

COMMUNIQUÉ

4 jours de formation 100% bio au Collège Alcide Dusolier à Nontron

Du 8 au 11 juillet, 70 stagiaires se forment à la cité scolaire Alcide Dusolier au 100% bio à Nontron. Au programme : formation de formateurs et formation de base pour introduire des produits bio-locaux en restauration collective. Ce temps de partage est organisé par le tandem Collectif les Pieds dans le Plat-SCIC Nourrir l'avenir, en partenariat avec le Conseil Départemental de la Dordogne.

Publié le 09 juillet 2021

28 agents de collèges périgourdins bénéficient de la formation pour pouvoir monter en compétence et pour certains, devenir formateur et accélérer la mise en œuvre de la volonté politique exemplaire du Département : amener les 35 collèges de Dordogne en 100% fait maison et bio-local !

Les accomplissements pionniers et remarquables du Département sont le fruit d'une rencontre entre deux personnages : Germinal Peiro, Président du Département de la Dordogne qui porte une politique très volontariste pour la restauration collective et Jean Marc Mouillac, co-fondateur du Collectif les Pieds dans le Plat et cuisinier de la première cantine 100% bio de France certifiée Ecocert. Après la certification Ecocert du premier collège 100% bio de France (Belvès) puis du deuxième collège (Montpon) et de la première cité scolaire (Nontron) 100 % fait maison et bio-local de France en présence d'Olivier Roellinger, le Conseil départemental approfondit le partenariat avec le tandem "Collectif les Pieds dans le Plat – SCIC Nourrir l'avenir". Il accompagne 10 communes du département en immersion pour les engager dans le cap ambitieux fixé par le Conseil départemental.

Les 20 formateurs cuisinier.es et diététicien.nes du Collectif les Pieds dans le Plat / SCIC Nourrir l'avenir sont ravis de se réunir au sein de la cité scolaire Alcide Dusolier pour transmettre et partager leur savoir faire sur différents ateliers : approche par le goût par Jean Jacques et Aline venus de Bretagne, plats végétariens et légumineuses par Philippe et Delphine venus de Normandie et accompagnement des mangeurs par Serge et Isabelle, module soja semences paysannes et cuisson des céréales par Mika venue du Japon !

L'alimentation en restauration collective est un vrai levier de progrès social, culturel et économique à l'échelle d'un département, la Dordogne le prouve et tant d'autres n'attendent qu'à être accompagnés !

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/4-jours-de-formations-100-bio-au-college-alcide-dusolier-a-nontron-22331701?