

Rennes, le 12 décembre 2024

Les collèges Pierre Perrin de Val-Couesnon et Jacques Brel de Noyal-sur-Vilaine récompensés pour leur engagement en faveur d'une **alimentation saine et responsable**

Grâce à leur engagement dans l'expérimentation « 100 % produits bio, locaux et faits-maison », lancée en septembre 2023 à l'initiative du Département d'Ille-et-Vilaine, les collèges Pierre-Perrin de Tremblay - Val-Couesnon et Jacques-Brel de Noyal-sur-Vilaine ont reçu, ce jeudi 12 décembre 2024, le label Ecocert En Cuisine. Ce label récompense et valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et faits-maison dans leur menu.

Une démarche collective pour une alimentation saine et durable dans les collèges :

Pour mener à bien cette expérimentation « 100 % produits bio, locaux et faits-maison » dans les deux collèges breilliens, le Département d'Ille-et-Vilaine s'est appuyé sur l'expertise de la Société coopérative d'intérêt collectif « Nourrir l'avenir » aidée par le collectif de professionnels (cuisiniers, diététiciens...) « Les pieds dans le plat ». Via des formations, un accompagnement dans la réalisation des menus ou encore des changements de pratiques en cuisine, ces partenaires ont permis aux collèges de mettre en œuvre une restauration collective autant que possible bio, locale, faite-maison, de saison et équitable.

La démarche a fait ses preuves avec des résultats très encourageants permettant aux deux collèges de recevoir le label Ecocert : 94% de produits bio dans sa cuisine pour le collège Pierre-Perrin et 86% pour le collège Jacques-Brel, tout en maîtrisant les coûts.

Un objectif ambitieux de 50% de produits bio et locaux dans les restaurants scolaires des collèges à horizon 2028 :

L'expérimentation « 100 % produits bio, locaux et faits-maison » s'inscrit dans le projet ambitieux du Département d'Ille-et-Vilaine de tendre vers 50 % de produits bio et locaux dans tous les restaurants scolaires des collèges publics breilliens à l'horizon 2028. Ce projet vise à favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous et à soutenir le développement d'une agriculture locale, durable et paysanne.

Pour mener à bien ce projet « 50 % bio et local », le Département s'est déjà engagé à :

- Mobiliser les équipes des collèges pour accompagner la modification de leurs pratiques ;
- Développer une ingénierie à destination des collèges conduisant notamment à maîtriser les coûts des menus et à rémunérer justement les producteurs locaux ;
- Mettre en place une nouvelle organisation des achats en prenant appui sur la centrale Breizh Achats.

Extension de l'expérimentation « 100 % produits bio, locaux et faits-maisons » à trois nouveaux collèges

Pour continuer à tirer les enseignements de cette expérimentation et pour tendre vers 50 % de produits bio et locaux dans tous les restaurants scolaires, le Département d'Ille-et-Vilaine a décidé de faire entrer trois nouveaux collèges dans la démarche en 2025 : le collège Françoise-Elie de Bréal-sous-Montfort, le collège Simone-Veil de Crevin et le collège des Hautes-Ourmes de Rennes.

Cette deuxième expérimentation sera soutenue par l'Etat dans le cadre du pacte national des Solidarités.