

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024

Trois collèges vauclusiens récompensés pour leur alimentation bio et locale



Les collèges [Pays de Sault à Sault](#), [Anne Frank à Morières-lès-Avignon](#) et [Jean Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue](#) ont reçu le premier niveau du label [Ecocert 'En cuisine'](#) qui valorise les produits bios et locaux dans les menus de la restauration collective.

Le [Département de Vaucluse](#) est engagé depuis plusieurs années dans la promotion des circuits courts et de saison. À l'instar du gouvernement français, qui a adopté la [loi EGalim](#) en 2018, qui favorise une alimentation saine, durable et accessible à tous, tout en soutenant un revenu aux producteurs et en améliorant les conditions de production.

Dans ce sens, le Département a également créé, avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, la plateforme [Agrilocal84](#), qui met en relation, 121 acheteurs, avec 261 fournisseurs dont 70%

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024

d'agriculteurs. 32 collèges vaclusiens utilisent déjà les services de cette plateforme afin de proposer une alimentation bio et locale aux élèves. Ce lundi 14 octobre, trois d'entre eux ont été récompensés pour leurs efforts et ont reçu le premier niveau de labellisation Ecocert 'En cuisine'. « Dans ces trois collèges, il y a une vraie dynamique pour proposer une meilleure alimentation aux élèves entre l'équipe de direction, la restauration et la secrétaire générale chargée des commandes alimentaires, explique [Delphine Gautier](#), directrice adjointe des collèges au Conseil départemental de Vaucluse. À terme, on souhaite accompagner d'autres collèges dans cette démarche-là. »

Cliquez sur les images ci-dessous pour les agrandir



Collège Pays de Sault, Sault

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024



Collège Jean Bouin, Isle-sur-Sorgue

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024



Collège Anne Franck, Morières-lès-Avignon

Le label Ecocert 'En cuisine'

La labellisation Ecocert 'En cuisine' valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Ce label se décline en trois niveaux, représentés par trois carottes. Les trois collèges vaclusiens distingués ont obtenu la première carotte de ce label et visent d'ores et déjà les deux autres carottes.

Ainsi, les collèges labellisés doivent respecter un cahier des charges qui requiert 20% des approvisionnements alimentaires bio, l'interdiction des OGM, de 25 additifs et des huiles hydrogénées (huiles végétales transformées), un menu végétarien par semaine et des légumes secs de préférence bio au moins une fois par semaine. Le label demande aussi la mise en place d'actions écoresponsables telles que lutte contre le gaspillage alimentaire, et le diagnostic des produits de nettoyage et des matériaux plastiques utilisés.

Des établissements accompagnés



Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024

Afin d'atteindre ce premier niveau du label, les collèges vaclusiens ont été accompagnés par le Département qui forme les chefs et les seconds de cuisine à la valorisation des fruits et légumes, à la diversification des protéines, mais aussi à l'élaboration de menus correspondant aux critères du label.

[Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales](#)








Une démarche éducative

En plus d'être fédératrice en impliquant le personnel de cuisine, mais également la direction, et les enseignants des établissements, cette démarche vers une alimentation plus saine, bio et locale, a également un côté éducatif, dans le but de sensibiliser les élèves. « Il y a diverses interventions dans les classes au cours de l'année sur des sujets comme la diététique ou les éco-gestes, ajoute Delphine Gautier. Il y a une partie éducative qui est toute aussi importante pour le label. »

Concernant les collèges vaclusiens labellisés, ils comptabilisent à eux trois plus de 1000 élèves qui sont concernés par cette alimentation bio et locale. 1000 demi-pensionnaires sont éduqués quotidiennement au rapport entre l'alimentation et la santé, mais aussi entre l'alimentation et l'environnement.

Ecrit par Vanessa Arnal-Laugier le 18 octobre 2024

Les 3 niveaux de labellisation

| |  Niveau 1 |  Niveau 2 |  Niveau 3 | |
|-----------------|---|---|---|---|
| +Bio | au moins 20% de bio par an | au moins 40% de bio par an | au moins 60% de bio par an |  |
| +Local | au moins 4 composantes bio et locales par mois | au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables | au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables |  |
| +Sain | Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénés interdits Fruits et légumes de saison | + 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers | + 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs |  |
| +Durable | Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable | + Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques | + Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison |  |