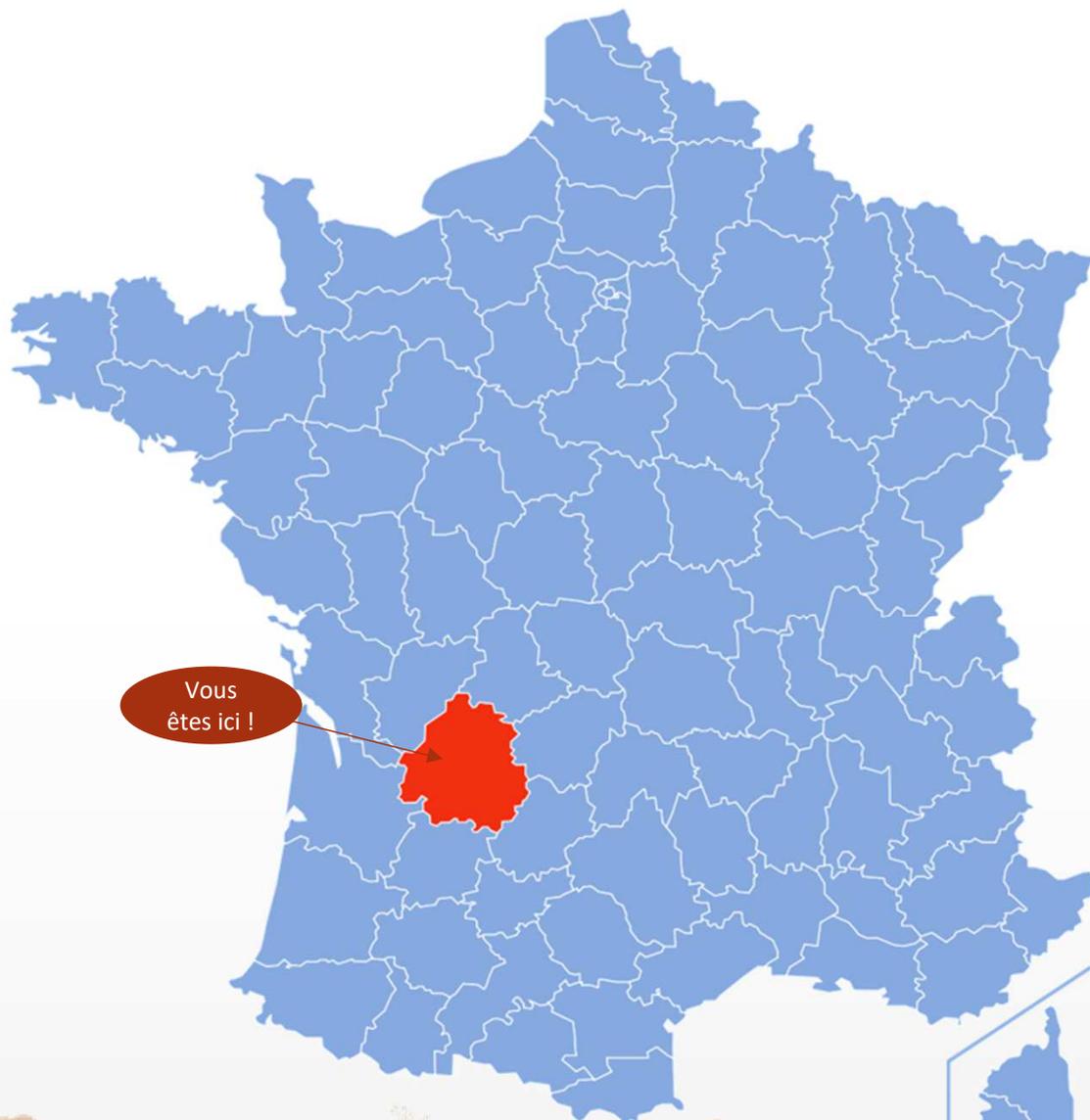


Le projet 100 % bio, local, fait maison et de saison dans les collèges de Dordogne

**Une politique publique ambitieuse en matière de
transformation agricole et alimentaire durable
conduite par le Conseil départemental de la Dordogne**





Vous
êtes ici !

Habitants : 410 000
Superficie : 9 060 km²

Agents CD24 :
2 434 agents

35 collèges publics
placés sous la
responsabilité du
Département en matière
de restauration scolaire
dont 2 cités scolaires



Le projet 100 % bio, local, fait maison et de saison

Les chiffres

- 35 collèges publics – 13.077 élèves
- 1,9 millions de repas servis par an
- 1/3 de demi-pensionnaires boursiers
- 9 collèges concernés par du portage de repas aux élèves du 1^{er} degré par convention de mutualisation pour la restauration scolaire



Le contexte agricole

- Surface agricole utile en Dordogne : 353.000 Ha (6.500 fermes)
- 45.000 Ha en bio soit 13% de la SAU totale (20 % pour la filière viticole et 50 % pour le maraîchage)
- Sur 6.500 fermes, 1.500 sont en bio
- 27 filières de productions identifiées (la moitié de ces productions sous signe officiel de qualité)
- 50 variétés de légumes utilisées et produites



Les étapes fondatrices du projet

2008 : Engagement du Département en faveur de l'approvisionnement des collèges en produits bio locaux

2013 : Commune de Marsaneix en Dordogne : 1^{ère} Commune de France labellisée 100% bio par ECOCERT

2019 : Expérimentation sur 1 collège (+ de 300 repas jours) : Pierre Fanlac à Belvès 1^{er} collège de France labellisé 100% bio par ECOCERT

2021 : Expérimentation sur 1 cité scolaire (+ de 600 repas jours) : Alcide Dusolier 1^{ère} cité scolaire de France labellisée 100% bio par ECOCERT

2022 : Reconnaissance européenne → programme School Food 4 Change

2023: 22 collèges labellisés ECOCERT dont 12 en 100% bio

Objectif 2028 : Labelliser en 100% bio les 35 collèges publics de Dordogne



Le pilotage du projet – le rôle de la Collectivité

- Élaboration d'un organigramme de projet au sein de la Collectivité
- Mise en œuvre de COPIL et d'audits techniques dans les collèges
- Elaboration d'un cadre d'intervention pour le lancement de la démarche dans chaque collège
- Contractualisation de l'objectif du 100% bio, local, « fait-maison » et de saison par avenant à la convention cadre de répartition des compétences CD/EPL
- Elaboration de partenariats :
 - => Avec la DSDEN 24
 - => Avec l'organisme ECOCERT
 - => Avec des structures associatives spécialisées sur la thématique du Bio (Agrobio Périgord, SCIC Nourrir l'avenir)



Les moyens mobilisés

Moyens humains :

- Projet mis en œuvre à moyen constant – stabilité des ETP en restauration – 380 ATTEE en collège
- Recrutement d'un chef de cuisine formateur : 1 ETP
- Recrutement d'une diététicienne-nutritionniste : 1 ETP
- Des moyens supplémentaires grâce au projet européen :
 - Recrutement d'un second chef de cuisine formateur : 1 ETP
 - Recrutement d'un ingénieur-agronome : 1 ETP
- 2 enjeux majeurs : le travail en transversalité et la formation des acteurs :
 - Avis technique sur tous les mouvements ATTEE en restauration (profil et compétences)
 - Organisation d'entretiens de « régulation » RH/DEC/Agriculture
 - Organisation de temps d'échange entre chefs de cuisine (visites croisées)
 - Mobilisation du réseau des chefs de cuisine
 - Elaboration d'un livret de formation destiné aux ATTEE – valorisation des nouvelles compétences acquises



Moyens financiers :

- Pas d'impact sur le budget des responsables légaux - Tarifs uniques pour les familles et stabilisés depuis 2019 par la Collectivité (2,74 € pour le forfait 5 jours et 2,99 € pour le forfait 4 jours)
- Renouvellement du matériel de cuisine : 100.000 € par site en moyenne – un plan d'investissement / 5 ans
- Un dispositif spécifique d'accompagnement : 100.000 € annuels consacrés au dispositif « MINJATZ GOIATS »
- Une prise en charge possible du surcoût éventuel lors des phases d'immersion au démarrage du projet (stocks anciens et stocks bio)



- Un coût denrée 100% bio maîtrisé à l'issue de l'immersion grâce :
 - À la mise en œuvre de marchés publics spécifiques
 - Au respect strict du plan alimentaire départemental et à une adaptation au plus juste des besoins (saisonnalité et grammages recommandés)
 - déploiement de l'outil « A TABLE »
 - À l'utilisation d'un outil de gestion des achats et des stocks (WEBGEREST)
 - Aux techniques spécifiques en cuisine : viande de qualité, plats alternatifs, cuisson basse température, découpe carcasse entière, charcuterie maison.....



Moyens mobilisés pour :

- Le matériel en cuisine :

- PPI pour le renouvellement du matériel de cuisine dans les collèges (équipement d'une valeur supérieure à 5.000 € HT)

- L'entretien des bâtiments :

- Signature de la Charte « Zéro Perturbateurs Endocriniens »
- Utilisation de produits de nettoyage éco-labellisés
- Formations sur les techniques de nettoyage écologiques



- L'environnement des bâtiments :
 - Mise en place de composteurs et formation à l'utilisation
 - Création de jardins aromatiques
 - Végétalisation des espaces extérieurs
- Le volet sanitaire et de prévention :
 - Mise en œuvre de PMS adaptés
 - Fourniture d'EPI spécifiques (découpe de viande)
 - Démarche de prévention «TMS » et formation « PRAP »



L'accompagnement à la structuration de la filière bio en Dordogne

- Compétence économique du CD24 sur le domaine agricole par convention avec la RNA
- Accompagnement du service agriculture : sourcing, aide à la conversion, aide technique et financière pour le développement des outils de production
- Aide à la recherche de débouchés et à la commercialisation
- Budget annuel : 3M € en investissement, 1M € en fonctionnement
- Création d'une plateforme logistique Manger Bio Périgord
- Participation au projet de mise en œuvre d'une légumerie départementale



Les freins identifiés / les solutions

- Le faire ensemble et la culture de la transversalité entre directions et services
Mise en œuvre d'un organigramme de projet
- Le partage du projet avec l'ensemble des ATTEE
Organisation de moments conviviaux et de rencontre avec l'ensemble des agents
- L'opposition des équipes de directions dans les collèges
La Loi 3DS – lettre de mission pour les gestionnaires en cours d'élaboration
Le partage entre pairs avec l'appui d'organismes spécialisés (événement dans le cadre du projet européen)
- La difficulté à mobiliser les équipes des collèges
Soutien de la DSDEN et mise à disposition de ressources internes
Intégration du projet dans les parcours santé et citoyen des élèves et dans le projet d'établissement des EPLE
Adaptation de la fiche de poste d'un ATTEE en restauration : volet pédagogique
- Les oppositions locales : contexte politico-syndical avec la profession agricole
Organisation de rencontres entre producteurs bio et conventionnels sur le bassin d'un établissement
- Les apporteurs existants dans les collèges (conventionnels / bio)
Aide à la conversion / accompagnement à la recherche de nouveaux débouchés



Les effets – les indicateurs relevés

Etude comparative menée entre 1 collège conventionnel et 1 collège 100% bio par la diététicienne-nutritionniste du CD : quantité de denrées par famille

- **Quantité plus importante de légumes** de 16% à 22%
- **+ 35% de légumes frais** (– de surgelés et légumes en conserves)
- **+ de diversité de légumes** (12 variétés contre 32), respect de la saisonnalité
- **Réduction des emballages** (surgelés, boîtages, pots individuels, produits ultra-transformés)
- **Produits laitiers** de 7% à 12%
- **Quasi disparition des produits transformés** : de 10% à 0,70%
- **Disparition des produits ultratransformés**
- **Meilleur profil en acides gras** (disparition des huiles de fritures au profil d'huile d'olive, de colza)
- **+ de pommes de terre fraîches** : de 12% à 44%
- **+ de diversité de céréales** (semences paysannes) **et de légumes secs**
- **6x + de variétés de farine, + de qualité de farines (T80)**
- **Diminution des sucres** (pas + de 8% de la ration totale)
- **Meilleur équilibre protéines végétales /animales**



- L'impact du projet sur l'approvisionnement local :
 - Avant le 100% bio : 36% de local (volume d'achat sur 1 année)
 - Après 100% bio : 59% de local (volume d'achat sur 1 année)
- Évaluation de l'impact sur la santé – étude sur une cohorte d'élèves de classes de 6^{ème} en lien avec le projet européen et la DSDEN 24 prévue en décembre 2023



Merci pour votre attention !

