



Le Lycée Guillaume Tirel et le Collège Culinaire de France signent la Charte d'engagement pour la saisonnalité de qualité

Plus qu'une préoccupation récente, la protection de l'environnement est un sujet à part entière dans le projet d'établissement du Lycée Guillaume Tirel. En initiant des projets écoresponsables, la direction et la communauté scolaire toute entière s'engagent dans une véritable démarche de responsabilité sociétale des organisations.

Le mercredi 11 décembre 2019, le Lycée Guillaume Tirel a une nouvelle fois marqué son engagement dans le développement durable et la responsabilité sociétale des organisations en s'alliant avec un partenaire de choix. Par la création de cette Charte, le Collège Culinaire de France, encourage les bonnes pratiques dans les écoles hôtelières.

La salle Jean Quarré, salle de conférences de l'établissement, a donc accueilli les élèves et les étudiants de tous niveaux lors des interventions menées par Célia Tunc et Sabrina Charvet, respectivement Secrétaire général et Chargée de mission du Collège culinaire de France. La première portait sur les missions du Collège et l'enjeu du "Manger Citoyen" dans le respect de la saisonnalité. Les invités Producteurs artisans de qualité : Amela du Bessay, représentant la startup BienÉlevées Maison d'agriculture urbaine, Adrien Léonard, artisan transformateur de porc du Sud-Ouest de la Maison Montalet et Richard Robe, chef du restaurant "Le V", ont également présenté leurs activités et les raisons pour lesquelles ils ont adhéré au Collège Culinaire de France.

La Charte d'engagement pour la saisonnalité de qualité a été signée au restaurant l'Astérie par Roberto Ghin, Proviseur du Lycée Guillaume Tirel, qui soutient les actions pédagogiques et éducatives pérennes comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri des déchets alimentaires et la collecte de produits sensibles ou recyclables, la mise en avant des producteurs d'Ile de France dans le cadre de la semaine du goût ainsi que les nouveaux projets qui intègrent la démarche de Responsabilité Sociétale des Organisations. La soirée s'est poursuivie par un dîner autour du safran, avec le produit d'exception de la Maison d'agriculture urbaine BienÉlevées, préparé et servi par les étudiants de la classe de 1ère année BTS section Management en Hôtellerie Restauration, afin de montrer leur façon de mettre la saisonnalité à l'honneur.

<https://www.restaurantdequalite.fr/ecole-hotelières-et-cuisine-charte-de-saisonnalité>

La communauté scolaire poursuit sa démarche RSO et va déposer le mois prochain sa candidature à l'Académie de Paris pour renouveler le label E3D obtenu dès sa création en 2015 (étape approfondissement) et 2016 (étape déploiement). ■

Mathilde Röhrbein

Étudiante en classe de 1^{ère} année BTS Management en Hôtellerie-Restauration et éco-déléguée
Titulaire au Conseil Académique et National de la Vie Lycéenne