

JOURNEE D'ECHANGES AUTOUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le lundi 08 juin 2015 à Suze-la-Rousse dans la Drôme, l'heure était à la mutualisation en restauration collective. Une journée organisée et animée par ECOCERT En Cuisine, l'association Un Plus Bio et le Département de la Drôme.

TOUT UN PROGRAMME AUTOUR DE LA MUTUALISATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Dès le matin, tous les participants se sont donnés rendez-vous au château de Suze-la-Rousse. Le mot d'ordre de cette journée ? **L'engagement pour l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.**



La journée a débuté par un atelier tenu par ECOCERT où **le label En Cuisine était à l'honneur**. Après une présentation détaillée du référentiel, les participants ont pu échanger et poser leurs questions. Les témoignages de chacun ont permis de lever les freins de la labellisation. A l'issue de cet atelier, Florian REVOL, étudiant en Master innovation et territoire, a présenté des extraits du film « Regards sur nos assiettes ».

Le film en quelques mots : En 2010, 6 étudiants de l'IER (école d'ingénierie de l'espace rural) rencontrent des agriculteurs, des collectivités et des artisans afin de porter un regard sur le contenu des assiettes en restauration collective. Le film était né. Il est maintenant diffusé au niveau local, dans les Savoie. [Pour soutenir le film au niveau national, c'est ici !](#)

En parallèle de ces ateliers s'est tenue l'assemblée générale de l'association Un Plus Bio. Pour en savoir plus, [consultez leur presse en ligne.](#)

Mais ce n'est pas tout ! Deux équipes se sont affairées en cuisine pour le **premier défi culinaire ECOCERT En Cuisine** aux côtés des 2 chefs de renom : Arnaud DAGUIN et Stéphane BRETTE. L'objectif était de préparer un repas sain, équilibré, bio et local à tous les participants.



ECOCERT ETAIT EN CUISINE... ET EN SALLE POUR LA REMISE DES DIPLOMES !



Midi, le repas est servi ! **Une pause-déjeuner peu ordinaire avec au menu une dégustation de mets bio et locaux !** Les deux équipes ont présenté leurs plats respectifs à tous les participants. C'est dans une ambiance conviviale que tous ont goûté, se sont questionnés sur l'origine des produits et ont désigné le gagnant de ce défi culinaire. Une manière ludique de prouver que l'on peut bien manger en restauration collective. Nous remercions d'ailleurs tous les participants ayant contribué à la fabrication des plats.

Une fois le repas fini, **les collègues de la Drôme étaient à l'honneur**. Ils ont été récompensés pour leurs efforts et se sont vus remettre le label ECOCERT En Cuisine par Thierry STOEDZEL, Directeur Général d'ECOCERT France. Ces établissements engagés confectionnent tous les jours des repas bio aux élèves, félicitations à eux !



ILS EN PARLENT...

Cette journée était l'occasion de se rencontrer, d'échanger, mais aussi de faire passer un message important :
« **La mutualisation en restauration collective, ça fonctionne !** »

Pour découvrir l'événement vu par nos partenaires, rendez-vous sur le web !

- Pour en savoir plus, [lisez la rubrique presse sur le site d'Un Plus Bio](#)
- [Visitez la Page Facebook d'Un Plus Bio](#)
- Zoom sur les établissements labellisés dans [le communiqué du département de la Drôme](#)



Merci à tous les participants pour cette journée d'exception qui prouve encore une fois que **manger bio, local, sain et durable est possible en restauration collective**.

CONTACT ECOCERT EN CUISINE

- Carole LARAMAS, Responsable du label : carole.laramas@ecocert.com - 05.62.07.65.78
- Equipe du label En Cuisine : www.label-du-bio-a-la-cantine.com - 05.62.07.65.78

GRUPE ECOCERT : Leader de la certification biologique, Ecocert s'engage depuis plus de vingt ans à développer l'agriculture biologique en France et dans le monde. Aujourd'hui, 65% des producteurs bio français sont certifiés par Ecocert, qui s'appuie sur un réseau de 100 auditeurs répartis dans toute la France.

PARTENAIRES :



&

