

## L'engagement du Conseil départemental sur l'introduction du bio dans les collèges



Lundi 27 novembre, le collège Clos-Chassaing de Périgueux recevait le label Ecocert niveau 2, récompensant l'introduction de produits bio et locaux dans les menus de l'établissement. La labellisation Ecocert s'appuie sur un audit annuel, permettant de prendre en compte les enjeux de santé publique, d'environnement et de responsabilité sociétale en cuisine de restauration collective. Pour atteindre ce deuxième niveau, le collège a répondu aux critères suivants (l'ensemble de ces objectifs étaient atteints lors de l'audit) :

proposer au moins 30 % de bio (42 % lors de l'audit).

introduire 30 composantes bio mensuellement.

intégrer quatre composantes bio et locale par mois.

les agents ou une partie d'entre eux, y compris le chef, devaient avoir suivi une formation à l'utilisation de produits bio.

respecter la saisonnalité des fruits et des légumes proposés.

gérer au mieux ses déchets (participation des convives au tri).

réaliser des actions sur le gaspillage alimentaire (pesée du pain gaspillé, service à l'assiette selon l'appétit de l'enfant...)

www.dordogne.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

mener une action environnementale (étude en cours sur la mise en place éventuelle d'un composteur sur ce collège et travail sur la gestion des déchets en SVT). Cette action oblige l'établissement à s'engager au dehors de l'espace cuisine.

Si le collège Clos-Chassaing vient étoffer l'action du Conseil départemental en la matière, le département de la Dordogne peut s'enorgueillir d'être celui où l'on dénombre le plus d'établissements scolaires labélisés (19). Aux cinq collèges s'ajoutent quatorze écoles élémentaires ou maternelles engagées dans cette démarche en Nouvelle-Aquitaine.

À ce jour, aucune disposition légale n'exige l'introduction de produits biologiques et locaux dans les repas proposés par la restauration collective. En Dordogne, ce choix résulte de la volonté politique de l'assemblée départementale. Depuis 2016, une nouvelle orientation a été adoptée par l'assemblée départementale, visant à accentuer le recours à la production locale dans l'ensemble de la restauration collective. C'est-à-dire au-delà des collèges. Autrement dit, comment faire pour que les 18 millions de repas servis par an dans les collectivités en Dordogne le soit avec davantage de produits locaux bio ou non ?

Cette politique a été initiée dès 2008, avec la validation d'un dispositif d'accompagnement financier pour faciliter l'introduction du bio local dans les 35 collèges de Dordogne. Le plafonnement de l'aide avait été fixé à 1 € par repas et par mois. Ainsi, entre 2008 et 2016, 31 collèges sur 35 ont adhéré à cette démarche en proposant sur cette période plus 957 000 repas comprenant des denrées bio et/ou locales et pour lesquels le Département a apporté une subvention à hauteur de 305 000 €. Depuis 2017, un nouveau dispositif s'est substitué à ce programme. Tous les collèges publics ont participé au premier appel à projets du nouveau dispositif départemental « Minjatz Goïats ! » (« Mangez les Enfants ! » en occitan) et 26 d'entre eux ont sollicité un financement à cet effet.

En 2013, un réseau des chefs de cuisine des collèges s'est organisé autour de différents groupes de travail dont l'un porte sur l'introduction du bio en restauration collective. Parmi les autres thèmes proposés : mesures et normes d'hygiène, équilibre alimentaire, gaspillage alimentaire. Le Département propose également un accompagnement individuel des équipes de cuisine par un agent dédié. Durant cette période, le Département a aussi soutenu l'émergence de deux plateformes d'approvisionnement : la SCIC Mangeons 24 (participation dans le capital et aides au fonctionnement) et Isle Mange Bio (aides financières à l'investissement). Mangeons 24 est un outil commercial chargé de faire le lien entre les restaurants collectifs départementaux et les producteurs locaux bio ou conventionnels. Isle Mange Bio est une association de producteurs biologiques exclusivement. Elle propose un catalogue de produits de ces derniers et assure la livraison auprès de la restauration collective locale.

Introduire des produits biologiques et locaux tout en maîtrisant son budget ne s'improvise pas. De fait un accompagnement personnalisé est proposé par le Conseil départemental pour épauler le personnel de cuisine

www.dordogne.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

et les gestionnaires. Cet accompagnement s'adresse à toutes les structures qui gèrent un restaurant collectif en régie directe. Ces structures peuvent être :

des collectivités locales : communes, communautés de communes pour leur cantine ou leur centre de loisirs, des établissements médico-sociaux (EHPAD, Maison de l'Enfance à Caractère Social, Établissements pour Personnes Handicapées, hôpitaux),  
des structures de formation (MFR, Ecole de police, AFPA...),  
des collèges, des lycées,  
des services à la personne (portage de repas à domicile).

L'ingénierie comporte plusieurs étapes et éléments. Elle s'appuie sur une première rencontre qui vise à établir un diagnostic de la situation. Ce diagnostic permet de cibler les points forts et les points à améliorer pour mieux intégrer des produits locaux et bio. Ce diagnostic permet de déterminer la durée de l'accompagnement technique sur site auprès de l'équipe de cuisine. Cet accompagnement est global. Il vise, au-delà de l'introduction des produits bio locaux, à éduquer aux goûts les convives, à lutter contre le gaspillage alimentaire et à maîtriser son budget achat des denrées alimentaires. Pour y parvenir l'accent est mis sur :

une meilleure connaissance de la diversité des produits bio et locaux,  
l'intégration de ces produits dans les menus tout en respectant la saisonnalité, (des fiches recettes et une meilleure planification des menus),  
l'introduction des alternatives végétales pour améliorer la qualité de la viande servie,  
le développement de l'analyse sensorielle des aliments bio,  
la valorisation des équipes de cuisines,  
une meilleure communication entre l'équipe de cuisine et les convives,  
la mise à disposition d'un outil pour faciliter la recherche de produits locaux (Agrilocal 24).