

26 août 2024 #alimentation #environnement #cantine #enfant

✕ DÉVELOPPEMENT DURABLE

MIRAMAS MAINTIENT LA QUALITÉ DE SA RESTAURATION COLLECTIVE AVEC LE LABEL ÉCOCERT

Depuis 2008, la Ville s'engage à offrir une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé des enfants dans les cantines municipales.

« Premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable », le Label Ecocert « En cuisine » valorise les établissements scolaires qui introduisent des produits bio, locaux, sains et durables dans les assiettes.

Chaque année à Miramas, six cantines sont auditées et passées au tamis, cette année : les Molières, G Philipe, J Giono, J Macé. Miramas village et V Gogh.

Toutes ont reçu avis favorables avec une mention spéciale pour :

- L'excellente connaissance du label ;
- L'excellente préparation et investissement au cours de l'audit de l'ensemble des intervenants ;
- La grande implication des personnes présentes auprès des enfants.

Pour 2024, la Ville maintient donc le niveau 2 de labellisation, 2 carottes, certifiant qu'au moins 40 % de produits bio sont utilisés dans les cantines et plus de 50 % de cuisine à partir de produits bruts non transformés.

Mais aussi : plus de formation des cuisiniers et une meilleure gestion écologique, avec la limitation des détergents toxiques notamment. Une garantie pour les parents, notamment la transparence sur la qualité des repas offerts à leurs enfants.

La cuisine centrale de sud Est traiteur, prestataire de la Ville a, elle aussi été auditée et labellisée niveau 2. Prochaine étape, le niveau 3 de labellisation avec la construction de l'Unité de préparation culinaire 100 % bio et locale de Miramas et Saint-Chamas.

