



GRAND PÉRIGUEUX

CLOS-CHASSAING

Du bio et du local dans les assiettes des collégiens

■ Le collège Clos-chassaing a reçu le label Ecocert pour sa cantine qui, en deux mois, a introduit 42 % de produits bio.

■ C'est le deuxième collège de Périgueux à tenter l'aventure.

■ Et selon le chef cuisinier, l'utopie devenue réalité change tout.

Gaëlle CHIRON

g.chiron@dordogne.com

« **S**i on m'avait dit, il y a quelques mois, que je cuisinerais du bio et du local, j'aurais cru à une utopie », confie Bertrand Mazeau, cuisinier au collège Clos-Chassaing à Périgueux. Il recevait, hier, le label Ecocert niveau 2, rejoignant ainsi le restaurant scolaire de Champcevinel, le collège Michel-de-Montaigne à

Périgueux et celui Charles-de-Gaule à La Coquille. « *Ne serait-ce que financièrement, je n'aurais jamais cru ça possible* », insistait-il.

Et pourtant, en deux mois, le collège est passé de 2 % de produits bio et locaux à 42 %, soit 420 repas servis quotidiennement depuis la rentrée. Le surcoût portant sur l'achat des denrées, lui, ne serait que de deux centimes d'euros par repas. 69 % des légumes frais, 47 % des fruits, 51 % de la viande, 26 % des laitages, 83 % des œufs, 34 % des légumes secs servis dans la cantine étaient, au mois d'octobre, bio et locaux. Le pain, lui, est 100 % local mais pas bio.

Le plaisir de travailler les produits frais

En cuisine ? « *Ça change tout. Quand on fait du frais, on retrouve le plaisir de travailler* », atteste celui qui officie avec quatre autres agents polyvalents pour nourrir les bouches affamées des collégiens de Clos-Chassaing. Et ils sentent la différence, à l'image de Fanny et Marin, élèves en 5^e : « *On voit bien que quand ça vient direct de*



Le chef de la cantine de Clos-Chassaing, Bertrand Mazeau, expliquait au président du Département Germinal Peiro que son prochain chantier pour une restauration plus vertueuse sera la lutte contre le gaspillage.

PHOTO JEAN-BAPTISTE MARTY

la ferme, c'est meilleur. » Une démarche rendue possible grâce à l'accompagnement du conseil départemental de la Dordogne : un outil numérique a été mis à disposition du collège pour faciliter les commandes des produits locaux, Agrilocal ; une aide tech-

nique a été apportée au cuisinier pour la confection des repas (lire encadré) ; et une aide financière de 2 340 € a été octroyée.

Car pour atteindre ce niveau 2, plusieurs exigences ont été atteintes : proposer au moins 30 % de bio, introduire 30 composantes

bio mensuellement et quatre composantes bio et locales par mois, suivre une formation, pour le chef, à l'utilisation de produits bio, gérer au mieux les déchets, etc.

Et le principal de l'établissement, Serge Devaux, l'assure : « *Ne plus passer par une centrale, se faire livrer directement les produits, c'est inciter les élèves qui mangent à la cantine à retrouver le sens du métier d'agriculteur* », plaiderait-il.

Tous les collèges engagés dans le bio d'ici 2021

C'est d'ailleurs un des enjeux de cette volonté politique portée par Germinal Peiro, président du Département : soutenir les producteurs pour qu'ils puissent répondre à la demande des établissements collectifs. « *La mutation d'une partie de l'agriculture vers les circuits courts n'est pas gagnée dans tous les secteurs. Autant la Dordogne est performante pour la viande, le vin, le lait, les fromages, autant la production de fruits et légumes a besoin d'un coup de pouce* », a analysé Germinal Peiro qui fait vœu que d'ici la fin de son mandat en 2021, tous les collèges de Dordogne aient entamé une démarche vers le manger bio et local.

Une vingtaine, sur les 38 du département, est aujourd'hui dans ce mouvement. La prochaine étape devrait concerner les Ehpad et le milieu hospitalier. Autant dire qu'il y a du pain sur la planche !

Jean-Marc Mouillac, l'expert recruté pour aider les collectivités

Pour Germinal Peiro, le signal est clair : en débauchant Jean-Marc Mouillac de sa cuisine exemplaire à Marsaneix, le président du conseil départemental démontre qu'il veut aider les cantines à avancer dans l'introduction, de plus en plus systématique, de produits bio et locaux. En lui, il voit un expert « *qui a déjà fait ses preuves* ». Le chef cuisinier est en effet celui qui a imaginé et créé la première cantine bio de France labellisée Ecocert niveau 3. L'idée est désormais de tirer profit de son expérience en le mettant à disposition des municipalités qui souhaiteraient



Jean-Marc Mouillac doit aider les collectivités à se convertir en produits bio et locaux.

glaner des conseils auprès de lui. Jean-Marc Mouillac épaulera aussi les personnels en cuisine.

Et comme pour légitimer son choix, Germinal Peiro a martelé que l'ancien chef cuisinier n'était pas là pour se tourner les pouces : « *Ce n'est pas un emploi aidé, il ne sera pas supprimé l'an prochain, a-t-il taclé. Mais s'inscrit dans une démarche sur le long terme.* » Il a aussi jugé bon de préciser qu'il n'y était pour rien dans la disparition, depuis septembre, de cette fameuse cantine de Marsaneix (lire aussi en page 7). « *J'ai prévenu le maire en amont pour qu'il prépare le départ de Jean-Marc Mouillac.* » En vain, puisque personne n'a repris le flambeau derrière.