

« Il faut retourner à une cuisine simple et revoir sa façon de travailler »

Chef de cuisine depuis deux ans au lycée agricole de Dunkerque, Christophe Lallement applique le projet impulsé par la Région avec plaisir. Déjà détenteur d'une étoile, le restaurant, qui sert en moyenne 120 couverts, en recevra bientôt une deuxième. Le chef explique la méthode.



Chef de cuisine depuis deux ans au lycée agricole, Christophe Lallement (à droite), et Alexandre Boucard, proviseur du lycée, veillent à la provenance des produits.

– Quelle quantité de produits locaux servez-vous ?

« En 2017-2018, nous étions à 37 %, et en 2018-2019 à 43 %. Il y a toujours un décalage d'un an pour recevoir l'étoile. La volaille vient de chez Lionor, basé à Steenbecque, le porc et le bœuf de l'abattoir Timmerman, à Zegerscappel, les laitages, le beurre et le fromage, du Gaec du Chapitre à Bissezele, le pain de chez Philippe mon artisan boulanger, à Malo, et les légumes sont cultivés par les élèves du site de Lomme⁽¹⁾. »

– Qu'est-ce que le projet a changé dans votre travail ?

« C'est un retour à la base : cuisiner. Il faut retourner à une cuisine simple et revoir sa façon de travailler. On adapte les menus par rapport au matériel, au personnel. Nous sommes trois dans l'équipe. C'est une organisation à penser. Par exemple, on ne prévoit pas un couscous le lundi car il y a beaucoup de légumes à préparer. C'est l'élaboration qui prend du temps, il faut travailler avec sa tête. Maintenant, comme on l'a fait une année, on a l'habi-

tude. »

– Avez-vous des retours ?

« Oui, cela plaît car le produit est bon. Une carotte, même sans être travaillée, a du goût. Il y a un retour gustatif et une découverte car, comme on est sur une saisonnalité, on utilise des produits que les élèves ne connaissent pas. Toutes les formes de courges, les légumes anciens, le rutabaga, etc. Le challenge est de varier les façons de les cuisiner pour ne pas tomber dans les mêmes plats : gratin, purée, flan, rôti, etc. Les retours parlent à la sortie. On enregistre entre 55 et 60 grammes de déchets au plateau. »

– Qu'allez-vous faire pour obtenir la troisième étoile ?

« Il reste l'épicerie (pâtes, riz, semoule), les fruits (oranges, bananes, etc.), des fromages qui ne sont pas forcément locaux, et les produits qu'on ne peut pas acheter à cause du prix comme le veau, l'agneau. On va essayer de grappiller petit à petit. D'abord en remplaçant l'huile et les farines en travaillant avec la ferme Duneelet de Lefrinckoucke. C'est faisable, car le contexte est simple. Les éleveurs, producteurs, agriculteurs jouent le jeu. » ■

(1) L'EPLEPPA des Flandres est composé du lycée professionnel agricole de Dunkerque et du lycée horticole de Lomme.

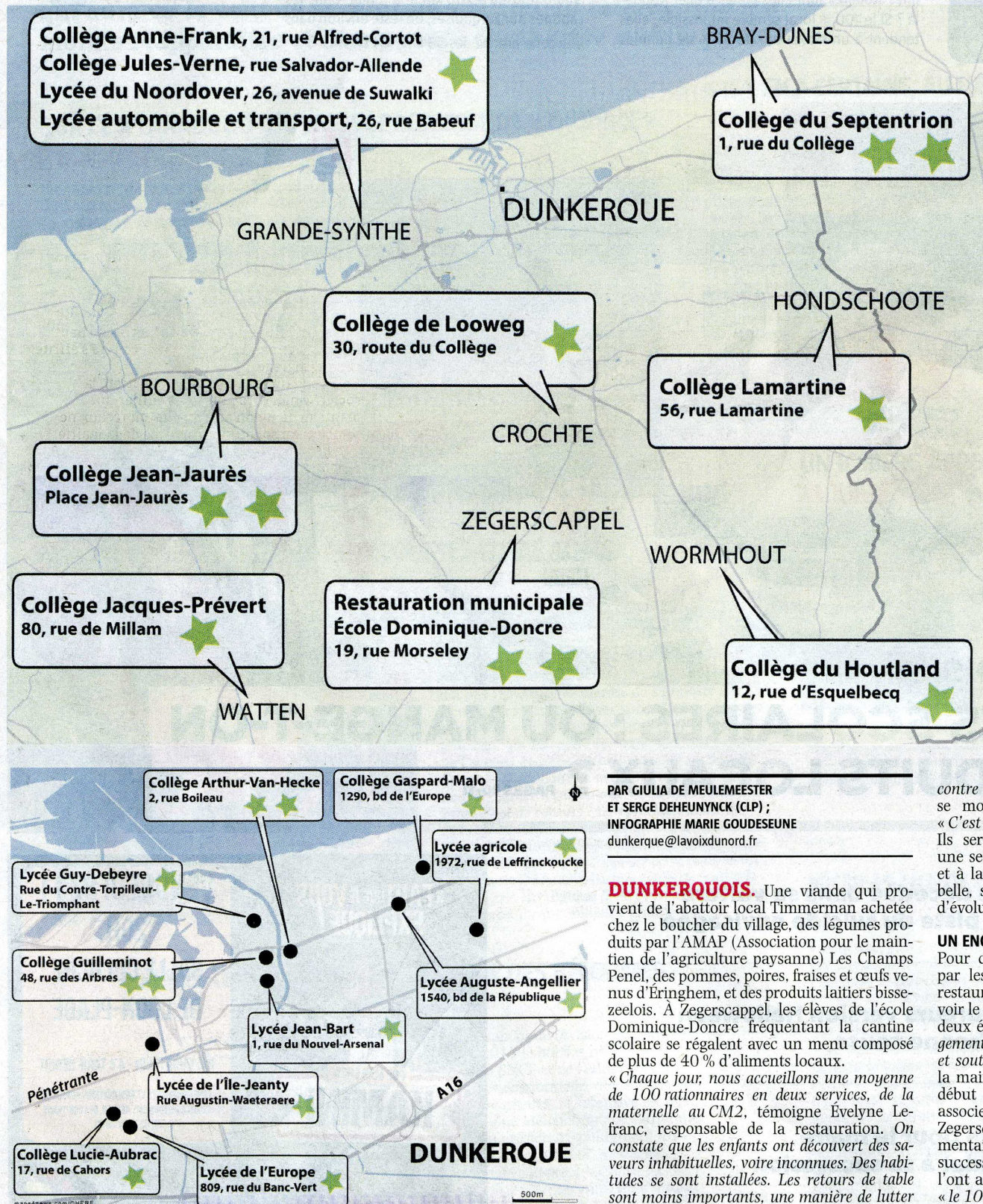
UNE ACTION RENFORCÉE DEPUIS 2017

Lancée par le Département du Nord, la démarche d'approvisionnement local dans les collèges et les établissements médicosociaux, s'est étendue aux écoles et aux lycées, quand en 2017, la Région, la Métropole européenne de Lille, l'Association des maires du Nord et la chambre d'agriculture ont été associées. L'objectif de renforcer l'action et « mettre en cohérence les dispositifs existants », a abouti à la création d'une charte et du label « Ici je mange local ».

Aujourd'hui, 58 collèges, 22 lycées et 13 communes sont labellisés. Seul le collège Robert-le-Frisson de Cassel détient la troisième étoile.

Ici, ils mangent local : notre carte des établissements scolaires labellisés

Depuis 2015, les produits locaux s'invitent davantage dans les assiettes des cantines scolaires. Attribué depuis octobre 2018, le label « Ici je mange local » valorise les établissements les plus engagés. Illustration au restaurant scolaire de Zegerscappel, qui a obtenu deux étoiles d'un coup, et au lycée agricole de Dunkerque, où le chef Christophe Lallement, a adapté les menus.



LE LABEL EN ÉTOILES

- **Une étoile** : 20 % de denrées locales dans au moins deux filières agricoles.
- **Deux étoiles** : 40 % de denrées locales dans au moins trois filières agricoles, ou 35 % de denrées locales, dont 5 % issues de l'agriculture biologique régionale.
- **Trois étoiles** : 60 % de denrées locales dans au moins quatre filières agricoles, dont 10 % de l'agriculture biologique.

“ On constate que les enfants ont découvert des saveurs inhabituelles, voire inconnues. Des habitudes se sont installées. ”

PAR GIULIA DE MEULEMEESTER
 ET SERGE DEHEUNYNCK (CLP) ;
 INFOGRAPHIE MARIE GOUDESEUNE
 dunkerque@lavoixdunord.fr

DUNKERQUOIS. Une viande qui provient de l'abattoir local Timmerman achetée chez le boucher du village, des légumes produits par l'AMAP (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) Les Champs Penel, des pommes, poires, fraises et œufs venus d'Eringhem, et des produits laitiers bissezeelois. À Zegerscappel, les élèves de l'école Dominique-Doncre fréquentant la cantine scolaire se régalaient avec un menu composé de plus de 40 % d'aliments locaux. « Chaque jour, nous accueillons une moyenne de 100 rationnaires en deux services, de la maternelle au CM2, témoigne Évelyne Lefranc, responsable de la restauration. On constate que les enfants ont découvert des saveurs inhabituelles, voire inconnues. Des habitudes se sont installées. Les retours de table sont moins importants, une manière de lutter

contre le gaspillage alimentaire. » Les enfants se montrent satisfaits de cette formule : « C'est bon tous les jours. On en redemande. » Ils seront prochainement encouragés par une sensibilisation aux déchets grâce au tri et à la pesée de ce qu'ils mettent à la poubelle, suivis en temps réel par une courbe d'évolution.

UN ENGAGEMENT ANCIEN

Pour cet engagement, ancien, car entamé par les différentes équipes municipales, le restaurant scolaire municipal vient de recevoir le label « Ici, je mange local », épinglé de deux étoiles. « Une reconnaissance de l'engagement des équipes de restauration de favoriser et soutenir les producteurs locaux », souligne la maire Chantal Comyn. Il remonterait au début des années 90. Gérard Bécue voulait associer les petits producteurs du village de Zegerscappel à la fourniture de denrées alimentaires pour le restaurant scolaire. Ses successeurs ont poursuivi cette démarche et l'ont amplifiée. Mais, selon Chantal Comyn, « le 100 % local est impossible à réaliser ». ■



DUNKERQUOIS

CANTINES SCOLAIRES : OÙ MANGE-T-ON DES PRODUITS LOCAUX ?

PAGES 10-11

Pour le 11-Novembre, le monument aux morts se refait une beauté



Regraver les noms, un travail de haute précision.

ZEGERSCAPPEL. Depuis 1920, le monument aux morts se dresse à l'entrée du village, en arrivant par la rue d'Ypres. Depuis, il n'avait jamais bénéficié d'une restauration. « Il devenait

urgent d'intervenir », précise Franck Spicht, premier adjoint. Le muret de l'enclos où se situe le site mémoriel a subi des dégradations suite à la sortie de route d'un véhicule, en 2017. Une re-

mise en état était nécessaire. Les élus ont engagé une réflexion pour une rénovation de l'ensemble, d'autant que le monument par lui-même était fortement érodé sur sa partie supérieure. Les noms gravés dans la pierre devenaient illisibles.

Franck Spicht précise : « Nous avons fait appel à une entreprise disposant d'une notoriété en la matière, car il fallait reprendre chaque ligne sur les faces du monument. Un travail de précision pour garder et préserver le caractère d'origine, explique-t-il. Cette phase, en cours de réalisation, sera suivie du réaménagement de l'environnement immédiat avec, pour objectif, une inauguration lors des cérémonies marquant le 101^e anniversaire de la signature de l'armistice. » L'opération bénéficiera d'une subvention exceptionnelle du conseil régional de 3 000 €. ■