



AGRICULTURE



Des agriculteurs bio japonais en Dordogne pour étudier la méthode d'approvisionnement des cantines des collèges

Dans le cadre du projet de transition alimentaire, le Conseil départemental de la Dordogne accueille, du 19 au 22 mars, un groupe d'agriculteurs japonais qui souhaite développer une plateforme d'approvisionnement de produits bio pour la restauration collective au Japon.

Publié le 19 mars 2024

Le groupe se compose de 14 agriculteurs bio issus de l'ensemble du territoire du Japon qui appartiennent à une association dénommée Japan Sales Agricultural Cooperative Association.

Son dirigeant, M. Toshiharu Nakatsuka pilote l'association et a impulsé le projet de mise en place d'une plateforme alimentaire pour les cantines du pays. La moyenne d'âge du groupe est plutôt jeune (37 ans). Ces agriculteurs produisent du lait, des céréales (blé, riz), des légumineuses (soja) ou bien ils sont maraîchers (production d'oignons, asperges, yuzu, pommes de terre). La taille de leurs fermes s'échelonne de 30 à 300 ha.

La venue en Dordogne de cette délégation d'agriculteurs japonais fait suite à un programme de formation mené par la SCIC « Nourrir l'avenir » l'été dernier, au Japon, en direction de 250 personnes sur 12 lieux différents.

L'association Japan Sales Agricultural Cooperative Association fournit actuellement le grand public en productions bio et locales mais n'est pas structurée pour fournir la restauration collective.

A travers son voyage d'étude en Dordogne, le groupe entend s'inspirer de la méthodologie qui a été mise en œuvre par le Département au sein des restaurants scolaires en lien avec le territoire et la production bio locale (approvisionnement et diffusion).

A cet effet, deux visites avec repas pris sur place sont prévues au sein de deux collèges publics : le jeudi 21 mars au collège Montaigne à Périgueux et le vendredi 22 mars au collège de Brantôme.

Ces visites d'établissements labellisés 100% bio, local et fait maison sont complétées par celles de <https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/des-agriculteurs-bio-japonais-en-dordogne-pour-etudier-la-methode-dapprovisionnement-des-cantines-des-colleges-22333806?>

la légumerie à Bergerac, de la plateforme Manger Bio Périgord à Sanilhac et de plusieurs exploitations agricoles à Chancelade, Saint-Martial-d'Artenset, Verteillac, Saint-Astier et Saint-Vincent-Jalmoutiers.

Le Bio dans les collèges 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.

A ce jour, 12 collèges de Dordogne sont labellisés 100% bio, local et fait maison par Ecocert. 18 devraient l'être d'ici la fin de l'année 2024. 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.

Pour mener sa politique, le Département dispose de trois formateurs et d'une diététicienne. Chaque année, il apporte son soutien financier aux collèges pour favoriser l'approvisionnement bio et local à hauteur de 150 000 €. A cela s'ajoutent un accompagnement pour l'élaboration de marchés publics alimentaires dans les collèges, une méthodologie précise et un Centre de l'Education Populaire à l'Alimentation basé à Cadouin.

L'introduction du bio dans les cantines des collèges a un impact économique fort pour les agriculteurs du territoire : 1 321 695 € rien que pour le bio local.

A propos de la SCIC « Nourrir l'avenir »

Fondée au printemps 2021, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « *Nourrir l'avenir* » est une initiative de l'association le *Collectif les Pieds dans le Plat*, qui s'engage depuis plus de dix ans pour la restauration collective bio locale. Le statut SCIC permet de faire coopérer des collectivités, associations, entreprises et la société civile autour d'un projet collectif d'intérêt général : une alimentation saine et durable pour tous.