

PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la Communication

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

FICHE PRESSE

Date : 25/01/2024

Objet : Remise du label 100% Bio Ecocert au collège Jules Ferry à Terrasson-Lavilledieu

Le collège Jules Ferry à Terrasson devient le 11^e établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne

Engagé dans une démarche globale d'excellence environnementale, le Conseil départemental de la Dordogne a fait de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective l'une de ses priorités. A travers cette politique volontariste, le Département souhaite à la fois privilégier la santé et l'éducation au goût des collégiens, tout en relocalisant ses approvisionnements alimentaires et en maintenant le tissu agricole du territoire. Son projet alimentaire pour ses collèges, qui fait figure d'exception en la matière sur le territoire national, 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

Le collège Jules Ferry de Terrasson est le 11^e établissement de Dordogne à obtenir le label Ecocert 100% bio, local et fait maison. Une distinction qui vient récompenser l'ensemble du travail accompli par l'établissement depuis plus d'un an.

Dès 2022, l'équipe de direction a souhaité être accompagnée par les services départementaux afin de s'engager dans la démarche de transition alimentaire 100% bio, locale, fait maison et de saison. La cheffe d'établissement précédente, Mme Dubreuil, a impulsé ce projet avec conviction et engagement. L'arrivée à l'automne 2023 du nouveau Principal, M. Laray auparavant chef d'établissement au collège Anne Frank de Périgueux déjà labellisé en 2022 100% bio, local, fait maison et de saison, a permis de poursuivre et de finaliser le travail déjà accompli.

L'ensemble des services du Département s'est mobilisé durant près d'une année afin de permettre au collège Jules Ferry d'atteindre son objectif et de réussir sa transition alimentaire. Cela s'est traduit par :

- La mise à la disposition du collège d'un **chef de cuisine formateur (Nicolas LAMSTAES)** en immersion au sein de l'équipe de restauration afin d'apporter les conseils techniques nécessaires dans la mise en œuvre du 100% bio, local, « fait maison » et de saison ;
- La mise à disposition du collège du **matériel de cuisine adapté (été 2023)** et performant facilitant le travail des agents et permettant d'élaborer des plats à partir de produits

bruts. Ce matériel ergonomique permet également de limiter les risques de troubles musculo-squelettiques (TMS) ;

- L'accompagnement du collège dans la mise en œuvre de marchés publics alimentaires adaptés à l'objectif du 100% bio, local, « fait maison » et de saison ;
- La réalisation d'un « sourcing » préalable sur la production bio locale du secteur du collège et pouvant répondre aux besoins alimentaires. Il est à noter que **+ de 54% des produits bio** servis par le collège sont d'origine locale ;
- La mise à disposition du collège **des compétences de la diététicienne de la collectivité** qui a pu accompagner l'établissement dans la mise en œuvre d'une commission menus associant notamment les délégués de classe et dans l'organisation d'ateliers destinés aux élèves sur l'éducation au goût ainsi que sur l'agriculture biologique ;
- L'entame de la mise en œuvre d'un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté au projet alimentaire et garantissant une traçabilité sanitaire des nouveaux process de fabrication.

L'équipe de direction a su également impliquer le corps enseignant dans cette opération afin d'inscrire le 100% bio, local, fait maison et de saison au cœur du projet d'établissement. Ainsi, Mme Christel Tricard, enseignante en langue occitane au sein du collège, assure avec ses élèves **la traduction régulière depuis le mois de septembre 2023 des menus en occitan.**

Toutes ces initiatives et ces réussites ont été soulignées par l'organisme ECOCERT dans le cadre de son rapport d'audit du 20 octobre 2023 validant la labellisation 100% bio du collège Jules Ferry de Terrasson.

Objectif : 35 collèges 100% Bio à la fin du mandat en 2028

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 Goiats ! ». 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 11 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

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 Jules Ferry

Principal par intérim : M. Eric LARAY

Adjoint-gestionnaire : M. Nicolas PRATX

602 élèves – hausse des effectifs (+27 élèves par rapport à la rentrée scolaire précédente) – 27 divisions
78 % des élèves sont demi-pensionnaires.

Diversité des enseignements proposés : anglais, espagnol, allemand, latin, Langues et Cultures Européennes (L.C.E.), Français Langue Etrangère (F.L.E.) pour les Elèves Allophones Nouvellement Arrivés (E.A.N.A.), Option Langue Occitane dès la classe de 6^{ème}, section sportive basket depuis 2014

Dispositif ULIS : 14 élèves. Classes SEGPA : 27 élèves

L'ADN du collège : une politique d'établissement dynamique au service de nombreux projets éducatifs et pédagogiques structurants et distingués par de nombreux prix.

- Projets culturels et sportifs : théâtre, ateliers cinéma, scientifique et numérique, Jeux, Chorale, UNSS dynamique et section sportive basket, le temps fort du cross.
- Des actions fortes dans le cadre du Parcours citoyen :
 - o Organisation de journées « Non au Harcèlement » ;
 - o Lauréat du Trophée sur l'Égalité Fille-Garçon 2023 organisé par le Département ;
 - o Sensibilisation au développement durable dans le cadre du projet CUBE-S avec le concours du Département ;
 - o Deuxième prix du concours « les Jeunes, acteurs du développement durable » ;
 - o Prix du jury Concours action des éco-délégués sur la fresque du climat.
- Un parcours avenir qui permet de sensibiliser les élèves aux métiers et aux formations avec une approche personnalisée.
- Des projets innovants dont un validé dans le cadre de « Notre École, Faisons La Ensemble » : la création d'une mini entreprise en classe de 3^{ème}.
- Un établissement ouvert sur l'international : voyages scolaires en Italie (Rome et Pompéi), en Espagne (Bilbao et Santander), échange scolaire avec l'Allemagne.
- Un établissement parfaitement intégré dans son territoire et qui a tissé de nombreux liens avec les entreprises et les acteurs locaux dans le cadre de partenariats.

Les personnels départementaux : 12 agents départementaux en fonction

Dotation de fonctionnement 2024 : 120.280 €