

PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la Communication

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

FICHE PRESSE

Date : 07/11/2024

Objet : Remise du label 100% Bio Ecocert au collège Leroi Gourhan du Bugue

Le collège Leroi Gourhan du Bugue devient le 15^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 Leroi Gourhan du Bugue est le 15^e établissement de Dordogne à obtenir le label En cuisine Ecocert 100% bio, local, fait maison et de saison. Ce résultat fait figure d'exception sur le territoire national et suscite curiosité et intérêt à l'échelle nationale et européenne. En effet, le Département qui participe depuis 2022 au programme alimentaire européen Schoolfood4change, aura l'honneur fin novembre 2024 de recevoir sur son territoire une délégation de représentants de différents pays européens qui viendra découvrir le modèle alimentaire départemental à destination des collégiens initié localement depuis 2016 et s'en inspirer.

Bien évidemment, le Département poursuit son objectif de labellisation 100% bio pour les 35 collèges publics de Dordogne d'ici 2028. Ainsi, d'ici la fin de l'année scolaire 2024-2025, les collèges La Boétie de Sarlat, Max Bramerie de La Force, Jacques Prévert de Bergerac, Arthur Rimbaud de Saint-Astier, Suzanne Lacore de Thenon et Dronne Double de Saint-Aulaye seront accompagnés par le Département dans ce processus de transition alimentaire permettant de valider 21 collèges labellisés 100% bio d'ici fin 2025.

Le collège Leroi Gourhan du Bugue s'est engagé depuis de nombreuses années dans une démarche d'approvisionnement bio, local et une cuisine 100% faite-maison et de saison. En effet, le collège est labellisé ECOCERT de niveau 1 depuis 2021. Le chef de cuisine, Rémi Laporte, et son équipe réalisent un travail de qualité au quotidien et font preuve de professionnalisme et d'une grande autonomie.

Ainsi, l'établissement a pu mener sa transition alimentaire sereinement avec l'aide technique de la Collectivité sur les aspects suivants :

- Accompagnement ponctuel et conseils techniques d'un chef de cuisine formateur ;
- Accompagnement en matière d'achat alimentaire et à l'utilisation d'un outil numérique de gestion des achats et des stocks ;
- Mise en œuvre d'un plan alimentaire départemental et accompagnement sur l'équilibre nutritionnel des menus ;
- Mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) adapté au 100% bio, local et fait-maison ;
- Mise en œuvre d'un plan de renouvellement et d'adaptation du matériel de cuisine ;
- Mise en œuvre d'un jardin aromatique et d'un composteur.

Le 16 octobre 2024, l'organisme ECOCERT a réalisé un audit en cuisine, validant l'obtention du label 100% bio mention Excellence avec des résultats probants :

- **66% de produits bio-locaux ;**
- **100% de composantes préparées à partir de produits bruts ou peu transformés ;**
- **Coût denrées : 2,26 € ;**
- **Plus de 10 apporteurs locaux (producteurs et groupements de producteurs).**

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 Leroi Gourhan

Principale : Mme Clara BOULESTIN

Adjoint-gestionnaire : Mme Fabienne RAULT

247 élèves – 11 divisions. 97,2% de demi-pensionnaires. Options : une section sportive tennis, des langues anciennes régionales (occitan).

L'ADN du collège : Le collège Leroi-Gourhan a un engagement fort dans l'éducation au développement durable. L'ensemble des personnels du collège est profondément convaincu des bienfaits du projet de transition alimentaire pour ses élèves. Cette initiative contribue à leur bien-être et à leur éducation, à la citoyenneté écologique, tout comme elle œuvre à une préservation de notre environnement naturel.

En plus d'une alimentation 100% bio garantissant la santé des jeunes, le collège Leroi-Gourhan est fortement engagé en faveur du développement durable par la mise en œuvre de différentes actions avec la participation active des élèves : dévoués, ils jouent un rôle clé dans les jardins potagers, ornementaux et aromatiques du collège. Ils y apprennent les principes de l'agriculture durable et participent à la production de certains aromates utilisés au restaurant scolaire. Cette expérience pratique enrichit leur compréhension des enjeux environnementaux et les prépare à devenir des acteurs responsables de notre société.

Trophée du Développement Durable 2023 : il a été décerné au collège pour le projet CARDIE (Conseil Académique en Recherche, Développement, Innovation et Expérimentation) « Biodiversité et réchauffement climatique » (projet sur 4 ans). Les jardins faisaient partie intégrante de ce vaste projet, leur déploiement a été rendu possible par les fonds accordés par l'état dans le cadre du dispositif NEFE (dans le cadre de NEFE = Notre Ecole, faisons-là Ensemble).

Par ailleurs, le collège est labellisé refuge LPO depuis fin 2017.

Autres initiatives durables proposées aux collégiens :

1. Réduction des déchets : Instauration de programmes de tri et de recyclage des déchets. Les élèves sont encouragés à utiliser des gourdes et des boîtes à lunch réutilisables afin de minimiser l'usage des plastiques à usage unique. 4 composteurs sont désormais installés au collège.

2. Partenariats locaux : Le collège collabore avec des producteurs locaux pour l'approvisionnement en produits frais et biologiques, soutenant ainsi l'économie locale et réduisant l'empreinte carbone.

3. Éducation à l'environnement : Les thématiques environnementales sont intégrées dans le programme éducatif à travers des cours, des projets interdisciplinaires et des sorties pédagogiques en lien avec la nature et l'écologie (par exemple, le chantier de revégétalisation des berges d'un ruisseau avec le SMETAP).

Les personnels départementaux : 7 agents départementaux en fonction.

Dotation de fonctionnement 2024 : 74.049 € / **Dotation de fonctionnement 2025 :** 76.270 €.