ÉDUCATION

Anne Frank à Périgueux devient le 9e collège labellisé 100% Bio, local et fait maison de Dordogne

Le collège Anne Frank de Périgueux, où sont servis chaque jour 380 repas, est devenu officiellement le 9e établissement labellisé 100% bio, local et fait maison certifié par Ecocert lundi 6 février. Un résultat atteint grâce à l'implication et à l'écoute des équipes de cuisine et de la direction du collège qui ont pu appliquer les conseils et la méthodologie proposés par le Département.

Publié le 06 février 2023

Et de 9 ! En attendant sept nouveaux établissements d'ici la fin de l'année 2023. Lundi 6 février le collège Anne Frank de Périgueux est devenu officiellement le 9e établissement de Dordogne labellisé 100% bio, local et fait maison certifié par Ecocert. Un résultat qui n'est pas le fruit du hasard, loin s'en faut.

L'établissement est en effet labellisé Ecocert depuis 2019. Les équipes de cuisine et la direction se sont fortement mobilisées pour proposer aux collégiens un déjeuner équilibré, préparé avec des produits sains et de saison.

Cela a conduit tout naturellement le collège à s'engager en 2021, au même titre que les autres collèges publics de la Ville de Périgueux, sur un service de restauration 100 % bio, local et « fait-maison ». Ainsi, le collège Anne Frank a pu bénéficier de l'aide du Département afin de mettre en œuvre ce projet dans les meilleures conditions et de manière progressive.

Un processus codifié

Entre septembre et décembre 2021, le Département a procédé à la réalisation d'audits spécifiques en cuisine portant sur les aspects suivants : organisationnels, techniques, achats alimentaires, sanitaires et nutritionnels. Une semaine de test 100% bio, local et « fait-maison » a également été organisée sur l'établissement.

Durant le 1er trimestre de l'année 2022, le collège a pu bénéficier de l'immersion en restauration d'un chef de cuisine formateur. Ce dernier a accompagné les équipes dans l'élaboration de recettes et la mise en œuvre de techniques spécifiques permettant de proposer régulièrement des produits 100% bio, locaux, à coût maîtrisé et dans le respect du plan alimentaire

départemental.

De plus, afin de faciliter le travail en cuisine pour les agents du collège, **+ de 90.000 € ont été investis par le Département pour le renouvellement de matériel et l'adaptation des locaux de restauration**. Aussi, le Département a pu mettre en œuvre, en lien avec les équipes de cuisine du collège, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement adapté à son contexte ainsi qu'à l'objectif du 100% bio, local et « fait-maison ».

Des coûts maîtrisés

En septembre 2022, le collège Anne Frank a été labellisé Ecocert 100% bio, devenant ainsi le 9 e collège public de Dordogne à atteindre ce niveau de labellisation. + de 45% des produits bio servis proviennent de la production locale. Le coût denrée de fabrication des repas reste maîtrisé et se situe aux alentours de 2,10 € sur l'ensemble de l'année 2022.

Ce résultat a été atteint grâce à l'implication et à l'écoute active des équipes de cuisine et de la direction du collège qui ont pu appliquer les conseils et la méthodologie proposés par le Département, notamment en matière nutritionnelle, de technique culinaire et de gestion des achats alimentaires.

De plus, afin de participer à la maîtrise du coût denrée, notamment sur la viande, l'équipe de cuisine de l'établissement travaille en collaboration avec celle du collège de Coulounieix-Chamiers sur des ateliers spécifiques comme, notamment, la découpe de carcasse.

380 repas servis par jour

Transformer et accompagner le service de restauration scolaire du collège Anne Frank vers le 100% Bio et local est un enjeu majeur sur cet établissement. En effet, avec 380 repas servis par jour, le collège Anne Frank accueille de nombreux enfants d'origines et de milieux sociaux très divers. Proposer un repas à ces enfants à base de produits sains 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. Le nombre important d'enseignants qui mangent au collège est également à relever.

Les « petits plus » proposés par le collège : le chef de cuisine, Joël Lajarthe, confectionne des pâtisseries maison pour le goûter des jeunes inscrits à la section sportive football chaque semaine. C'est toute une équipe qui est aux petits soins pour les enfants. Par ailleurs, un jardin botanique avec des herbes aromatiques a été mis en place par les équipes départementales du Pôle Espaces verts.

Sept nouveaux établissements labellisés en 2023

Aujourd'hui, tous les collèges de Dordogne sont engagés dans la démarche d'intégration du bio et du local et 20 d'entre eux sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux : 9 sont labellisés 100% bio, 3 sont labellisés de niveau 2, et 8 de niveau 1. L'objectif à l'issue du mandat est de labelliser les 35 collèges du Département au niveau excellence 100 % bio, en lien avec les objectifs d'excellence environnementale portés par le Département.

Sept nouveaux établissements doivent obtenir le label 100% Bio, local et fait maison cette année : Brantôme, Le Bugue, Terrasson, La Coquille, Jacques Prévert à Bergerac, Saint-Astier et Montignac, portant ainsi à 16 le nombre de collèges détenant cette plus haute certification.

Dans le cadre de la transition alimentaire mise en place au sein des cantines scolaires des collèges de Dordogne, le Département participe au programme européen School Food For Change depuis 2022 aux côtés de plusieurs pays tels que l'Autriche, l'Italie, l'Estonie, la Suède et la Hongrie. Ce programme a pour objectif de mettre en avant et d'analyser les démarches innovantes engagées par des collectivités dans les pays précités en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable pour les jeunes enfants scolarisés dans les établissements publics afin d'essaimer ces bonnes pratiques à moyen terme à l'échelle européen. Plusieurs rencontres ont lieu chaque année, dans des villes différentes. Elles rassemblent les participants au programme autour de thématiques spécifiques. La prochaine rencontre aura lieu le 21 et 22 février 2023 à Valence, en Espagne. Elle permettra aux collectivités partenaires localisées en France, Espagne et Italie d'échanger sur des méthodes, des solutions et des expériences relatives au concept d'approche globale de l'alimentation (*Wholeschool Food Approach*). Il s'agit d'associer le plus largement possible les parties prenantes concernées par la restauration scolaire et d'observer le temps du repas d'un point de vue éducatif et social. M. Laray, Principal du collège, s'est porté volontaire pour y participer.

Anne Frank, labellisé 100% Bio, local et fait maison

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/anne-frank-a-perigueux-devient-le-9e-college-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-de-dordogne-22333462?