

ÉDUCATION : LE COLLÈGE ANDRÉ COTTE RÉCOMPENSÉ DU PRIX D'EXCELLENCE ECOCERT

Avec 80 % de produits issus de l'agriculture biologique et 43 % de produits locaux, le collège André COTTE de Saint-Vallier est le premier établissement drômois à obtenir la mention « Excellence » du prestigieux label « En cuisine » de l'organisme Ecocert. Le prix a été remis aux équipes des cuisines par la présidente du Conseil départemental, Marie-Pierre MOUTON, ce mardi 7 mai.

Proposer des menus presque exclusivement composés de produits bio et locaux. Grâce à l'engagement du Département de la Drôme et à celui des agents des cuisines, c'est une réalité pour les élèves du collège André COTTE de Saint-Vallier. Cet établissement à la pointe dans l'approvisionnement local et l'application de la loi Egalim (*) a atteint 83 % de produits durables (bio ou sous signe de qualité), dont 80 % de bio et 43 % de local selon la définition de l'organisme Ecocert : un produit entièrement produit, transformé et commercialisé au sein de l'ancienne région Rhône-Alpes et des départements limitrophes, en 2023. Ces chiffres exceptionnels permettent au collège d'obtenir la mention « Excellence » du label « En Cuisine ». Ce prix a été remis aux équipes du collège par la présidente du Conseil départemental, Marie-Pierre MOUTON ce mardi 7 mai en présence de la vice-présidente chargée notamment de l'éducation et de la jeunesse, Véronique PUGEAT et de quelques fournisseurs de l'établissement.

Un Département exemplaire

Ces résultats exceptionnels sont le fruit d'une politique initiée par le Département dès le début des années 2000. 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 bonification du tarif pour les établissements qui cuisinent des produits bio et de nombreuses actions de formations (journées de formation, rencontre annuelle des chefs de cuisine, accompagnement par la Direction éducation jeunesse et sport), 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 %. Le Département souhaite aller encore plus loin, 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.

Des actions de sensibilisation

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 créée dans la Drôme et dont le concept a été repris dans de nombreux territoires. La sensibilisation des convives au bien manger avec l'organisation d'événements comme la semaine du goût ou des actions éducatives (Du territoire à l'assiette, La santé dans mon plateau, Contre le gâchis, j'agis) participent également à la création d'une culture de l'alimentation. 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**.

« Un changement de mentalité »

Après la présentation des résultats, la Présidente du Conseil départemental a remercié les équipes

pour leur engagement. **« Je salue l'investissement des équipes des cuisines d'André COTTE et des services Éducation et Agriculture. Cet engagement du quotidien 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. Ce prix d'excellence illustre un important changement de mentalité : les cuisiniers étudient désormais la disponibilité des produits locaux avant d'élaborer les menus et non l'inverse. Les achats locaux par les collèges représentent chaque année 1 M€ injectés dans l'économie locale. Alors que l'application de la loi Egalim 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 »**, a déclaré la Présidente du Conseil départemental de la Drôme, Marie-Pierre MOUTON lors de la cérémonie.

Ecocert est l'organisme de certification de référence pour l'approvisionnement en restauration collective. Le label « En cuisine » valorise les établissements qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans les menus. Si André COTTE est le seul établissement drômois à dépasser les 80 % de produits bio, six autres collèges sont labellisés niveau 3 Ecocert, soit au moins 60% de produits bio par an : les collèges 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.

(*) 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.



crédit photo : Jean Delmarty