



LABELLISATION

ECOCERT NIVEAU 2 POUR LE COLLÈGE GÉRARD GAUD

DRÔME - Bourg lès Valence

JEUDI 19 JANVIER, LE COLLÈGE GERARD GAUD A REÇU LA LABELLISATION ECOCERT EN CUISINE, DE NIVEAU 2. ENGAGÉ DEPUIS 2015 DANS LA DÉMARCHE, L'ÉTABLISSEMENT A Désormais FRANCHI UN NOUVEAU CAP POUR PROPOSER AUX COLLÉGIENS ET AUX PERSONNELS UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ PLUS SAINES, RÉALISÉE À PARTIR DE PRODUITS BIOLOGIQUES ET LOCAUX.



*Remise du label En Cuisine d'Ecocert au collège G. Gaud, en présence d'Emmanuelle Anthoine, vice-présidente du Conseil départemental de la Drôme, chargée de l'Éducation.
(Crédit photo : Francis Rey).*



En 2013, Ecocert France a développé le label En Cuisine pour la restauration collective, afin d'encourager et valoriser l'introduction de produits bio et locaux dans les menus de ces établissements. Ce référentiel prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale avec la lutte contre le gaspillage et la gestion optimisée des déchets.

"Nous sommes fiers de cette nouvelle reconnaissance, accordée par le label En Cuisine d'Ecocert, qui assoit l'engagement de notre établissement en faveur d'une alimentation de qualité. Les parents et les élèves sont ravis des actions que nous avons engagées. Nous avons par exemple mis en place, dans la salle de restauration, un "salad bar", laissant les élèves en totale autonomie dans le choix des entrées avec indication des produits bio et locaux, un libre accès à des fruits et du pain à volonté, l'affichage des menus avec pictogrammes... Nous avons aussi acheté du nouveau matériel pour réaliser facilement des soupes à partir de légumes frais. Notre personnel de cuisine est très investi dans ce projet et en 2016 nous avons servi 44 193 repas en utilisant 30,4 % de produits bio. Pour la prochaine étape nous allons nous pencher sur la gestion des déchets, avec pour objectif de les réduire considérablement", indique Sonia Crespin, gestionnaire au Collège Gerard Gaud.

"La Drôme a été pionnière dans l'introduction de produits bio et locaux dans les restaurants de ses collèges avec l'opération "Manger mieux, manger bio". Pour valoriser et attester de la qualité des repas élaborés pour les collégiens, le

Conseil départemental a lancé une démarche de labellisation de ses 29 sites de production selon les critères d'Ecocert. Aujourd'hui, 7 collèges ont reçu le label qualité En cuisine niveau 2 et 22 collèges sont en niveau 1. En 2017, 18 établissements visent le niveau 2. Cette reconnaissance conforte la démarche globale durable du Département qui prend également en compte la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ses restaurants scolaires", conclut Emmanuelle Anthoine, vice-présidente du Conseil départemental de la Drôme chargée de l'Éducation.

Critères d'éligibilité

Le label Ecocert En Cuisine se décline sur 3 niveaux.

- Niveau 1 : les menus des cantines doivent comporter au moins 10 % de produits bio et 10 composantes par mois ; 1 composante bio et locale par mois ; pas d'OGM ni d'additifs ; et une démarche de sensibilisation à l'écologie et au gaspillage doit être engagée.

- Niveau 2 : 30 % de bio et 30 composantes/mois ; 4 composantes bio et locales ; d'avantage de formation en cuisine, davantage de fruits & légumes de saison aux menus ; lutte anti-gaspi, gestion des déchets, mise en place d'une action écologique.

- Niveau 3 : 50 % de bio et 50 composantes/mois ; 10 composantes bio et locales ; graisses hydrogénées interdites, céréales complètes, repas cuisinés sur place ; éco détergents, au moins une nouvelle action écologique.