



ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT



Le collège Jules Ferry à Terrasson à son tour labellisé 100% Bio, local et fait maison

Le nombre de collèges labellisés 100% bio, local et fait maison de Dordogne vient de s'agrandir encore avec la venue d'un onzième établissement : le collège Jules Ferry de Terrasson. Cette distinction illustre la volonté politique de proposer aux élèves des repas bio confectionnés à partir de produits locaux, en privilégiant la santé et l'éducation l'éducation au goût des collégiens.

Publié le 25 janvier 2024

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 Jules Ferry de Terrasson est le 11^e établissement de Dordogne à obtenir le label Ecocert 100% bio, local et fait maison. Une distinction qui vient récompenser l'ensemble du travail accompli par l'établissement depuis plus d'un an.

Dès 2022, l'équipe de direction a souhaité être accompagnée par les services départementaux afin de s'engager dans la démarche de transition alimentaire 100% bio, locale, fait maison et de saison. La cheffe d'établissement précédente, Mme Dubreuil, a impulsé ce projet avec conviction et engagement. L'arrivée à l'automne 2023 du nouveau Principal, M. Laray auparavant chef d'établissement au collège Anne Frank de Périgueux déjà labellisé en 2022 100% bio, local, fait maison et de saison, a permis de poursuivre et de finaliser le travail déjà accompli.

L'ensemble des services du Département s'est mobilisé durant près d'une année afin de permettre au collège Jules Ferry d'atteindre son objectif et de réussir sa transition alimentaire. Cela s'est traduit par :

› La mise à la disposition du collège d'un **chef de cuisine formateur (Nicolas LAMSTAES)** en immersion <https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/default-6c241aec34-22333765?>

au sein de l'équipe de restauration afin d'apporter les conseils techniques nécessaires dans la mise en œuvre du 100% bio, local, « fait maison » et de saison ;

- › La mise à disposition du collège du **matériel de cuisine adapté (été 2023)** et performant facilitant le travail des agents et permettant d'élaborer des plats à partir de produits bruts. Ce matériel ergonomique permet également de limiter les risques de troubles musculo-squelettiques (TMS) ;
- › L'accompagnement du collègue dans la mise en œuvre de marchés publics alimentaires adaptés à l'objectif du 100% bio, local, « fait maison » et de saison ;
- › La réalisation d'un « sourcing » préalable sur la production bio locale du secteur du collège et pouvant répondre aux besoins alimentaires. Il est à noter que **+ de 54% des produits bio** servis par le collège sont d'origine locale ;
- › La mise à disposition du collègue **des compétences de la diététicienne de la collectivité** qui a pu accompagner l'établissement dans la mise en œuvre d'une commission menus associant notamment les délégués de classe et dans l'organisation d'ateliers destinés aux élèves sur l'éducation au goût ainsi que sur l'agriculture biologique ;
- › L'entame de la mise en œuvre d'un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté au projet alimentaire et garantissant une traçabilité sanitaire des nouveaux process de fabrication.

L'équipe de direction a su également impliquer le corps enseignant dans cette opération afin d'inscrire le 100% bio, local, fait maison et de saison au cœur du projet d'établissement. Ainsi, Mme Christel Tricard, enseignante en langue occitane au sein du collège, assure avec ses élèves **la traduction régulière depuis le mois de septembre 2023 des menus en occitan.**

Toutes ces initiatives et ces réussites ont été soulignées par l'organisme ECOCERT dans le cadre de son rapport d'audit du 20 octobre 2023 validant la labellisation 100% bio du collège Jules Ferry de Terrasson.