

PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la Communication

Hôtel du Département
2 rue Paul-Louis Courier
CS 11200
24019 Périgueux Cedex

FICHE PRESSE	
Date : 18/01/2024	Objet : Remise du label 100% Bio Ecocert au collège Charles de Gaulle à La Coquille

Collège Charles de Gaulle à La Coquille, un nouvel établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne

Depuis plusieurs années, le Conseil départemental de la Dordogne est fortement engagé en faveur de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective. Le Département fait d'ailleurs figure d'exception en la matière sur le territoire national. Son projet alimentaire pour ses collèges est source d'inspiration pour de nombreuses collectivités et a d'ailleurs été reconnu à l'échelle européenne.

Le projet de restauration collective 100 % bio, locale et faite maison

Dans le cadre de son projet d'établissement orienté de manière forte vers le développement durable, le collège Charles de Gaulle de La Coquille a souhaité agir sur son service de restauration afin d'entamer une transition alimentaire progressive vers le 100% bio, local, « fait maison » et de saison. Cette transition a pu être conduite sous l'impulsion et grâce au dynamisme de la principale, Catherine Faure, qui a su mobiliser ses équipes techniques, éducatives et pédagogiques en faveur de ce projet.

Ainsi, le collège a pu obtenir une labellisation Ecocert de niveau 1 en 2022 avec près de 30% de produits bio achetés. Depuis, le collège n'a cessé de progresser jusqu'à atteindre le 6 octobre 2023 la labellisation 100% bio délivrée par l'organisme Ecocert. Le Département a pu accompagner le collège tout au long de cette évolution par les initiatives suivantes :

- Immersion en cuisine d'un chef formateur du Département ;
- Accompagnement en matière d'achats alimentaires et à l'utilisation d'un outil numérique de gestion des achats et des stocks ;
- Mise en œuvre d'une commission menus et accompagnement sur le volet nutritionnel par la diététicienne du Département ;
- Mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté au 100% bio, local et fait maison ;
- Mise en œuvre d'un plan de renouvellement et d'adaptation du matériel de cuisine.

De plus, l'approvisionnement local est au cœur du projet alimentaire mené sur le collège de La Coquille. Ainsi, **près de 15 producteurs bio de Dordogne et de Haute-Vienne fournissent régulièrement le collège.**

Sur le plan pédagogique, la cheffe d'établissement a su mobiliser ses équipes autour de l'alimentation. Ainsi, plusieurs projets pédagogiques sont à mettre en exergue :

- **Projet « De la Graine à l'Assiette »** qui a pour objectif de rendre les élèves acteurs de la politique de restauration scolaire vers une alimentation 100% bio, locale et faite maison. Sous l'impulsion de la professeure référente Développement Durable, des éco-délégués, de la professeure de SVT et de la cheffe de cuisine, les élèves apprennent à cultiver, récolter et cuisiner tout en étant formés à l'autonomie alimentaire et à l'autosuffisance. Le Département et le Parc Naturel Régional Périgord-Limousin sont partenaires de ce projet. A ce titre, la cheffe de cuisine, Corinne Blanchard, fortement impliquée dans le projet alimentaire, anime des ateliers pédagogiques et met à la disposition des élèves ses compétences et son savoir-faire dans un objectif d'apprentissage du bien-manger.
- L'alimentation est également au cœur de l'enseignement de la langue occitane au collège Charles de Gaulle de La Coquille. En effet, l'enseignant, Romain Chirol, a initié avec ses élèves des classes de 6^{ème}, un herbier « L'Erbier dau Collegi » occitan/français. De plus, un travail a également été mené avec les élèves des classes de 5^{ème} sur la traduction en occitan du lexique propre à la restauration (fruits-légumes, produits d'épicerie, matériels de cuisine, ustensiles, recettes).
- La limitation du gaspillage et la gestion des bio-déchets font également partie des actions innovantes menées par le collège de La Coquille en matière d'alimentation durable. En effet, l'ensemble des équipes du collège ainsi que les élèves sont sensibilisés sur la question du gaspillage alimentaire. Des pesées régulières des denrées non consommées sont effectuées. De plus, le collège dispose d'un composteur afin d'assurer la valorisation des bio-déchets. L'agent technique du collège, M. Beyney, est fortement impliqué sur la gestion et l'utilisation du composteur. Il a pu également bénéficier d'une formation spécifique « référent de site de compostage » organisée par le Département en collaboration avec l'association « Au ras du sol ».

Objectif 35 collèges 100% Bio à la fin du mandat

Dès juin 2016, le Conseil départemental de la Dordogne a voté une feuille de route relative au « Manger Local dans la restauration collective », véritable démarche intégrée, de l'accompagnement de la production à la mise en œuvre des produits en passant par la commercialisation et la distribution.

Depuis 2017, les 35 collèges publics, pour lesquels le Département gère la restauration, participent activement à l'appel à projets du nouveau dispositif départemental « Minjatz Goïats ! ». La proportion de produits bio et locaux est en forte progression année après année.

Aujourd'hui, tous les collèges de Dordogne ont entrepris de s'engager dans la démarche d'intégration du bio et du local et 20 d'entre eux sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux dont 10 sont labellisés 100% bio. L'objectif à l'issue du mandat est de labelliser les 35 collèges du Département au niveau excellence 100 % bio, en lien avec les objectifs d'excellence environnementale portés par le Département.

Une reconnaissance européenne : School Food 4 Change



La politique alimentaire menée par le Département de la Dordogne est reconnue et soutenue par l'Union Européenne dans le cadre du projet SchoolFood4Change.

SchoolFood4Change est un projet financé par l'Union Européenne, dirigé par ICLEI – Local Governments for Sustainability et co-créé en 2021 par un consortium de 43 partenaires européens. Il comprend des organisations non gouvernementales et environnementales, des collectivités locales, des experts, des universités et des instituts de recherche, des écoles, des chefs cuisiniers, des professionnels de l'alimentation et des experts de la santé.

Le Département de la Dordogne a été sélectionné pour représenter la France et œuvre aux côtés de 15 autres villes et collectivités européennes au sein de ce projet. Les deux principaux objectifs de ce dernier sont de développer une approche globale de l'alimentation à l'école et d'élaborer des marchés publics durables.

De par sa politique volontariste, sa méthodologie et ses résultats obtenus dans ce domaine, la Dordogne fait figure de pionnier européen dans le cadre de ce projet et participe à la dissémination de bonnes pratiques à travers l'Europe. Le Département bénéficie également de fonds européens dans ce cadre.

Renseignements complémentaires sur : www.schoolfood4change.eu

A TABLE, un outil pour accompagner les restaurants collectifs scolaires à aller vers des repas plus sains, plus durables et économiquement viables pour leur territoire

Le Département de la Dordogne est fortement engagé depuis plusieurs années en faveur de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.

A ce jour, neuf collèges sont labellisés ECOCERT niveau 3 excellence 100% fait maison, 100% bio local.

L'objectif du Département de la Dordogne est de passer l'ensemble des 35 collèges, dont il gère la restauration collective, en 100% Bio autour de trois grands axes :

- Favoriser une alimentation bio et locale s'inscrivant dans une démarche globale d'excellence environnementale de la Collectivité.
- La relocalisation de nos approvisionnements alimentaires et le maintien du tissu agricole du territoire.
- La santé et l'éducation au goût des collégiens.



à table

Accompagnement Technique Alimentation Bio Locale Engagée

Pour accompagner la restauration collective dans la transition alimentaire, le Conseil départemental de la Dordogne a développé l'outil A TABLE (**A**ccompagnement **T**echnique pour une **A**limentation **B**io **L**ocale **E**ngagée) qui permet d'obtenir une projection d'un approvisionnement en 100% bio local par type d'aliments ainsi qu'une estimation d'un volume financier sur une période donnée.

La simulation peut se faire pour un ou plusieurs établissements ou pour un territoire à l'échelle d'une Commune ou d'un EPCI. On obtient un plan alimentaire indiquant les fréquences de familles d'aliments sur une période de 20 jours consécutifs ainsi que les grammages recommandés par tranche d'âge.

Ces fréquences de familles d'aliments sont définies par la réglementation nutritionnelle (circulaire du 25 juin 2001, PNNS 4, GEMRCN, Loi Egalim) et par des critères environnementaux et de santé, dans un objectif de relocaliser l'alimentation sur nos territoires.

Grâce à ces données, il est possible de dimensionner les besoins alimentaires de la restauration collective scolaire, de mettre en place un appui technique spécifique pour la planification agricole en lien avec les besoins des structures et d'aider à la rédaction des marchés alimentaires publics.

A TABLE est accessible via le site du Département de la Dordogne : <https://atable.dordogne.fr/>

A propos du collège Charles de Gaulle

Principale : Mme Catherine FAURE

Adjoint-gestionnaire : Mme Chantal BLAVET

146 élèves – hausse des effectifs. (+12 élèves par rapport à la rentrée scolaire précédente). 8 divisions.
88 % des élèves sont demi-pensionnaires.

Options : Langue Régionale Occitane, Langue et Culture de l'Antiquité, chant choral, initiation dès la classe de 6^{ème} à la Langue Vivante 2 espagnol et à la Langue Régionale Occitane. L'option Langue Régionale Occitane est suivie par près de 40% des élèves du collège.

L'ADN du collège : Un collège engagé pour le développement durable.

Le collège de la Coquille est le plus petit collège de Dordogne en termes d'effectifs mais il est un des plus innovants en matière d'excellence environnementale de par les actions vertueuses mises en œuvre depuis plusieurs années en mode participatif. Toute la communauté éducative est engagée, c'est remarquable.

Cela se concrétise, notamment, par les initiatives suivantes :

- Elaboration d'un programme d'actions orienté sur l'éco-pâturage avec plusieurs moutons tondeurs d'Ouessant, en collaboration avec un exploitant agricole local ;
- Labellisation en 2021 « Etablissement en Démarche de Développement Durable » par le Rectorat de Bordeaux ;
- Participation en 2022 au challenge CUBE.S (Challenge Climat, Usages, Bâtiment Enseignement scolaire) avec le soutien du Département dans le but de diminuer l'empreinte environnementale en agissant sur les consommations d'énergie, en synergie avec les programmes éducatifs ;
- Participation à l'atelier collaboratif « La Fresque du Climat », proposé par le Département qui permet de sensibiliser les élèves aux changements climatiques et d'en comprendre les enjeux ;
- Participation au projet « La Forêt s'invite au collège » qui a pour vocation d'organiser durant l'année scolaire un parcours pédagogique présentant la gestion durable et la multifonctionnalité des forêts aux élèves ;
- Organisation de manifestations pédagogiques de sensibilisation des élèves sur la gestion des déchets (ramassage, tri, valorisation) en lien avec le Parc Naturel Régional Périgord-Limousin ;
- Mise en œuvre en mars 2020 de jardins potagers et aromatiques en collaboration avec le Département.

Les personnels départementaux : 6 agents.

Dotation de fonctionnement 2023 : 79.164 €.