

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Ramonville labellisé pour la 3e fois



Cantine scolaire : Ramonville labellisée Écocert « en cuisine »

C'est une action inscrite dans la durée. Pour la 3e année consécutive, Ramonville obtient le niveau 1 du label Écocert «En cuisine», récompensant l'action de la restauration municipale engagée depuis plusieurs années dans une démarche de qualité alimentaire et environnementale. Les actions mises en œuvre en 2016 et début 2017 par la restauration municipale lui ont valu une nouvelle fois la labellisation Écocert «En cuisine» niveau 1, suite à l'audit réalisé le 18 avril dernier. Voici quelques-unes des actions réalisées autour des quatre thématiques du label.

Plus bio. Les produits biologiques atteignent 15 % des achats des denrées alimentaires. Plus de dix produits bios sont servis chaque mois et concernent tout aussi bien les légumes frais ou surgelés, les fruits frais, les laitages ou encore les viandes ou le pain.

Plus local. Les produits de saison et locaux sont priorités.

Plus sain. Les produits sont sans OGM. L'équilibre alimentaire est respecté : suivi des recommandations (fréquence, grammage, etc.) du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN) et validation des menus par une diététicienne. La saisonnalité des produits est privilégiée.

Plus durable. La pesée quotidienne des déchets en fin de service a permis de limiter le gaspillage et de diminuer l'achat de certains ingrédients comme le pain. En janvier 2017, les restaurants scolaires ont

www.ladepeche.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

participé à la campagne de pesée «1000 écoles et collèges contre le gaspillage» lancée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), avec le soutien du Sicoval. Trois composteurs ont été mis en place en cuisine centrale pour les déchets issus de la légumerie. De nouvelles clauses dans les marchés de denrées alimentaires.

Parallèlement, la municipalité a développé dans ses appels d'offres de nouvelles clauses qui se traduisent notamment par la mise en avant du recours aux circuits courts accessibles aux producteurs locaux ou régionaux, par la mise en place de nouveaux critères de développement durable, par la création d'un lot de poisson frais, ou encore par l'élargissement de la gamme de produits afin de varier davantage les menus.

La Dépêche du Midi