

## Société | En Dordogne, un deuxième collège propose des repas 100 % bio



La Dordogne sera à jamais un département précurseur dans le domaine des cantines Bio. Après le collège de Belvès, c'est celui de Montpon-Menestérol qui désormais propose des repas 100% bio à l'ensemble de ses élèves et au-delà, puisqu'elle fournit également les établissements des alentours. C'est unique en France, ces deux collèges sont les seuls à proposer un menu totalement issu de l'Agriculture biologique. Pour le Conseil départemental, l'objectif à moyen terme, c'est que les 38 collèges du département obtiennent ce label.

Au collège Jean-Rostand de Montpon-Ménéstérol, les produits utilisés pour la réalisation des repas par jour sont bio et sont issus le plus possible de circuits courts. En récompense, l'établissement a reçu le label Ecocert, le vendredi 16 octobre, en présence du chef étoilé, Olivier Roellinger. Le département compte désormais un deuxième collège 100 % bio, après celui de Belvès. 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, ce collège n'a pas cessé de progresser. L'apport du Conseil départemental a été déterminant pour parvenir à ce résultat : Jean-Marc Mouillac, cuisinier et conseiller formateur au Département, a été missionné pour aider les membres de l'équipe de cuisine de Montpon à atteindre le 100 % bio. Ainsi, les produits consommés proviennent pour l'essentiel de fournisseurs périgourdins, une dizaine au total. Et le prix des repas n'a pas augmenté, ce qui est essentiel pour les familles. Le coût d'un repas a pu s'équilibrer à seulement 1,59 € sur le mois de septembre.

## Plus d'un millier de repas

A ce jour, avec plus de 1000 repas par 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. En plus des 600 demi-pensionnaires de l'établissement, la cantine prépare le repas de 400 autres élèves des établissements alentours. C'était donc un véritable défi pour l'établissement de pouvoir se fournir quotidiennement pour nourrir un millier de bouches.

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. Actuellement, tous les collèges du Périgord sont engagés dans cette démarche pour augmenter significativement le part du bio dans les cantines de leurs établissements.



Claude-Hélène Yvard

*Crédit Photo : Conseil départemental de la Dordogne*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 20/10/2020*

*[Url de cet article](#)*