

COMMUNIQUE DE PRESSE

SEMAINE DU GOÛT 2017

Un menu 100% local pour tous les collèges

12 octobre 2017

La semaine du goût revient dans les collèges ardéchois ! L'occasion pour les cantines de montrer tout leur savoir-faire. Cette année, l'idée d'un menu commun aux 24 collèges est de nous faire voyager à travers toutes les saveurs locales. Pari tenu.

Un menu commun, pourquoi faire ?



La politique du « bien-manger », fortement soutenue par le Département par le biais du plan collège 2016-2022, est bien sûr idéale au vu de ce que notre territoire peut apporter en termes d'aliments. De par cette qualité des ressources premières, ainsi que par celle de la cuisine des agents des collèges, la semaine du goût semble durer toute l'année scolaire pour les collégiens ardéchois ! Il n'était donc pas nécessaire d'imposer un programme commun pour toute la semaine pour ces cuisiniers soucieux de renouveler les goûts durant toute la période scolaire.

En revanche, l'interrogation légitime autour de la possibilité des producteurs locaux et raisonnés de fournir assez de produits pour nourrir les 24 collèges du département nécessitait un exemple parlant. Ce menu, composé de concert par les cuisiniers, et 100% ardéchois de la recette à l'ingrédient, en est une belle illustration.

Soucieux d'ouvrir les portes de la restauration scolaire aux parents, le Département a proposé à ces derniers de participer au repas ; l'occasion de partager une tranche de vie de leurs enfants, dans la réalité actuelle des selfs, et, pour certains, de croiser leurs élus départementaux, afin

d'échanger autour de cette politique instaurée dès aujourd'hui pour préparer le collège de demain, dans une collaboration harmonieuse avec les agents, cuisiniers, mais aussi les équipes de l'Education nationale, principaux et gestionnaires, qui mettent en œuvre au quotidien la politique du Département.

La qualité de l'alimentation, une priorité pour le Département

Le plan collège est la synthèse d'une large concertation conduite en interne, puisqu'il s'inscrit dans les champs d'intervention traditionnels des politiques départementales (jeunesse, bâtiments, culture...), et en externe, auprès de nos partenaires institutionnels que sont l'Education nationale, les fédérations de parents

d'élèves, et les organisations syndicales. **Le plan collège 2016-2022 est décliné sous 6 grands axes et 17 actions générales les illustrant.**

Le premier de ces axes, intitulé « une restauration de proximité et durable », rappelle l'ambition du Département de structurer un modèle de restauration responsable et de qualité. Une volonté qui rencontre un public nombreux, avec près de 1,4 millions de repas annuels servis à plus de 9 000 collégiens. Le temps de midi apparaît donc pour ces derniers comme idéal pour un temps d'éducation au goût, à une alimentation durable et de proximité.

Il est à noter qu'en plus des objectifs visant le public scolaire, la politique développée (produits locaux, produits bio) aura des impacts favorables sur le tissu économique local, notamment agricole, et sur l'environnement.

Pour cela, de nombreuses actions sont mises en place en collaboration avec les principaux et adjoints-gestionnaires des collèges du Département : harmonisation des pratiques d'achats, actions de sensibilisation, formation des cuisiniers, augmentation des produits locaux et bio dans les assiettes, labellisation des collèges...

Si la restauration est en amélioration constante, le Département n'a pas omis l'étape du tri. La disparition du gaspillage alimentaire passera par la mise en place de mesures qui déclenchent des changements de comportement, aussi bien au niveau des collégiens que des équipes de cuisine. Les gestes écoresponsables sont donc mis à l'honneur dans le plan collège, via la restauration, mais aussi les espaces collectifs (salles de classe, cours de récréation ...).

Cette étape passe également par la sensibilisation, ainsi que par celle de l'éco-cuisine. A ce jour, le prototype de la table de tri du collège Bernard de Ventadour à Privas, ainsi que le plateau incitant au tri présenté ce 12 octobre sont des exemples des démarches mises en place pour développer cette politique ambitieuse.



Visuel du plateau incitant au tri, présenté le 12 octobre 2017

CONTACT

DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE

Hôtel du Département BP 737 – 07007 Privas cedex

www.ardeche.fr

Direction de la communication

Isabelle Seren / Sandrine Barberino / Corine Fontanarava

04.75.66.71.46 – com@ardeche.fr



www.ardeche.fr

Hôtel du Département - Quartier La Chaumette
BP 737 - 07007 Privas cedex - tél : 04 75 66 77 08
fax : 04 75 66 77 99 - Mél : com@ardeche.fr