

ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT

Le collège Charles de Gaulle à La Coquille, dixième établissement labellisé 100% Bio, local et fait maison en Dordogne

Le collège Charles de Gaulle de La Coquille, l'un des plus petits du département, est devenu le 10e établissement de Dordogne à être labellisé 100% bio, local et fait maison. Une belle reconnaissance pour l'équipe de cuisine, et plus largement pour l'établissement fortement engagé en faveur du développement durable.

Publié le 18 janvier 2024

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 d'ailleurs été reconnu à l'échelle européenne.

Dans le cadre de son projet d'établissement orienté de manière forte vers le développement durable, le collège Charles de Gaulle de La Coquille a souhaité agir sur son service de restauration afin d'entamer une transition alimentaire progressive vers le 100% bio, local, « fait maison » et de saison. Cette transition a pu être conduite sous l'impulsion et et grâce au dynamisme de la principale, Catherine Faure, qui a su mobiliser ses équipes techniques, éducatives et pédagogiques en faveur de ce projet.

Ainsi, le collège a pu obtenir une labellisation Ecocert de niveau 1 en 2022 avec près de 30% de produits bio achetés. Depuis, le collège n'a cessé de progresser jusqu'à atteindre le 6 octobre 2023 la labellisation 100% bio délivrée par l'organisme Ecocert. Le Département a pu accompagner le collège tout au long de cette évolution par les initiatives suivantes :

- Immersion en cuisine d'un chef formateur du Département ;
- Accompagnement en matière d'achats alimentaires et à l'utilisation d'un outil numérique de gestion des achats et des stocks ;
- Mise en œuvre d'une commission menus et accompagnement sur le volet nutritionnel par la diététicienne du Département ;
- Mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté au 100% bio, local et fait maison ;
- Mise en œuvre d'un plan de renouvellement et d'adaptation du matériel de cuisine.

De plus, l'approvisionnement local est au cœur du projet alimentaire mené sur le collège de La Coquille. Ainsi, **près de 15 producteurs bio de Dordogne et de Haute-Vienne fournissent régulièrement le collège**.

Sur le plan pédagogique, la cheffe d'établissement a su mobiliser ses équipes autour de l'alimentation. Ainsi, plusieurs projets pédagogiques sont à mettre en exergue :

- **Projet « De la Graine à l'Assiette »** qui a pour objectif de rendre les élèves acteurs de la politique de restauration scolaire vers une alimentation 100% bio, locale et faite maison. Sous l'impulsion de la professeure référente Développement Durable, des éco-délégués, de la professeure de SVT et de la cheffe de cuisine, les élèves apprennent à cultiver, récolter et cuisiner tout en étant formés à l'autonomie alimentaire et à l'autosuffisance. Le Département et le Parc Naturel Régional Périgord-Limousin sont partenaires de ce projet. A ce titre, la cheffe de cuisine, Corinne Blanchard, fortement impliquée dans le projet alimentaire, anime des ateliers pédagogiques et met à la disposition des élèves ses compétences et son savoir-faire dans un objectif d'apprentissage du bien-manger.

- L'alimentation est également au cœur de l'enseignement de la langue occitane au collège Charles de Gaulle de La Coquille. En effet, l'enseignant, Romain Chirol, a initié avec ses élèves des classes de 6ème, un herbier « L'Erbier dau Collegi » occitan/français. De plus, un travail a également été mené avec les élèves des classes de 5ème sur la traduction en occitan du lexique propre à la restauration (fruits-légumes, produits d'épicerie, matériels de cuisine, ustensiles, recettes).

- La limitation du gaspillage et la gestion des bio-déchets font également partie des actions innovantes menées par le collège de La Coquille en matière d'alimentation durable. En effet, l'ensemble des équipes du collège ainsi que les élèves sont sensibilisés sur la question du gaspillage alimentaire. Des pesées régulières des denrées non consommées sont effectuées. De plus, le collège dispose d'un composteur afin d'assurer la valorisation des bio-déchets. L'agent technique du collège, M. Beyney, est fortement impliqué sur la gestion et l'utilisation du composteur. Il a pu également bénéficier d'une formation spécifique « référent de site de compostage » organisée par le Département en collaboration avec l'association « Au ras du sol ».

La remise du label 100% Bio, local et fait maison



