

Les collèges de Sault, Morières et L'Isle distingués par le label Ecocert

Le label national Ecocert a été remis à trois premiers collèges vauclusiens : Pays de Sault, Anne-Frank à Morières-lès-Avignon et Jean-Bouin à L'Isle-sur-la-Sorgue. Ce label valorise les produits bio et locaux dans les menus de la restauration collective.

Publié le 15 octobre 2024



Les trois établissements ont reçu ce label en présence de Christelle Jablonski-Castanier, vice-Présidente chargée du Sport, de la Vie associative et des Collèges.

C'est un examen réussi de main de maître pour ces trois établissements, qui ont reçu ce label lors d'une « remise des prix » organisée en présence de Christelle Jablonski-Castanier, vice-Présidente chargée du Sport, de la Vie associative et des Collèges, de Philippe Koszyk, Directeur Académique des Services de l'Education Nationale (DASEN) et des principaux des collèges mis à l'honneur.

« Cette labellisation couronne le travail du Département en matière de promotion des circuits courts et de saison », a souligné la Vice-présidente, faisant référence à la loi Egalim et au rôle de la plateforme Agrilocal84.fr. Rappelons que cette dernière met en relation, en lien avec la Chambre d'Agriculture de Vaucluse, 121 acheteurs, avec 261 fournisseurs, dont 70% d'agriculteurs. 32 collèges utilisent les services de cette plateforme.

Ecocert s'inscrit pleinement dans cette démarche vertueuse. Il garantit en effet l'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus, la qualité des repas, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou encore l'utilisation d'éco-détergents. Autre point fort, l'information à destination des élèves, mais aussi du personnel et des parents d'élèves. Sur les menus, figurent les produits (ou ingrédients) bio et locaux.



Ecocert s'inscrit pleinement dans une démarche vertueuse. (Photo Régis-Cintas Flores)

Un cahier des charges précis

Au plan national, il existe trois niveaux de labellisation (de 1 à 3 carottes). Pour ces premiers collèges vauclusiens labellisés, c'est le niveau 1 qui a été retenu. A la clé, un cahier des charges à respecter, notamment :

- 20 % des approvisionnements alimentaires bio
- Interdiction des OGM et 25 additifs et des huiles hydrogénées (huiles végétales transformées)
- 1 menu végétarien par semaine et des légumes secs de préférence bio au moins une fois par semaine.
- Mise en place d'actions écoresponsables : lutte contre le gaspillage alimentaire, diagnostic des produits de nettoyage et des matériaux plastiques utilisés.

« Afin d'accompagner nos collèges dans l'obtention du label, nous avons formé 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, précise Christelle Jablonski-Castanier. C'est un projet collectif car il implique le personnel de cuisine mais également la direction, les enseignants et les élèves en mettant en avant les pratiques vertueuses ».

Produits bio et locaux au menu

C'est le cas notamment au collège Pays de Sault, avec des menus où les produits bio et locaux jouent les premiers

rôles. « Par exemple, cette semaine, nous avons de l'épeautre, des légumes, de la salade, des pâtes mais aussi des dessertset fruits qui sont bio », précise Carine Rolland, cheffe cuisinière, secondée par Laurent Olivares.

Quant au poisson et à la viande, ils sont issus de la filière « Pêche durable » et Label rouge. «*Nous allons même au-delà du cahier des charges Ecocert puisque nous comptons 31% de produits et ingrédients bio* ». De quoi satisfaire l'appétit des 150 élèves se restaurant chaque jour sur place. Ces collégiens sont par ailleurs sensibilisés au gaspillage alimentaire et trient leurs déchets à la fin du repas.

Une dynamique soutenue par le Département qui, fort de ces premières labellisations, accompagne les autres collèges souhaitant s'engager dans la démarche Ecocert.

[En savoir plus sur Agrilocal84 et la loi Egalim](#)



Légère hausse du prix de la cantine

10 700 repas sont servis chaque jour dans les 34 collèges publics (hors cités mixtes). Rappelons que c'est le Département qui est en charge de la restauration pour les élèves de la 6^e à la 3^e. Face à l'augmentation des coûts, l'Assemblée départementale a voté, lors de la séance du 11 octobre, une hausse de vingt centimes du tarif de la demi-pension à compter de l'année prochaine. Le prix d'un repas s'établira à 3,60€ en 2025.



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09