



## Du bio à la cantine

collège de l'europe Le diplôme Ecocert a été remis à Jean-Pierre Jiri

C'est présence de la députée Emmanuelle Anthoine, de Véronique Pugeat, 2e vice-présidente du conseil départemental chargée de l'éducation et de l'enseignement supérieur et d'Ana Place la conseillère départementale du secteur de Bourg-de-Péage que le collège de l'Europe du principal Dominique Mestdagh s'est vu remettre le diplôme "En cuisine d'Ecocert" niveau 2. Ce diplôme récompense les établissements utilisant plus de 30 % de bio dans leur service de restauration. Dans la Drôme sur 29 collèges 16 sont de niveau 2 et 13 de niveau 1 soit au moins 10 % de bio. Dominique Mestdagh, le principal du collège de l'Europe souhaite très vite acquérir le niveau 3 soit plus de 50 % de bio utilisé en cuisine même si aujourd'hui aucun collège n'a atteint cet objectif dans la Drôme.

Après avoir rappelé l'importance de l'utilisation du bio dans les cantines scolaires drômoises Véronique Pugeat a remis le diplôme au chef Jean-Pierre Jiri qui a tenu à féliciter toute l'équipe de la restauration du collège car l'utilisation du bio nécessite la mobilisation de tous.

Le collège de l'Europe compte 800 élèves pour environs 650 qui mangent chaque jour à midi au restaurant scolaire et qui peuvent apprécier une nourriture bio et de terroir.



0NscFC2x0-hr6t4mHMgeh-WeZTnsSkuz2QJuaXodi46v2VYK8EoW6p1n\_jjv3mnRyLW0YWI1