

---

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Education et gastronomie

#### *L'Ardèche et l'agneau s'invitent au menu des collèges ardéchois*

3 juin 2022

---

**Du 30 mai au 3 juin, les collégiens ardéchois mangent local... comme cela leur arrive bien souvent ! S'appuyant sur l'opération « L'Ardèche s'invite au menu » menée par Ardèche le Goût depuis plusieurs années, le Département a souhaité cette année s'y associer en valorisant la filière de l'agneau ardéchois. L'opération 2022 devient ainsi "L'Ardèche dans mon assiette, l'agneau s'invite au menu". De nombreux établissements participent pour le plaisir des papilles de nos collégiens et grâce au savoir-faire des chefs de la restauration scolaire départementale.**

La qualité et la diversité de l'alimentation des collégiens et la valorisation des filières agricoles locales sont au cœur des préoccupations du Département de l'Ardèche. C'est autour de ces enjeux que "L'Ardèche dans mon assiette, l'agneau s'invite au menu" voit le jour cette année.

En charge de la restauration scolaire (1 million de repas produits par an), le Département a mis en place un plan d'action qui s'inscrit dans la loi Egalim<sup>1</sup> et qui porte sur plusieurs axes pour favoriser l'achat de produits locaux, valoriser le savoir-faire dans les cuisines et réduire les déchets...

Parmi les richesses de notre territoire qui peuvent se déguster, le Département a souhaité valoriser la filière de l'agneau et a invité, via le service Education, l'ensemble des collèges publics à mettre à l'honneur dans les assiettes des jeunes convives l'agneau ardéchois durant la durée de l'opération.

Au total 10 collèges participent à l'opération (le 2 juin) :

Le collège Laboissière à Villeneuve de Berg, le collège Bernard de Ventadour à Privas, le collège de Jastres et le collège Roqua à Aubenas, le collège Léonce Vieljeux aux Vans, le collège la Lombardière à Annonay, le collège du Vivarais à Lamastre, le collège Les trois vallées à La Voulte-sur-Rhône, le collège Marie Curie à Tournon-sur-Rhône, le collège du Laoul à Bourg Saint Andéol et le collège Chamontin au Teil.

Parmi eux, 6 présentent un menu avec de l'agneau (sauté d'agneau) : le collège Marie Curie à Tournon, le collège de Jastres à Aubenas, le collège des 3 vallées à La Voulte et le collège Léonce Vieljeux aux Vans, le collège de Joyeuse, le collège du Teil.

---

#### <sup>1</sup> La loi Egalim

La loi Egalim promulguée en novembre 2018 complétée par la loi Climat et résilience d'août 2021, comporte des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité : 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Le Département s'inscrit dans cette dynamique avec un plan d'actions en direction des collèges dont un axe vise à favoriser l'achat de produits locaux, bio ou sous signe d'origine ou de qualité, respectant les dispositions de la loi Egalim. Un groupement d'achat de denrées alimentaires est notamment existant depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020. Il concrétise la volonté politique de développer les circuits de proximité de la filière agricole afin que les collèges publics ardéchois deviennent un exemple de consommation de denrées alimentaires locales. L'adhésion des collèges à ce groupement d'achat départemental permet au-delà d'un soutien à la production locale, une maîtrise des coûts et une égalité de traitement.

### Un engagement quotidien des chefs de cuisine des collèges

On l'a vu lors du dernier Salon international de l'agriculture à Paris, nos chefs de cuisine de collège ont du talent ! Et ils sont passionnés...

Pour produire plus d'un million de repas par an, le Département s'appuie sur des équipes de cuisine compétentes et responsables, soucieuses d'éduquer les jeunes au bien manger. La restauration se veut durable et responsable en produisant au plus près des besoins et en accompagnant l'évolution des comportements afin de limiter le gaspillage et valoriser les déchets.

Sensibilisés aux circuits-courts, les chefs de cuisine et leurs équipes travaillent au quotidien avec des fournisseurs locaux et pour définir leurs menus, il arrive même, parfois qu'ils consultent les élèves pour connaître leurs souhaits !

### L'Ardèche s'invite au menu

L'opération « L'Ardèche s'invite au menu ! », proposée par Ardèche le Goût, en partenariat avec le Département de l'Ardèche depuis plusieurs années, a pour objectif de sensibiliser les acteurs de la restauration à l'approvisionnement local pour augmenter la part de produits locaux dans les repas servis, afin de soutenir l'économie locale, de favoriser les circuits courts et de proposer des menus de qualité. Cette action vise à encourager, accompagner et valoriser les structures qui intègrent les produits ardéchois dans leur menu. Elle permet de rapprocher les fournisseurs/producteurs locaux avec les établissements. Les établissements scolaires participants s'engagent donc à proposer pendant cette semaine des plats et des menus élaborés à partir de produits ardéchois, le tout accompagné de boissons ardéchoises.

### Valoriser les filières agricoles

L'agriculture fait partie intégrante de l'identité ardéchoise et les agriculteurs ont besoin plus que jamais d'être soutenus, notamment face aux aléas climatiques de plus en plus prégnants.

*« Le Département est plus impliqué que jamais auprès des agriculteurs ardéchois. Nous avons en Ardèche, une production de grande qualité que nous souhaitons mettre en valeur et faire découvrir aux plus jeunes. Je remercie les chefs des collèges pour leur travail sur cette opération qui met l'agneau ardéchois en valeur. L'agneau est une des filières d'excellence de notre département qui compte plusieurs labels de qualité. C'est notre rôle de soutenir les producteurs. Le Département et la Région travaillent main dans la main pour aider les agriculteurs et les éleveurs à surmonter les difficultés qu'ils rencontrent et à développer leur activité. Il faut que nous avancions vers l'autosuffisance alimentaire pour ne pas dépendre de l'import. L'actualité mondiale nous le démontre encore chaque jour. »* souligne Olivier Amrane, Président du Département de l'Ardèche



*Légende :* Olivier Amrane, Président du Département et Christian Féroussier, vice-président, élu du canton de Rhône-Eyrieux étaient présents au collège de La Voulte ce jeudi 2 juin, à l'heure du déjeuner, en présence de Julie Sicoit-Iliozer, conseillère départementale déléguée en charge de la culture, élue du canton de Rhône-Eyrieux