

Manger bio et local dans la restauration collective

Depuis 2016 l'ensemble de la restauration collective est accompagnée pour qu'elle s'approvisionne le plus possible en produits bio et locaux. Le travail porte sur la maîtrise des coûts, l'approvisionnement et l'équilibre nutritionnel.

“ Se labéliser : c'est s'engager ans la durée

Maîtriser ses coûts

Ce n'est pas plus cher de proposer des produits bio et locaux mais cela passe par une appropriation de certaines compétences. La maîtrise de ses coûts nécessite une bonne connaissance de ses besoins ainsi que l'acquisition de nouvelle technique culinaire. **Pour ce faire nous pouvons vous accompagner dans votre démarche** que ce soit sur la recherche de producteurs en fonction de vos besoins ou sur les nouveaux savoir-faire en cuisine.

Agrilocal 24

Agrilocal 24 est un outil informatique mis à disposition gratuitement auprès des acheteurs de la restauration collective et des fournisseurs (agriculteurs, entreprises de l'agro-alimentaire...). Agrilocal 24 obéit à un double objectif : faciliter la mise en relation entre les acheteurs et les fournisseurs locaux tout en respectant le code des marchés publics. Une assistance technique gratuite tout au long des différentes étapes est proposée.

L'équilibre nutritionnel

S'approvisionner en local c'est respecter la saisonnalité des produits agricoles. Utiliser des produits bio et locaux c'est diversifier l'alimentation des convives. Cette conjonction se doit de respecter un plan alimentaire qui assure un équilibre nutritionnel. Ce plan alimentaire vise aussi à lutter contre le gaspillage alimentaire et à éduquer les enfants aux goûts. Là aussi nous vous accompagnons pour la réalisation de ce plan.

Vous pouvez aussi compléter notre accompagnement en inscrivant votre personnel aux différentes formations que proposent le CNFPT sur cette thématique.



Un exemple parmi d'autres : la cantine de Sigoulès-Flaugeac

En septembre 2018, les enfants de Sigoulès ne mangeaient pas de produits bio et locaux. En janvier 2019, ces mêmes produits composaient 80 % de leur assiette. Aujourd'hui , la cantine est labelisée au niveau 3 (niveau maximum)

du label Ecocert en cuisine. Pourquoi ? Pendant le premier trimestre, le chef-formateur du Département a guidé l'équipe de la cantine pour leur apprendre à utiliser des produits bio en composant des recettes sans surcoût. Une animatrice d'Agrobio-Périgord est venue au moment du repas expliquer aux enfants les bienfaits de cette démarche, tandis que le portail Agrilocal 24 a permis à l'équipe de cuisine de s'approvisionner en local grâce à un outil performant.



La labellisation des collèges en Dordogne : une démarche en cours de développement

Avec le label "En Cuisine", l'organisme indépendant de certification Ecocert soutient le développement de la restauration bio en France. Ce référentiel est le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Il impose des critères non seulement sur le contenu de l'assiette mais aussi sur la gestion environnementale de l'établissement. Le référentiel s'appuie sur trois niveaux d'engagement, définis selon la qualité et la provenance des produits, la qualité nutritionnelle des repas, la gestion environnementale de l'activité du restaurant.

A ce jour, huit collèges sont labellisés par Ecocert en Dordogne : Pierre Fanlac à Belvès (mention excellence) ; Michel de Montaigne à Périgueux, Charles de Gaulle à la Coquille et Jean Rostand à Montpon-Ménéstérol (niveau 3) ; Clos-Chassaing à Périgueux et La Roche Beaulieu à Annesse et Beaulieu (niveau 2) ; Les Châtenades à Mussidan et La Boétie à Sarlat (niveau 1). Le nombre de collèges labellisés continue de progresser mois après mois. Aux côtés des collèges, vingt-et-une écoles élémentaires sont également labellisées, là aussi avec le soutien financier et technique du Département.



<https://www.dordogne.fr/relever-les-defis-du-21e-siecle/lavenir-en-grand/manger-bio-et-local-dans-la-restauration-collective?>



Labellisation du premier collège 100% bio de France à Belvès, au cœur du périgord noir, en septembre 2019.

ACTUALITÉS



ENVIRONNEMENT,
TOURISME

**La qualité des eaux
des sites de
baignade sur les
bases
départementales
régulièrement
contrôlée**



ENVIRONNEMENT

**Villes et villages
fleuris : rencontre
avec Adrian
Charlton, artisan
vannier à Saint-
Pardoux-la-Rivière**



ENVIRONNEMENT

**Villes et villages
fleuris : partage de
connaissances et
de pratiques en
Charente**

