# Pour une restauration engagée BIO et Local

# au Collège La Boétie de SARLAT-LA-CANEDA

# Rapport 2019

En Juillet 2019, le Collège La Boétie de SARLAT réaffirme sa dynamique liée à la labellisation Ecocert en présentant au Conseil d'Administration un contrat d'objectifs visant à favoriser un accueil SRH qualitatif, accompagné d'un travail de sensibilisation aux différents aspects liés au développement durable : bio, circuits courts et lutte contre le gaspillage.

De même, le dispositif Minjatz Goiats porté par le Département soutient le Collège dans sa politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des élèves aux bonnes conduites alimentaires.

Le présent rapport reprend les actions menées sur l'année 2018-2019 en faveur d'une alimentation de bonne qualité et respectueuse de l'environnement. Elles se traduisent par l'achat de denrées BIO et locales, la sensibilisation des usagers de la cantine, la formation de l'équipe de cuisine, les actions mise en œuvre pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets.

## I. Utilisation de produits locaux et ceux issus de l'agriculture biologique locale

Dans le cadre de la confection des repas, le Collège La Boétie est fortement engagé par l'utilisation de denrées Bio, locales et Bio locales. Cette démarche, fortement soutenue par le Département à travers le dispositif Minjatz Goiats, s'inscrit dans un souci de respect environnemental et de développement du tissu territorial auquel est attaché l'Etablissement.

Depuis deux années consécutives, le Collège La Boétie se place au-devant de la scène par la labellisation de son restaurant scolaire Ecocert niveau 1 en cuisine.

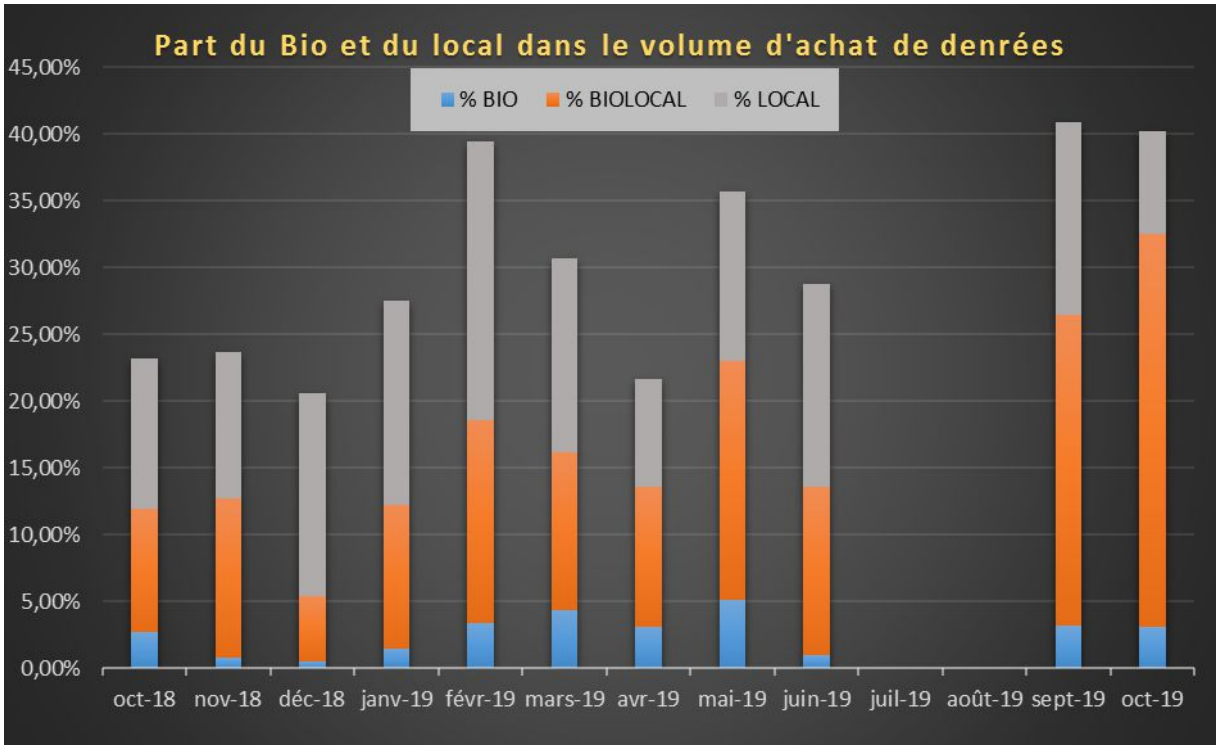
- En 2018 l'établissement atteint 16.6 % d'achats alimentaires issus de l'agriculture biologique et obtient le niveau 1 du label Ecocert en Cuisine
- En 2017 l'établissement atteint 18 % d'achats alimentaires issus de l'agriculture biologique et obtient le niveau 1 du label Ecocert en Cuisine

L'introduction de denrées Bio, locales, et bio locales est devenue pratique courante dans les menus proposés aux élèves.

***Sur l'année scolaire 2018-2019*** (*octobre 2018 à octobre 2019*), les parts de denrées BIO, locales et BIO locales ont représenté respectivement 2.61 %, 13,31% et 14,31 % soit une moyenne de 16.92 % d'achats BIO.

***Marché alimentaire 2020***

Afin de poursuivre les efforts engagés, des lots spécifiques BIO et circuits-courts ont été proposés dans le cadre de notre appel d'offres alimentaires pour l'année 2020. Le but est de travailler avec le tissu local et d'élargir notre panel de fournisseur.




Le graphe ci-après reprend la tendance du recours aux circuits courts et bio durant l'année.

## II. Sensibilisation des élèves

Le manger BIO et local, ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire sont des thématiques de travail inscrites dans le Projet de l'Etablissement.

La sensibilisation auprès des élèves se fait majoritairement par de l'affichage dans le réfectoire et le long de la ligne de self.

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe également par l'éducation à l'alimentation. Les élèves ont la possibilité de quantifier leurs repas en sélectionnant leur assiette selon leur appétit lors de leur passage au self : des pancartes « petit appétit » « gros appétit » « accompagnement seul » sont disposées au niveau du service du plat chaud afin de permettre à l'élève de choisir son assiette en fonction de son appétit et de ses goûts (si végétarien) et d'acquérir une certaine « autonomie rationnaire », en ayant la possibilité de se resservir si besoin et en se servant librement d'entrées grâce aux dessertes à entrées dans les réfectoires.

Régulièrement les équipes de cuisine effectuent des pesées en fin de service pour évaluer le volume de déchets alimentaires produits par les élèves. Les pesées obtenues sont ensuite

affichées à l'entrée du self les jours suivants. Il est toutefois difficile d'exploiter les résultats dans la mesure où le volume de déchets produits varie d'un plat à un autre (frites, os de poulets, brocolis).

La sensibilisation porte également sur le tri des déchets. Au retour des plateaux les élèves utilisent plusieurs compartiments pour vider leurs déchets. Le premier n'est destiné qu'aux déchets papier, emballages et plastiques. Le second est destiné aux denrées non consommées.

Une journée est organisée chaque année au mois de Mai sous l'intitulé TRI LANTA. Elle s'adresse à tous les 6èmes et constitue un évènement inter-établissement basée sur une série d'épreuves concernant le tri des déchets et le développement durable. Il s'agit d'un outil phare pour la sensibilisation des élèves au respect planétaire et à la réduction des déchets.

***Action portée en 2019 : une semaine du goût 100% BIO***

Cette année, la sensibilisation au BIO et à la saisonnalité s'est poursuivie à travers la semaine du goût. Durant cette semaine, les élèves ont pu bénéficier d'un menu 100% BIO (et local dans la mesure du possible). Des plats végétariens et alternatifs ont été proposés aux élèves avec des explications quant au contenu des plats.

Un retour d'expérience très médiatique en présence d'élus locaux a permis de mettre en avant le travail des équipes, l'appréciation gustative des élèves et le coût financier de l'opération.

## III. Un accompagnement renforcé dans l'élaboration des Menus

Les menus sont élaborés en Commission Menus en présence d'une infirmière, de la Gestionnaire, d'un assistant d'éducation, d'un élève, d'un parent d'élève et du Chef de cuisine.

***Nouveautés 2019***

Depuis 2019, une diététicienne mandatée par le Conseil Départemental participe aux Commissions Menus afin de veiller à l'équilibre nutritionnel des menus proposés. Elle signe les menus et aide à communiquer auprès des familles en cas de besoin.

En 2019 le conseiller formateur en aliments bio locaux mandaté par le Conseil Départemental a également fait acte de présence lors de la Commission menu de Juillet 2019 pour la mise en œuvre des directives de la loi EGALIM à savoir une journée végétarienne par semaine et l'élaboration de la semaine du goût 100 % BIO.

## IV. La formation et l'engagement du personnel pour le BIO et l'anti-gaspillage

L'équipe de cuisine, soucieuse de la qualité des repas à servir de l'engagement BIO et local de l'établissement à tenir participe régulièrement à des formations proposées par le Département :

- Cette année un agent a suivi une formation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la confection des repas.
- Par ailleurs, le réseau des Chefs de cuisine permet à notre Chef de cuisine d'aborder avec ses homologues de nombreuses thématiques en lien avec le recours au bio, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets.

La visite en cuisine à deux reprise du conseiller formateur a permis d'offrir à l'équipe de cuisine de nouvelles méthodes de travail pour réutiliser les denrées non consommées (soupes et etc) et limiter le recours aux contenants jetables en privilégiant le fromage à la coupe plutôt que les fromages emballés, les yaourts en seau, les compotes maison, les gâteaux maison plutôt que les biscuits emballés.

***L'équipement du service cuisine***

En 2019, le Collège a investi dans du matériel de cuisine : une éplucheuse à légumes et deux cutters afin de soulager le travail du personnel dans la confection de plats fait maison à base de légumes frais.

## V. Valorisation des déchets

### *A. Don des denrées périssables*

A la veille de chaque départ de vacances, toutes les denrées du stock alimentaire dont la date de péremption ne permet pas de couvrir la durée des congés sont distribuées à des organismes sociaux comme l'épicerie du Soleil ou les Resto du Coeur.

### *B. Réinvestissement des surplus de denrées non périssables*

Lors de la distribution des repas, les plats sont servis voire préparés au rythme de la demande. Les denrées non présentées aux usagers sont réservées en cellule de refroidissement pour être réutilisées ou directement distribuées au service du lendemain ou du soir (internes). Les restes de légumes peuvent également être intégrés dans la préparation de prochaines soupes ou sauces, les tranches de pains non exposées sont transformées en croûtons ou chapelure, les surplus de bouts de viandes utilisés comme bouillon.

Ce mode d'organisation permet à la fois de réduire les déchets produits par le service de cuisine, et de réaliser des économies dans l'achat des denrées.

### C. *Elimination des Biodéchets*

Environ 18 tonnes de bio-déchets ont été produites en 2018 (19 tonnes en 2017 et 20 tonnes en 2016). Ces déchets sont remis à la SITCOM qui les broie pour ensuite les intégrer dans le processus de compostage de boues de station d'épuration urbaine. Le compost obtenu est destiné au monde agricole et valorisé dans le cadre d'un plan d'épandage avec la chambre d'Agriculture de la Dordogne.

### D. *Compost*

Le marc de café issu de la machine à café de la salle des commensaux est utilisé comme compost. Un bac à compost a été installé à la sortie du self à cet effet. Le compost produit sert comme amendement pour l'entretien des plantes du collège.

### E. *Recyclage*

Les seaux de lait livrés par la Ferme de la Brunie leur sont restitués lors du passage suivant. Pareillement pour les cageots de fruits et légumes, ils sont systématiquement remis aux fournisseurs intéressés. Un rangement particulier a été mis en place au niveau des poubelles pour faciliter cette récupération (voir photo ci-dessous).