

La loi Agriculture et Alimentation EGalim de 2018 a donné aux entreprises de la restauration sous contrat telles que Scolarest des objectifs précis en matière environnementale et alimentaire. Lancé en mars dernier, **Mission Stop au gaspi** est un projet imaginé puis mis en place par Scolarest, **en partenariat avec la Fondation GoodPlanet.**

Porté par des engagements de développement durable et pour répondre à la Loi EGalim et au Label « anti-gaspillage alimentaire », l'objectif de Mission Stop au gaspi est de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires Scolarest en mettant en place des actions concrètes et efficaces. Avec l'aide de la Fondation, **les équipes sensibilisent les élèves, forment les enseignants, créent des projets pédagogiques en classe, pèsent les déchets alimentaires au restaurant...**

Les établissements pilotes, qui avaient entrepris des réflexions et commencé à mettre en place des plans d'actions visant à réduire le gaspillage au restaurant scolaire, sont heureux de pouvoir reprendre leur mission dès la rentrée ! Prochaine étape, une formation des équipes opérationnelles (chefs de secteur) en octobre à la Fondation GoodPlanet.

Elèves, professeurs et équipes Scolarest : tous mobilisés pour dire Stop au gaspi !

Télécharger le dossier de presse

C'est à **Jean-Baptiste Leyrat**, dans le groupe depuis déjà plusieurs années, que revient désormais l'importante mission de créer les recettes qui plairont aux palais des plus jeunes, et qui éveilleront leur appétit chaque midi. Débordant d'imagination, il cultive les bonnes idées et n'hésite pas à aller explorer en dehors des frontières pour trouver l'inspiration. Son objectif est double : **élaborer des recettes équilibrées et mettre en ébullition les papilles des jeunes, des plus petits aux plus âgés.** Un travail exigeant qu'il exerce avec passion pour lancer recettes et nouvelles initiatives comme Tutti Frutti, les Desserts de ma mamie, les eaux aromatisées ou encore les nouvelles recettes végétariennes...

Jean-Baptiste Leyrat est à la tête de l'Académie des Chefs Scolarest qui réunit **12 Chefs en région.** Ensemble, ils imaginent, testent, goûtent, re-testent, re-goûtent jusqu'à dénicher LA recette parfaite qui sera ensuite soumise aux diététiciennes. Les enfants ont eux aussi le droit de donner leur avis. Tout au long de l'année scolaire, le Club des Goûteurs sélectionne des élèves volontaires pour tester les recettes dans plusieurs écoles. *« C'est important pour nous d'avoir le retour des enfants, c'est eux qu'il faut satisfaire avant tout. Et comme la vérité sort toujours de la bouche des enfants, on sait tout de suite ce qui va plaire au plus grand nombre. »*

Depuis 2019, la loi EGalim impose, à titre expérimental, aux acteurs de la restauration scolaire de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. **C'est dans ce contexte que Scolarest a élaboré des plats végétariens résolument gourmands et équilibrés, à partir de produits laitiers, d'œufs, d'associations de légumineuses et céréales ou encore de tofu.** Les associations, qu'elles soient parfois étonnantes ou plus classiques, ont reçu **l'approbation des jeunes convives** ce qui a poussé Scolarest à créer une première série de plusieurs recettes compilées dans son « book veggie ».

Lors de l'examen de la Loi Climat, les sénateurs ont voté la prolongation de l'expérimentation des repas hebdomadaires sans viande en restauration scolaire. **Aussi, à compter de la rentrée 2021, Scolarest propose 2 fois par semaine ses recettes végétariennes aux établissements qui le souhaitent.**

Les plats comme le Chili Sin Carne, la Cocotte de Lentilles à l'indienne, les Gnocchis crème & parmesan, la Polenta gratinée au tofu & artichauts, le Clafoutis provençal ou encore les Lasagnes aux légumes du soleil sont des recettes variées, cuisinées par les chefs Scolarest et contiennent toutes à minima **5% de protéines**. Chacune des recettes présente un **rapport protéines / lipides inférieur à 1**, afin de garantir des repas de bonne qualité nutritionnelle.

Plus avertis, les jeunes d'aujourd'hui accordent une place de choix à l'alimentation ainsi qu'à leur environnement. Avec Scolarest, le végétarien c'est un nouveau mode de vie !

À destination des lycéens, Scolarest a lancé deux concepts adaptés aux nouvelles générations : **Le Good Spot, le self tendance**, et **Mood Spot, la cafét' décontractée**. Mobilier et ambiance tendances, identité graphique contemporaine, menus éclectiques, repas équilibrés, support digital, signalétique anglophone... répondent avec originalité aux attentes des jeunes. De quoi les inciter à consommer davantage sur place plutôt que d'aller chercher dehors ce qui leur plaît.

À Saint-Malo, le Lycée La Providence inaugure à la rentrée un nouveau lieu d'enseignement avec son espace de restauration tout neuf, et spécifique aux besoins des jeunes post bacs. Le concept **Mood Spot**, qui prend place avec une table de partage, permet de proposer aux jeunes étudiants deux types de restauration :

- **Snacking sain & gourmand & tendance** avec des plats snack froids en click & collect
 - **Self-service d'entrées, plats chauds et desserts**, le tout sur la table de partage
- 2 espaces qui permettent une fluidité optimisée** et de déjeuner selon son emploi du temps et ses goûts.

Le Lycée Sainte-Marie du Port aux Sables d'Olonne ouvrira aussi sa nouvelle cafétéria en mode **Mood Spot**. L'offre connectée et alternative fait la part belle à la variété, avec une cuisine

où se mêlent snacking, recettes traditionnelles revisitées ou internationales... Chaque jour, une thématique différente est relayée sur la journée (petit-déjeuner, déjeuner, après-midi) : Healthy, World, French Touch, Throwback (les plaisirs d'antan), Junk-food.

Mood Spot intègre également un **service de Click & Collect** : Easy Spot, disponible sur smartphone.