

www.midilibre.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Manduel : la commune obtient le niveau 2 du label Ecocert en cuisine



Lionel Senpau, chef cuisinier (au centre) et son équipe.

NL

Les restaurants scolaires servent près de 35 % de produits bio.

Suite à l'audit effectué courant octobre par Ecocert (organisme de certification spécialisé en agriculture biologique), la ville de Manduel vient de décrocher le niveau 2 du label "En cuisine-restauration collective" pour ses restaurants scolaires.

Ecocert a créé en 2013 ce label comptant trois niveaux pour distinguer les restaurants collectifs qui favorisent les produits biologiques locaux et les menus faits maison sains et équilibrés. D'autres critères sont également pris en compte comme s'inscrire dans une démarche globale environnementale (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets optimisée), communiquer clairement sur ses prestations, les démarches engagées et son niveau de labellisation.

Dès la création de ce label, la commune engagée dans l'introduction du bio et du local depuis 2011 se porte candidate au contrôle de ses restaurants scolaires François Fournier et Françoise Dolto et de sa cuisine centrale. Avec 10% de produits bio la première année, 15% la deuxième année, elle devient le premier établissement labellisé de la région en 2014 et atteint 19% de produits bio en 2015.

[Visualiser l'article](#)

Aujourd'hui, et pour l'année scolaire 2016, c'est plus de 35% de produits bio, 42 composantes bio mensuelles et 8 composantes bio locales mensuelles qui sont cuisinés et servis aux écoliers manduellois, alors que la moyenne nationale est de 2 à 3 % de produits bio servis en restauration scolaire.

L'équipe de cuisine, sous la conduite de Lionel Senpau, s'active chaque jour à travailler des produits bio locaux (légumes de Campuget, fruits de Bellegarde, bœuf de Montfrin), cuisinés sur place pour faire découvrir aux jeunes Manduellois de nouveaux plats, de nouvelles saveurs, diversifier les protéines avec des recettes qui favorisent les protéines végétales et sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire.

Après le trophée des cantines rebelles remporté à Paris en 2016, cette nouvelle reconnaissance récompense tous les agents du service de restauration de la ville, pour leur implication, leur désir d'améliorer la qualité des 430 repas servis chaque jour et de faire plaisir aux convives.