



Pour récompenser une démarche de « manger bio » au collège

Trois carottes au restaurant scolaire !

Mercredi 18 octobre a eu lieu au Collège Guillaume de Lorris une cérémonie de labellisation Ecocert niveau 3 « restaurant exemplaire ».

Après avoir été labellisé Ecocert de niveau 2, le service de restauration a franchi une nouvelle étape en matière d'introduction de produits biologiques dans la confection des repas des élèves et a obtenu une « troisième carotte », distinction décernée à la restauration scolaire.

Une démarche exemplaire

Le niveau 1, carotte « engagée », c'est 10 % de bio. Des critères contrôlés et validés aident les gestionnaires des restaurants collectifs à construire une démarche pérenne, plus respectueuse de l'homme et de son environnement.

Le niveau 2, « confirmé », c'est 30 % de bio. La démarche est déjà en place dans le restaurant et des critères supplémentaires sont mis en place.



Pascal Veulin, le cuisinier du collège, entouré de l'équipe enseignante, présente le label Ecocert.

Le niveau 3 « exemplaire » implique une démarche complète qui fait la démonstration du caractère exemplaire du travail

accompli sur 4 domaines couverts par le référentiel.

Le restaurant lorriçois applique encore 10 critères supplémentaires dont

l'utilisation de 50 % de bio.

À l'origine du projet, Pascal Veulin, le cuisinier du collège, avait contacté

le Gabor (Groupement des Agriculteurs Bio du Loiret) afin d'approvisionner le collège. Un long travail de concertation et d'organi-



sation s'en est suivi et il a concrétisé l'engagement pris en 2013 d'introduire des produits bio.

Trois tonnes de légumes sont fournies chaque année par les quatre producteurs bio partenaires (pommes de terre, blettes, aromates, carottes, choux, navets, courges, concombres, poireaux etc.).

Un taux de 80 % de bio

L'établissement scolaire affiche désormais un taux de 80 % de bio consommés mensuellement sur un volume de 320 à 380 repas confectionnés par jour.

Pour les producteurs locaux sollicités, cette initiative redonne du sens à leur métier et leur permet d'écouler leur production en circuit court.

Chaque jour Pascal Veaulin s'attache à offrir un aperçu de son savoir-faire dans les assiettes des collégiens. Manger sainement prend ainsi tout son sens au collège.

CLAUDINE QUATRESOUS