



30 collèges drômois labellisés En Cuisine

Autour des équipes du collège Monnet (de d. à g.) : Emmanuelle Anthoine, conseillère départementale et député de la Drôme, Marie-Christine Bajard, ancienne directrice Éducation, actuellement directrice Économie, Emploi, Insertion, et en charge de la politique alimentation, Véronique Pugeat, vice-présidente en charge de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur et Laure Descamps, nouvelle directrice Éducation, Jeunesse et Sports, Anna Place, conseillère départementale.

La Drôme est le premier département bio de France. Cette dynamique se traduit par un fort soutien local apporté aux agriculteurs, aux entreprises de ce secteur, mais aussi par l'engagement pour le « Manger Bio, Manger Mieux » et l'approvisionnement de proximité. Depuis 2014, les 30 collèges du département s'inscrivent dans le cadre du Label En Cuisine d'Ecocert.

Ce label atteste une démarche qualité attestant de l'introduction de produits bio et locaux dans les menus des élèves. Quant aux objectifs du programme Manger mieux, manger bio, lancé en 2004 dans les restaurants des collèges du département de la Drôme, ils visent à proposer une alimentation saine et équilibrée à partir de produits du terroir tout en sensibilisant les enfants et leurs parents. Une attention particulière est apportée à la composition des menus, largement élaborés à base de produits frais, locaux et de saison, avec un objectif de 25 % de produits bio. Cette démarche a été renforcée en 2012 dans l'approvisionnement des restaurants scolaires. En partenariat avec la Chambre d'Agriculture, le département a mis en place une plateforme de commande sur internet Agrilocal26.fr qui favorise les circuits courts et l'approvisionnement auprès des producteurs locaux, dans le respect du code des marchés publics. Un outil devenu national que de nombreux autres départements utilisent désormais.

Des résultats satisfaisants

« Depuis les années 1970, la Drôme cultive la filière bio. Notre département se place aujourd'hui au 1er rang national ! Nous portons une attention toute particulière au développement de l'agriculture et à l'agroalimentaire bio ainsi qu'à la juste rémunération des agriculteurs. Le travail en faveur du bio est également présent au sein de nos établissements scolaires. Nous avons mis en place, en nous appuyant sur le label en Cuisine d'Ecocert, une lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des produits frais de saison. Pour accomplir ce travail, 350 agents sont mobilisés tous les jours afin de fournir des repas de qualité aux jeunes drômois tout en assurant un rôle éducatif en faveur de l'alimentation bio, locale et responsable », souligne Marie-Pierre Mouton, présidente du conseil départemental de la Drôme. Aujourd'hui la Drôme compte 30 collèges engagés dans le label En Cuisine d' Ecocert. *« Nous pouvons nous appuyer sur cette certification afin de communiquer et sensibiliser les familles et challenger, en même temps, nos équipes de cuisine et de maintenance. Depuis l'année dernière nous avons lancé des selfs participatifs pour lutter contre le gaspillage. Nous avons aujourd'hui de très bons résultats et sommes passés de 167 grammes de retour de déchets plateaux à 10 grammes »,* indique Marie-Christine Bajard, directrice Économie, Emploi, Insertion, et en charge de la politique alimentation.