

DORDOGNE-PÉRIGORD

COLLÈGE JEAN-MOULIN À COULOUNIEIX-CHAMIER

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

DOSSIER DE PRESSE



TOUJOURS PLUS DE BIO ET DE LOCAL DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLÈGES





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-Ménestérol 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 Duso-lier 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.

Le collège de Coulounieix-Chamiers passe au 100% bio, local et fait maison

Germinal Peiro,
Président du Conseil
départemental de la Dordogne

Dès 2016, j'ai proposé à l'Assemblée départementale d'adopter une stratégie de transformation durable de notre territoire, qui s'est notamment incarnée dans le programme 100 % bio local, fait maison et de saison.

L'originalité de ce programme, déployé prioritairement dans nos collèges départementaux, tient à son caractère intégré : il engage la mobilisation du Conseil départemental en faveur de la transformation agricole au profit de l'agriculture biologique, son accompagnement dans la constitution de plateformes logistiques et de commercialisation, son intervention en restauration collective, tant en matière de sécurisation juridique de l'achat public que de technique culinaire.

Dans le contexte actuel de crise sanitaire, la volonté de déployer un projet d'alimentation durable est plus que jamais d'actualité.

En promouvant l'agriculture biologique pour toutes les filières, il répond au défi environnemental de préservation des ressources naturelles et de la biodiversité mais également à celui de l'aménagement paysager du territoire ; en soutenant la mise en œuvre d'outils dédiés de mise en relation de l'offre avec les acheteurs, il conforte l'emploi local, non délocali-



sable, et la juste rémunération des agriculteurs tout en réduisant le transport de marchandises ; en intégrant l'éducation à l'alimentation au sein des établissements scolaires, il répond à un enjeu de santé publique et permet aux jeunes et, plus globalement, à l'ensemble de la communauté éducative, de se réappropriier leur territoire.

Notre démarche, par son ambition, est unique à l'échelle européenne. Plus que jamais, avec ce programme, le Conseil départemental démontre que les territoires ruraux sont des territoires d'innovation et, qu'à ce titre, ce sont des territoires d'avenir.

Le collège de Coulounieix-Chamiers passe au 100% bio, local et fait maison



Chaque midi, l'équipe de cuisine confectionne 300 repas

Avec 4 établissements certifiés 100% bio et bénéficiant d'une alimentation locale et « faite maison », le Département de la Dordogne fait figure d'exception et d'exemplarité sur le territoire national. De nombreuses collectivités partout en France s'intéressent à la démarche initiée par le Conseil départemental pour ses collèges et souhaitent s'en inspirer.

Après Belvès, Montpon-Ménéstérol et Nontron, aujourd'hui c'est le collège Jean Moulin à Coulounieix-Chamiers qui bénéficie d'une labellisation 100% bio et locale décernée par l'organisme Eco-cert.

Fort des expériences initiées et réussies dans 3 collèges en Dordogne pour une alimentation 100% bio, locale et « faite maison », le Conseil départemental a souhaité engager plusieurs collèges d'un même secteur géographique dans cette démarche.

Compte tenu de l'offre en bio disponible sur le secteur de l'agglomération de Périgueux et des

initiatives déjà engagées par les collèges de ce territoire, le Conseil départemental accompagne les établissements de Clos Chassaing, Anne Frank, Michel de Montaigne à Périgueux ainsi que le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers dans la transition au 100% bio et local durant l'année scolaire 2021-2022.

Aujourd'hui, le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers est le premier établissement du secteur de l'agglomération de Périgueux à obtenir le label 100% bio décerné par l'organisme Eco-cert.

Des femmes en première ligne

En ce mardi 8 mars 2022, journée internationale des droits des femmes, l'obtention de ce label est le fruit, notamment, du travail mené sur site par la principale, Mme Véronique PARISOT, la gestionnaire, Mme Sandrine GALLERAND, ainsi que la chef de cuisine de cet établissement, Mme Sophie MAUREL.



Le collège de Coulounieix-Chamiers passe au 100% bio, local et fait maison

Plus généralement, la forte implication de l'ensemble de l'équipe de direction et de cuisine du collège Jean Moulin ainsi que de la communauté éducative a permis d'atteindre l'objectif du 100% bio et local. Bien entendu, le Département de la Dordogne a mobilisé ses moyens et a pu guider les équipes du collège à travers notamment :

- Un accompagnement en cuisine des équipes de restauration par le biais d'un chef de cuisine formateur du Département pour la préparation de produits bio depuis début janvier 2022.
- La réalisation de menus équilibrés qui répondent aux besoins nutritionnels des élèves par le biais de la diététicienne-nutritionniste du Département et la mise en œuvre d'ateliers spécifiques sur la nutrition.
- Un partage de recettes et de techniques culinaires afin de renforcer l'approvisionnement en produits bio locaux et de saison à coût maîtrisé.
- Une réflexion et un accompagnement des équipes dans l'analyse des besoins et la mise en place de marchés publics sur différents supports dont la plateforme numérique Agrilocal.

Ce projet 100% bio et local a été fortement partagé avec l'ensemble des acteurs du collège lors de temps privilégiés de présentation et d'échanges avec les membres du Conseil d'Administration de l'établissement, les parents d'élèves, les enseignants et, bien entendu, les collégiens, premiers concernés par cette opération.

Transformer et accompagner le service de restauration scolaire du collège Jean Moulin vers le 100% bio et local est un enjeu majeur dans cet établissement.

En effet, avec près de 300 repas servis par jour, le collège Jean Moulin accueille de nombreux enfants d'origines et de milieux sociaux très divers. Proposer un repas à ces enfants à base de produits sains, de Dordogne, et garantissant leur santé est d'un intérêt majeur pour les jeunes ainsi que pour leurs familles et, ceci, sans aucun impact financier sur le prix du repas facturé.



Sophie Maurel est la chef de cuisine

Un exemple scruté à la loupe

Le lycée parisien Jean ZAY, qui porte de nombreux projets autour du développement durable, s'est montré particulièrement intéressé par la démarche initiée dans le département autour de la transition alimentaire.

Cela a conduit la cheffe de cet établissement à entrer en contact avec celle du collège Jean Moulin en vue de lancer un partenariat autour de différents sujets, qui est en cours de construction. Mme Parisot, la principale de Chamiers, devrait se rendre à Paris au mois de juillet, avec une délégation d'élèves.

EN CHIFFRES

336 C'est le nombre d'élèves accueillis par le collège Jean Moulin.

36 C'est le nombre d'enseignants.

12 C'est le nombre de personnels TOS [techniques, ouvriers et de service] du Département.





Collège Jean Moulin

L'indispensable formation des équipes



Remettre de la saisonnalité dans les menus est la première des actions à mettre en place

L'obtention du label Ecocert 100 % bio est le fruit du travail collectif de toute l'équipe du collège Jean Moulin qui a pu bénéficier durant trois mois des conseils avisés de Jean-Marc Mouillac et de Nicolas Lamstaës, chefs formateurs au Département.

Jean-Marc Mouillac est ce que l'on peut appeler un précurseur. Ardent défenseur du bio et du local, il a été parmi les premiers à prouver que cuisiner 100 % Bio dans la restauration collective était possible et que cela ne coûtait pas plus cher que la cuisine dite conventionnelle.

Chef cuisinier de la première cantine bio de France à l'école de Marsaneix en 2006 pendant 10 ans, Jean-Marc Mouillac a été recruté par le Conseil départemental de la Dordogne afin de former au bio et au local les équipes de cuisine des collèges et des établissements qui en font la demande.

Au-delà de la formation des équipes de cuisine, la première de ses missions est d' *"introduire massivement des produits bio locaux dans les menus et de développer en parallèle une économie locale au service des paysans de Dordogne"*. Seconde mission, qu'il accepte volontiers : *"redonner le goût aux équipes d'être actrices de la protection de la santé des générations futures"*.

Avec celui qui est également l'un des co-fondateurs du collectif Les Pieds dans le Plat, pas de chichis en cuisine, juste une formule simple à appliquer : réapprendre la cuisine. *"Le premier cours, c'est de remettre la saisonnalité quotidiennement dans l'assiette"*. En d'autres termes, faire du "fait maison" avec des produits issus du territoire. Du bon sens, à mille lieues des produits industriels en boîtes, trop souvent servis en restauration collective.



Collège Jean Moulin

La nécessité du bien manger



Trois questions à...

Aurélié Benazet,
Diététicienne

Quel constat faites-vous de la manière dont les jeunes se nourrissent aujourd'hui ?

Les récentes études sur l'alimentation des enfants et adolescents montrent qu'ils ont une consommation insuffisante de fruits et légumes, un apport excessif en sucre, en sel et en protéines. La problématique vient également d'une grande consommation de produits tout prêts, bien souvent ultra transformés, type céréales du petit déjeuner, cordon bleu, etc. dans lesquels il est difficile de mesurer la quantité de sucre, de sel. Dans ces produits, sont souvent ajoutés des éléments "cosmétiques" [adjuvants, additifs, colorants] pour donner du goût à un plat qui n'en a pas.

Cette industrialisation du goût va influencer sur les choix alimentaires futurs, c'est pourquoi l'éducation alimentaire durant l'enfance et notamment via les repas de restauration scolaire a des effets très positifs sur leur comportement à l'âge adulte.

Heureusement, il y a une prise de conscience des jeunes sur leur alimentation et même plus largement sur leur environnement et il existe un réel besoin d'avoir des temps dédiés à l'éducation au goût et à la pratique en cuisine.

En quoi s'inscrire dans une démarche du bien manger et équilibré est un bienfait pour la santé ?

Un des enjeux de santé publique est la lutte contre les

maladies chroniques comme l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires et le principal facteur de prévention est notre alimentation. Favoriser la consommation de fruits et légumes, de bonnes huiles, introduire des protéines végétales, réduire les sucres notamment cachés sous forme de sirop de glucose-fructose et le sel des plats industriels sont de puissants protecteurs de ces pathologies.

Un autre paramètre à prendre en compte est l'exposition aux perturbateurs endocriniens que l'on peut retrouver dans les plastiques et les pesticides de synthèse.

Faut-il encourager davantage les établissements scolaires à s'engager dans une démarche 100 % bio ?

La restauration scolaire se doit d'être exemplaire dans les menus qu'elle propose car le repas du midi doit couvrir presque la moitié des besoins nutritionnels d'un élève sur la journée.

Au-delà du choix du bio, c'est avant tout amener cette restauration vers du 100% "fait maison" avec des produits bruts et bannir les produits transformés dont on ne connaît ni la provenance, ni leur mode de fabrication.

Le choix du bio local est dans la continuité de la démarche du "fait maison" en proposant des aliments dépourvus de pesticides de synthèse, des huiles qui n'ont pas été raffinées, c'est la garantie qu'il n'y aura pas de graisses hydrogénées ou d'additifs dangereux.

Il faut donc encourager la restauration scolaire à être en 100% bio, à condition que ce soit le plus local possible, pour être dans une démarche vertueuse et durable, pour la santé des consommateurs, pour la santé de notre environnement et pour l'économie locale.



Le choix du bio et du local dans les collèges de Dordogne

Dès juin 2016, le Département a voté une feuille de route relative au « Manger Local dans la restauration collective », véritable démarche intégrée, de l'accompagnement de la production à la mise en oeuvre des produits en passant par la commercialisation et la distribution.

Depuis 2017, les 35 collèges publics dont le Département gère la restauration participent activement à l'appel à projets du nouveau dispositif départemental « Minjatz Goïats ! ».

Depuis, la proportion de produits bio et locaux est en forte progression année après année.

Aujourd'hui, tous les collèges de Dordogne ont entrepris de s'engager dans la démarche d'intégration du bio et du local et 20 d'entre eux sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux.

Cette évolution est le fruit d'une volonté forte de l'assemblée départementale, soucieuse d'exercer pleinement sa compétence en matière de restauration scolaire.

Elle est mise en oeuvre grâce à la mobilisation des services départementaux, au premier rang desquels les agents travaillant dans les cuisines des collèges : le Département a en effet fait le choix de conserver une cuisine dans chaque établissement et de faire réaliser par ses agents tous les repas en régie.

Les équipes de cuisine bénéficient en outre d'un accompagnement par leurs collègues en charge de l'éducation et de l'agriculture, qui passe par :

- l'accompagnement dans la confection de repas bio et locaux avec l'intervention d'un animateur-formateur.

- l'intervention d'une nutritionniste qui a rejoint les équipes du Département pour aider à l'élaboration de menus équilibrés et de qualité tout en garantissant la maîtrise des coûts.

- le soutien à l'élaboration de protocoles sanitaires en cuisine,

- l'aide pour la prise en main de la plateforme de commandes Agrilocal, permettant, dans le respect des règles de la commande publique, de faciliter les échanges entre les collèges et les fournisseurs,

- la création avec les producteurs bio du territoire de la plateforme Manger Bio Périgord auprès de laquelle les collèges peuvent passer leurs commandes.

L'expérience réussie au collège de Belvès qui a conduit à sa certification comme premier collège 100% bio de France en 2019 a servi d'exemple et de moteur pour les autres collèges qui souhaitent intégrer ou développer la démarche dans leur restauration.



Toutes ces initiatives en faveur d'une alimentation issue de l'agriculture biologique et locale dans les établissements scolaires, dont le Département a la charge de la restauration, s'inscrivent pleinement dans la volonté de **faire de la Dordogne-Périgord une terre d'excellence environnementale**.

LA LABELLISATION ECOCERT DES COLLÈGES PUBLICS DE DORDOGNE : UNE DÉMARCHE EN DÉVELOPPEMENT SUR LE TERRITOIRE

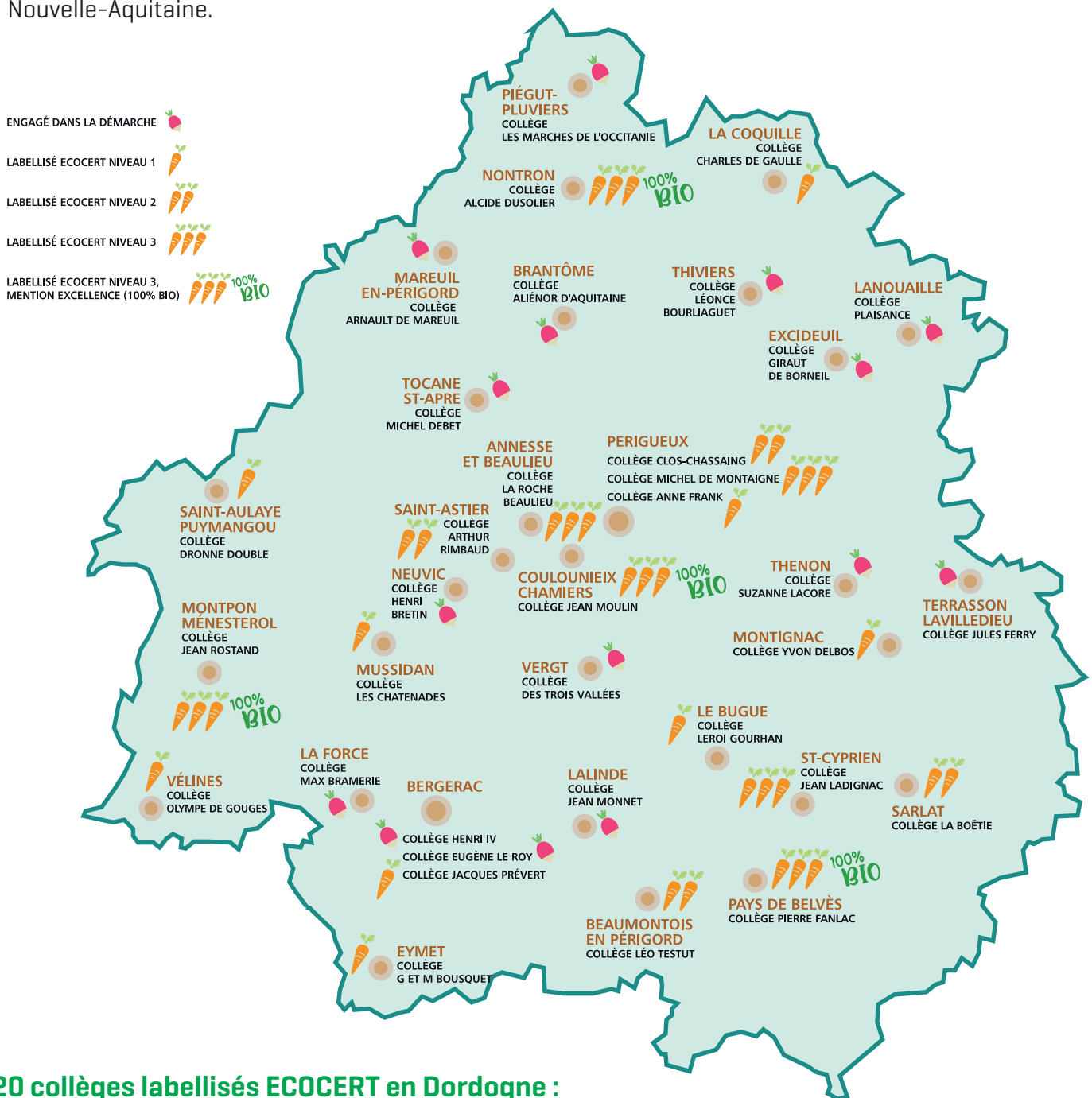
Avec le label « En Cuisine », l'organisme indépendant de certification Ecocert soutient le développement de la restauration bio en France.

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.

TOUS LES COLLÈGES DE DORDOGNE dont la restauration est gérée par le Département sont engagés dans le bio local

Les collèges Bertran-de-Born, Laure Gatet à Périgueux ainsi que Arnaut Daniel à Ribérac sont inclus dans des cités scolaires (collège + lycée) dont la restauration collective est sous la responsabilité de la Région Nouvelle-Aquitaine.



20 collèges labellisés ECOCERT en Dordogne :

- 4 collèges sont labellisés 100 % bio : le collège Pierre Fanlac à Belvès, le collège Jean Rostand à Montpon, la Cité scolaire Alcide Dusolier à Nontron et Jean-Moulin de Coulounieix-Chamiers
- 3 collèges sont labellisés de niveau 3 : Michel de Montaigne à Périgueux, La Roche-Beaulieu à Annesse-et-Beaulieu, et Jean Ladignac à Saint-Cyprien,
- 4 sont au niveau 2 : Clos Chassaing à Périgueux, Leo Testut à Beaumontois-en-Périgord, La Boétie à Sarlat et Arthur Rimbaud à Saint-Astier,
- 9 sont au niveau 1 : les Châtenades à Mussidan, Anne Frank à Périgueux, Leroi Gourhan au Bugue, Charles de Gaulle à la Coquille, Olympe de Gougues à Vélines, Dronne Double à Saint-Aulaye, Yvon Delbos à Montignac, Jacques Prévert à Bergerac, Georges et Marie Bousquet à Eymet.

Au-delà des collèges, au total ce sont 30 établissements (écoles et collèges) qui sont labellisés Ecocert en Dordogne.





Direction Générale Adjointe de la Culture, de l'Éducation et des Sports (DGA-CES)

Espace culturel François-Mitterrand
2 place Hoche
24019 PÉRIGUEUX CEDEX
Tél. 05 53 02 01 51



www.dordogne.fr