

# Nouveau collège 100 % bio, local et fait maison en Dordogne

1 DOCUMENT - Publié le 08 mars 2022

Toujours plus de bio et de local dans la restauration collective des collèges



**20220308\_100\_\_bio\_Chamiers\_BD.pdf**  
(.pdf, 3,8 Mo)



**TÉLÉCHARGER**

Le Département de la Dordogne est fortement engagé depuis plusieurs années en faveur de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.

A la rentrée 2019, le collège Pierre Fanlac de Belvès était le premier collège de France certifié 100% bio, rejoint par le collège Jean Rostand de Montpon-Ménéstérol qui a, lui aussi, obtenu la labellisation Ecocert en cuisine 100 % bio en octobre 2020.

En mai 2021, une étape déterminante était franchie avec la cité scolaire Alcide Dusolier de Nontron qui, en obtenant la labellisation Ecocert, est devenue la première cité scolaire (collège+lycée) de France en cuisine 100 % Bio.

Aujourd'hui, c'est au tour du collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers de rejoindre le cercle des collèges 100 % Bio.

Cinq autres établissements doivent suivre cette année : Clos-Chassaing, Anne Frank et Montaigne à Périgueux, et ceux de Saint Cyprien et de Beaumont-du-Périgord.

L'objectif du Département de la Dordogne est de passer l'ensemble des 35 collèges, dont il gère la restauration collective, en 100% Bio.