

## **Le Label en Cuisine d'Ecocert et le Département de l'Isère : des produits bio et locaux dans les restaurants scolaires !**

**Depuis plus de 3 ans, le Département de l'Isère fait confiance au Label en Cuisine d'Ecocert afin de proposer, au sein de ses établissements scolaires, une alimentation saine, à base de produits biologiques et locaux. Aujourd'hui, 8 cuisines mutualisées (Echirolles, Saint-Egrève, L'Isle d'Abeau, Seyssuel, Chatte, Pont de Chéry et La Tour du Pin et Voiron) sont labellisées et livrent 67 établissements dont 65 collèges et 2 lycées, avec environ 25 000 repas par jour.**

### **Le Département de l'Isère : une démarche en faveur d'une alimentation bio et locale**

Avec le Label en Cuisine d'Ecocert, le Département de l'Isère s'est engagé pour le « Manger bio et autrement dans les établissements scolaires isérois ». Une attention particulière est apportée à la composition des menus, largement élaborés à base de produits frais et de saison, dont une partie provenant de producteurs locaux. Tous les établissements engagés dans la démarche sur le territoire, correspondent aux exigences de niveau 1 imposées par le label. Ce niveau implique un minimum de 10% de bio dans les assiettes, des menus clairs et contrôlés, sans OGM et interdisant certains additifs.

*« La démarche mise en place dans le cadre du Label Ecocert en Cuisine nous a permis d'améliorer la qualité des repas servis. Nous proposons à nos élèves une restauration plus sûre, grâce à une meilleure professionnalisation des équipes (600 agents) et des équipements à la pointe mais aussi une restauration plus locale grâce aux contrats conclus avec les agriculteurs isérois qui fournissent ¼ de la matière première. Dans la conception des repas, nous utilisons 18 % de produits bio en même temps que locaux comme des fruits et des légumes de saison, des fromages, des yaourts, du bœuf et de la charcuterie. Le budget annuel alloué à la restauration est de 36 millions € en 2017. Et pour 2018 et les années à venir, notre objectif est de faire encore mieux. »,* indique Catherine Simon, vice-présidente du Département de l'Isère en charge des collèges.

### **Le label « En Cuisine »**

En 2013, Ecocert France a développé le label « En Cuisine » pour la restauration collective, afin d'encourager et valoriser l'introduction de produits bio et locaux dans les menus de ces établissements. Ce référentiel prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale avec la lutte contre le gaspillage et la gestion optimisée des déchets.



#### A propos du Groupe ECOCERT :

Engagé depuis plus de vingt ans pour le développement de l'agriculture biologique en France et dans le monde, le Groupe Ecocert est le leader mondial de la certification en agriculture biologique et cosmétique biologique. Le Groupe opère dans plus de 130 pays grâce à un réseau international de 26 filiales et regroupe plus de 1000 salariés. En 2016, il a atteint un chiffre d'affaires consolidé de 54 millions d'euros. Au-delà de son expertise en matière de certification, ECOCERT encourage les acteurs économiques à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement en leur proposant des référentiels environnementaux reconnus et exigeants ainsi que des prestations de conseil et de formation sur les thématiques environnementales. Le siège du Groupe ECOCERT se situe à L'Isle-Jourdain (Gers). **En 2018 la barre du million d'hectares certifiée par Ecocert France a été dépassée.**

#### A propos référentiel « En cuisine »

Créé en 2013 par Ecocert, le référentiel « En cuisine » est le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Il impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. L'objectif est de garantir l'utilisation de produits biologiques et locaux, la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus, la gestion environnementale du site, une information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation. Cette démarche se veut globale et cohérente.

#### Contact presse :

Groupe Ecocert : Anna Beauchamp – [a.beauchamp@giesbert-mandin.fr](mailto:a.beauchamp@giesbert-mandin.fr) - 06 88 94 44 42

Département de l'Isère : Jean-Marie Cabrières – [jean-marie.cabrieres@isere.fr](mailto:jean-marie.cabrieres@isere.fr) – 06 86 05 39 77