



Val de Drôme
en Biovallée

» COMMUNIQUE DE PRESSE
23 juin 2017

GRANE :

Signature de la charte « Ça bouge dans ma cantine »

+

Inauguration du nouveau composteur collectif

- Jeudi 13 juillet -

- 18h -

« ÇA BOUGE DANS MA CANTINE »

Introduire des produits locaux et de qualité dans les cantines scolaires de la Biovallée, en maîtrisant le budget, en respectant les préconisations nutritionnelles et en faisant plaisir aux enfants, c'est possible.

Ce programme est conduit, depuis 2012, par la Communauté de communes du Val de Drôme en Biovallée, en partenariat avec la Communauté de communes du Crestois et du Pays de Saillans, avec le soutien financier de l'Europe, de la fondation Daniel et Nina Carasso et de la région Auvergne Rhône-Alpes. Sont également associés le Civam, Agribiodrôme et Court-Circuit qui organisent, avec les enseignants, des activités pédagogiques sur l'alimentation et l'agriculture.

Le mot du Président :

« La qualité de l'alimentation des enfants est un enjeu national. La CCVD s'inscrit dans ce mouvement, avec les particularités et les points forts de son territoire. Nous répondons aussi à une demande croissante des parents et des enfants pour une meilleure alimentation sur les temps scolaires ». Jean Serret

Le mot du Vice-président :

« Depuis plusieurs années, élus, parents d'élèves, cuisiniers et agriculteurs des communes de Biovallée travaillent ensemble au développement d'un approvisionnement local et bio des cantines de la vallée de la Drôme. La CCVD (avec ses partenaires Agribiodrôme, les CIVAM, Court-Circuit) accompagne techniquement ces changements ; rejointe par plusieurs communes autour de préoccupations citoyennes : la santé des enfants (« Comment manger mieux sans que ce soit plus cher ? »), leur éducation au vivant (du champ à l'assiette) ; le soutien aux fermes locales, créatrices de vie et de richesse dans la vallée.

Concrètement ce sont des formations pour les cuisiniers, des animations pédagogiques pour les enfants, la mise en place de jardins dans les écoles, des rencontres avec des agriculteurs, un travail sur l'approvisionnement et la logistique, un accompagnement par un diététicien, des commissions restauration qui se mettent en route... Rien n'est laissé au hasard.

Ainsi pas à pas, d'abord en se rencontrant pour comprendre les contraintes de chacun, tous les acteurs s'approprient, et ça bouge sérieusement dans nos cantines... » Serge Krier, Vice-président en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire, Communauté de communes du Val de Drôme.

Communauté de communes du Val de Drôme

225 rue Henri Barbusse - B.P.331 - 26402 CREST Cedex

Tel. 04 75 25 43 82 - Fax 04 75 25 44 96

ccvd@val-de-drome.com - www.valdedrome.com



« UN NOUVEAU COMPOSTEUR COLLECTIF »

En septembre dernier, l'association COMPOST ET TERRITOIRE, soutenu par la CCVD, a organisé 15 jours d'itinérance en Val de Drôme pour aller à la rencontre des habitants et développer le compostage de proximité, c'est-à-dire le tri à la source des biodéchets.

Face au succès de l'opération, un nouveau partenariat s'engage aujourd'hui entre l'association, la CCVD et certaines communes pour l'installation de composteurs collectifs.

De bonnes raisons de se mobiliser

Constituée à 80 % d'eau, la matière organique jetée représente environ 30% (déchets de cuisine et de jardin) de la production de déchets. Si elle est triée à la source et valorisée sur place, cela réduit la quantité de déchets à transporter et à traiter. « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas »...

En compostant, non seulement on diminue la production de déchets mais, en prime, on valorise la matière organique en obtenant du compost, amendement précieux pour nos sols...

Petit "point technique"

Le compostage de proximité regroupe :

- **Le compostage « domestique » ou « individuel »** : adapté lorsque l'on a un jardin. Peut se faire avec un composteur individuel ou en tas.
- **Le compostage « partagé » ou « collectif »** : adapté en l'absence de jardin individuel. Un composteur collectif (3 bacs) peut être installé soit sur l'espace public soit en pied d'immeuble.
- **Le compostage autonome en établissement** : adapté pour des « gros » producteurs de biodéchets, c'est-à-dire des structures ayant un service de restauration collective



CONTACTS

CCVD : Stéphanie Scaringella – sscaringella@val-de-drome.com

– LD : 04 58 17 70 75

