



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DINAN, LE 7 OCTOBRE 2025

## «ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ»

REMISE DU LABEL AU COLLÈGE FRANÇOIS BROUSSAIS DE DINAN

**Ce mardi 7 octobre, le collège François Broussais a reçu le Label « Établissement Bio Engagé », en présence de Jean-René Carfantan, vice-président du Conseil départemental des Côtes-d'Armor délégué à l'Éducation et à l'Éducation populaire. Cette distinction vient reconnaître l'engagement de l'établissement en faveur d'une alimentation durable, responsable et respectueuse de l'environnement.**

Le collège François Broussais accueille près de **750 élèves**, dont certains en section ULIS ainsi que des jeunes de l'IME Les Vallées. Déjà **labellisé E3D** (Établissement en Démarche de Développement Durable), l'établissement est très investi dans l'éducation culturelle et artistique et propose également une riche offre d'options, notamment sportives. Dans cette dynamique, **l'obtention de ce nouveau label** vient naturellement **compléter et souligner l'engagement de l'établissement en faveur d'une alimentation durable et locale.**

*« En obtenant ce label, le collège François Broussais montre qu'il est possible de conjuguer éducation, santé et respect de l'environnement. Cette distinction vient récompenser un travail collectif remarquable, mené par les équipes éducatives et de restauration, au service des jeunes. Elle incarne l'ambition du Département de promouvoir une alimentation de qualité et durable dans nos collèges. »* souligne **Jean-René Carfantan**, vice-président du Conseil départemental des Côtes-d'Armor délégué à l'Éducation et à l'Éducation populaire

## UNE RESTAURATION SCOLAIRE EXEMPLAIRE

Chaque jour, **680 repas sont préparés et servis** au sein du restaurant scolaire, soit plus de **105 000 repas par an**. Autogérée en liaison chaude, l'équipe de restauration s'attache à privilégier les circuits courts, les petits producteurs locaux et les produits bio. En 2024, **32,6% des produits servis étaient issus de l'agriculture biologique.**

De nombreuses initiatives viennent compléter cette démarche :

- mise en place d'un **tri sélectif** et d'une gestion des biodéchets avec collecte à vélo,
- installation d'un **salad'bar**,
- **choix de l'assiette** « petite ou grande faim »,
- expérimentation du **frigo troc**.

Ces actions concrètes illustrent la volonté de l'établissement de sensibiliser les élèves au développement durable et à l'importance d'une alimentation responsable.

## LE LABEL « TERRITOIRE BIO ENGAGÉ »

Créé en 2012, le label **Territoire Bio Engagé** est le premier label bio de France dédié aux collectivités. Il valorise et rend visibles les actions des établissements qui s'engagent à soutenir l'agriculture biologique, à travers la restauration collective et la valorisation des surfaces agricoles bio.



«Depuis 30 ans, INTERBIO Bretagne fédère les acteurs du bio régional : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités et consommateurs, soit 120 adhérents réunis au sein de six collèges. Avec son conseil d'administration représentatif de toute la filière bio et une équipe engagée de 12 salariés, INTERBIO Bretagne anime le réseau de la filière bio bretonne. Innovation, structuration des filières, communication, évènementiel, création de valeur et d'emplois, ouverture de débouchés en restauration collective : INTERBIO Bretagne agit au quotidien pour développer le bio en Région Bretagne. Elle porte aussi, avec 6 autres INTERBIOS françaises, le label Territoire Bio Engagé, première démarche de labellisation des collectivités et établissements en France, qui met en lumière les initiatives locales en faveur d'une alimentation et d'une agriculture biologiques.» souligne **David Duguépéroux** président d'INTERBIO Bretagne.

«L'obtention de cette labellisation «établissement bio-engagé» vient récompenser le travail et l'investissement de l'équipe de restauration du collège qui œuvre pour servir chaque jour près de 700 repas de qualité aux élèves. Nos cuisiniers s'approvisionnent ainsi en grande partie en circuit court et chez des petits producteurs du territoire et la proportion de produits bio dépasse les 30%. Plus globalement ce label s'inscrit dans la politique d'éducation au développement durable menée au collège François BROUSSAIS et qui constitue un axe important de notre projet d'établissement. Ceci a permis au collège et à ses équipes d'être également labellisé au niveau 3 en ce qui concerne l'E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable). Dans ce cadre de nombreuses actions sont mises en place dans l'établissement comme, le tri des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou comme en cette rentrée scolaire 2025, une gestion plus raisonnée des biodéchets avec l'association des Coursiers Dinannais qui récupère chaque jour à vélo les déchets alimentaires et les épluchures de la restauration pour les valoriser.» explique **Gilles Merdrignac**, principal du collège François Broussais de Dinan