

## Domaine de Fréchet - les PEP 59, quand passer au bio et au local rime avec lutte contre le gaspillage alimentaire

---

Le domaine de Fréchet est un centre de vacances, situé au cœur de la station du Reposoir en Haute-Savoie, il appartient à l'association Départementale des Pupilles de l'Enseignement Public du Nord (PEP 59), héritage d'un mouvement associatif fondé il y a plus d'un siècle pour recueillir les orphelins de la guerre.

Aujourd'hui, le domaine de Fréchet propose des classes de découvertes ou des colonies de vacances, avec des activités sportives et nature aux enfants de 6 à 16 ans, venus de tout l'hexagone, et à leurs encadrants, enseignants et animateurs.

Ce sont en moyenne entre 100 et 120 personnes qui séjournent chaque semaine en demi-pension ou en pension complète, soit beaucoup de repas sur une année !

Les repas sont faits sur place par Pascale Leger, la cuisinière. Elle est arrivée il y a 10 ans sans aucune expérience. Elle s'est formée quasi seule, guidée par le directeur mais surtout par son envie de vouloir faire plaisir aux enfants. Elle a alors porté avec courage les projets et les défis qui se présentaient face à elle.

Le domaine de Fréchet s'est engagé dans Mon Restau Responsable® en février 2021. Cet engagement s'inscrit dans une démarche plus globale de développement durable.

Le pourcentage du bio est d'environ 15% au domaine de Fréchet, principalement des fruits et légumes ainsi que des gouters.



© DOMAINE DE FRÉCHET

## La genèse du projet

Bien avant d'entamer des travaux de rénovations des bâtiments, le responsable du centre de vacances, Pierre Deglin, s'est lancé dans un projet qui lui tenait particulièrement à cœur : l'amélioration de la qualité de la restauration, projet dans lequel il trouvait du sens, et une connexion particulière avec l'environnement montagnard du centre.

Le fait que Mon Restau Responsable® ne soit pas un label et soit une démarche gratuite a favorisé l'entrée dans la démarche, et permis l'élaboration d'objectifs partagés.

## Les étapes du projet

u domaine de Fréchet, améliorer la restauration, c'est transformer en objectif et en actes :

- › acheter local autant que faire se peut ;
- › acheter des produits frais, et utiliser de moins en moins de produits surgelés ;
- › et encore mieux, acheter local et bio.

Pierre Deglin a dans un premier temps cherché des références et testé des produits de différents producteurs locaux, car se fournir chez les grossistes, malgré leur offre bio, n'était pas une option.



Il s'est alors tourné vers une coopérative savoyarde regroupant des producteurs et des transformateurs bio locaux, membre du Réseau Manger Bio, dont l'objet est de faciliter l'introduction régulière et progressive d'une alimentation bio et locale en restauration collective et commerciale. La coopérative est ainsi devenue le principal fournisseur de produits bio du centre de loisirs, car elle correspondait à tous les critères.

u domaine de Fréchet, on mange des fruits et légumes bio, ainsi que des lentilles bio de Haute-Savoie, des biscuits de la Biscuiterie de Belledonne et aussi des confitures, des yaourts et des crèmes dessert bio. À ce jour, se fournir en viande et jambon bio est trop onéreux, la viande vient en revanche le plus souvent de la région Rhône- Alpes.

La principale difficulté pour Pierre Deglin est d'ordre organisationnelle. Pas toujours facile d'anticiper les besoins, et donc les commandes, qu'il faut passer 8 à 10 jours avant que les denrées n'arrivent.

## Le budget et les résultats

**Acheter bio ne coûte pas forcément systématiquement plus cher, c'est le constat qu'a fait Pierre Deglin, quand on achète des produits de saison. Néanmoins, augmenter la part de bio a le plus souvent un impact financier.**

Les solutions retenues pour limiter les surcoûts :

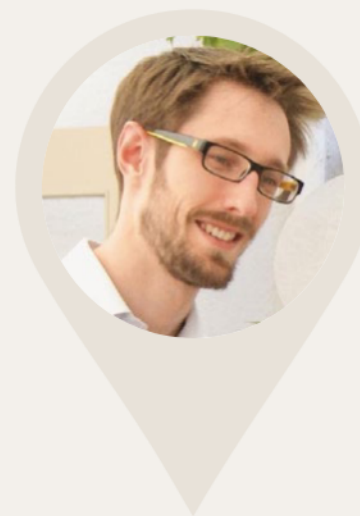
- › travailler sur le grammage et les portions, par exemple un yaourt bio de 80 grammes au lieu d'un yaourt non bio de 100 grammes ;
- › limiter au maximum le gaspillage, au domaine de Fréchet, on considère que c'est un succès que de voir revenir tous les plats vides.

Le choix d'offrir une restauration de qualité a pour effet que le domaine de Fréchet n'est pas le centre de vacances le meilleur marché parmi le réseau des PEP, mais a contribué à sa notoriété.

Les gens y viennent ou reviennent en connaissance de cause, de surcroît dans un cadre montagnard où manger des spécialités savoyardes et des repas réconfortants, en plus d'être sains, après une journée de sport et de plein air, est particulièrement apprécié.

## Les clés de réussite

Il paraît très important pour réussir d'y aller étape par étape, en identifiant des producteurs, en testant leur denrée.



**PIERRE DEGLIN,**  
RESPONSABLE DU  
DOMAINE DE FRECHET

« Il faut y aller étape par étape, progresser petit à petit. Il est indispensable de comparer, on peut avoir des surprises agréables et le bio local peut s'avérer ne pas être aussi cher qu'on ne le croit.

Il est indispensable aussi de travailler en parallèle sur le gaspillage et sur les portions ».