

communiqué de presse

Lundi 2 septembre 2019

Un campus vert jusqu'à l'assiette

Dès cette rentrée scolaire, les repas servis au restaurant du complexe agricole d'Auzeville intègrent 50% de circuits courts et/ou écolabel et 20% de bio. C'est l'une des priorités du nouveau marché de restauration piloté par l'ENSFEA en lien avec ses partenaires du complexe agricole : l'EPLEFPA¹ d'Auzeville et les services centraux du Ministère de l'Agriculture.

Réouverture lundi 2 septembre du restaurant du complexe agricole d'Auzeville

Localisé au cœur du complexe agricole, ce restaurant accueille prioritairement les personnels et les apprenants du complexe. Il comporte deux salles principales : « le self » qui accueille majoritairement des élèves du lycée agricole d'Auzeville, et l'autre salle dite « scramble » qui accueille des personnels des trois structures du site ainsi que les apprenants de l'ENSFEA (fonctionnaires stagiaires et étudiants). Ce sont jusqu'à 1500 repas servis par jour (187500 repas préparés en 2018).

Un service restauration visant une alimentation plus saine et plus durable

A travers ce nouveau marché, l'enjeu est de pouvoir garantir aux usagers une qualité des produits tout en effectuant des choix alimentaires respectueux de l'environnement. La société Elior porteuse du marché s'y engage.

Concrètement, c'est un approvisionnement local qui est privilégié. En plus de fournisseurs locaux, Elior a établi un partenariat avec des lycées agricoles situés dans la région - lycée agricole d'Auzeville, lycée Rodez Laroque, lycée viticole le Montat - pour bénéficier de produits issus des exploitations et des ateliers technologiques de ces établissements d'enseignement agricole.

Parmi les autres actions mises en place : l'intégration d'un menu végétarien chaque semaine, la priorité aux produits frais et aux préparations « fait - maison » grâce aux ateliers en cuisine de « légumerie » et de « pâtisserie » et ciblant un engagement de 70% de « fait - maison » d'ici la fin du marché, ...

Elior, acteur du marché, devient ainsi éco-partenaire de l'ENSFEA, et a pour objectif de renforcer les actions notamment visant à lutter contre le gaspillage alimentaire : programme pour gérer et valoriser les déchets de cuisine et mise en place du tri pour les élèves. En 2019-2020, il se lance dans une démarche d'éco labellisation (Ecocert).

Un service restauration plus moderne

Avec l'application « Bon'App » mise en place par Elior, les usagers pourront dès la rentrée consulter facilement à partir de leur smartphone ou tablette les menus en ligne, l'actualité du restaurant ...

2 route de Narbonne
BP 22687 - 31326
Castanet-Tolosan cedex - France
T. +33 (0) 5 61 75 32 32
F. +33 (0) 5 61 75 03 09

www.ensfea.fr
ensfea@educagri.fr

contact presse:
Sandie Laconde
T. +33 (0) 5 61 75 32 11
communication-ensfea@educagri.fr

¹ L'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Auzeville, partenaire privilégié en raison de la convention établie par le Conseil régional d'Occitanie qui délègue à l'ENSFEA la restauration des apprenants du lycée agricole.

communiqué de presse

Des animations sont également programmées au cours de l'année scolaire intégrant des ateliers spécifiques sur le développement durable.

Contact ENSFEA: Ute Bernon - ute.bernon@ensfea.fr - 05 61 75 34 67

2 route de Narbonne
BP 22687 - 31326
Castanet-Tolosan cedex - France
T. +33 (0) 5 61 75 32 32
F. +33 (0) 5 61 75 03 09

www.ensfea.fr
ensfea@educagri.fr

contact presse:
Sandie Laconde
T. +33 (0) 5 61 75 32 11
communication-ensfea@educagri.fr