

Le label Territoire bio engagé décerné à la CCIVS



Le label a été remis aux représentants de la Communauté de communes mardi 14 septembre. © Crédit photo : Jean-Louis Mathieu

Le label Territoire bio engagé a été décerné par l'association Interbio Nouvelle-Aquitaine à la Communauté de communes Isle Vern Salembre (CCIVS), mardi 14 septembre, dans les locaux de la cuisine centrale à Saint-Astier.

Une cérémonie à laquelle était conviée partenaires, intervenants et élus. Elle a permis de mettre en avant les initiatives bio en présence de Jean-Michel Magne, président de la CCIVS, Benoît Granger, représentant Interbio Nouvelle-Aquitaine, Olivier Darder, responsable des 15 cantines de la CCIVS, et d'Astrid Joubert, coordinatrice restauration collective.

1 200 repas par jour

Ce label est décerné aux collectivités dont l'approvisionnement en bio des cantines représente au moins 20 % du total des commandes. Avec 43 % de produits bio et locaux dans les menus de ses 15 restaurants scolaires - environ 1 200 repas par jour -, la CCIVS dépasse largement cet objectif.

Elle a, en effet, engagé une politique en faveur d'une alimentation bio et locale dans la restauration scolaire, et d'une formation du personnel des cantines. Un menu unique est ainsi proposé pour les 15 restaurants à base de produits bio et locaux.

Dans le cadre de son marché public, elle a retenu deux fournisseurs pour l'approvisionnement de ses établissements : la plateforme Manger Bio Périgord, dont les légumes viennent principalement de la ferme de Françoise David, à Saint-Astier, et la SCA Le Pré vert bio (coopérative d'élevage) dont le siège est à Créavallée.

Vélodélices

Parallèlement, la CCIVS a créé un circuit Vélodélices, permettant de découvrir le territoire en faisant étape chez les nombreux producteurs locaux : légumes, fromage de chèvre, viande de bœuf, porc fermier, foie gras, truite, esturgeon, caviar, biscottes, biscuits, gaufres, huile de noix, miel, confiture, bière artisanale, œufs d'autruche ou plantes aromatiques.

En partenariat avec le Pays de l'Isle en Périgord, la CCIVS souhaite aller encore plus loin dans la promotion d'une alimentation locale de qualité et envisage d'atteindre prochainement 50 % de bio dans la restauration scolaire.