

# Le lycée Victor Hugo de Lunel (34) à la pointe de l'alimentation végétale bas-carbone et savoureuse

Le 2 décembre, au cours d'une journée végétale, le restaurant scolaire du lycée Victor Hugo de Lunel inaugure son choix végétal quotidien, pour lequel l'établissement recevra le label « Assiettes Vertes ». Il entend ainsi inciter les lycéens et lycéennes à la découverte de nouvelles saveurs et agir pour préserver l'environnement.

Au menu, chili sin carne, roquettes aux deux riz fourrées aux pignons et butternut, tarte aux pommes maison bio et végétale, carpaccio de radis noir et orange sanguine... Mardi 2 décembre aura lieu une journée de découverte de l'alimentation végétale. Les élèves du lycée Victor Hugo auront le choix entre plusieurs plats, tous centrés sur les protéines végétales.

C'est aussi le jour où le lycée sera le premier établissement à recevoir le label « Assiettes Vertes » de l'association Assiettes Végétales, qui vient récompenser son choix végétal quotidien. En effet, tous les jours, les élèves ont désormais accès à choix de plat principal 100 % végétal à côté des propositions habituelles, faisant de la cantine du lycée l'une des pionnières en France.

*« Le restaurant du lycée Victor Hugo prouve par l'exemple que le plat végétal fait partie du menu français du 21<sup>ème</sup> siècle. »* indique Cyril Ernst, chargé de développement pour l'association Assiettes Végétales. *« Nous sommes ravis de décerner le label « Assiettes Vertes » à cet établissement avant-gardiste ».*

Parce qu'elle utilise moins de ressources, de terres agricoles et d'énergie, l'alimentation végétale est de loin la plus respectueuse de l'environnement. [Des dizaines de milliers de scientifiques](#), [l'ONU](#) ou encore le [GIEC](#) indiquent qu'une transition vers une alimentation comprenant beaucoup plus de protéines végétales est nécessaire pour contrer le changement climatique et la crise écologique en cours. [Allusion COP 26 suivant résultat].

De plus, les élèves sont de plus en plus nombreux à souhaiter avoir accès à une offre alternative : [12 %](#) des 18-24 se déclarent végétariens. Mais le responsable restauration Robert Oltra et le gestionnaire Florent Busson veulent aussi donner à toutes et tous, végétariens ou non, envie de découvrir d'autres saveurs et de diversifier leur alimentation.

Second de cuisine à Victor Hugo, Lionel Esperou a bénéficié d'une formation à la cuisine végétale, offerte par Assiettes Végétales, afin de gagner en compétence sur cette cuisine nouvelle et désormais incontournable :

*"L'alimentation Végétale a été pour moi une belle découverte tout d'abord initiée par mon fils dans le cadre familial. Dans le cadre professionnel, au fil du temps et des formations, j'ai pu renforcer mon intérêt pour ce domaine, notamment grâce aux formations d'Assiettes Végétales. Nous avons avec toute l'équipe relevé ce challenge et développé notre offre auprès de nos élèves, qui sont de plus en plus nombreux à faire ce choix quotidiennement. Nous créons aujourd'hui nos propres recettes et les partageons avec nos collègues cuisiniers de la Région Occitanie !"*

En proposant un choix végétal quotidien savoureux, le lycée Victor Hugo complète ainsi ses nombreux engagements pour le développement durable au sein du restaurant scolaire, comme la proposition de produits bios (37%) ou locaux (42%), la lutte contre le gaspillage alimentaire (moyenne à 70g/personnes contre 120g au niveau national) ou encore le compostage de l'ensemble des déchets végétaux des convives.

*« Plongeur amateur, je peux observer la dégradation de la nature. J'ai donc toujours agi pour préserver notre environnement : j'ai fait partie d'un groupe pilote pour éradiquer les emballages plastiques en cuisine en allant témoigner au Parlement de la Mer de la Région Occitanie. Je suis aussi très investi pour le tri et le compostage des déchets. C'est une source d'économie qui permet de pouvoir acheter des aliments de meilleure qualité.*

*Le travail sur les protéines végétales est une réflexion que j'ai commencée il y a plusieurs années. Grâce à Assiettes Végétales nous avons pu étoffer nos ambitions dans ce domaine »*

Robert Oltra, responsable restauration

*« C'est un vrai plaisir de travailler au côté d'une équipe restauration aussi dynamique et ambitieuse. Robert et Lionel sont très en pointe sur les plats végétaux et je suis ravi de constater que nous avons déjà dépassé les objectifs de la loi EGALIM dans ce domaine.*

*Si le restaurant scolaire est au cœur de notre dynamique de développement durable, nous agissons aussi dans de nombreux domaines : mise en place d'un plan climat, éco-pâturage des agnelles, recyclage des masques liés au COVID, mis en place de friches, etc. La dynamique autour de l'alimentation durable a créé une émulation dans tous les domaines. »*

Florent Busson, Gestionnaire et co-référent éducation au développement durable

## **Invitation à couvrir l'évènement sur place**

Vous êtes cordialement invité(e) à venir sur place pendant le service de midi pour découvrir le plat et échanger avec les responsables. Merci de prévenir à l'avance de votre venue.

**Date :**

Mardi 2 décembre à midi

**Adresse :**

Lycée Polyvalent Victor Hugo  
300 Avenue Louis Médard  
34401 Lunel

## **À propos de l'association Assiettes Végétales**

Depuis 2018, l'association à but non lucratif [Assiettes Végétales](#) œuvre avec la restauration collective pour effectuer la transition vers une alimentation plus végétale. Pour cela, elle accompagne les professionnels dans la mise en œuvre d'un choix végétarien ou végétal, éco-responsable, attrayant et bon pour la santé de toutes et tous. L'association est soutenue par Valérie Masson Delmotte, climatologue et co-présidente au GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat).

## **À propos du Lycée Victor Hugo de Lunel (34)**

Inauguré en 2008, le Lycée Victor Hugo est un établissement qui a été tourné dès sa conception vers le développement durable avec le label Bâtiment haute qualité environnementale. Actuellement, ce sujet constitue un axe fort de sa politique d'établissement. Les élèves ont ainsi rédigé un plan climat, les espaces verts sont pâturés par des agnelles, le lycée dispose d'un vélo électrique de service bientôt complété par un abri à vélo et une borne électrique pédagogique sera prochainement installée. Le lycée est actuellement labellisé établissement en démarche de développement durable niveau 2