

ÉDUCATION

# Le collège La Boétie de Sarlat rejoint la liste des établissements labellisés 100% bio, local et fait maison en Dordogne

Le collège La Boétie de Sarlat-la-Canéda a reçu le label ECOCERT 100% bio mardi 9 décembre 2025, faisant de cet établissement l'un des 22 collèges labellisés 100% à ce jour. Une récompense qui est tout sauf le fruit du hasard, puisque depuis de très nombreuses années, le chef de cuisine, Hervé Magnol et ses équipes. Se sont engagés en faveur d'une alimentation saine, durable et locale.

*Publié le 11 décembre 2025*

Un label Ecocert supplémentaire pour le collège La Boétie de Sarlat : le label excellence 100% Bio, la plus haute distinction en la matière. Celui-ci a été remis officiellement à l'équipe de cuisine mardi 10 décembre.

Il s'agit là de l'aboutissement du travail mené depuis de nombreuses années par le chef de cuisine du collège, Hervé Magnol, et son équipe pour une alimentation saine, durable et locale proposée tous les jours aux élèves du collège La Boétie, où son servis près de 800 repas.

Cet établissement est l'un des premiers de Dordogne à s'être engagé dans la démarche de labellisation ECOCERT en obtenant en 2017 le label de niveau 1. Depuis, le collège n'a cessé de progresser en obtenant en 2020 le label de niveau 2 et en 2025 le label de niveau 3 100% bio. Cette évolution du service de restauration du collège de Sarlat-la-Canéda a pu s'opérer grâce à l'entière coopération de l'équipe de direction de l'établissement, Nathalie Coly (Principale jusqu'en juin 2025), Eric Laray (actuel Principal depuis la rentrée 2025) et Camille Bonnal (Secrétaire générale).

## Le soutien du Département

Pour parvenir à décrocher ce label, l'équipe de cuisine a pu compter sur le soutien du Département, qui s'est traduit par la mise à disposition d'un chef de cuisine formateur pour accompagner les équipes dans la mise en œuvre du 100% bio, local, fait maison et de saison, un accompagnement de la diététicienne du Département sur l'équilibre alimentaire et participation aux commissions menus de l'établissement, un accompagnement sur la mise en œuvre et le suivi des marchés publics alimentaires, un accompagnement à l'élaboration et au suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire par les services du Laboratoire Départemental d'Analyse et de Recherche ou

encore la mise en œuvre d'un jardin aromatique.

Les résultats de l'audit ECOCERT validant le 100% bio sur cet établissement en date du 3 juin 2025 sont remarquables. En matière d'approvisionnement et de coût denrées, près de 64 % de produits bio locaux et un coût denrées maîtrisé à 2,03 €.

En parallèle, un travail a été effectué sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et les élèves ont été largement impliqués dans le projet. En ce qui concerne les investissements en cuisine, le remplacement du matériel a été régulièrement effectué par l'établissement. Le Département n'a donc rien fourni de plus, il a cependant procédé à la réfection des caniveaux en cuisine. Ces travaux, programmés par la Direction du Patrimoine Bâti, devaient être réalisés en dehors du passage au 100% bio (coût global de l'opération : 51.000 € TTC).

Désormais, 22 des 35 collèges de Dordogne sont passés sous la bannière du 100% bio. De quoi impressionner une délégation d'universitaires tchèques, présente à Sarlat pour s'inspirer de la démarche et invitée dans le cadre du programme européen School Food 4 change.

### La remise du label 100% bio en images



https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-la-boetie-de-sarlat-rejoint-la-liste-des-etablissements-labellises-100-bio-local-et-fait-maison-en-dordogne-22334226?