



DORDOGNE



Le collège vient d'être labellisé par Ecocert

PÉRIGUEUX

Du bio et du local aux menus du collège Clos Chassaing

Le collège Clos Chassaing vient d'être labellisé Ecocert pour sa cantine. En deux mois, cette dernière est passée de 0 à 42 % de produits bio dans les repas servis. Prochain objectif, travailler sur le gaspillage alimentaire.

Il y a du changement dans les assiettes des élèves du collège Clos-Chassaing depuis la rentrée : les 420 repas servis chaque jour, confectionnés par le chef de la cantine Bertrand Mazeau, le sont en effet à partir de produits locaux et de produits bio. 42 % de produits bio pour être plus précis. Et ce, en un peu plus de deux mois, ce qui a valu à l'établissement d'être labellisé Ecocert deuxième niveau (confirmé), comme trois autres établissements scolaires en Dordogne. Au total, le département compte 19 établissements labellisés, dont un seul, le restaurant scolaire de Mussidan, est classé niveau 3 (exemplaire), avec plus de 50 % de produits bio dans les repas servis. Clos-Chassaing est le troisième collège labellisé niveau

deux après ceux de Michel de Montaigne et de La Coquille.

Pour Bertrand Mazeau, cette petite révolution s'est opérée en deux mois à peine. « *Faire du frais, cela a totalement changé nos méthodes de travail en cuisine* », avoue-t-il avec le sourire. Fort de son équipe de quatre commis, il reconnaît que ce changement lui a permis de retrouver le goût du métier. « *A présent, nous allons essayer d'aller vers le niveau trois de la certification, c'est-à-dire passer la barre des 50 % de produits bio, mais cela implique également une autre gestion des déchets et une lutte intense contre le gaspillage alimentaire. C'est un gros chantier, car on se retrouve encore avec 100 kg de déchets sur les bras après chaque repas* ».

Contrairement aux idées reçues, la conversion au bio et au local de la cantine du collège Clos-Chassaing ne s'est pas accompagnée d'une explosion des coûts puisque le prix d'un repas n'a augmenté que de dix centimes. Cette prouesse a été permise grâce à l'apport de

l'expertise de Jean-Marc Mouillac. Pionnier du bio dans la restauration collective en Dordogne puisqu'il avait créé à Marsanne la première cantine bio labellisée de France, il a depuis quelques mois été recruté par le conseil départemental avec pour objectif d'enseigner ses méthodes aux cuisiniers des cantines des 38 collèges du département. A ce jour, une vingtaine de collèges sont engagés dans une démarche bio et locale. L'objectif affiché est d'en avoir 38 d'ici la fin du mandat en 2021. Ensuite, viendront d'autres chantiers : les écoles primaires, les EHPAD, etc. « *Nous mettrons gratuitement à disposition des communes les compétences de Jean-Marc Mouillac* », annonce Germinal Peiro, le président du Département. Des compétences qui pourront être doublées grâce à la plateforme agrilocale qui permet de mettre en relation des acheteurs de la restauration collective et des producteurs bio.

E.C.