

Cordemais, le 24 septembre 2021

2 «ÉPIS» POUR LE BIO DU RESTAURANT SCOLAIRE

« La commune de Cordemais a obtenu le label « Territoire Bio Engagé » avec 2 épis pour la mise en valeur des produits issus de l'agriculture biologique au restaurant scolaire ! » annonce fièrement Hervé MALVAUD, responsable du restaurant scolaire « Les Hélianthes ».

Cette labellisation est décernée par INTERBIO Pays de la Loire, association interprofessionnelle bio régionale qui récompense et accompagne dans leurs efforts, les collectivités territoriales et les établissements de restauration qui atteignent les objectifs bio du Grenelle de l'Environnement et du Plan National Ambition Bio.

« C'est la reconnaissance de plusieurs années de travail, mais surtout le résultat d'une volonté commune avec les élus qui ont accepté, sur proposition de mon équipe, d'augmenter le budget afin que la part du Bio devienne beaucoup plus importante dans le marché public des denrées alimentaires passé cette année ».

À compter du 1^{er} janvier 2022, la loi Egalim impose 20 % de bio dans la restauration scolaire. Avec 44,8 % de produits bio mis en valeur actuellement et 68 % issus de circuit de proximité, Cordemais méritait bien le niveau « 2 épis » : *« nous visons désormais les 50 % de Bio »* informe Hervé MALVAUD. Mais cette labellisation se mérite : *« les produits frais demandent beaucoup plus de préparation : épluchage, découpage... Et tout cela sans réclamer d'effectifs supplémentaires »* précise t-il. Aussi, il remercie les agents de production, Sandra BODIN, Claudine BOULBIN, Joséphine DAVID et Séverine LEBAUPIN, qui ne ménagent pas leur peine dans les cuisines. *« En plus d'agir pour l'environnement, nous apportons aux enfants une alimentation plus saine ».* Et pour le prouver, un panneau « TERRITOIRE BIO ENGAGÉ » accompagnera bientôt celui des « 3 fleurs » à l'entrée de la ville.

*L'équipe de production au complet :
Sandra BODIN, Claudine BOULBIN, Hervé
MALVAUD, Joséphine DAVID
et Séverine LEBAUPIN*

