

ÉDUCATION

# Le collège Max Bramerie du Pays de La Force devient le 22e établissement labellisé 100% bio, local et fait maison en Dordogne

Le collège Max Bramerie du Pays de La Force a reçu le label ECOCERT 100% bio mercredi 3 décembre des mains du Président du Conseil départemental de la Dordogne, Germinal Peiro. Cet établissement fait partie des 22 collèges labellisés 100% bio à ce jour, ce qui fait figure d'exception sur le territoire national.

*Publié le 03 décembre 2025*

Cette distinction est le fruit du travail mené depuis plusieurs années par le chef de cuisine du collège, Olivier Hivert, soucieux de proposer tous les midis aux élèves des repas de qualité, bio, locaux et entièrement « faits-maison ». Le chef de cuisine ainsi que l'ensemble de son équipe ont pu également bénéficier du soutien technique des services du Département sur les axes suivants :

- Immersion en cuisine d'un chef formateur du Département ;
- Accompagnement de la diététicienne du Département sur l'équilibre alimentaire ;
- Accompagnement sur la mise en œuvre et le suivi des marchés publics alimentaires ;
- Accompagnement à l'élaboration et au suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire par les services du Laboratoire Départemental d'Analyse et de Recherche;
- Renouvellement du matériel de cuisine afin de faciliter le « tout fait-maison » par le Département pour un montant de près de 103.000 €.
- Mise en œuvre d'un jardin aromatique.

Grâce à cet accompagnement et à l'entière mobilisation des équipes de cuisine et de la direction du collège Max Bramerie, les résultats de l'audit ECOCERT validant le 100% bio sur cet établissement en date du 27 mars 2025 sont remarquables :

En matière d'approvisionnement et de coût denrées :

- Près de 70% de produits bio locaux ;
- Coût denrées 1,99 € ;

En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire :
https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-max-bramerie-du-pays-de-la-force-devient-le-22e-etablissement-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-en-dordogne-22334221?

- Pesée journalière des déchets ;
- Réutilisation des restes ou proposition le jour suivant ;
- Repassage des légumes sous forme de soupes ou de galettes ;
- Présence d'un gachimètre à pain ;

En matière de communication et de lien avec les élèves :

- Ateliers en cuisine pour les élèves de 6ème avec Karen Villegente, cuisinière ;
- Intervention dans les classes afin de sensibiliser les élèves sur le « bien manger » ;
- Mise en œuvre d'une commission-menu ;
- Actions de sensibilisation sur la saisonnalité et la production bio locale par l'équipe enseignante du collège.

## Les Initiatives durables au collège

**1. Réduction des déchets :** Instauration de programmes de tri et de recyclage des déchets.

**2. Projets de biodiversité :** Installation d'une mare pédagogique et de nichoirs

**3. Partenariats locaux :** Les élèves éco-délégués collaborent avec la commune dans le cadre du reboisement du parc des Pradasques. Les cuisines se fournissent auprès de producteurs locaux pour l'approvisionnement en produits frais et biologiques, soutenant ainsi l'économie locale et réduisant l'empreinte carbone.

### La remise du label en images



https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/le-college-max-bramerie-du-pays-de-la-force-devient-le-22e-etablissement-labellise-100-bio-local-et-fait-maison-en-dordogne-22334221?