

DISCOURS, REMISE DE DIPLOME ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 2

**MONSIEUR BERTRAND MAZEAU, CHEF DE LA RESTAURATION DU COLLEGE
CLOS CHASSAING EN DORDOGNE**

27 NOVEMBRE 2017

Monsieur le Président du conseil départemental, Madame la vice-présidente du conseil régional, Madame l'inspectrice d'académie, Mesdames, Messieurs les responsables des services départementaux, Madame la directrice de la chambre d'agriculture, Mesdames les représentantes d'Ecocert, Mesdames, Messieurs les producteurs et responsables des différentes plateformes bio et locales, Mesdames, Messieurs personnels du collège, chers collègues, et chers élèves,

Tout d'abord, permettez-moi au nom de toute l'équipe d'agents de vous remercier de votre présence. Vous êtes ici aujourd'hui pour acter un changement profond dans l'alimentation des élèves du collège. Cela est dû à une volonté politique du département, mais aussi à celle de l'équipe de direction de Clos Chassaing.

Pour ma part, je dois avouer que recevoir aujourd'hui 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 de 10 centimes d'euros.

Monsieur le Président, à l'heure où les médias dans l'actualité récente pointent du doigt l'absentéisme au travail dans la collectivité départementale, il me semble primordial de souligner que si à Clos Chassaing on est passé en trois mois de 15% à 60% de produits frais c'est grâce à une équipe d'agents assidus, volontaires, et compétents qu'aujourd'hui je veux remercier et féliciter de tout mon cœur. Il faut rappeler que ce ne sont pas des cuisiniers de métier étant donné que je suis le seul professionnel en cuisine, mais des gens de terrain qui œuvrent avec le cœur pour le bien-être de nos élèves.

Dans la mission de service public qui nous est confiée, il nous appartient de donner aux jeunes générations des produits sains pour leur santé et la santé de la planète autant de fois que cela est réalisable.

Quoi de mieux pour un responsable de cuisine collective que de pouvoir traiter en direct avec des producteurs locaux qui sont de vrais passionnés de leur métier et qui ont l'amour du produit !

Depuis des années, le goût des produits a disparu de nos assiettes faisant place aux différents compléments alimentaires et autres exhausteurs de goût ce qui a conduit à la neutralisation des aliments faisant la part belle des industriels.

Aujourd'hui, je suis convaincu que collectivement les choses évolueront dans le bon sens et vous pourrez compter sur mon aide pour transmettre ce message auprès de mes collègues du département encore frileux pour franchir le pas.

Maintenant très honnêtement je pense qu'au sein du collège le travail commence juste et qu'il faudra surtout entreprendre un deuxième gros chantier : celui de la sensibilisation au gaspillage alimentaire et de l'éducation à l'alimentation car il est frustrant pour des gens qui se donnent à préparer des plats sains et bons de voir régulièrement des élèves qui ne veulent pas goûter ou quand on arrive encore à peser 100 kilos de poubelles après le service. Ce travail devra être entrepris rapidement avec l'ensemble de l'équipe éducative et vous pourrez, Monsieur le Principal, compter sur mon aide pour y arriver.

Vous chers élèves présents vous devez être les ambassadeurs auprès de vos camarades pour leur expliquer combien ils ont la chance de manger des produits sains car c'est votre santé qui est en jeu et rien d'autre.

Monsieur le Président du conseil départemental, ici à Clos Chassaing, nous sommes engagés dans la démarche pour la santé de notre planète et pour le tissu économique local alors que vive le bio et l'agriculture locale dans notre belle Dordogne pour les générations futures.

Merci à tous.