

## Les coulisses du restaurant « du champ à l'assiette », une vidéo pour illustrer notre démarche

Le bio en restauration collective est possible toute l'année ? Un défi quotidien relevé par l'équipe du restaurant du centre sportif de Méjannes-le-Clap.

### « Du champ à l'assiette », une vidéo pour illustrer notre démarche

D'après l'Agence Bio, les produits issus de l'agriculture biologique séduisent de plus en plus les consommateurs français. Une tendance de fond que l'on retrouve aussi dans la restauration collective. Plus de 7 français sur 10 se disent intéressés par des repas intégrant des produits bio sur les lieux qu'ils fréquentent en dehors de leur domicile.

En cinq ans, les achats de produits bio ont doublé. Il y a une véritable évolution des attentes sociétales et un engouement très fort pour les produits sains, le made in France et les produits en circuit court. Mais alors, peut-on vraiment faire confiance au centre sportif de Méjannes-le-Clap qui s'est fixé pour objectif de proposer du bio en restauration collective ? Avec ses 80 000 repas servis par an, le centre sportif Espace Gard Découvertes se devait de répondre à la question. C'est donc au moyen d'un **reportage vidéo de terrain** que les acteurs principaux, experts de la restauration collective et collaborateurs passionnés, expliquent en toute transparence leur démarche de A à Z dans le but de sensibiliser à l'alimentation responsables les quelques 12 000 convives accueillis chaque année.

Pour illustrer ces propos, voici le lien pour visionner le reportage de 18 minutes : <https://youtu.be/F6LGE02vLHo>

### Renouvellement du label Ecocert réussi

En 2013 dans le Gard, le centre sportif est le 1<sup>er</sup> établissement de vacances à avoir été labellisé Ecocert et en 2017, 22 % des produits cuisinés étaient bio. Recevant un public jeune, une attention toute particulière est portée sur la sensibilisation écologique et le gaspillage ainsi que sur une alimentation saine, variée et équilibrée. Le centre s'engage à produire et transformer un maximum de plats sur place : tous les plats "fait maison" sont identifiés sur les menus par un astérisque et les produits bio signalés en vert.

« Nous avons un réel engagement sociétal et responsable en privilégiant les produits de saison et les producteurs locaux. Progressivement, nous amenons un ou plusieurs ingrédients bio par repas afin de tendre vers une restauration de plus en plus qualitative, locale et respectueuse de l'environnement ». Mickael BESNARD, responsable du service hôtelier et chef de cuisine

### Notre objectif : 50 % de bio en 2019

Espaces Gard Découvertes ne compte pas s'arrêter là, « nous en sommes déjà à 35 % de produits bio pour 2018 et nous visons les 50% en 2019 » déclare Yann Josselin, directeur du centre. « Le choix des fournisseurs est décisif pour assurer une qualité des produits alimentaires toute l'année de façon régulière. Et pour être cohérent dans notre démarche, nous travaillons uniquement avec des produits d'entretien Ecolabel. L'objectif visé est d'atteindre le niveau 2 carottes d'ECOCERT ».

#### Chiffres clés

Labellisé Ecocert depuis 2013

Selon le rapport d'expertise Ecocert 2017\* : 22 % de bio

Pas d'OGM.

\*Rapport consultable sur simple demande



Référente : Elsa SAYET, chargée de communication : 04 66 60 29 37 [esayet@gard-decouvertes.fr](mailto:esayet@gard-decouvertes.fr)