



AGRICULTURE, ÉDUCATION, ENVIRONNEMENT



L'excellence environnementale du Département de la Dordogne reconnue par les Prix européens du bio

La politique de mise en place de repas 100% bio, locaux et faits maison dans les cantines des collèges de Dordogne vient d'être saluée une nouvelle fois sur le plan européen. Le projet porté par le Département figure en effet parmi les trois finalistes des prix européens du bio dans la catégorie Meilleure région bio d'Europe pour l'année 2023.

Publié le 22 novembre 2023

Depuis 2019, le Conseil départemental de la Dordogne a entrepris de transformer la restauration collective dans ses collèges à travers la mise en place de repas 100% bio, locaux et faits maison. Cet objectif ambitieux répond à la démarche d'excellence environnementale engagée par la collectivité qui souhaite offrir aux élèves une alimentation saine et locale qui favorise leur santé.

Pour mettre en œuvre sa politique, le Département mobilise la compétence et l'ingénierie de ses services, met à disposition des outils numériques ergonomiques et adaptés aux besoins locaux des cantines, suivant une méthodologie précise et inclusive : audit et accompagnement avec formation initiale, sur l'introduction des produits.

Le projet alimentaire conduit par le Département fait figure d'exception en la matière sur le territoire national. Il est d'ailleurs devenu une source d'inspiration pour de nombreuses collectivités et a été reconnu à l'échelle européenne à travers le projet européen SchoolFood4Change auquel participe le Département.

Cette politique vient d'être saluée une nouvelle fois sur le plan européen. Le projet porté par le Département figure en effet parmi les trois finalistes des prix européens du bio dans la catégorie Meilleure région bio d'Europe pour l'année 2023.

Créées en 2022, ces récompenses sont organisées conjointement par la Commission européenne, le Comité économique et social européen (CESE), le Comité européen des régions (CdR), le COPA-COGECA et IFOAM Organics Europe. Les prix visent à récompenser l'excellence tout au long de la chaîne de valorisation du bio, en distinguant les acteurs les plus performants et les plus innovants de la production biologique de l'Union européenne, avec l'objectif de stimuler la production biologique.

<https://www.dordogne.fr/information-transversale/actualites/lexcellence-environnementale-du-departement-de-la-dordogne-reconnue-par-les-prix-europeens-du-bio-22333721?>

Une nouvelle distinction européenne

Le Conseil départemental se réjouit d'obtenir une nouvelle reconnaissance européenne de sa politique en faveur d'une alimentation bio dans les cantines de ses collèges, qui vient confirmer le caractère essentiel de sa démarche.

Les Prix européens du bio reconnaissent que la démarche menée par le Département permet, d'une part, de reterritorialiser l'agriculture et de réduire son impact environnemental et, d'autre part, d'assurer aux enfants une qualité nutritionnelle remarquable dans leur alimentation tout en garantissant un droit à l'avenir pour l'agriculture périgourdine par des prix rémunérateurs proposés dans l'approvisionnement.

L'approvisionnement en 100% bio et local des cantines des collèges repose en effet sur une réduction des intermédiaires entre producteurs bio et acheteur. La sécurisation et la contractualisation de l'approvisionnement via des procédures dématérialisées contribuent à une optimisation des coûts. Grâce à l'équilibre nutritionnel des repas et le « fait maison », le coût est maîtrisé pour les consommateurs.

Pour mémoire, le Département compte à ce jour 10 collèges labellisés Excellence 100% bio par ECOCERT. Huit nouveaux établissements doivent être labellisés d'ici la fin de l'année scolaire. L'objectif est de labelliser 100% bio les 35 collèges publics de Dordogne relevant de la compétence du Département en matière de restauration scolaire d'ici mars 2028.