

COLLÈGES : LES ÉTABLISSEMENTS LABELLISÉS ECOCERT NIVEAU 3 RÉCOMPENSÉS

Les équipes des collèges drômois labellisés Ecocert niveau 3 (proposant au moins 60 % de produits bio) ont été récompensées par la Présidente du Conseil départemental de la Drôme, Marie-Pierre MOUTON ce mercredi 19 juin à l'Hôtel du Département.

Pour que les collégiens acquièrent au plus tôt les bons réflexes alimentaires et permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail, le Département est mobilisé pour proposer des repas bio, locaux, sains, et durables dans les 31 restaurants des collèges dont il assure la gestion directe. Grâce à une politique initiée dès le début des années 2000, 100% des collèges drômois dépassent les objectifs de la loi Egalim (*) avec en moyenne 48 % de denrées biologiques et sept collèges au-delà de 60 %. Depuis 2026, la collectivité a entrepris un travail de labellisation de ses établissements avec l'organisme de certification de référence pour l'approvisionnement en restauration collective Ecocert, dont le label « En cuisine » valorise les établissements qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans les menus.

Sept collèges labellisés Ecocert niveau 3

Dans la Drôme neuf collèges sont labellisés Ecocert niveau 3, avec au moins 60 % de produits bio et 80 % de cuisine à partir de produits bruts : Paul VALERY à Valence, Jean MONNET à Bourg-de-Péage, Fernand BERTHON à Saint-Rambert-d'Albon, Gérard GAUD à Bourg-lès-Valence, Marguerite DURAS à Montélimar, Étienne-Jean LAPASSAT à Romans-sur-Isère, André COTTE à Saint-Vallier, Ernest CHALAMEL à Dieulefit et l'Hermitage à Mercurol. Afin de mettre en lumière le travail des agents de ces établissements et leur engagement pour l'alimentation des collégiens, ce label a été officiellement remis aux équipes des cuisines par la Présidente du Conseil départemental, ce mercredi 19 juin en présence de la conseillère départementale déléguée à la ruralité et aux politiques agricoles Agnès JAUBERT.

Un Département exemplaire

Pour atteindre ces résultats la collectivité a mis en place une bonification du tarif pour les établissements qui cuisinent des produits bio ainsi que de nombreuses actions de formations (journées de formation, rencontre annuelle des chefs de cuisine, accompagnement par la Direction éducation jeunesse et sport). La collectivité souhaite maintenant aller au-delà des seuils fixés par la loi Egalim, avec un objectif de 50 % de repas bio d'ici 2025 et une meilleure prise en compte des produits locaux et sous signe de qualité dans l'élaboration des menus. Pour atteindre cet objectif, en plus de l'incitation financière et des formations, le Département s'appuie sur Agrilocal, une plateforme d'échanges entre producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective. La sensibilisation des convives au bien manger avec l'organisation d'événements comme la semaine du goût ou des actions éducatives participent également à la création d'une culture de l'alimentation.

«1 M€ injectés dans l'économie locale »

Sur le volet financier, dans le fort contexte inflationniste des dernières années, pour soutenir le pouvoir d'achat des familles le Département a pris à sa charge l'augmentation du coût des matières premières en augmentant sa participation aux repas pour tous les établissements, soit un surcoût de près de **750 000 €/an**. Pour la Présidente du Conseil départemental de la Drôme, Marie-Pierre MOUTON : **« L'engagement au quotidien des agents des cuisines de nos collèges et des services Éducation et Agriculture permet d'atteindre des résultats exceptionnels, notamment grâce à un important travail de recherche de fournisseurs locaux. La Drôme est un département pionnier dans l'application de la loi Egalim en restauration collective. Les achats locaux par les collèges représentent chaque année 1 M€ injectés dans l'économie locale. Alors que l'application de cette loi est une des solutions à la crise agricole, le Département est fier de proposer des repas sains et locaux à ses collégiens, et de contribuer par la même occasion à soutenir les agriculteurs ».**

(*) Depuis le janvier 2022, la loi Egalim impose à la restauration collective de servir au moins 50 % de produits de qualité (AOP, IGP, label rouge...) et durables ou 20 % de bio, ainsi qu'un repas végétarien par semaine.