ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT

Le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers passe au 100 bio, local et fait maison

Le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers est devenu le 4e collège de Dordogne dont la cantine a été labellisé 100% bio, local et fait maison par Ecocert, mardi 8 mars 2022. Une consécration pour l'équipe de cuisine et, plus largement, pour l'équipe de l'établissement, qui se sont énormément investies pour la réussite de ce projet.

Publié le 08 mars 2022

Avec quatre établissements certifiés 100% bio et bénéficiant d'une alimentation locale et « faite maison », le Département de la Dordogne fait figure d'exception et d'exemplarité sur le territoire national. De nombreuses collectivités partout en France s'intéressent à la démarche initiée par le Conseil départemental pour ses collèges et souhaitent s'en inspirer.
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.

La force de l'expérience

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 plusieurs collèges d'un même secteur géographique dans cette démarche.

Compte tenu de l'offre en bio disponible sur le secteur de l'agglomération de Périgueux et des initiatives déjà engagées par les collèges de ce territoire, le Conseil départemental accompagne les établissements de Clos Chassaing, Anne Frank, Michel de Montaigne à Périgueux ainsi que le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers dans la transition au 100% bio et local durant l'année scolaire 2021-2022.

Aujourd'hui, le collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers est le premier établissement du secteur de l'agglomération de Périgueux à obtenir le label 100% bio décerné par l'organisme Ecocert.

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-jean-moulin-de-coulounieix-chamiers-passe-au-100-bio-local-et-fait-maison-22331974?

Des femmes en première ligne

En ce mardi 8 mars 2022, journée internationale des droits des femmes, l'obtention de ce label est le fruit, notamment, du travail mené sur site par la principale, Véronique Parisot, la gestionnaire, Sandrine Gallerand, ainsi que la chef de cuisine de cet établissement, Sophie Maurel.
Plus généralement, la forte implication de l'ensemble de l'équipe de direction et de cuisine du collège Jean Moulin ainsi que de la communauté éducative a permis d'atteindre l'objectif du 100% bio et local. Bien entendu, le Département de la Dordogne a mobilisé ses moyens et a pu guider les équipes du collège à travers notamment :

- Un accompagnement en cuisine des équipes de restauration par le biais d'un chef de cuisine formateur du Département pour la préparation de produits bio depuis début janvier 2022.

- La réalisation de menus équilibrés qui répondent aux besoins nutritionnels des élèves par le biais de la diététicienne-nutritionniste du Département et la mise en œuvre d'ateliers spécifiques sur la nutrition.

- Un partage de recettes et de techniques culinaires afin de renforcer l'approvisionnement en produits bio locaux et de saison à coût maîtrisé.

- Une réflexion et un accompagnement des équipes dans l'analyse des besoins et la mise en place de marchés publics sur différents supports dont la plateforme numérique Agrilocal.

Un projet collectif

Ce projet 100% bio et local a été fortement partagé avec l'ensemble des acteurs du collège lors de temps privilégiés de présentation et d'échanges avec les membres du Conseil d'administration de l'établissement, les parents d'élèves, les enseignants et, bien entendu, les collégiens, premiers concernés par cette opération.

Transformer et accompagner le service de restauration scolaire du collège Jean Moulin vers le 100% bio et local est un enjeu majeur dans cet établissement.

En effet, avec près de 300 repas servis par jour, le collège Jean Moulin accueille de nombreux enfants d'origines et de milieux sociaux très divers. Proposer un repas à ces enfants à base de produits sains, de Dordogne, et 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.

Un exemple scruté à la loupe

Le lycée parisien Jean Zay, qui porte de nombreux projets autour du développement durable, s'est montré particulièrement intéressé par la démarche initiée dans le département autour de la transition alimentaire.
Cela a conduit la cheffe de cet établissement à entrer en contact avec celle du collège Jean Moulin en vue de lancer un partenariat autour de différents sujets, qui est en cours de construction. Mme Parisot, la principale de Chamiers, devrait se rendre à Paris au mois de juillet, avec une délégation d'élèves.

Objectif 100% des collèges en 100% bio d'ici la fin du mandat. Cinq autres établissements doivent suivre cette année : Clos-Chassaing, Anne Frank et Montaigne à Périgueux, et ceux de Saint Cyprien et de Beaumont-du-Périgord. L'objectif du Département de la Dordogne est de passer l'ensemble des 35 collèges, dont il gère la restauration collective, en 100% Bio.

https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-jean-moulin-de-coulounieix-chamiers-passe-au-100-bio-local-et-fait-maison-22331974?