



Vie Dioise

CITÉ SCOLAIRE DE DIE LE RESTAURANT SCOLAIRE DU COLLÈGE LABELISÉ



Remise du label "En cuisine" au restaurant de la cité scolaire de Die



Ne dites plus "je vais à la cantine" ou à la cantine mais au restaurant scolaire.

Cette dénomination ne puise pas seulement dans le "politiquement correct" mais dans un changement de politique de la part des décideurs publics qui ont en charge la restauration scolaire. Aujourd'hui les départements et les régions qui gèrent les cantines des collèges et des lycées sont engagés dans une politique d'amélioration des repas. On fait appel à des diététiciens et les denrées qui composent l'assiette des repas sont souvent examinées de près.

Comme l'explique Emmanuelle Anthoine, la vice-présidente du Conseil Départemental de la Drôme en charge de l'éducation, venue ce jeudi 2 février à Die remettre à l'ensemble de l'équipe du restaurant de

la cité scolaire du Diois le label « En Cuisine » Ecocert niveau 1 : "Le Département de la Drôme est engagé depuis 10 ans dans un programme « Manger Mieux Manger Bio » favorisant des menus élaborés à base de produits frais, bios et locaux, avec un objectif de 25 % de produits bio. L'objectif est une alimentation saine et de qualité avec un véritable cahier des charges pour la restauration collective bio."

Depuis 2014, le Département de la Drôme a inscrit les restaurants des 29 collèges publics (qui cuisinent sur site) dans une démarche qualité supplémentaire avec un label « En Cuisine » validé par Ecocert, un organisme indépendant de contrôle et de certification de l'agriculture biologique.

Ce label ne récompense pas la qualité des repas mais la quantité de

denrées de qualité utilisées pour confectionner les repas. La cuisine de Die a obtenu le niveau 1 puisque le chef de cuisine incorpore au moins 10 % de bio et 10 composantes par mois (au moins une composante bio et locale, pas d'OGM, des additifs interdits, sensibilisation à l'écologie et au gaspillage) dans la fabrication des menus servis aux élèves.

"L'objectif est de poursuivre les efforts et de ne pas se contenter d'un seul niveau mais d'aller vers les supérieurs niveaux. "Vous n'êtes pas loin du niveau 2 (30 % de bio, 4 composantes bios et locales, formations des cuisiniers, + de consommation de fruits et légumes de saison, lutte anti-gaspi, gestion globale des déchets...) constatera la vice-présidente du Département qui espère que le passage ce prin-

temps de l'organisme de contrôle permettra de valider ce niveau supérieur. "C'est ce que je vous souhaite."

Question de quantité

La question de la cantine du collège revient régulièrement dans les remarques des parents. C'est d'ailleurs un des points évoqué par l'une des représentants des parents d'élèves lors de l'échange qui a suivi avec les membres du Conseil d'administration du collège.

Là ce n'est pas un label qu'ont décerné les parents mais plutôt un souhait d'amélioration posant à la fois des problèmes de qualité et de quantité dans les assiettes de leur cher bambin. Les parents se sont aussi inquiétés des problématiques de remplacement des personnels quand ils sont absents et des diffi-

cultés que cela pose en cuisine ou pour l'entretien.

La vice-présidente du Département a rappelé que la Drôme pouvait être fière de sa politique de restauration scolaire mais qu'elle était aussi capable d'entendre les dysfonctionnements et qu'un travail était en cours pour améliorer et remettre les choses à plat.

Elle a aussi indiqué que la mise en place du self participatif (une politique visant à limiter le gaspi) devrait être effective à la rentrée prochaine. Ainsi les premières réunions de coordination devraient débuter ce printemps pour la formation des équipes du collège et la mise en place de ce nouveau système qui fonctionne déjà dans certains restaurants scolaires de la Drôme.

SLC