

PRÉSIDENTE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la Communication

Hôtel du Département
2 rue Paul-Louis Courier
CS 11200
24019 Périgueux Cedex

FICHE PRESSE

Date : 04/02/2025

Objet : Remise du label 100% Bio Ecocert au collège Léo Testut à Beaumontois-en-Périgord

Le collège Léo Testut de Beaumontois-en-Périgord, 16^e établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne

Engagé dans une démarche globale d'excellence environnementale, le Conseil départemental de la Dordogne a fait de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective l'une de ses priorités. A travers cette politique volontariste, le Département souhaite à la fois privilégier la santé et l'éducation au goût des collégiens, tout en relocalisant ses approvisionnements alimentaires et en maintenant le tissu agricole du territoire. Son projet alimentaire pour ses collèges, qui fait figure d'exception en la matière sur le territoire national, est source d'inspiration pour de nombreuses collectivités et a d'ailleurs été reconnu à l'échelle européenne.

Le projet de restauration collective 100 % bio, locale et faite maison

Le collège Léo Testut devient le 16^e collège labellisé 100% bio, local, fait maison et de saison de Dordogne. Une distinction qui vient récompenser l'engagement de l'établissement depuis de nombreuses années dans une démarche de labellisation ECOCERT de son service de restauration scolaire.

En 2022, sous l'impulsion de la cheffe d'établissement en fonction à cette époque, le collège avait obtenu le label 100% bio par l'organisme ECOCERT après avoir bénéficié de l'accompagnement des services du Département notamment en matière de formation culinaire, de mise en œuvre du plan alimentaire et d'installation de nouveaux matériels de cuisine permettant de travailler des produits bruts et favoriser ainsi le « fait maison ». Une labellisation perdue l'année suivante à la suite de mauvaises pratiques.

Dès l'arrivée du nouveau chef d'établissement en septembre 2023, M. David COSTE, les services du Département se sont mobilisés en lien avec l'équipe de direction du collège Léo Testut et le personnel de cuisine afin d'obtenir de nouveau le label 100% bio par l'organisme ECOCERT et ainsi intégrer la démarche départementale mise en œuvre au bénéfice des collèges pour une restauration scolaire de qualité, bio, locale, « faite maison », de saison et à coût maîtrisé.

Ainsi, en 2024, l'équipe de cuisine du collège sous la direction de son chef, Franck CASTETS, a bénéficié d'une immersion d'un chef formateur de la Collectivité, Jérôme ROUZADE, avec pour objectif de

redonner confiance aux agents et de retrouver du plaisir en cuisinant des produits de qualité et, surtout, en associant les élèves à l'élaboration des menus en leur ouvrant les portes du service de restauration.

C'est ainsi qu'en mai 2024, l'organisme ECOCERT, lors de son audit, a validé l'obtention du label 100% bio et a souligné les points forts mis en œuvre par l'établissement :

- **Un coût denrée maîtrisé : 2 € ;**
- **+ de 60% de produits bio locaux ;**
- **Des fruits de saison proposés tous les jours au moment du service ;**
- **Le suivi du plan alimentaire départemental en lien avec la diététicienne-nutritionniste du Département ;**
- **Des actions fortes et régulières de lutte contre le gaspillage alimentaire : pesée des déchets, gâchimètre à pain, menu « anti-gaspi »... ;**
- **Des actions pédagogiques à destination des élèves : commission des menus, « élèves goûteurs », jardins aromatiques, sensibilisation à la gestion des déchets....**

Chaque jour, 340 repas sont servis au collège, le service de restauration accueillant les élèves de l'école primaire (70 élèves par jour) et maternelle (17 élèves par jour) de la commune de Beaumontois-en-Périgord. Les jeunes du centre de loisirs (35 élèves) sont accueillis les mercredis et pendant les vacances scolaires.

Une reconnaissance européenne : School Food 4 Change



La politique alimentaire menée par le Département de la Dordogne est reconnue et soutenue par l'Union Européenne dans le cadre du projet SchoolFood4Change.

SchoolFood4Change est un projet financé par l'Union Européenne, dirigé par ICLEI – Local Governments for Sustainability et co-créé en 2021 par un consortium de 43 partenaires européens. Il comprend des organisations non gouvernementales et environnementales, des collectivités locales, des experts, des universités et des instituts de recherche, des écoles, des chefs cuisiniers, des professionnels de l'alimentation et des experts de la santé.

Le Département de la Dordogne a été sélectionné pour représenter la France et œuvre aux côtés de 15 autres villes et collectivités européennes au sein de ce projet. Les deux principaux objectifs de ce dernier sont de développer une approche globale de l'alimentation à l'école et d'élaborer des marchés publics durables.

De par sa politique volontariste, sa méthodologie et ses résultats obtenus dans ce domaine, la Dordogne fait figure de pionnier européen dans le cadre de ce projet et participe à la dissémination de bonnes pratiques à travers l'Europe. Le Département bénéficie également de fonds européens dans ce cadre.

Renseignements complémentaires sur : www.schoolfood4change.eu

Dans le cadre du programme SchoolFood4Change, le Département de la Dordogne a su tirer son épingle du jeu. Grâce à son projet de restauration collective, il va se voir remettre un trophée européen le 12 février au cours du salon Biofach-Vivaness à Nuremberg en Allemagne.

A TABLE, un outil pour accompagner les restaurants collectifs scolaires à aller vers des repas plus sains, plus durables et économiquement viables pour leur territoire

Pour accompagner la restauration collective dans la transition alimentaire, le Conseil départemental de la Dordogne a développé L'outil A TABLE (**A**ccompagnement **T**echnique pour une **A**limentation **B**io **L**ocale **E**ngagée) qui permet d'obtenir une projection d'un approvisionnement en 100% bio local par type d'aliments ainsi qu'une estimation d'un volume financier sur une période donnée.

La simulation peut se faire pour un ou plusieurs établissements ou pour un territoire à l'échelle d'une Commune ou d'un EPCI. On obtient un plan alimentaire indiquant les fréquences de familles d'aliments sur une période de 20 jours consécutifs ainsi que les grammages recommandés par tranche d'âge.

Ces fréquences de familles d'aliments sont définies par la réglementation nutritionnelle (circulaire du 25 juin 2001, PNNS 4, GEMRCN, Loi Egalim) et par des critères environnementaux et de santé, dans un objectif de relocaliser l'alimentation sur nos territoires.

Grâce à ces données, il est possible de dimensionner les besoins alimentaires de la restauration collective scolaire, de mettre en place un appui technique spécifique pour la planification agricole en lien avec les besoins des structures et d'aider à la rédaction des marchés alimentaires publics.

A TABLE est accessible via le site du Département de la Dordogne : <https://atable.dordogne.fr/>

A propos du collège Léo Testut

Principal : M. David COSTE / **Principale par intérim** : Mme Caroline BURAUD

Secrétaire générale : Mme Virginie FERRAGGI

243 élèves dont 233 demi-pensionnaires - 10 divisions. Options : Langues et Cultures Européennes Anglais et Espagnol / Langue ancienne régionale occitan en 6°-5°-4° (25 élèves) / Latin / VTT.

L'ADN du collège : Le Collège Léo Testut se distingue par son dynamisme et ses nombreuses initiatives favorisant l'épanouissement des élèves dans un cadre rural accueillant.

Un engagement fort pour le développement durable : Le collège place la protection de l'environnement au cœur de son projet éducatif. Le restaurant scolaire propose une alimentation 100 % bio et locale, valorisant les producteurs de la région et sensibilisant les élèves à une consommation responsable.

Les actions menées par les éco-délégués illustrent cet engagement écologique : mise en place d'un système de compostage, tri et réduction des déchets, diminution de l'usage du plastique, création d'une grainothèque et entretien d'un potager pédagogique ou du jardin aromatique. Ces initiatives permettent aux élèves de s'impliquer activement dans la préservation de la biodiversité et de développer une conscience écocitoyenne.

Le collège encourage également une consommation durable en valorisant des restes alimentaires, par exemple grâce à leur transformation en compost utilisé pour le potager. De plus, des repas adaptés à la faim des élèves sont proposés afin de limiter le gaspillage alimentaire tout en répondant aux besoins nutritionnels de chacun.

Dans le cadre du dispositif Territoire Éducatif Rural (TER), le collège s'inscrit pleinement dans une éducation au développement durable. Les actions menées portent sur des thématiques clés telles que

la gestion des ressources (eau, énergie, sols, forêts...) ainsi que la découverte des métiers d'avenir liés à l'environnement et à sa protection. Ces initiatives visent à sensibiliser les élèves à l'importance des ressources naturelles et à leur responsabilité dans leur préservation.

Une ouverture sur le monde : Le collège propose une offre linguistique riche permettant aux élèves de renforcer leur maîtrise de l'anglais et de l'espagnol, tout en s'enrichissant des cultures anciennes ou locales avec le latin et l'occitan. Ainsi, ils peuvent poser un regard ouvert sur le patrimoine linguistique régional et international.

Le renforcement des pratiques sportives : Le collège met un point d'honneur à encourager la pratique du sport. Parmi les options proposées, l'option VTT (Vélo Tout Terrain) est particulièrement appréciée. Cette activité permet aux élèves de se dépasser tout en profitant de la richesse naturelle du territoire.

Une ouverture culturelle à travers l'art : L'atelier de pratique artistique du collège offre un espace d'expression et de créativité. En explorant différentes disciplines artistiques, les élèves développent leur sensibilité culturelle et leurs talents, tout en participant à des projets collectifs enrichissants.

Un accompagnement vers l'avenir : Le collège favorise la réussite et l'orientation des élèves grâce aux « Cordées de la réussite », un dispositif qui les met en relation avec différents lycées pour les aider à préparer leur avenir. Les partenariats incluent des établissements comme le Lycée Jean Capelle et le Lycée de l'Estuaire à Blaye pour les voies professionnelles, ainsi que le Lycée Maine de Biran et le Lycée Camille Jullian à Bordeaux pour l'enseignement général et technologique. Cette démarche favorise l'ambition scolaire et accompagne les jeunes dans la construction de leur projet personnel.

Ainsi, le Collège Léo Testut constitue bien plus qu'un lieu d'apprentissage : c'est un lieu de vie et un espace d'épanouissement, d'éveil au monde et de préparation à un avenir ambitieux et responsable.

Les personnels départementaux : 8 agents

Dotation de fonctionnement 2025 : 112.759 €.