



## Un label Ecocert pour la cuisine centrale

L'objectif d'une cuisine plus saine et de qualité est atteint. Mardi 28 mars, la cuisine municipale a reçu la labellisation "Écocert en cuisine niveau 3". Depuis 2006, Barjac est fortement engagé dans cette démarche afin d'introduire, au sein de trois établissements qui reçoivent les repas, des produits bio et locaux. L'objectif est de proposer une alimentation plus saine et de qualité. La cuisine municipale sert 220 repas par jour et 68,4 % des achats sont consacrés aux produits bio. À l'avenir, une production locale est envisagée. Le film de Jean-Paul Jaud, *Nos enfants nous accuseront*, (2008) raconte son action en faveur du bio à la cantine. Grâce à ce film, Barjac a pu lancer des partenariats avec des fournisseurs locaux s'inscrivant véritablement dans cette démarche. La cantine prépare des repas à base de produits bio pour le restaurant scolaire de Barjac, l'école privée, la commune d'Orgnac et les portages de repas aux personnes âgées. Une importance particulière est accordée à la composition des menus à base de produits frais, locaux et de saison. Barjac lutte aussi contre le gaspillage en offrant aux élèves et aux personnels la possibilité de se resservir s'ils ont encore faim. «En parallèle, des actions sont menées pour faire découvrir aux enfants des produits alimentaires et des producteurs locaux sont invités régulièrement à l'occasion d'ateliers. À l'avenir, nous souhaitons poursuivre le

développement des achats bio et embaucher un agent territorial qui pourra s'occuper de la production de légumes et de fruits sur des terres appartenant à la mairie, car selon les saisons on est confronté parfois à une pénurie de matières premières», souligne Aline Guyonnaud, élue à la mairie de Barjac et chargée de la cuisine municipale. «L'équipe en cuisine est composée de trois personnes et d'une bénévole qui aide une fois par semaines», indique Johan Ozil, cuisinier à la centrale de Barjac. Venu du lointain Gers, Thierry Stoedzel, directeur général EcocertFrance, l'organisme certificateur, a remis à Aline le diplôme. «Nous sommes ravis de remettre le niveau 3 du label à la cuisine municipale de Barjac. Ses équipes techniques, les personnels de cuisine et les élus se sont fortement impliqués depuis de nombreuses années pour l'obtention de ce référentiel. Barjac est une ville exemplaire dans l'introduction de produits bio et locaux!», précisait Thierry Stoedzel. Après la remise du label, une collation était offerte.