



## Cuisinoscope

### Le collège Clos Chassaing reçoit le label En Cuisine N2 par Ecocert

Il y a encore quelques mois, Bertrand Mazeau, chef de la restauration du collège Clos Chassaing en Dordogne proposait une cuisine des plus classiques au sein de l'établissement. Opérant un véritable virage

au niveau de la sélection des aliments utilisés, il est passé de 2 % à 42 % de produits bio au 27 novembre dernier. Une action récompensée par l'équipe d'Ecocert En Cuisine qui lui a remis le label En Cuisine de niveau 2 lors d'un événement réunissant élus du département, équipes techniques et autres parents d'élèves, ravis de ce changement plus que positif. Cette situation est due « à une volonté politique du département, mais aussi à celle de



*l'équipe de direction de Clos Chassaing », selon Bertrand Mazeau. « Pour ma part », ajoute-t-il, « je dois avouer que recevoir la labellisation Ecocert En Cuisine niveau 2 était encore il y a quelques mois une utopie, surtout par rapport à*

*l'aspect financier. Finalement grâce à l'intervention sur le terrain de Jean-Marc Mouillac, il a fallu que je me rende à l'évidence car aujourd'hui passant de 2 % à 42 % de bio, notre coût matière par repas n'a seulement augmenté que de 10 centimes d'euro ». Un bel exemple de réussite à suivre, démontrant que même en collectivité, il est possible de proposer, à moindre coût, une restauration saine et responsable.*