

BROU

Le collège Florimond-Robertet labellisé bio

L'établissement broutain est le premier en Eure-et-Loir à recevoir une telle distinction. Il a introduit plus de 22 % de produits bio dans sa restauration collective.

Le collège Florimond-Robertet de Brou a reçu, mardi, le label "Établissement bio engagé" pour l'approvisionnement bio en restauration collective, qui lui a été remis par Bio Centre.

« Tout au long de l'année, les 300 repas des élèves et des personnels sont concoctés, dans la mesure du possible, avec des produits bio, locaux et français : bœuf, fruits et charcuterie », indique le chef Laurent Plouzeau.

Les élèves, s'ils le désirent, peuvent déposer des propositions de plats dans la boîte à idées installée dans le réfectoire. « Une commission les étudie et les inscrit au menu si cela correspond au plan alimentaire et à l'équilibre journalier », ajoute Pascal Leclair, gestionnaire du collège, qui valide les menus proposés par le

chef et son équipe. Le collège, qui est le premier à être labellisé "bio engagé" en Eure-et-Loir, rejoint les 38 établissements et 11 collectivités labellisés pour l'introduction de plus de 22 % de produits bio dans la restauration collective. Il compte environ 250 demi-pensionnaires et sert environ 36.000 repas par an.

Association née en 2007

« L'établissement met un point d'honneur à servir des produits bio, labellisés et locaux pour offrir une alimentation saine aux élèves.

En 2024, la part du bio dans la restauration scolaire du collège représentait 24,01 % des achats alimentaires dont 8,06 % de ces achats en local », soulignent Vanessa Jouin, diététicienne du conseil départe-



Le collège Florimond-Robertet a été récompensé, mardi, par pour son approvisionnement bio en restauration collective.

mental et Nastassja Kusz diététicienne de Bio Centre. Cette association interprofessionnelle régionale, créée en 2007, regroupe et représente les acteurs de la filière biologique du Centre-Val de Loire.

« Les actions mises en œuvre, explique Vanessa Jouin, contribuent au développement et à la structuration de la filière économique bio régionale. Elles répondent aux enjeux de développement durable en particulier :

préservation de l'eau et de la biodiversité, alimentation de qualité en restauration collective hors domicile et à la sensibilisation des consommateurs sur une alimentation de qualité à base de produits issus de l'agriculture biologique ». ●