

**CHAMPCEVINEL**

La cantine scolaire félicitée pour sa mise au vert



Un groupe d'élèves, parmi les 250 qui mangent à la cantine chaque jour, a créé une affiche pour célébrer l'obtention du niveau 2 du label Ecocert. Au centre (en blanc), le chef, Rafael Figueiredo. PHOTO JONATHAN BARBOT

Maéva LOUIS

m.louis@dordogne.com

Avec ses 100 % de bio à la cantine scolaire, le village de Marsaneix est toujours cité comme élève modèle dans l'agglomération. Pourtant, il n'est pas le seul à faire des efforts. Depuis six ans, discrètement, la commune de Champcevinel s'affaire, elle aussi, à introduire du bio et du local dans les assiettes de ses écoliers.

Une démarche déjà récompensée en 2014 avec l'obtention du label « cuisine bio niveau 1 » délivré par Ecocert, un organisme indépendant. Et voilà désormais que le niveau 2 vient de lui être attribué (en comparaison, Marsaneix est au niveau 3, le maximum). Le maire, Christian Lecomte, a fièrement apposé le logo officiel sur la porte de la cantine, hier.

Des légumes de Mensignac, du pain de Léguillac

Ce niveau de labellisation exige 30 % minimum de produits bio dans les assiettes, une utilisation prioritaire de produits locaux ainsi que de fruits et légumes

La cantine scolaire de Champcevinel vient d'obtenir le niveau 2 du label Ecocert, qui récompense ses efforts en matière de bio et de produits locaux. Plus de la moitié des aliments sont désormais bio.

de saison, et des actions contre le gaspillage. La cantine de Champcevinel y répond, avec 55 % de produits bio, et une trentaine de composants bio par mois. Les déchets sont triés ou compostés, et les restes, régulièrement pesés par les enfants afin de les sensibiliser au gaspillage. Cet engagement, l'école le doit à Rafael Figueiredo, le chef de cuisine. En poste depuis vingt-six ans, adepte depuis le début d'une cuisine traditionnelle - tout est fait maison sur place - il s'est mis au bio par conviction personnelle : « *Le respect de la nature et de l'environnement a de l'importance pour moi.* » Sa rencontre

avec Jean-Marc Mouillac, le chef de la cantine de Marsaneix, a contribué à son déclic.

L'instauration du bio « *n'a pas changé grand-chose* », assure Rafael. Même si, au début, il a dû composer avec des légumes « *mal calibrés, plus abîmés* », qui demandaient davantage de préparation. « *Maintenant, les fournisseurs ont de plus en plus de demandes, donc plus de moyens pour investir et obtenir des légumes plus réguliers, plus beaux* », se réjouit-il.

Si bio ne rime pas forcément avec local, le chef essaie de les concilier au maximum. Il se fournit en viande auprès d'un regroupement d'éleveurs de Dordogne et des départements limitrophes. Quant aux légumes, ils proviennent d'un maraîcher de Mensignac et de la plateforme Isle Mange Bio basée à Montpon. Le pain, bio, est fabriqué à Léguillac-de-l'Auche.

De quoi donner à Christian Lecomte l'âme d'un résistant, « *opposé aux cuisines centrales* » : « *Ici, à notre petit niveau de commune de 3 000 habitants, on a le regard sur ce que l'on fait.* » Et l'objectif, bien sûr, d'aller encore plus loin.