



**PARTIES PRENANTES**

**ENTREPRISE**

**Nom entreprise : Conseil départemental de Dordogne**

**Chiffre d'Affaires (2019) : /**

**Effectif (2019) : 50 conseillers**

**Pays (siège social) : France**

**Site internet : <https://www.dordogne.fr/>**

**Contact : 2, rue Paul Louis Courier - CS 11200 24019 Périgueux**

05.53.02.20.20



## Labellisation Ecocert pour les cantines des collèges de DORDOGNE

### CONTEXTE

La réponse aux questions environnementales nécessite la mise en place de nouvelles politiques nationales, régionales mais également d'actions plus locales.

En effet, certains groupes de citoyens encouragent et développent le circuit court et certains ne consomment plus que des produits Bio.

Des changements au niveau de la production ne sont pas suffisants. C'est pourquoi le Conseil départemental de Dordogne initie d'autres acteurs de la filière. Il encourage ainsi une restauration scolaire plus locale et plus durable dans de plus en plus de collèges et lycées du département.

### OBJECTIF(S)

- Assurer une restauration de qualité respectueuse de l'environnement
- Augmenter le nombre de collèges publics labellisés « Ecocert En cuisine » en apportant une aide financière aux établissements
- Sensibiliser les membres (élèves et enseignants) à l'alimentation plus locale et durable mais également au gaspillage alimentaire

### 4 domaines d'intervention et 3 niveaux de labellisation

#### Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>+ bio</b>	Au moins <b>10% de bio</b> et 10 composantes par mois	Au moins <b>30% de bio</b> et 30 composantes par mois	Au moins <b>50% de bio</b> et 50 composantes par mois
<b>+ local</b>	Au moins <b>1</b> composante bio et locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>4</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins <b>10</b> composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois
<b>+ sain</b>	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisinés sur place
<b>+ durable</b>	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspillage + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)



[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)



### DÉMARCHE

Depuis 2008, le Département de la Dordogne s'est engagé fortement en faveur de l'introduction de produits bio locaux en restauration scolaire en soutenant notamment financièrement les collèges dans la mise en œuvre de cette politique. Ainsi, entre 2008 et 2016, 31 collèges sur 35 ont participé à cette démarche en proposant sur cette période plus de 957 000 repas comprenant des denrées bio locales et pour lesquels le Département a apporté une subvention à hauteur de 305 000 €.

Pour en savoir plus

[https://www.dordogne.fr/servir\\_les\\_citoyens/le\\_label\\_%E2%80%99Cen\\_cuisine%E2%80%9D\\_pour\\_une\\_alimentation\\_plus\\_bio\\_plus\\_locale\\_plus\\_saine\\_et\\_plus\\_durable/5-136](https://www.dordogne.fr/servir_les_citoyens/le_label_%E2%80%99Cen_cuisine%E2%80%9D_pour_une_alimentation_plus_bio_plus_locale_plus_saine_et_plus_durable/5-136)

## DÉMARCHE (SUITE)

Cette initiative s'appuie sur le label « Ecocert en Cuisine », qui s'engage depuis 2013 aux côtés des professionnels de la restauration collective. Véritable **outil de valorisation**, ce label est également une démarche de progrès en 3 niveaux. L'objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la **transition écologique**, les aider à piloter leurs organisations mais également à participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

Fort du succès de cette initiative, le Conseil départemental a approuvé en juin 2016, une feuille de route relative au "manger Local dans la restauration collective". Cette dernière prévoit, entre autres, une réorientation du dispositif d'aide en faveur des collèges publics du territoire facilitant la mise en œuvre de véritables projets d'établissements partenariaux pour une restauration scolaire de qualité, respectueuse de l'environnement et qui favorise l'approvisionnement en produits alimentaires en circuits courts et notamment bio.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- L'aide financière pour l'approvisionnement en produits locaux et bio et l'assurance d'une nourriture de qualité.
- La facilitation des échanges entre les cuisiniers et donc l'adaptation de chacun d'eux.
- Promotion du Circuit-court et de l'agriculture Bio : obtention du label.
- L'orientation politique de président de département, secrétaire national du Parti socialiste chargé de l'agriculture et de la ruralité, qui oriente les choix des projets et initiatives.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mobilisation de fonds dits « verts », qui démontre la sensibilisation du département.</li><li>• Création de partenariats entre les structures publiques du département.</li><li>• Dynamisation de l'économie locale.</li><li>• Adhésion aux nouvelles politiques (20 % de bio dans les cantines françaises en 2022).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Encouragement d'une consommation de qualité respectueuse de l'environnement.</li><li>• Aides pour le développement de projets dans les établissements motivés.</li><li>• Rémunération des producteurs de la région.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes*