

## Des lycéens préparent des plats pour des familles en difficulté avec des produits jugés « imparfaits »

Les élèves du CAP cuisine du lycée hôtelier Le Castel, à Dijon, participent depuis la rentrée 2023 à un atelier de cuisine antigaspi. La Banque alimentaire livre à l'établissement des produits en fin de vie mais encore consommables à partir desquels les élèves préparent des barquettes sous vide (gratin de pommes de terre, goulache de viande et légumes secs, potage de légumes, compote de fruits pour bébés...). Que la Banque alimentaire récupère ensuite pour les distribuer aux associations. Reportage.

**Chantal Thallinger (CLP)** - 21 mars 2025 à 19:00 | mis à jour le 22 mars 2025 à 15:08

Temps de lecture : 2 min



Mohamed, un jeune Algérien de 17 ans arrivé récemment en France, a intégré la session dans le cadre de l'accueil des mineurs non accompagnés. Photo Ch. T.

Lundi 17 mars, 9 h 30, au [lycée hôtelier Le Castel à Dijon](#). L'objectif de ce jour est de cuisiner un *chili con carne*. Cet atelier de transformation est organisé deux fois par semaine sous la houlette de Rachelle Mazoyer, professeure de cuisine. Il répond à un projet pédagogique visant à sensibiliser les jeunes aux enjeux du gaspillage.

Dès l'entrée, l'atmosphère est studieuse. Un groupe de lycéens s'affairent sur les plans de travail. Le cliquetis des couteaux sur les planches à découper se mêle aux instructions claires et précises de l'enseignante. Les élèves pèsent et émincent. Anaïs, Shéridan et Océane s'activent à la corvée de pluches. Carottes et pommes de terre sont coupées et mesurées soigneusement. Des légumes qui auraient pu être jugés « imparfaits » pour les circuits de distribution classiques. À leurs côtés, des boîtes de haricots rouges attendent d'être intégrés à une préparation à base de viande, elle aussi issue des stocks de la Banque alimentaire. « Chaque produit a été livré vendredi par [la Banque alimentaire](#) et conservé en frigo pour être cuisiné aujourd'hui [lundi, NDLR] », explique Mehrnoush Ghaznavi, de l'Association dijonnaise d'entraide des familles ouvrières (Adefo).

### Donner sa chance à un jeune

L'originalité de ce projet ne s'arrête pas là, comme le souligne la représentante de l'Adefo : « On invite tous les quinze jours un mineur non accompagné à ce projet pour lui donner une chance d'intégrer un cursus hôtelier. » Aujourd'hui, c'est Mohamed, un jeune Algérien de 17 ans arrivé récemment en France qui a intégré la session. Son sourire en dit long sur son enthousiasme. « Je suis heureux d'être ici et je souhaite devenir cuisinier plus tard », déclare-t-il tout en coupant consciencieusement ses légumes. « Le fait que ce jeune participe au cours lance un dynamisme et une entraide différents de ce que l'on connaît habituellement », s'exclame la professeure. Qui précise qu'à chaque fin de préparation, un plat témoin part en laboratoire pour la traçabilité d'hygiène.

C'est ainsi qu'une centaine de barquettes de 250 grammes gagneront les assiettes de familles en difficulté. « Une distribution réalisée en fonction du nombre de bénéficiaires inscrits dans chaque association en étant le plus équitable possible », détaille Yoann Ulmann, responsable au sein de la Banque alimentaire.