



La restauration scolaire toujours au top de la certification



les enfants déjeunent soit à Las Parets, soit dans les salles de restauration réalisées peu à peu dans les écoles de la ville.

Pour la 4^e année consécutive la restauration scolaire à Las Parets vient d'obtenir le plus haut niveau de qualification délivré par l'organisme spécialisé Ecocert.

La restauration scolaire appaméenne dont les plats sont mijotés à Las Parets vient d'obtenir le label «Ecocert En Cuisine» de Niveau III avec la qualification «Restaurant exemplaire». Et ce pour la 4^e année consécutive. «Il faut savoir que c'est le niveau le plus élevé de ce label, dont l'ambition est d'ailleurs d'être reconnu par l'État. En attendant, près de 300 restaurants de collectivités concourent pour obtenir cette certification, ce qui en fait la valeur et la force» explique Claude Deymier, maire adjoint, qui depuis 17 ans, œuvre à la renommée de la cuisine centrale.

Cette reconnaissance demande des efforts particuliers en cuisine tant pour la préparation que pour l'approvisionnement auprès de producteurs locaux et de produits frais. Environ 50 % minimum des achats portent sur des aliments d'origine biologique. Et tout autant sont issus de la production locale. «Cette assurance nous l'avons désormais depuis notre adhésion à la plateforme Terroirs d'Ariège, initiée par la chambre d'agriculture, dont nous sommes un important partenaire. Le but, c'était aussi de déclencher une production bio et de terroir localement, et la centrale assure aujourd'hui la moitié de nos approvisionnements !» ajoute Claude Deymier.

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Depuis 17 ans donc qu'il a, avec le maire et les élus de Pamiers dont Françoise Matricon, porté sur les fonts baptismaux ce concept de cantine «bio» et de terroir, Claude Deymier ne cache pas que le succès de la formule est un point de satisfaction. Une formule qui évolue puisqu'au début si tous les repas se prenaient à la cantine centrale, obligeant à la noria de bus que l'on connaît, pour transporter les enfants devant leurs assiettes, on a aujourd'hui petit à petit tout un maillage de salles de restauration dans les écoles. À la rentrée 2018, ce sera l'école Cazalé qui sera dotée de la sienne. La cantine sert 900 repas quotidiens dont la moitié est aujourd'hui livrée dans les groupes scolaires.

Le chiffre : 900
repas > Préparés chaque jour. Par la cuisine centrale de Las Parets.

un label qui intègre la pédagogie

Cette démarche de certification entreprise par la commune depuis longtemps, intègre aussi des supports pédagogiques pour l'apprentissage des enfants au tri sélectif. Un document spécifique a d'ailleurs été créé «Le tout petit guide pour trier les déchets de la cantine» et des temps d'animation sont régulièrement organisés (jeux, chants, jardin, compostage...) Des enjeux fondamentaux, en fond d'écran, visent à lutter contre les pathologies en lien avec des problèmes alimentaires. La gestion durable de l'environnement passe aussi par l'utilisation de produits de nettoyage écologiques.