



ÉDUCATION



Henri Bretin à Neuvic : nouveau collège labellisé 100% bio, local et fait maison

Engagé depuis 2025 dans la démarche ECOCERT pour une restauration scolaire de qualité, bio, locale et respectant la saisonnalité, le collège Henri Bretin de Neuvic s'est vu remettre officiellement le label 100% bio, local, fait maison et de saison lundi 7 septembre. Un label qui vient récompenser le fruit de la qualité du travail et du niveau d'investissement exemplaire de l'équipe de cuisine.

Publié le 07 septembre 2026

La liste des collèges labellisés 100% bio, local, fait maison et de saison s'allonge avec la remise officiel du label lundi 7 septembre au collège Henri Bretin à Neuvic.

Ce label, validé le 23 avril 2026 par l'organisme ECOCERT est la suite logique de la démarche engagée par l'établissement depuis 2025 dans la démarche ECOCERT pour une restauration scolaire de qualité, bio, locale et respectant la saisonnalité. Lors de l'audit réalisé par ECOCERT en décembre 2025, le collège a pu obtenir le niveau 2 récompensant ainsi le travail déjà engagé sur cet établissement.

Les équipes de direction et de cuisine de l'établissement, épaulés par les services du Département de la Dordogne, ont travaillé de manière très autonome afin de permettre au collège Henri Bretin d'atteindre l'objectif d'une restauration 100% bio, locale, faite maison et de saison.

Les services du Département se sont mobilisés afin d'accompagner le collège dans cette transition alimentaire sur de nombreux aspects :

- › Intervention d'un chef de cuisine-formateur (partage de pratiques et de recettes) ;
- › Accompagnement à l'élaboration des marchés publics alimentaires ;
- › Suivi nutritionnel des menus proposés par la diététicienne de la Collectivité ;
- › Renouvellement du matériel de cuisine pour un montant de 81.600 €.

Bientôt 35 collèges sur 35

Lancée il y a 10 ans, la politique volontariste du 100% bio est sur le point de réaliser son pari : 30 collèges auront atteint l'excellence d'ici la fin de l'année et 35 sur 35 avant juin 2027. Ce choix a

été fait pour trois raisons principales : la santé, l'économie locale et l'environnement.
<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/henri-bretin-a-neuvic-nouveau-college-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-22334387?>

été fait pour trois raisons principales : la santé, l'économie locale et l'environnement.

- › Permettre à des élèves d'avoir accès à des repas bio et équilibrés aujourd'hui, c'est préparer leur santé de demain.
- › Se fournir auprès des producteurs bio situés à proximité immédiate des collèges, c'est injecter directement 2,5 millions d'euros de denrées dans l'économie périgourdine.
- › Relocaliser l'agriculture par l'achat de produits pour les cantines, c'est économiser 85% de rejets de gaz à effet de serre.