

Société | Dordogne : Du bio et du local à la cantine

Le conseil départemental de la Dordogne affiche sa volonté politique de développer le manger bio manger local. Une vingtaine de collèges ont actuellement entamé cette démarche en faisant appel des producteurs locaux et/ou bio. Les 38 établissements devraient intégrer le processus d'ici la fin du mandat grâce à l'accompagnement de la collectivité. Exemple de ce type de démarche au collège Clos Chassaing de Périgueux, qui est passé en quelques semaines à 42 % de produits bio et à 38 % de produits locaux pour sa cantine qui sert en moyenne 400 repas par jour.

Chaque lundi matin, Didier Morvan, producteur en agriculture biologique à Mensignac, qui exploite 20 hectares de SAU, dont 3 ha de cultures légumières et 3,5 ha de vergers, franchit les grilles du collège Clos Chassaing de Périgueux et livre carottes, pommes de terre, potimaron, poireaux pour la cantine. " Cela fait dix ans, que je suis inscrit dans cette démarche. J'ai débuté pour approvisionner la cantine de Marsaneix, qui fut la première à être certifiée bio. Je livre aussi quelques écoles communales. Avec un collège les débouchés sont intéressants, cela représente des volumes plus importants et plus réguliers. Nous sommes donc une démarche locale positive, qui valorise notre travail à un moment où le monde agricole a des difficultés à vivre." Didier Morvan passe par une plateforme internet appelée agrilocal 24, gratuite pour les fournisseurs et acheteurs. "Elle permet aux gestionnaires de cantines de lancer des appels d'offres et de trouver des fournisseurs en fonction des denrées recherchées. Nous sommes plusieurs producteurs à répondre sur un ou plusieurs produits. Le système est sécurisé mais parfois, nous obtenons une réponse favorable tardivement. Nous représentons des petites exploitations pour la plupart, dans l'idéal, il faudrait recevoir l'acceptation de la commande au moins trois jours avant la date de livraison souhaitée pour une meilleure organisation, observe l'agriculteur.

42 % de produits bio à Clos Chassaing

Le collège Clos Chassaing à Périgueux a obtenu lundi sa deuxième carotte, qui correspond au niveau 2 de la certification Ecocert. Ce label compte trois niveaux d'engagement et prend en compte les produits bio, la provenance des produits, la qualité des produits, la gestion environnementale de l'activité du restaurant. "Nous avons intégré cette démarche à la rentrée seulement. Je suis entouré d'une équipe de quatre personnes qui ne sont pas du métier et qui se sont investies. On est passé de moins de 10 % de produits bio à 42 % aujourd'hui. 38 % de nos denrées alimentaires proviennent d'agriculteurs locaux. En tant que cuisinier, je retrouve le plaisir de travailler des produits frais et de qualité. Et le coût matières premières d'un repas n'a augmenté que de quelques centimes d'euros, précise Serge Mazeau. L'établissement où plus de 80 % des élèves sont demi-pensionnaires a entamé cette démarche collective avec l'ensemble de l'équipe pédagogique conduite par le principal Serge Deveaux. La prochaine étape est de faire diminuer le gaspillage alimentaire.

Pour favoriser le développement du bio et du local, en restauration collective, le Conseil départemental accompagne la logistique, la production agricole travaillant avec les deux plateformes d'approvisionnement des restaurations collectives Mangeons 24 et Isle Mange bio. La collectivité souhaite étendre cette démarche à toutes les structures qui gèrent un restaurant collectif en direct. Elle a embauché Jean Marc Mouillac, le chef cuisinier de la première cantine bio de France à Marsaneix. Il assure du conseil et des formations auprès de ses confrères cuisiniers des collèges, établissements. Les collèges ne devraient constituer qu'une première étape en Dordogne, les maisons de retraite, les hôpitaux, les structures de formation pourraient s'investir dans ce type de démarche. La Région Nouvelle Aquitaine a entrepris le même processus pour les lycées qui relèvent de sa compétence : en décembre dernier, le conseil régional a voté une motion pour que les approvisionnements des lycées soient issus à 60 % de la production locale dont 20 % en bio.



Claude-Hélène Yva

*Credit Photo : aqu
Publié sur aqui.fr le 28/11/20
[Url de cet arti](#)*