

► Collège en Bagatelle à Tournus

# Les circuits courts plébiscités par les élèves

Fruit de la conviction du chef de cuisine du collège en Bagatelle à Tournus, la participation à la démarche Agrilocal a été récompensée en 2019 par un prix décerné par le Département. Quant aux élèves, les assiettes vides en fin de repas témoignent de leur appétit pour des déjeuners qualitatifs et préparés sur place à partir de produits locaux.

**C**hef de cuisine au collège en Bagatelle à Tournus, Gilles Tambarin entend jouer à plein son rôle de cuisinier afin de donner le goût des bonnes choses aux 417 élèves de l'établissement. « Avec mon équipe, nous cuisinons. Je ne veux pas que l'agroalimentaire fasse ma cuisine. Je fais quasiment toute ma cuisine à 100 %, y compris mes sauces. J'achète des produits bruts que nous transformons. Je souhaite travailler des produits de qualité à des prix raisonnables. J'ai également la volonté de faire travailler la France et, surtout, le local. C'est un gage de qualité que de faire travailler des producteurs locaux. Je suis à 2 € par jour par enfant en coût matière ». Au fil des années, Gilles Tambarin a mis en place un réseau de fournisseurs, renforcé par la démarche Agrilocal, porté par le Département. « Agrilocal devrait être obligatoire à mes yeux même si le système est un peu plus lourd. J'ai trois fournisseurs en viande, un fournisseur en yaourts et lait, un fournisseur de farine, un fournisseur de fromages de chèvre et de faisselle... J'achète mon poulet au lycée de Fontaines, la crème et le beurre à la laiterie d'Étrel. Les enfants se régalaient avec, par

exemple, la viande de bœuf. Mais aussi les yaourts au lait entier qui ont un goût incomparable. Le visuel et l'aspect des produits sont très importants. Les assiettes reviennent vides. C'est un signe ».

## Pour que les agriculteurs vivent de leur métier

C'est toute une philosophie qui guide Gilles Tambarin. « Je suis également les saisons pour les fruits et légumes. J'attends avec impatience la mise en place par le Département d'une légumerie. J'ai la chance d'être soutenu dans ma démarche par ma direction. J'ai également en tête que, derrière un produit, il y a un agriculteur qui doit vivre de son travail ».

Une démarche dont se félicite la principale du collège Béatrice Bernard, très satisfaite d'avoir remporté le premier prix d'Agrilocal en 2019 proposé par le Conseil départemental, qui ne ménage pas ses efforts pour motiver toujours plus les restaurants scolaires à s'approvisionner en local. « Nous



Gilles Tambarin a un rôle essentiel d'éducation aux goûts et saveurs auprès des collégiens.

sommes là, notamment, pour donner le goût des bonnes choses. L'une de nos missions est de nous ouvrir vers l'extérieur. Notre démarche prend en compte le développement durable et les circuits courts. Tout est lié : la nutrition à l'alimentation et l'alimentation à la production. C'est une boucle vertueuse ». Et loin-d'être négligeable économiquement parlant puisque le volume d'achats a été, pour l'année 2019, de quelque 100.000 € de matière première alimentaire pour la cuisine.

RÉGIS GAILLARD