



ÉDUCATION



Le collège Leroi Gourhan du Bugue devient le 15e établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne

Jeudi 7 novembre, le collège Leroi Gourhan du Bugue est devenu le 15e établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne. Ce résultat est le fruit du travail mené par l'équipe de cuisine et les équipes éducatives qui ont su relever le défi pour offrir chaque jour aux élèves des repas sains, sans pesticides, avec du goût, et confectionnés à partir de produits ultra locaux.

Publié le 07 novembre 2024

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. Cela lui a valu d'être 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.

Depuis, le collège a passé une étape supérieure avec l'obtention du label 100% Bio, local, fait maison et de saison mention excellence suite à l'audit réalisé en cuisine par l'organisme Ecocert qui a enregistré que les repas étaient confectionnés à partir de 66% de produits bio-locaux, que 100% de composantes étaient préparées à partir de produits bruts ou peu transformés, pour un coût denrées de 2,26 € par repas. Le tout en s'appuyant sur plus de 10 apporteurs locaux (producteurs et groupements de producteurs).

Pour parvenir à ce résultat, l'établissement a pu mener sa transition alimentaire sereinement avec l'aide technique du Département 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 ;

<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-leroi-gourhan-du-bugue-devient-le-15e-etablissement-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-en-dordogne-22334000?>

- › 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.

La labellisation d'un quinzième établissement 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.