



## Knowledge hub - Collection of best practices

### Summary of the best practice

1. Title of the best practice (e.g. name of policy, programme, project, etc.) \*

Une restauration collective 100% faite maison, bio et locale

2. Country or countries where the practice is implemented \*

France

3. Please select the **most relevant** Action Track(s) the best practice applies to \*

- Action Track 1. Inclusive, equitable, safe, and healthy schools
- Action Track 2. Learning and skills for life, work, and sustainable development
- Action Track 3. Teachers, teaching and the teaching profession
- Action Track 4. Digital learning and transformation
- Action Track 5. Financing of education

4. Implementation lead/partner organization(s) \*

Conseil départemental de Dordogne, Collectif les Pieds dans le Plat, SCIC Nourrir l'avenir

5. Key words (5-15 words): Please add key descriptive words around aims, modalities, target groups etc. \*

Éducation au goût, cuisine faite maison, valoriser des métiers, accompagnement des mangeurs, transmettre le goût d'une cuisine écologique

6. What makes it a best practice? \*

C'est une réalisation ambitieuse et concrète : actuellement 7 collèges transformés en 100% fait maison et bio 80% local, 35 collèges à l'horizon 2026. C'est une approche systémique de la fourchette à la fourche, qui relève simultanément les défis de la formation technique des cuisiniers, l'accompagnement pour les marchés publics, les plans alimentaires et menus équilibrés nutritionnellement, la planification agricole (outil ATABLE), la logistique d'approvisionnement, l'accompagnement des mangeurs et l'éducation au goût. Les données collectées montrent que ce n'est pas plus cher (moyenne de 2€ en coût denrée), qu'il faut 3 ETP pour 300 couverts, 41 hectares (très peu!) pour 35 collèges / 11 300 couverts, cela représente 3 millions d'euros annuels d'argent public qui revient aux producteurs locaux, la démarche est valorisée auprès des élèves et valorise les personnels de cuisine. Tout cela participe à l'éducation des générations futures.

## Description of the best practice

### 7. Introduction (350-400 words)

This section should ideally provide the context of, and justification for, the practice and address the following issues:

- i) Which population was affected?
- ii) What was the problem that needed to be addressed?
- iii) Which approach was taken and what objectives were achieved? \*

i) les élèves des 35 collèges (11 300 couverts) à l'horizon 2026. Aujourd'hui, 7 collèges transformés depuis 2020.

les cuisiniers, les parents d'élèves, les paysans bio-locaux, les gestionnaires d'établissement, les chefs d'établissement, les animateurs du temps repas

ii) une alimentation en partie mauvaise pour la santé, industrielle, ultra-transformée, non-bio, des mauvaises conditions de travail pour les personnels de cuisine (démotivation), une fuite de l'argent public vers des fournisseurs non-locaux et qui ne favorisent pas la préservation de l'environnement, des sols, de l'eau et de la biodiversité

iii) approche systémique dès le départ, en coordonnant les acteurs de la fourchette à la fourche. Objectif atteints : actuellement 6 collèges transformés en 100% fait maison et bio 80% local, 35 collèges à l'horizon 2026. C'est une approche systémique de la fourchette à la fourche, qui relève simultanément les défis de la formation technique des cuisiniers, l'accompagnement pour les marchés publics, les plans alimentaires et menus équilibrés nutritionnellement, la planification agricole (outil ATABLE), la logistique d'approvisionnement, l'accompagnement des mangeurs et l'éducation au goût. Les données collectées montrent que ce n'est pas plus cher (moyenne de 2€ en coût denrée), qu'il faut 3 ETP pour 300 couverts, 41 hectares (très peu!) pour 35 collèges / 11 300 couverts, cela représente 3 millions d'euros annuels d'argent public qui revient aux producteurs locaux, la démarche est valorisée auprès des élèves et valorise les personnels de cuisine. Tout cela participe à l'éducation des générations futures.

## 8. Implementation (350-450 words)

Please describe the implementation modalities or processes, where possible in relation to:

- i) What are the main activities carried out?
- ii) When and where the activities were carried out (including the start date and whether it is ongoing)?
- iii) Who were the key implementation actors and collaborators? (civil society organizations, private sector, foundations, coalitions, networks etc.)?
- iv) What were the resources needed (budget and sources) for the implementation?

\*

i) - formation et accompagnement en immersion dans les établissements : technique culinaire, marchés publics, plan alimentaire adapté au fait maison, menus, accompagnement des mangeurs

- création d'une plateforme d'approvisionnement bio avec un professionnel logisticien

- accompagnement des producteurs

ii) début en 2018 pour organiser l'approvisionnement et la logistique, en 2019 pour le premier collège 100% bio certifié (1 an d'expérimentation), 2e collège 100% bio de 1000 couverts en 2020 (6 mois, construction de la méthode en immersion), 1ere cité scolaire collège-lycée 100% bio (3 mois pour passer de 0% à 100%) 2021, 1er collège géré par une équipe de femmes en 2022 et 3 autres collèges transformés en 2022.

iii) un formateur cuisinier et une formatrice diététicienne, avec le soutien de la volonté politique du président du conseil départemental. Un réseau de formateurs cuisiniers et diététiciens Collectif les Pieds dans le PLat et Nourrir l'avenir. Une entreprise locale spécialiste de la logistique (Claas), un réseau de plateforme d'approvisionnement bio

iv) investissement en matériel de cuisine de 100k€ par cuisine en moyenne. Pas d'embauche de personnel de cuisine supplémentaire. Accompagnement des communes dans la même démarche 100% fait maison et bio local par la SCIC Nourrir l'avenir (10k€ par commune. Par ailleurs, retombée de 3 millions d'euros annuels dans l'économie locale grâce à l'approvisionnement 80% local.

## 9. Results – outputs and outcomes (250-350 words)

To the extent possible, please reply to the questions below:

- i) How was the practice identified as transformative? (e.g., impact on policies, impact on management processes, impact on delivery arrangements or education monitoring, impact on teachers, learners and beneficiary communities etc.);
- ii) What were the concrete results achieved with regard to outputs and outcomes?
- iii) Has an assessment of the practice been carried out? If yes, what were the results? \*

i) bien être au travail des personnel de cuisine, engagement sur un volume précis pour les agriculteurs bio locaux, goût et approche éducative améliorée auprès en élèves, implication de certains enseignants dans la démarche pour intégrer le sujet de l'alimentation dans l'éducation, impact sur les parents d'élèves via les élèves, impact sur la santé des élèves (à mesurer)  
 ii) et iii) actuellement 6 collèges transformés en 100% fait maison et bio 80% local, 35 collèges à l'horizon 2026. C'est une approche systémique de la fourchette à la fourche, qui relève simultanément les défis de la formation technique des cuisiniers, l'accompagnement pour les marchés publics, les plans alimentaires et menus équilibrés nutritionnellement, la planification agricole (outil ATABLE), la logistique d'approvisionnement, l'accompagnement des mangeurs et l'éducation au goût. Les données collectées montrent que ce n'est pas plus cher (moyenne de 2€ en coût denrée), qu'il faut 3 ETP pour 300 couverts, 41 hectares (très peu!) pour 35 collèges / 11 300 couverts, cela représente 3 millions d'euros annuels d'argent public qui revient aux producteurs locaux, la démarche est valorisée auprès des élèves et valorise les personnels de cuisine. Tout cela participe à l'éducation des générations futures.

## 10. Lessons learnt (300 words)

To the extent possible, please reply to the following questions:

- i) What were the key triggers for transformation?
- ii) What worked really well – what facilitated this?
- iii) What did not work – why did it not work? \*

i) une volonté politique claire et ambitieuse du président du département. Une expertise opérationnelle pour la mise en oeuvre : formation cuisine, marché public, plan alimentaire, logistique etc  
 ii) un portage politique fort et une confiance dans la méthode des opérateurs  
 iii) l'implication des enseignants et de l'éducation nationale dans la démarche est faible. Cela est du à un problème de gouvernance à l'échelle nationale (gestionnaires de collège sous la double autorité du département et de l'éducation nationale). La culture de l'éducation nationale laisse peu de place à de nouveaux acteurs et de nouveaux sujets dans le programme d'éducation.

11. Conclusions (250 words)

Please describe why may this intervention be considered a “best practice”. What recommendations can be made for those intending to adopt the documented “best practice” or how can it help people working on the same issue(s)? \*

Avoir une approche systémique dès le départ en associant l'ensemble des acteurs de la chaîne. Avoir projet politique clair et chiffré, un soutien politique fort et des experts de terrain avec la bonne méthode pour la mise en oeuvre. Avoir des exemples concrets et la preuve que c'est possible d'avoir des objectifs ambitieux, qui peuvent être mises en oeuvre rapidement. Un bon accompagnement opérationnel est nécessaire pour cela

12. Further reading

Please provide a list and URLs of key reference documents for additional information on the “best practice” for those who may be interested in knowing how the results benefited the beneficiary group/s. \*

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