

Local et pas banal...

70 % des lycées agricoles de Bourgogne-Franche-Comté consomment local contre 50% des lycées de l'éducation nationale. Que mange-t-on dans les lycées agricoles ? C'est la question posée au chef de cuisine du lycée Granvelle, Raphaël Koenig.

Raphaël nous a emmenés dans les coulisses des cuisines ; les arômes et les couleurs nous transportent dans le monde local. En effet, régulièrement des plats typiques de la région BFC tels que la saucisse de Morteau, la cancoillotte, le morbier fabriqué avec le lait de la ferme, constituent le menu. Les produits consommés sont locaux : la viande (bovins et porcins) de la ferme du lycée, de nombreux produits laitiers de l'ENIL de Mamirolle, les fruits et légumes des Monts de Gy et la Sapam ; le pain, lui, est produit par un artisan bio. Grâce à la diversité des menus, les palais et les ventres des élèves

sont plutôt satisfaits. Les plats sont cuisinés sur place midi et soir : 520 repas le midi contre 420 le soir. Bon à savoir : les frites et le déjeuner végétarien s'imposent chaque semaine !

Une cuisine inter-active !

À Granvelle, la priorité est la lutte contre le gaspillage, le pain surtout, car le lycée en gaspille 20 à 25 kg par semaine. Le pain non consommé termine ses jours à la méthanisation. Ainsi rien ne se perd, tout se transforme. Côté cuisine, la bonne humeur règne. Ce qu'on imagine moins : la cuisine collective c'est aussi de la créativité avec des professeurs et des élèves pour des projets et événements (menus à thème par exemple). Ainsi cela renforce la complicité et les liens entre le personnel et les élèves ; de même cela attise l'envie de faire plaisir selon l'équipe cuisine.

Pour conclure, Raphaël nous raconte une anecdote hors-pair : « Dans le restaurant où j'étais apprenti, il y avait un stagiaire.



*Le chef cuisinier et son équipe juste avant le service.
Photo prise par Adèle et Laurine.*

Le chef m'a demandé de lui montrer comment cuisiner un filet de bœuf au whisky. Lorsque j'ai flambé le filet de bœuf, le stagiaire a couru prendre l'extincteur pour éteindre les flammes ».

Les lycéens se soucient de leur assiette

Le lycée Granvelle de Dannemarie-sur-Crête accueille plusieurs classes de futurs agriculteurs. Cependant, les élèves savent-ils et aiment-ils ce qu'ils mangent ? Ce sont justement des questions que nous leur avons posées !

Que pensez-vous des repas de la cantine ?

Jules : « La nourriture paraît de bonne qualité et bien cuisinée. Il y a rarement de gaspillage sauf quand les repas sont végétariens. Ce régime alimentaire est le moins apprécié par la majorité des élèves. »

Nathan : « La nourriture est globalement bonne, elle a souvent un goût de raviens-y, voire même un goût de trop peu ! »

Pensez-vous manger de la nourriture de qualité ?

Adèle et Laurine : « Je trouve que nous sommes très bien nourris, avec de la nourriture de qualité, variée et locale. Les repas sont faits maison la plupart du temps, ce qui est un très bon point. »

Marion : « La nourriture est de bonne qualité et on sait d'où elle vient ! Parfois, notre viande de cantine provient de la ferme du lycée. Pour moi, quand ça vient de la ferme, c'est vraiment le meilleur ! Et le matin, notre lait vient des vaches de la ferme ! »

Décrivez-moi la cantine en quelques mots ?

Gabin : « Pour moi la cantine ici est bonne, agréable et satisfaisante ! »

Timaël : « Manger à la cantine c'est un moment festif, convivial ! »

Que changeriez-vous au niveau de la cantine ?

Elina et Louise : « Ce qu'on aimerait changer ne concerne pas l'alimentation, mais plutôt l'aménagement de notre self. L'été il fait très chaud et les baies vitrées ont évité le soleil, donc on perd de la place. Personne ne va au soleil ! Il faudrait donc des stores. »



Redacteurs des deux articles : Théo, Laurine, Maxime, Juliette, Lilly, Diane, Baptiste, Pierre, Mathéo, Clara, Aurélien, Jules, Louenn, Camille, Eliette, Andréas, Simon, Maïwenn, Ethan, Suzie, Erwan, Adèle et Enzo.