



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

N°2024/07

Saint-Étienne du Grès, le 28 mars 2024

Ecocert en cuisine : « deux carottes » récompensent la cantine scolaire

Mardi 26 mars, c'est très officiellement que le service de restauration scolaire des écoles de Saint-Étienne du Grès a reçu le diplôme « Ecocert en cuisine » niveau « 2 carottes ». Une récompense méritée pour toute l'équipe de la cantine en réponse à leur engagement permanent pour le bien manger des écoliers grésouillais.

C'est avec une certaine émotion que Cécilia Mazaudier, responsable de la cantine scolaire, Flavie Badii et Nicole Gonzalez ont reçu des mains de Céline Castells, adjointe déléguée à l'Éducation, à l'Enfance, à la Jeunesse, aux Sports et à la Vie associative, leurs nouvelles vestes de cuisine désormais brodée de « deux carottes ».

Avant cela, Marie Custoja, auditrice en agriculture biologique pour le groupe Ecocert, est venue remettre en main propre le diplôme à Céline Castells, entourée du maire Jean Mangion et des élus du Conseil municipal et du Conseil municipal des Jeunes. Cette petite cérémonie conviviale s'est terminée autour d'un buffet préparé maison : houmous, anchoïade, tuile de parmesan, barquette d'endives à la rillette de thon, petits fromages et clafoutis aux poires... Un délice.

C'est la récompense d'un travail mené quotidiennement depuis plusieurs années à la cantine scolaire qui, chaque jour avec deux services, accueille près de 160 écoliers, de 3 à 10 ans.

Une évolution engagée depuis l'adoption en 2021 du projet alimentaire territorial (PAT) mené par la Métropole Aix-Marseille-Provence et le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays d'Arles, qui promeut une alimentation responsable et un lien accru privilégiant le circuit court entre les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs.

Une tâche longue et ardue remplie sans alourdir le prix du repas fixé à 3,20 € (ou 5,20 € le repas exceptionnel), et donc l'impact sur le budget des familles.

« Depuis la loi Egalim, nous étions déjà dans une démarche de développement du bio, du local, des produits labellisés, de fruits et légumes de saison, rappelait Céline Castells. La suite logique est notre engagement pour labelliser notre cantine. Ce qui est fait désormais directement au niveau 2, ce dont nous sommes très fiers ! »



Concrètement, il s'agit de proposer des menus avec des produits de saison, cultivés localement, labellisés ou issus de l'agriculture biologique.

Mais proposer des repas sains et équilibrés n'est qu'un aspect de la labellisation « Ecocert en cuisine ». Elle demande aussi un investissement conséquent dans d'autres domaines connexes comme la gestion des détergents, des plastiques, du gaspillage alimentaire, des économies en électricité et en eau...

Et c'est sans compter sur l'implication au quotidien des écoliers : participation aux commissions cantine, calcul du gaspillage alimentaire à chaque repas, mise en place du challenge de la « Poubelle d'or » : la classe qui fera le moins de gaspillage remporte la possibilité de choisir un repas lors de la dernière semaine avant les vacances.

« C'est la synergie de tous qui a permis ce résultat plus qu'encourageant qu'il faut pérenniser et améliorer ! » a conclu le maire, Jean Mangion.





Qu'est-ce qu'Ecocert en cuisine ?

Créé en 2013, ce label est le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable, imposant des critères non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement. Véritable outil de valorisation, ce label est également une démarche de progrès en 3 niveaux.

L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations, mais également les soutenir dans l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

Elle garantit :




- L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus
- la qualité des repas servis : saisonnalité des produits, cuisine faite maison, ...
- la gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation

Quelques chiffres généraux

En 2023, 3011 restaurants collectifs français se sont engagés dans cette démarche dont 747 cuisines sur place.

59% de ces 3011 restaurants collectifs sont des cantines d'établissements élémentaires. À la suite de l'audit d'Ecocert, 45% ont atteint le niveau « 1 carotte », 26 % « 2 carottes » et 29% « 3 carottes »

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 hydrogénées 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