



ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT



Le Département récompensé au niveau européen pour son projet de restauration scolaire 100% bio, local, fait maison et de saison dans les collèges

Le Département vient d'être récompensé au niveau européen pour son projet de restauration scolaire 100% bio, local, fait maison et de saison dans ses collèges lors des SchoolFood4Change EU Awards. Il a reçu cette distinction mercredi 12 février à Nuremberg en Allemagne au cours d'une cérémonie organisée à l'occasion de Biofach, le plus gros salon mondial de l'alimentation biologique.

Publié le 13 février 2025

La révolution conduite par le Département de la Dordogne dans les cantines de ses collèges avec leur passage progressif aux repas 100 % bio, locaux, faits maison et de saison, n'en finit plus d'interpeller au-delà des frontières. Son projet alimentaire, qui fait figure d'exception en la matière sur le territoire national, est source d'inspiration pour de nombreuses collectivités en France, et même à l'échelle européenne, avec, à la clé, une nouvelle distinction.

Le projet du Département de la Dordogne figure, en effet, parmi les dix réussites d'écoles et de villes à travers l'UE lors de la "SchoolFood4Change EU Awards Ceremony" (cérémonie de remise des prix de l'Union européenne) saluées pour leurs efforts novateurs qui ont permis d'établir de nouvelles normes en matière de pratiques alimentaires durables dans les écoles.

La cérémonie de remise des prix s'est déroulée mercredi 12 février au cours du forum Biofach à Nuremberg en Allemagne. Le président du Conseil départemental Germinal Peiro a reçu le prix décerné à la Dordogne des mains de Kerli Ats, membre estonienne du Conseil social et économique européen et présidente de la Fédération estonienne des agriculteurs.

Cela a permis de rappeler que la politique conduite par le Département dans les cantines de ses collèges améliore la santé des élèves, favorise le développement durable et soutient l'économie locale. En utilisant des ingrédients biologiques et de saison, le Département de la Dordogne a réduit les émissions de gaz à effet de serre et augmenté la part des aliments locaux dans les repas scolaires, établissant ainsi une norme élevée en matière de restauration scolaire durable en Europe.

Cette cérémonie a été l'occasion pour Germinal Peiro d'insister sur les motivations de la

<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-departement-recompense-au-niveau-europeen-pour-son-projet-de-restauration-scolaire-100-bio-local-fait-maison-et-de-saison-dans-les-colleges-22334071?>

Dordogne à poursuivre ce projet : justice sociale, durabilité environnementale et sanitaire, viabilité économique des systèmes agricoles locaux, relocalisation de l'agriculture, éducation au goût et à la diversité des productions...

Il a également rappelé la nécessité de l'impulsion politique de ces projets de transformation et salué le soutien de l'Union européenne en la matière à travers le projet SchoolFood4Change. Il a enfin invité tous les participants, nombreux, à s'inspirer du modèle de la Dordogne et à venir le découvrir in situ, afin de développer encore en amont la transversalité et la coopération au niveau européen.

SchoolFood4Change

Le projet SchoolFood4Change, financé par l'UE, a été lancé en janvier 2022, en collaboration avec le Département de la Dordogne et 42 autres partenaires répartis dans toute l'Europe.

SchoolFood4Change vise à faire des écoles des catalyseurs de la transformation vers un système alimentaire durable. C'est pourquoi les 43 organisations de 12 pays européens, coordonnées par ICLEI - Local Governments for Sustainability, réunissent autour d'une même table tous les acteurs concernés par l'alimentation scolaire : élèves, parents et enseignants, agriculteurs, chefs cuisiniers et personnel de cantine, experts en approvisionnement alimentaire durable, diététiciens et entreprises locales.

Le cœur du projet est une approche en trois volets qui comprend l'achat d'aliments durables, la mise en œuvre de régimes alimentaires favorables à la santé et à l'environnement et l'approche globale de l'alimentation scolaire.

SchoolFood4Change est financé par le programme Horizon 2020 de l'Union européenne. Il a débuté en janvier 2022 et durera quatre ans. Les résultats seront reproductibles au sein de l'UE et au-delà.