

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Dinard, le vendredi 15 novembre 2019

LE LYCEE HOTELIER DE DINARD SENSIBILISE SES ETUDIANTS AU MONDE AGRICOLE

Le mercredi 20 novembre le lycée hôtelier de Dinard accueillera au sein de son établissement :

FREDERIC SIMONIN



Restaurateur étoilé à Paris, Meilleur Ouvrier de France Cuisine – Gastronomie, Promotion 2019 et Président de la communauté des métiers de bouche de Bleu-Blanc-Cœur.

JULIEN GUILLAUME



Eleveur de volailles et de poules pondeuses en plein air, situé à Guilliers et engagé dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur depuis une dizaine d'années.

L'objectif de cette rencontre « **Chef et producteur engagés** » est de sensibiliser les étudiants aux démarches agricoles favorables à la santé de la Terre, des animaux et des Hommes.

Une rencontre « producteur /chef cuisinier » pour créer du lien de la fourche à la fourchette

Le Lycée Hôtelier de Dinard est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche de développement durable. Elle se traduit par des actions quotidiennes en matière d'approvisionnement raisonné des denrées tant à la restauration scolaire qu'aux ateliers pédagogiques. Ainsi, les étudiants sont soucieux des produits qu'ils travaillent et servent au quotidien dans les deux restaurants d'application : la Brasserie du Lycée Hôtelier et le Restaurant gastronomique « Le Cézembre ». Dans ce cadre, Le chef Frédéric SIMONIN accompagné de Julien GUILLAUME, cuisineront avec les élèves de Terminale Baccalauréat Professionnel, le déjeuner du mercredi 20 novembre servi au restaurant d'application « Le Cézembre ». Au total, quatre recettes, créées par le chef, seront réalisées autour de l'œuf et la volaille fermière. Frédéric SIMONIN et Julien GUILLAUME seront également présents dans la salle de restaurant afin d'accompagner les élèves de Commercialisation et Services en Restaurant auprès des clients. Ils pourront alors transmettre et expliquer leurs engagements.

Un partenariat entre le Lycée Hôtelier de Dinard et l'association Bleu-Blanc-Cœur



De gauche à droite :

Frédéric SIMONIN, président de la communauté des métiers de bouche de Bleu-Blanc-Cœur

Romain RAOUL, proviseur du Lycée hôtelier de Dinard

Jean-Pierre PASQUET, éleveur et co-président de l'association Bleu-Blanc-Cœur

A l'occasion du Salon de l'Agriculture 2019

Le Lycée Hôtelier de Dinard a signé une convention de partenariat avec l'Association Bleu-Blanc-Cœur lors du Salon de l'Agriculture 2019. L'objectif est de transmettre aux élèves et étudiants les outils qui leur permettront de proposer une alimentation saine et respectueuse de l'environnement à leurs futurs clients.

Ainsi le Lycée Hôtelier de Dinard engage en cette année scolaire 2019 – 2020 trois axes de travail dans ses restaurants d'application :

- Proposer des espèces halieutiques durables (charte d'engagement avec l'ONG Ethic Océan)
- Privilégier un approvisionnement en végétaux (fruits, herbes et légumes) de proximité et Bio
- Sélectionner des éleveurs engagés dans la filière Bleu-Blanc-Cœur

A propos de :

Le lycée hôtelier de Dinard a ouvert ses portes en 1973. Seul établissement public de l'Académie de Rennes à proposer l'ensemble des diplômes de formation hôtelière du CAP Cuisine à la Licence Professionnelle DRACI, il est labellisé « Lycée des Métiers en Hôtellerie – Restauration » en 2004, label renouvelé en 2018. Le lycée accueille 700 élèves en formation initiale sous statut scolaire par an et présente en moyenne 400 candidats aux différents examens chaque année avec des taux de réussite entre 90 et 100% selon les formations. <https://www.lyceehotelierdinard.fr>

L'association Bleu-Blanc-Cœur est née il y a 20 ans de l'engagement collectif de producteurs, de scientifiques, d'agronomes, de consommateurs, de marques et de professionnels de la santé. Elle fédère aujourd'hui tous les maillons de la chaîne alimentaire. Elle travaille sur l'amélioration de la qualité de l'alimentation animale et des conditions de production pour offrir aux consommateurs des produits qui soient à la fois respectueux de l'environnement et meilleurs pour leur santé. Le cahier des charges de Bleu-Blanc-Cœur est strict et impose aux producteurs engagés dans la démarche des objectifs de moyens et de résultats. La démarche de Bleu-Blanc-Cœur a fait l'objet de nombreuses études scientifiques validant l'impact bénéfique pour la santé humaine d'une bonne alimentation animale (herbe, luzerne, lin). <https://www.bleu-blanc-coeur.org>

CONTACTS PRESSE

LYCEE HOTELIER DE DINARD : **Alain BERNARD**, directeur délégué aux formations – 06 07 53 68 58 – alain.bernard@ac-rennes.fr

BLEU-BLANC-CŒUR : **Françoise VETTIER**, responsable du département 35 – 06 83 89 17 70 – francoise.vettier@bleu-blanc-coeur.com