

La Drôme en bio s'expose au Salon de l'Agriculture

*Premier département bio de France, la Drôme présente son patrimoine culinaire au Salon de l'Agriculture. Mais ce n'est pas tout : 29 collèges du département sont estampillés « **En cuisine** », label délivré par Ecocert. Dans ce cadre, les 5^B du collège Denis Brunet mettent fièrement la main à la pâte!*



La Drôme met en valeur le bio au Salon de l'agriculture. Alexandre Ligier, chef de cuisine au collège du Pays de l'Herbasse, accompagné d'élèves. PHOTO//Chaymaa Deb, Natura-sciences.com

L'attroupement est massif à l'entrée du pavillon 4 du Salon de l'Agriculture de Paris. Il serait difficile pour le chaland de louper le stand de la Drôme tant celui-ci est présent. Les curieux ont pu se ravir les papilles de cake aux olives noires de Nyons ou de pintadeau finement parfumé. Sur 140 m², le département de la Drôme présente pour la douzième fois ses produits. Cette année, c'est le bio qui est mis à l'honneur.

Avec 1.045 exploitations certifiées sur 40.000 hectares bio, la Drôme est toujours le premier département bio en nombre de producteurs. Bonne élève française, la Drôme alloue 20,6% de ses terres agricoles au bio alors que la moyenne nationale avoisine les 5,7%. Fort de ses bons résultats, le département favorise les échanges en circuit court. Depuis 2012, la plateforme **AgriLocal26** met de mettre directement en relation les producteurs drômois avec les restaurations collectives. L'initiative profite notamment aux collèges du département.

Les collèges labellisés Ecocert

Emmanuelle Anthoine, vice-présidente du département en charge de l'éducation se félicite de l'arrivée du bio dans les « *restaurants scolaires, qui ne s'appellent plus cantines* ». 29 collèges de la Drôme sont estampillés « **En cuisine** », label délivré par Ecocert. La certification attribuée valide ainsi l'usage de produits bio dans les menus servis aux collégiens. Cette initiative a été impulsée par la mise en place en 2005 du programme « *Manger mieux, manger bio* ».

[Visualiser l'article](#)

Sept d'entre eux se distinguent particulièrement en se classant au niveau 2. Cela veut dire qu'au moins 30% de produits bio sont inclus dans la confection des repas servis. « *L'objectif est que les 22 autres suivent et arrivent au même niveau d'ici un an ou deux* » précise Alexandre Ligier, chef de cuisine au collège du Pays de l'Herbasse.

Les collégiens cuistots au Salon de l'Agriculture



Laura, Clémence M. et Clémence M. du collège Denis Brunet, préparent un dessert pour les visiteurs du salon de l'agriculture. PHOTO//Chaymaa Deb, Natura-sciences.com

La présence d'élèves de cinquième venus représenter la Drôme au Salon de l'Agriculture est une grande première. Enthousiastes et appliqués, la quinzaine d'adolescents a confectionné des desserts pour les gourmands du salon. « *Au départ ils étaient étonnés, mais finalement ils sont très heureux d'être là* » explique Emmanuel Maniscalco. Le professeur de technologie du collège Denis Brunet en profite pour faire découvrir à ces jeunes les machines agricoles.

La professeure d'histoire de la classe, Pascale Gagatel, a aussi fait le déplacement. « *Nous avons monté ce projet ensemble car la faim dans le monde est au programme d'histoire de cinquième* », précise Emmanuel Maniscalco. La visite au Salon de l'Agriculture permettra peut-être à ces jeunes de faire plus attention au gaspillage alimentaire. « *Il y a encore 140 grammes de gaspillage par élève en restaurant scolaire* » déplore Emmanuelle Anthoine. « *L'objectif serait de réduire les pertes à 10 grammes* » ajoute-t-elle.

Un espoir partagé par Alexandre Ligier qui trouve que les élèves n'apprécient pas assez ce qu'ils mangent. Pour le chef de cuisine, les élèves ont la chance de pouvoir profiter des meilleurs produits des producteurs locaux. « *Chez moi, vous ne mangerez jamais une tomate en hiver* », confie-t-il avec sourire. Et manger bio au restaurant scolaire ne coûte pas plus cher ! « *Le prix de la cantine n'est pas plus élevé dans les établissements où on mange bio car le département aide* », explique Alexandre Ligier. En effet, le département de la Drôme attribue des dotations aux restaurants scolaires qui jouent le jeu du bio. De quoi les inciter à atteindre l'objectif des 40% de bio dans les menus à l'horizon 2022.