

DORDOGNE-PÉRIGORD
**COLLÈGE DE
MONTPON-MÉNESTÉROL :**
Deuxième collège 100 % bio de France

DOSSIER DE PRESSE



TOUJOURS PLUS DE BIO ET DE LOCAL DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLÈGES





Le Département de la Dordogne est fortement engagé depuis plusieurs années en faveur de l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.

A la rentrée 2019, le collège de Belvès était le premier collège certifié 100% bio de France.

Depuis, la démarche s'est développée et amplifiée dans tout le département et aujourd'hui, c'est le collège de Montpon qui a lui aussi obtenu la labellisation Ecocert en cuisine 100 % bio en octobre 2020.

Le collège de Montpon-Ménéstérol

deuxième collège 100% bio de France



Après la réussite de l'expérimentation 100% Bio sur le collège de Pierre Fanlac de Belvès, le Département a souhaité reproduire ce projet sur un collège produisant un grand nombre de repas et assurant un portage pour les écoles.

C'est un élément fort de l'expérience menée à Montpon : l'équipe de cuisine prépare les repas, non seulement pour les collégiens, mais également pour plus de 400 élèves des écoles autour.

A ce jour, avec plus de 1000 repas/jour, le service de restauration du collège Jean Rostand de Montpon est donc le plus important en nombre de repas préparés sur l'ensemble des collèges publics de Dordogne.

Le collège Jean Rostand de Montpon-Ménéstérol est engagé depuis de nombreuses années dans une démarche environnementale portée par l'ensemble de la communauté pédagogique.

Cette démarche a abouti en avril 2019 à la labellisation Ecocert de niveau 3 de cet établissement avec plus de 50% de produits bio servis.

Depuis, ils n'ont pas cessé de progresser.

L'expérience de Montpon pour atteindre la certification 100 % bio et local témoigne de la réussite d'un projet mené, main dans la main, entre les équipes du collège et celles du Département.

C'est sous l'impulsion de la chef d'établissement, de son adjointe-gestionnaire avec l'implication forte des agents en cuisine, que le collège de Montpon a pu arriver à ce résultat.

L'équipe de restauration est composée de 4 agents départementaux et bénéficie du renfort de 4 agents de la Communauté de Commune Isle et Double Landais dans le cadre du portage de repas assuré pour les élèves des écoles de Montpon et de Ménéstérol [440 repas]



L'un des plus gros challenges qu'ils ont réussi à relever consistait à garantir le **volume d'approvisionnement bio** pour un tel nombre de repas par jour.

C'est à ce niveau que tout le travail de réflexion pour la conception des menus, dans le respect de la saisonnalité, a pris tout son sens.

Tout cela a également été rendu possible grâce à la mise en place de marchés spécifiques et à un réseau de producteurs et d'apporteurs locaux performant et bien organisé en capacité de répondre à la demande.

Le deuxième défi concernait **le coût des repas**.

Le collège de Montpon bénéficie actuellement d'un approvisionnement alimentaire 100% bio avec un coût denrée exceptionnellement maîtrisé qui a pu s'équilibrer à seulement 1,59 € sur le mois de septembre 2020, grâce à des marchés adaptés.

Preuve est ainsi faite que manger bio, même en restauration collective, ça ne coûte pas plus cher !

Olivier Roellinger, un invité de marque pour la remise du label

Parrain du collectif périgourdin « les Pieds dans le Plat », Olivier Roellinger, le grand Chef français à la réputation internationale a découvert le travail en faveur du bio et du local mené dans la restauration collective des collègues. A l'occasion de la remise du label 100% bio et local eu collège de Montpon, il a décidé de faire le déplacement en Dordogne pour soutenir ce travail mené sur le terrain. Il est accompagné de Maurizio Mariani, Directeur de Eating City, programme international en faveur d'une meilleure alimentation dans la restauration collective.

Olivier Roellinger est l'un des grands talents de la gastronomie actuelle. C'est un cuisinier pionnier, éloquent et militant.

En 1982, il crée une table d'hôte dans la demeure familiale (une malouinière se nommant « Maison de Bricourt » à Cancale) et est distingué six mois plus tard par deux toques et un 15/20 au guide Gault et Millau.

Il combine ingrédients locaux et épices, rappelant le lien de Saint-Malo avec la route des Indes. Il obtient sa première étoile au guide Michelin en 1984, et la deuxième en 1988, 19 sur 20 au

Ainsi, les produits consommés proviennent pour l'essentiel de fournisseurs périgourdins :

- Blason d'Or de St-Laurent-des-Vignes,
- Epi Bio de Léguillac-de-l'Auche,
- les Jardins de la Menoue de Montpon,
- la Maison Bee de Moulin Neuf,
- Manger Bio Périgord à Coursac,
- le Pré Vert à Coulounieix-Chamiers,
- Tradition Charcutière Bio à Boulazac,
- Biocoop à Montpon,
- Lodifrais à Bergerac...

guide Gault et Millau de 1990. En 2006, il est le seul promu à la troisième étoile. Avec Michel Bras ou Pierre Gagnaire, il est devenu un des grands représentants de la cuisine française contemporaine, et un promoteur du métissage culinaire.

Le 7 novembre 2008, âgé de 53 ans, il décide de fermer son restaurant 3 étoiles. Estimant qu'il n'a plus la condition physique nécessaire pour être quotidiennement derrière les fourneaux, il justifie son départ par des raisons personnelles et le vœu d'entamer « une nouvelle vie ».

Passionné des épices, il en recherche la plus belle qualité, en privilégiant les cultures bio et le commerce équitable.



Le choix du bio et du local dans les collèges de Dordogne

Dès juin 2016, le Département a voté une feuille de route relative au « Manger Local dans la restauration collective », véritable démarche intégrée, de l'accompagnement de la production à la mise en oeuvre des produits en passant par la commercialisation et la distribution.

Depuis 2017, les 35 collèges publics dont le Département gère la restauration participent activement à l'appel à projets du nouveau dispositif départemental « Minjatz Goïats ! ».

Depuis, la proportion de produits bio et locaux est en forte progression année après année.

Aujourd'hui, tous les collèges de Dordogne ont entrepris de s'engager dans la démarche d'intégration du bio et du local et 11 d'entre eux sont désormais labellisés Ecocert à divers niveaux.

Cette évolution est le fruit d'une volonté forte de l'assemblée départementale, soucieuse d'exercer pleinement sa compétence en matière de restauration scolaire.

Elle est mise en oeuvre grâce à la mobilisation des services départementaux, au premier rang desquels les agents travaillant dans les cuisines des collèges : le Département a en effet fait le choix de conserver une cuisine dans chaque établissement et de faire réaliser par ses agents tous les repas en régie.

Les équipes de cuisines bénéficient en outre d'un accompagnement par leurs collègues en charge de l'éducation et de l'agriculture, qui passe par :

- l'accompagnement dans la confection de repas bio et locaux avec l'intervention d'un animateur-formateur.
- l'intervention d'une nutritionniste qui a rejoint les équipes du Département pour aider à l'élaboration de menus équilibrés et de qualité tout en garantissant la maîtrise des coûts.
- le soutien à l'élaboration de protocoles sanitaires en cuisine.
- l'aide pour la prise en main de la plateforme de commandes Agrilocal, permettant, dans le respect des règles de la commande publique, de faciliter les échanges entre les collèges et les fournisseurs.
- la création avec les producteurs bio du territoire de la plateforme Manger Bio Périgord auprès de laquelle les collèges peuvent passer leurs commandes.

L'expérience réussie au collège de Belvès qui a conduit à sa certification comme premier collège 100% bio de France l'an dernier a servi d'exemple et de moteur pour les autres collèges qui souhaitent intégrer ou développer la démarche dans leur restauration.

Toutes ces initiatives en faveur d'une alimentation issue de l'agriculture biologique et locale dans les établissements scolaires, dont le Département a la charge de la restauration, s'inscrivent pleinement dans la volonté des élus de faire de la Dordogne-Périgord une terre d'excellence environnementale.

LA LABELLISATION ECOCERT DES COLLÈGES PUBLICS DE DORDOGNE : UNE DÉMARCHE EN DÉVELOPPEMENT SUR LE TERRITOIRE

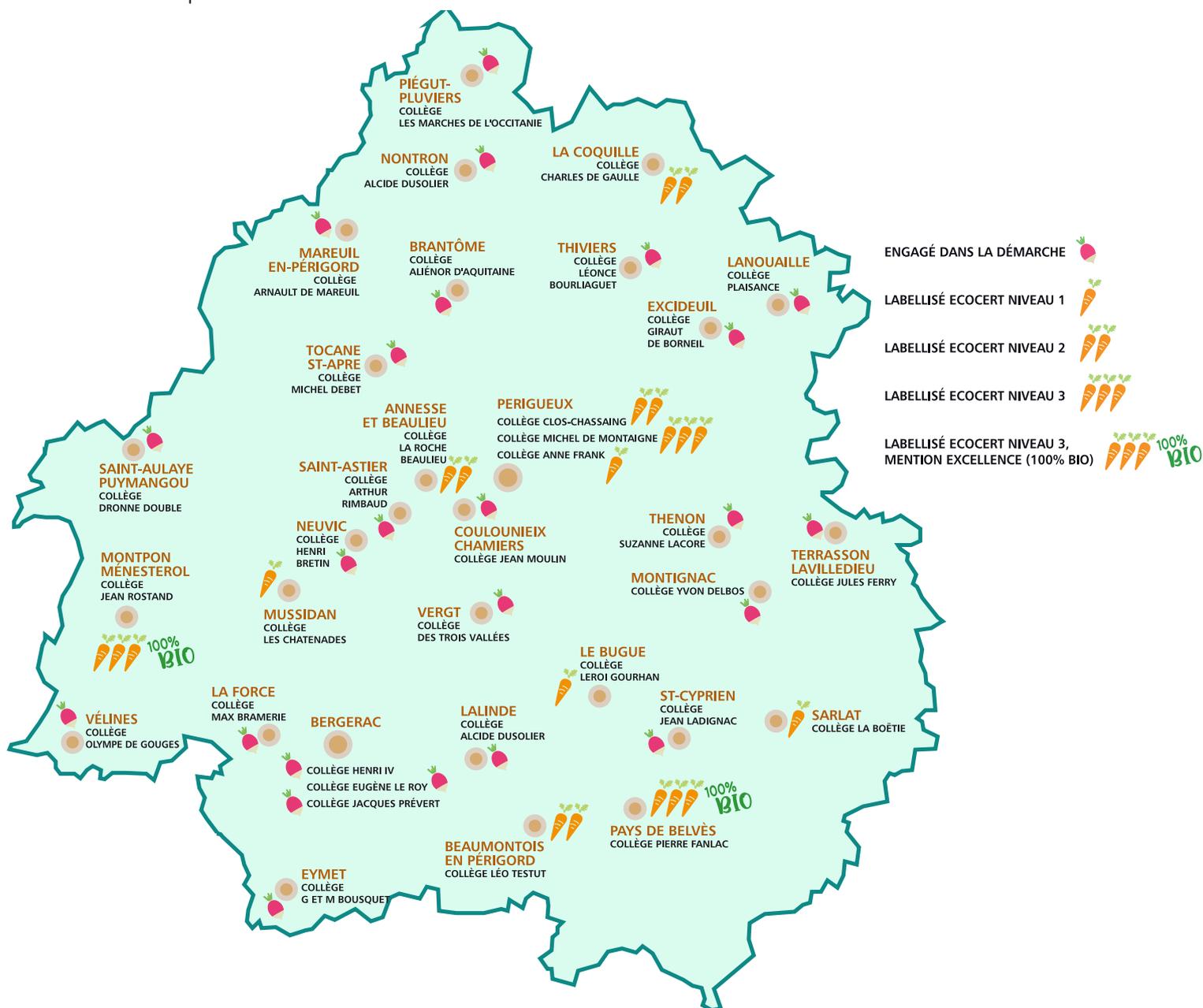
Avec le label « En Cuisine », l'organisme indépendant de certification Ecocert soutient le développement de la restauration bio en France.

Ce référentiel est le tout premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio.

Il impose des critères non seulement sur le contenu de l'assiette mais aussi sur la gestion environnementale de l'établissement. Le référentiel s'appuie sur trois niveaux d'engagement, définis selon la qualité et la provenance des produits, la qualité nutritionnelle des repas, la gestion environnementale de l'activité du restaurant.

TOUS LES COLLÈGES DE DORDOGNE dont la restauration est gérée par le Département sont engagés dans le bio local

Les collèges Bertran-de-Born, Laure Gatet à Périgueux ainsi que Arnaut Daniel à Ribérac sont inclus dans des cités scolaires (collège + lycée) dont la restauration collective est sous la responsabilité de la Région Nouvelle-Aquitaine.



11 collèges labellisés ECOCERT en Dordogne :

- 2 collèges sont labellisés 100 % bio : le collège Pierre Fanlac de Belvès et le collège Jean Rostand à Montpon
- 1 collège est labellisé de niveau 3 : Michel de Montaigne à Périgueux
- 4 sont au niveau 2 : Clos Chassaing à Périgueux, la Roche Beaulieu à Annesse-et-Beaulieu, Leo Testut à Beaumontois-en-Périgord et Charles de Gaulle à la Coquille
- 4 sont au niveau 1 : les Châtenades à Mussidan, Anne Frank à Périgueux, la Boétie à Sarlat, Leroi Gourhan au Bugue.

Le nombre de collèges labellisés devrait continuer à progresser dans les prochains mois.

Au-delà des collèges, au total nous en sommes à 30 établissements (écoles et collèges) labellisés Ecocert en Dordogne.



Direction Générale Adjointe de la Culture, de l'Éducation et des Sports (DGA-CES)

Espace culturel François-Mitterrand
2 place Hoche
24019 PÉRIGUEUX CEDEX
Tél. 05 53 02 01 51

