



ÉDUCATION



Collège Clos Chassaing à Périgueux : un nouvel établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison

Engagé depuis plusieurs années pour une restauration scolaire de qualité et privilégiant les produits bio locaux, le collège Clos Chassaing à Périgueux a été officiellement labellisé 100% Bio, local et fait maison par Ecocert mardi 2 mai. C'est le 9^e établissement de Dordogne sur 35 à décrocher ce précieux label. Sept nouveaux établissements devraient l'obtenir d'ici la fin de l'année.

Publié le 03 mai 2023

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.

Une politique volontariste qui a eu un écho au collège Clos Chassaing de Périgueux, qui s'est engagé depuis plusieurs années pour une restauration scolaire de qualité et privilégiant les produits bio locaux. A ce titre, il a pu bénéficier dès 2017 d'une labellisation Ecocert de niveau 2 avec plus de 42% de produits biologiques servis.

Du fait de cette dynamique et de l'implication totale des équipes de direction et de cuisine de cet établissement, le Département de la Dordogne s'est engagé, dès 2021, à accompagner l'ensemble du personnel à la mise en œuvre d'une restauration scolaire 100% bio, locale, « faite-maison » et de saison au même titre que les collèges Michel de Montaigne et Anne Frank de Périgueux.

Le soutien actif du Département

Ainsi, le collège Clos Chassaing a pu bénéficier du soutien technique de la collectivité sur différents aspects :

- › Immersion en cuisine d'un chef formateur du Département.
- › Elaboration de marchés publics adaptés à l'objectif du 100% bio, local, « fait-maison » et de saison.
- › Elaboration d'un plan alimentaire et suivi nutritionnel des menus.
<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/college-clos-chassaing-a-perigueux-un-nouveau-college-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-22333530?>

- ↳ Mise en œuvre de commission de menus.
- ↳ Mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté.
- ↳ Renouvellement et adaptation du matériel de cuisine permettant la préparation de produits bruts de qualité afin de généraliser une restauration « faite-maison ».

Le 29 septembre 2022, l'organisme ECOCERT a validé le label niveau 3 « Excellence » 100% bio pour le collège Clos Chassaing de Périgueux intégrant ainsi le groupe des 9 collèges publics de Dordogne ayant déjà atteint ce niveau de labellisation (Pierre Fanlac à Belvès, Jean Rostand à Montpon-Ménéstérol, Alcide Dusolier à Nontron, Léo Testut à Beaumont, Jean Moulin à Coulounieix-Chamiers, Jean Ladignac à Saint-Cyprien, Anne Frank et Michel de Montaigne à Périgueux).

Le Président du Conseil départemental de la Dordogne, Germinal Peiro, a remis le label ECOCERT mention « Excellence » 100% bio à l'équipe de cuisine et de direction du collège Clos Chassaing de Périgueux mardi 2 mars 2023. Cette distinction vient récompenser le travail accompli sur cet établissement.

Sept nouveaux collèges devraient être à leur tour labellisés 100% Bio, local et fait maison d'ici la fin de l'année 2023 : ceux de Brantôme, La Coquille, Lalinde, Le Bugue, Saint-Astier et Jacques Prévert à Bergerac.

La labellisation 100% Bio, local et fait maison du collège Clos Chassaing en images



<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/college-clos-chassaing-a-perigueux-un-nouveau-college-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-22333530?>

