

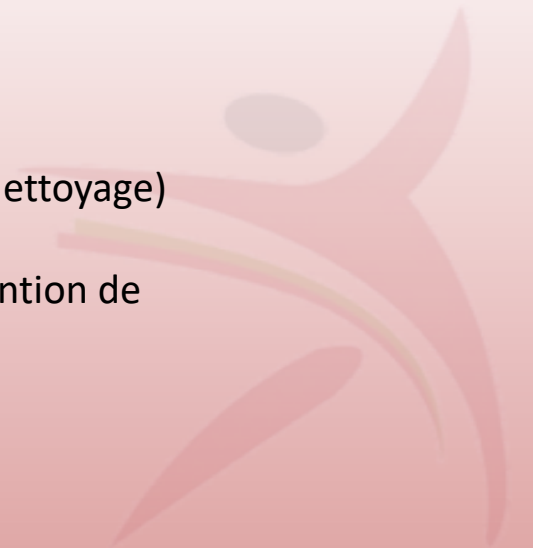
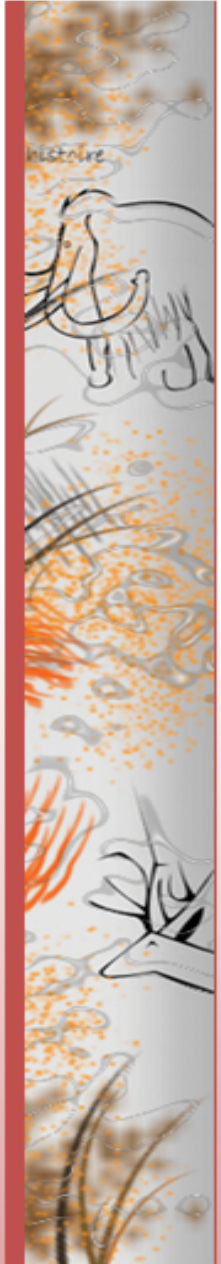
La politique publique innovante du Conseil départemental de la Dordogne en matière de restauration scolaire

100% Fait Maison, 100% Bio local et de Saison



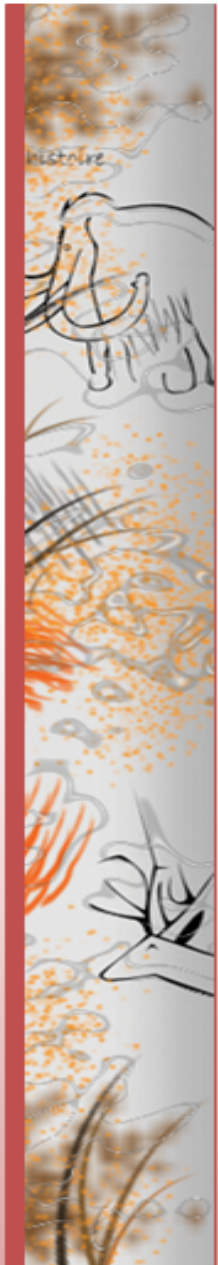
Les éléments de contexte

- **35 collèges publics** (6 avec Internat) et 3 cités scolaires (sous pilotage de la Région)
- **13.861 collégiens** (chiffres rentrée 2025)
- **1,6 millions de repas servis par an, > 90% des élèves sont demi-pensionnaires**
- **1/3 de demi-pensionnaires boursiers**
- **Tarifs uniques pour les familles et stabilisés depuis 2019 par la Collectivité pour les élèves boursiers (2,74 € pour le forfait 5 jours et 2,99 € pour le forfait 4 jours) / + 0,20 centimes en 2025 pour les non boursiers**
- **Coût denrée moyen par repas : 2,13€** (source Webgerest année 2025 – logiciel départemental pour la gestion des stocks alimentaires des EPLE)
- **369 ATTEE** dont **175 ETP** dédiés à la restauration scolaire (préparation, service, nettoyage)
- **8 collèges concernés par du portage de repas** aux élèves du 1^{er} degré par convention de mutualisation pour la restauration scolaire



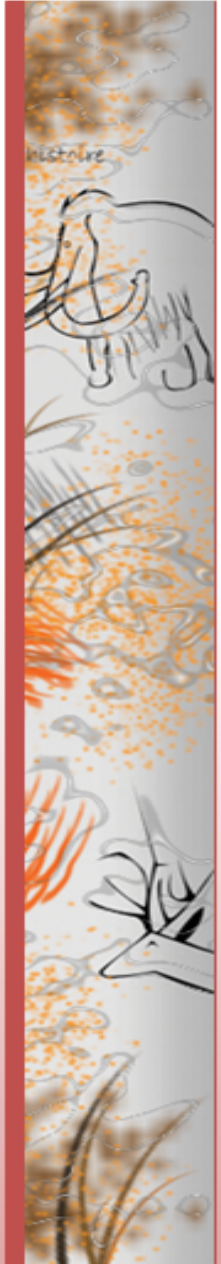
Le contexte en Dordogne concernant le volet agricole

- 3ème département métropolitain en terme de superficie
- Surface agricole utile en Dordogne : **353.000 Ha** (6.500 fermes)
- Dont **45.000 Ha en Bio** soit 13% de la SAU totale (sur la filière viticole cela représente 20% / maraîchage 50%)
- 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 et de fruits utilisées et produites**



La démarche progressive mise en œuvre pour la transition alimentaire en restauration scolaire

- **2008** : Le Département s'engage en faveur de l'approvisionnement en produits bio locaux dans les collèges
- **2015** : Lancement de labélisation ECOCERT des collèges publics
- **2016** : Lancement du dispositif « Minjatz Goats ! »
- **2017** : recrutement d'un cuisinier formateur
- **2019** : Recrutement d'une diététicienne
- **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 à Nontron
1^{ère} cité scolaire de France labellisée 100% bio par ECOCERT
- **2022** : Reconnaissance européenne → programme School Food For Change.
Recrutement d'un second chef formateur et d'un ingénieur agronome
- **2023** : Mise en œuvre d'un organigramme de projet
- **Objectif fin 2027** : labelliser en 100% bio les 35 collèges publics de Dordogne



La labellisation des collèges

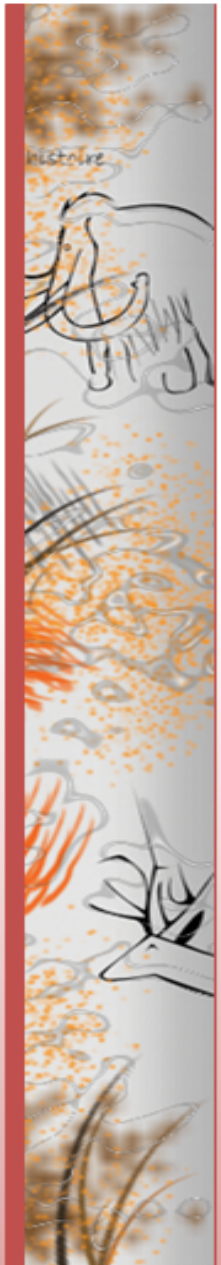
33 collèges de Dordogne labellisés par ECOCERT en fin d'année scolaire 2025/2026

- 3 de niveau 1 (minimum de 20% de produits bio par an) 
- 1 de niveau 2 (minimum de 40% de produits bio par an) 
- 2 de niveau 3 (minimum de 60 % de produits bio par an) 
- 27 collèges 100% bio – niveau Excellence



Les enjeux de la politique publique départementale pour une restauration scolaire de qualité, saine et durable

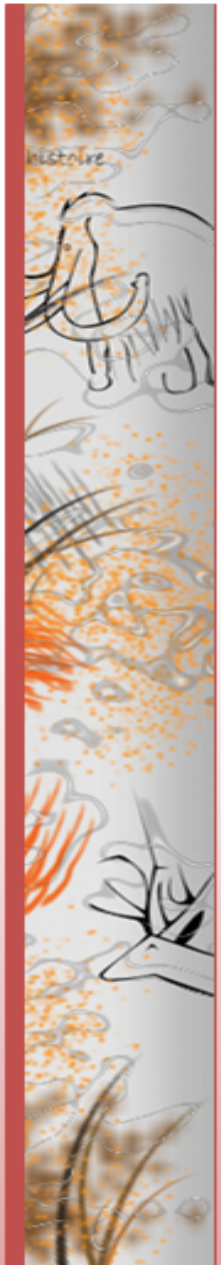
- Protéger la santé des jeunes
- Reterritorialiser notre agriculture et relocaliser notre alimentation
- Cuisiner localement : prioriser un service de restauration par site et maintenir le lien avec les « mangeurs »
- Respecter la saisonnalité, l'environnement et le bien-être animal
- Contrôler les coûts mais assurer des prix rémunérateurs pour les producteurs
- Promouvoir l'éducation à l'alimentation pour les consommateurs de demain



Les moyens et les impacts

Aspects organisationnels et méthodologiques

- Transversalité des services de la collectivité
- Élaboration d'un organigramme de projet au sein de la Collectivité
[Organigramme nominatif projet 100 % bio local.pdf](#)
- Mise en œuvre de COPIL mensuels et d'audits techniques dans les collèges
[Frise methodologie.pdf](#)
- Contractualisation de l'objectif du 100% Bio Local, « Fait-Maison » et de Saison par avenant à la convention cadre de répartition des compétences EPLE/ CD24
- Partenariats forts avec la DSDEN24 et le milieu associatif



Un projet transversal

Direction de l'Education et des Collèges **Coordination du projet**

Gestion et aides financière
Formation technique en cuisine en immersion/
Nutrition/ Marchés publics/ Sécurité sanitaire
Equipements des agents/ Actions pédagogiques/
Audits ECOCERT

Service Agriculture et Agroalimentaire

Planification et suivi des cultures/
Professionnalisation des apporteurs
Sourcing/ Marchés publics / Agrilocal/ Lien
entre la production et la
valorisation/Action pédagogiques

Service Pôle Paysage et **Espaces Verts**

Jardins aromatiques,
potagers, vergers,
composts

**100% Fait Maison,
100% Bio local et de Saison**

Direction **du Patrimoine Bâti**

Equipement des cuisines
pour le Fait Maison

Direction de l'Environnement et du **Développement Durable**

Produits d'entretien éco labélisés/
Actions pédagogiques

Direction des Ressources Humaines

Recrutement/ Suivi des agents/
Prévention des risques professionnels.

Direction de la Communication

Partenaires institutionnels **DSDEN - Rectorat**

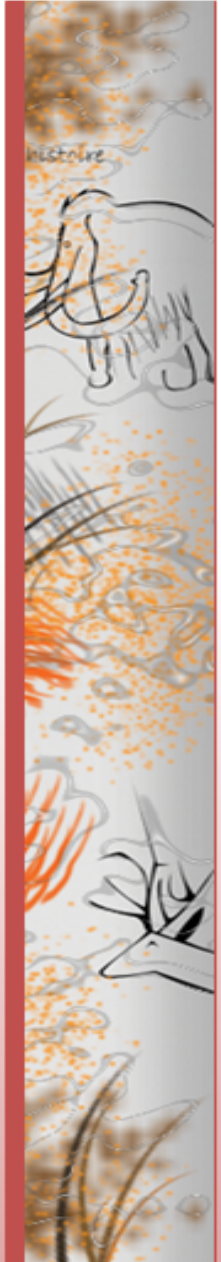
Partenaires associatifs (formation-interventions diverses)

Collectif Les Pieds dans le plat/ SCIC Nourrir l'avenir/
Agrobio Périgord, autres associations...

Les moyens et les impacts

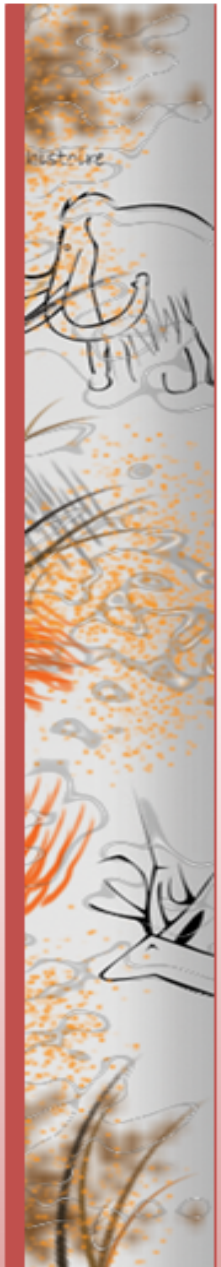
Les ressources humaines

- Mise en œuvre à moyens constants au sein des ATTEE: ETP restauration stable
- Recrutement d'un chef de cuisine formateur : 1 ETP
- Recrutement d'une diététicienne-nutritionniste : 1 ETP
- 3 agents dédiés pour les marchés publics (sourcing et rédaction)
- Des moyens supplémentaires grâce au projet européen :
 - Recrutement d'un second chef de cuisine formateur : 1 ETP
 - Recrutement d'un ingénieur-agronome : 1 ETP
- L'enjeu de la transversalité et de la formation :
 - Avis technique sur tous les mouvements ATTEE en restauration (profil et compétences) + jury de recrutement
 - 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
 - Mobilisation d'heures supplémentaires (14h/mois) afin de favoriser les interventions de chefs de cuisine de collègue en soutien ponctuel



Les moyens et les impacts

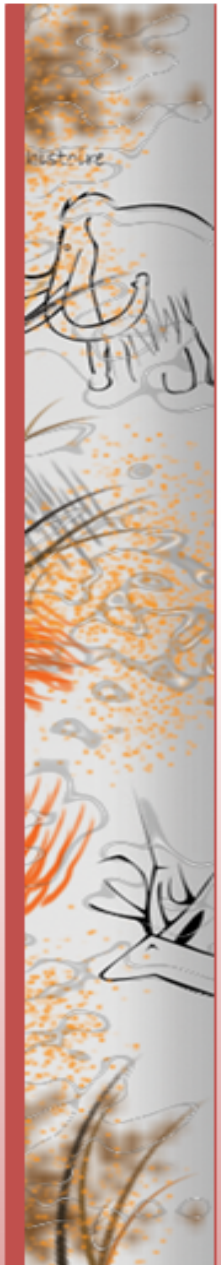
- **Sur le matériel :**
 - PPI pour le renouvellement du matériel de cuisine dans les collèges (équipement d'une valeur supérieure à 5.000 € HT)
 - Matériels ciblés : cellule de refroidissement, four, sauteuse
 - Mobilisation du FCSH pour l'acquisition d'autres matériels : hachoir, robot-coupe, batteur-mélangeur....
- **Sur l'entretien du bâtiment :**
 - Signature de la Charte « Zéro Perturbateurs Endocriniens »
 - Utilisation de produits de nettoyage éco-labellisés
 - Formations sur les techniques de nettoyage écologiques
 - Elaboration d'un programme d'actions de sensibilisation des élèves sur les économies d'énergie
- **Sur l'environnement du bâtiment :**
 - Mise en place de composteurs et formation à l'utilisation
 - Création de jardins aromatiques
 - Végétalisation des espaces extérieurs
- **Sur les aspects sanitaires et de prévention :**
 - Mise en œuvre de PMS adaptés
 - Fourniture d'EPI spécifiques (découpe de viande)
 - Démarche de prévention «TMS » et formation « PRAP »



Les moyens et les impacts

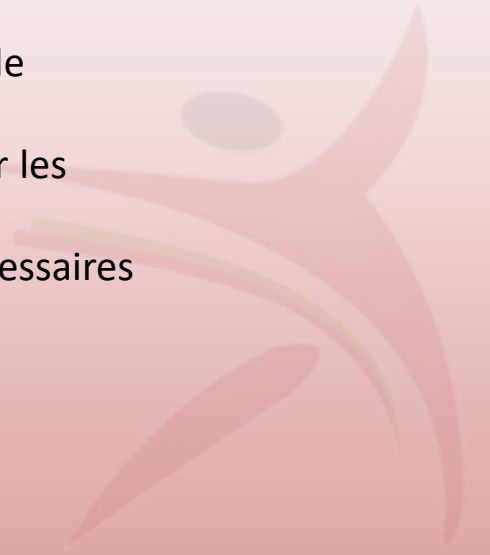
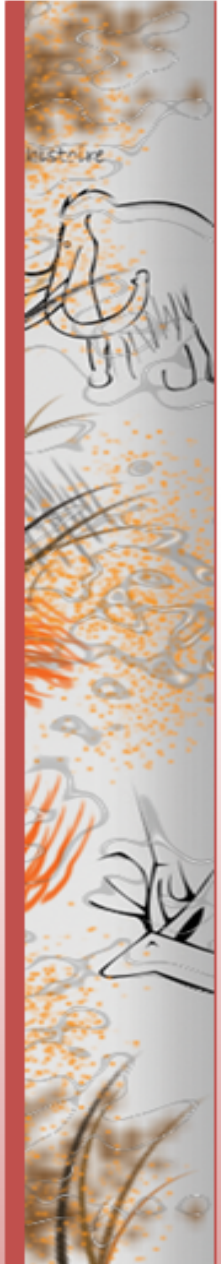
Aspects financiers

- Des engagements forts:
 - **Pas d'impact sur le budget des familles**
 - **Renouvellement matériel de cuisine : 100.000 € par site en moyenne – plan d'investissement / 5 ans**
 - Un dispositif spécifique d'accompagnement : 180.000 € consacrés au dispositif MINJATZ GOIATS
 - **Diminution du taux de prélèvement de l'ex-FARPI de 2,5 points en 2024 passant ainsi à 20% (effort de + de 300.000 € de la part de la Collectivité)**
- Un coût denrée 100% Bio maîtrisé à l'issue de l'immersion grâce :
 - À la mise en œuvre de **marchés publics spécifiques** et **respect des engagements** ;
 - Au **respect strict du plan alimentaire départemental** et **adaptation au plus juste des besoins** (saisonnalité et grammages recommandés)
 - Mise en place et déploiement de l'outil « **A TABLE** » ; [presentation A TABLE.pptx](#)
 - À l'utilisation d'un **outil de gestion des achats et des stocks** ;
 - Aux **techniques spécifiques** en cuisine : viande de qualité, plats alternatifs, cuisson basse température, découpe carcasse entière, charcuterie maison.....
 - Au « **Tout Fait-Maison** » : suppression de certains produits alimentaires – liste stricte et exhaustive de produits autorisés



Accompagnement à la structuration de la filière Bio en Dordogne

- Accompagnement du service Agriculture et Agroalimentaire: sourcing, aide à la conversion, aide technique et financière pour le développement des outils de production
- Aide à la recherche de débouchés et commercialisation
- Création d'une plateforme logistique Manger Bio Périgord
- Participation au projet de mise en œuvre d'une légumerie départementale
- Un lien fort entre la collectivité et le monde agricole grâce :
 - à la mise en place d'une coopération entre services concernant l'élaboration de marchés alimentaires
 - à la participation à la mise en œuvre d'évènements permettant de rapprocher les collèges du monde agricole
 - à la mise en œuvre d'études spécifiques (définition du nombre d'hectares nécessaires en maraîchage... pour assurer l'approvisionnement de toute la restauration scolaire)



Les résultats

Impact territorial en volume d'achat

2023-2025

	2023	2024	2025	2026 (de janvier à juin)
Achats totaux	3.798 M€	3.765 M€	3.816 M€	2.200 M€
% Bio	62.80 %	72.80 %	89.60 %	90.90 %
€ Bio	2.385 M€	2.741 M€	3.419 M€	1.920 M€
% Bio local	39.20 %	47.20 %	56.70 %	65 %
€ Bio local	1.489 M€	1.777 M€	2.164 M€	1.295 M€
% EGalim	67.50 %	78.70 %	89.60 %	96 %
% Loi Climat et Résilience (viande et poisson sous signe officiel de qualité)	70.40 %	78.70 %	90 %	95 %

Les résultats de cette démarche innovante

Pour les élèves

Atouts santé :

0 produit ultra transformé, 100% Fait Maison,
+ de fibres, + d'acides gras essentiels, - de
sucre, - de sel.

Gaspillage :

Réduction du gaspillage qui passe de 20 à
<50g/plateau (moyenne nationale : 115g/plateau),
suppression des sacs jaunes, compostage.

+ d'actions pédagogiques autour du projet

Pour les producteurs

Stratégie de Marchés Publics favorable à la production locale :

1 marché propre en multi-attributaires pour
chaque collège, allotissement important.
Environ 15 apporteurs locaux
par collège : Producteurs en direct,
plateforme Manger bio Périgord,
coopératives...

+ de 400 apporteurs mobilisés

Pour les agents des collèges

Moins d'arrêt maladie en cuisine

Revalorisation du métier de cuisinier, réappropriation des
savoirs faire (pâtisseries, charcutiers, bouchers...)

Cohésion d'équipe autour du projet

Lien renforcé avec la communauté éducative et les élèves

Pour la communauté éducative

Projet d'établissement vertueux

Cohésion de tous les acteurs

Lien renforcé avec l'extérieur

(visites de ferme, organisation
de marchés de producteurs lors
des portes ouvertes des collèges
...)

Et maintenant ?

- **D'ici fin 2026** : 30 collèges labellisés 100% Bio, et les 5 derniers en accompagnement individualisé
- **Objectif fin 2027**: 35 collèges labellisés 100% Bio local, « Fait Maison » et de Saison
- Essaimer la démarche dans les Communes et EPCI du territoire, les EMS et les autres Départements intéressés/ la formation des agents aux enjeux de santé publique et du plan alimentaire départemental

Dans la lignée de l'établissement Le Bercail, 1^{er} Etablissement Médico Social de France labellisé en 100 % Bio local en juin 2025)

- Les lycées...
- Ouverture d'un restaurant scolaire innovant en septembre 2027 sur le collège de Vélignes
- L'hôtellerie de plein air, la restauration traditionnelle, les marchés gourmands...