



## LABELLISATION ECOCERT EN CUISINE



Dossier de presse

> 21 octobre 2021



Dans le cadre de son plan alimentaire départemental territorial « **Les Landes au menu !** », le Conseil départemental a souhaité compléter ses actions mises en œuvre avec la certification Ecocert des restaurations collectives publiques des Landes. En février 2021, 5 premiers établissements landais ont été labellisés.

La labellisation « Ecocert En Cuisine » récompense les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains dans l'alimentation de leurs convives. Entrent notamment en compte 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 ...) et la communication à destination auprès des convives.

Véritable outil de valorisation, ce label est une démarche de progrès. 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 et des territoires. Le collectif Les Pieds dans le plat nous accompagne dans cette démarche en assurant la formation des équipes de cuisine.

La labellisation se compose de trois niveaux. Sur les 5 premiers établissements labellisés « Ecocert En Cuisine », 4 le sont au Niveau 1 (10 % de bio dont du local et 20 % en 2022) et 1 au Niveau 2 (30 % de bio dont du local et 40 % en 2022).



### 5 établissements labellisés en 2021

- 1 L'EHPAD Les Peupliers d'Amou
- 2 Le collège Lubet-Barbon de Saint-Pierre-du-Mont
- 3 Le collège Serge-Barranx de Montfort-en-Chalosse
- 4 Le collège Jean-Rostand de Tartas
- 5 L'école de Tercis-les-Bains

### 5 nouveaux établissements en cours de labellisation

- Le collège Cap de Gascogne de Saint-Sever
- Le collège Henri-Emmanuelli de Labrit
- Le lycée professionnel Robert-Wlérick de Mont-de-Marsan
- L'école d'Amou
- L'école de Morcenx-la-Nouvelle



## Séverine Quencez, cuisinière et nutrithérapeute du Collectif Les Pieds dans le plat

« Créé il y a 15 ans avec pour objectif l'intégration du bio et du local en restauration collective, **Les Pieds dans le plat** est un réseau de cuisiniers et diététiciens en France qui s'inscrit dans une démarche vertueuse consistant à remettre du sens dans un circuit alimentaire qui en a beaucoup perdu.

Depuis la loi EGALIM, il y a une très forte demande en matière de formation. La clef de voûte de la démarche Ecocert est le travail du produit brut, du fait maison et l'intégration du bio local dans les menus. C'est là que nous intervenons, en tant que techniciens de ce « mieux manger ».

Après un premier temps de diagnostic, une réunion initiale permet à tous les acteurs concernés par ces changements alimentaires (élus, chefs d'établissements, gestionnaires, équipes de restauration, équipes éducatives, parents et enfants) d'être informés sur la démarche et d'y adhérer. S'ensuivent trois temps de formation des équipes candidates à la labellisation par des binômes cuisinier/diététicien. Un temps d'immersion en cuisine clôt ce programme avec la création d'un menu avant de passer à l'audit blanc puis de labellisation.

La problématique principale qui ressort lors des échanges est l'approvisionnement et la logistique qui en découle. D'autant plus que l'on sort des habitudes antérieures du « tout, tout de suite » quand on travaille avec des producteurs locaux et des produits de saison, au-delà des nuggets de soja et des galettes végétariennes industrielles.

Dans la formation que nous dispensons, il y a une plus-value importante dans la valorisation des métiers et du plaisir au travail. Ça change tout dans les cuisines : les équipes découvrent des produits, cherchent, s'amuse... il y a une cohésion fabuleuse : plus de poste chaud/froid, plus vraiment de chef non plus. Tout le monde tourne et apporte quelque chose à cette nouvelle façon de voir et de faire vivre la restauration collective. »

Plan alimentaire départemental à découvrir sur [leslandesaumenu.fr](https://leslandesaumenu.fr)



Les Landes  
au menu !



Département  
des Landes

**Département des Landes**

Pôle Agriculture et Forêt  
23, rue Victor-Hugo  
40025 Mont-de-Marsan cedex  
Tél. : 05 58 05 41 76

**CONTACT PRESSE**

**Département des Landes**

> *Mathilde Charon-Burnel*

*Relations presse*

Tél. : 05 58 05 40 32

Port. : 06 72 56 12 82

Mél : [presse@landes.fr](mailto:presse@landes.fr)

**landes.fr**



Les Landes, le Département