



ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT



Le collège de Thenon renforce sa démarche 100% bio et local

Comme l'ensemble des collèges publics de Dordogne, le collège Suzanne Lacore de Thenon s'est engagé dans la démarche d'introduction de produits bio et locaux dans les repas servis à la cantine. Du 23 au 27 novembre, il a franchi un palier supplémentaire en confectionnant uniquement des repas 100 % bio et locaux.

Publié le 27 novembre 2020

Après le collège Pierre Fanlac de Belvès, premier collège certifié 100% bio de France à la rentrée 2019, puis le collège Jean Rostand de Montpon-Ménéstérol, qui a lui aussi obtenu la labellisation Ecocert en cuisine 100 % bio en octobre dernier, quel sera l'établissement suivant ?

S'il est encore trop tôt pour le dire, en revanche, l'ensemble des 35 collèges publics, dont le Département gère la restauration, s'est engagé dans la démarche d'introduction de produits bio et locaux en restauration collective. 11 d'entre eux sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux.

Pour accompagner les établissements dans la réussite de cette démarche du manger bio et local au collège, le Département de la Dordogne, qui a fait de l'excellence environnementale l'une de ses principales priorités, met à leur disposition ses services. Cela passe notamment par un accompagnement dans la confection de repas bio et locaux, avec l'intervention d'un cuisinier animateur-formateur. Cette intervention est couplée à celle d'une nutritionniste pour l'aide à l'élaboration de menus équilibrés et de qualité, tout en garantissant la maîtrise des coûts.

L'expérimentation 100% Bio et local à Thenon

Le collège Suzanne Lacore de Thenon, qui s'inscrit déjà dans une démarche d'introduction de produits bio locaux, a souhaité renforcer son action en formant ses équipes de cuisine et en valorisant de manière plus significative les achats en produits bio et locaux de qualité.

A cet effet, l'établissement a organisé une semaine 100% bio locale du 23 au 27 novembre.

Cette action a été réalisée avec l'aide et l'appui technique du cuisinier formateur et de la diététicienne du Département. Le cuisinier est venu en renfort des équipes afin de confectionner des repas entièrement faits maison, de saison, bio locaux issus de producteurs périgourdins.

Les menus choisis ont permis aux équipes du collège d'aborder différentes techniques culinaires <https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/la-demarche-100-bio-et-local-se-decline-a-thenon-22330528?>

Les menus choisis ont permis aux équipes du collège d'aborder différentes techniques culinaires afin de les aider à poursuivre cette dynamique.

La cantine du collège Suzanne Lacore confectionne chaque jour 400 repas : 280 pour le collège et 120 pour l'école de Thenon.