ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT

Le collège Jean Ladignac de Saint-Cyprien labellisé à son tour 100% Bio local et fait maison

Le collège Jean Ladignac de Saint-Cyprien est devenu jeudi 1er septembre le 6e collège de Dordogne à obtenir le label 100% bio local et fait maison délivré par Ecocert. D'autres établissements s'apprêtent à obtenir la même distinction d'ici la fin de l'année. L'objectif du Département est de que ses 35 collèges obtiennent tous ce label à la fin du mandat.

Publié le 01 septembre 2022

Depuis plusieurs années, le Conseil départemental de la Dordogne est fortement engagé en faveur de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective. Le Département fait d'ailleurs figure d'exception en la matière sur le territoire national. Son projet alimentaire pour ses collèges est source d'inspiration pour de nombreuses collectivités et a été reconnu récemment à l'échelle européenne.

Un premier collège 100% Bio en 2019

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 Dusolier de Nontron qui, en obtenant la labellisation Ecocert, est devenue la première cité scolaire (collège+lycée) de France en cuisine 100 % Bio.

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 d'autres collèges dans cette démarche.

Durant l'année scolaire 2021-2022, 3 nouveaux collèges ont obtenu leur label Ecocert 100% bio :

- Jean Moulin à Coulounieix-Chamiers,
- Léo Testut à Beaumontois-en-Périgord,
- Jean Ladignac à Saint-Cyprien

Cela porte désormais à 6 le nombre de collèges en Dordogne ayant obtenu ce niveau de labellisation.

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/default-6b550b2fb0-22332496?

Objectif 35 collèges 100% Bio à la fin du mandat

D'ici la fin de l'année 2022, les collèges Michel de Montaigne, Clos Chassaing et Anne Frank de Périgueux seront, eux-aussi, labellisés 100 % bio, local et fait maison grâce à l'accompagnement technique et financier proposé par le Département et au travail quotidien mené par les équipes de cuisine de ces établissements.

Les 35 collèges publics relevant de la responsabilité du Département en matière de restauration scolaire sont tous engagés dans la démarche d'un approvisionnement bio et local garantissant une meilleure alimentation pour nos enfants et une source de rémunération pour nos producteurs. A ce jour, 60% des collèges publics de Dordogne sont labellisés Ecocert. Le Département souhaite que tous ses collèges soient labellisés Ecocert prochainement et obtiennent, à terme, un niveau de labellisation 100% bio, local et fait maison.

Une reconnaissance européenne : School Food 4 Change

L'expertise développée par le Département à travers sa démarche d'introduction de produits bio et locaux en restauration collective lui a valu une reconnaissance européenne : en mai 2021, il a été lauréat de l'appel à projet SchoolFood4Change (SF4C).

Financé par le programme-cadre pour la recherche et l'innovation « Horizon 2020 » de l'Union européenne, le projet SchoolFood4Change a pour ambition de mettre en oeuvre au cours des quatre prochaines années des solutions visant à passer à une alimentation saine et durable, issue des cultures, des eaux intérieures et de la mer, et accessible à tous les citoyens de l'Union européenne, y compris les groupes les plus démunis et vulnérables, à commencer par les publics scolaires.

Le projet SF4C a démarré en janvier 2022. Il compte 43 partenaires (dont des entités affiliées) qui œuvrent à concrétiser l'objectif d'atteindre au moins deux millions de citoyens européens, en travaillant directement avec plus de 3.000 écoles et 600.000 enfants et adolescents répartis dans 12 pays de l'UE.

Le Département de la Dordogne est, avec la Ville de Lyon, l'un des deux partenaires français du projet. A ce titre, il bénéficie d'un accompagnement financier de 300.000 €.

Renseignements complémentaires sur : www.schoolfood4change.eu (https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%3A%2F%2Fwww.schoolfood4change.eu%2F&data=05%7C01%7Ce.cousin%40dordogne.fr%7Ce8e1b0f38ecf41688d6908da85b68a79%7C664aae95c3e84c41b77dd4179a621d59%7C0%7C0%7C637969316295481298%7CUnknown%7CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%3D%7C3000%7C%7C%7C&sdata=K1teMDYZF9C2vpxlkyCQZrAartS6P7YJ2l%2BcJ8GdFWo%3D&reserved=0)

Un jour au sein de l'équipe de restauration collective du collège de Saint-Cyprien

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/default-6b550b2fb0-22332496?