

# Le Conseil départemental met du 47 dans les assiettes des collégiens



Le Conseil départemental sert chaque année 1 450 000 repas à 9000 demi-pensionnaires et internes. Pour 2017, la collectivité a mis en place un groupement d'achat local à la disposition des 24 collèges publics et ouvert aux autres structures publiques de Lot-et-Garonne. L'offre fait appel à plus de 100 éleveurs et producteurs locaux, pour garantir des repas de qualité et lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

## LE DÉPARTEMENT DÉPLOIE PROGRESSIVEMENT SUR L'ENSEMBLE DES COLLÈGES :

- **les buffets d'entrée**
- **le fromage à la coupe**
- **la viande bovine locale** (Blonde d'Aquitaine 100 % origine éleveurs lot-et-garonnais)
- **la viande de veau locale** (100 % origine éleveurs Sud-Ouest / 21 éleveurs lot-et-garonnais)
- **les yaourts bio et locaux** (producteur de l'Albret)

**Produits locaux de qualité**

**+ d'aliments consommés**

(jusqu'à 30 % de consommation en plus sur certains produits)

**- de gaspillage**

(jusqu'à 50 % de déchets en moins)

## NOUVEAUTÉS 2017

Déploiement du programme « Du 47 dans nos assiettes » sur les 24 collèges publics dont 4 partiellement (Castelmoron, Casseneuil, Duras, Tonneins).

Une offre de produits élargie avec :

- **GAEC des Flots blancs** (Mézin), fournisseur de yaourts Bio
- **Marassé** (Layrac), fournisseur de viande bovine issue exclusivement d'éleveurs lot-et-garonnais
- **Blason d'or**, fournisseur régional de volaille / travaille avec une centaine d'éleveurs lot-et-garonnais
- **Sobeval**, fournisseur régional de veau / travaille avec 21 éleveurs lot-et-garonnais
- **Estivau-Fragneau-Coudeyrat**, fournisseur régional de porc / travaille avec plusieurs éleveurs lot-et-garonnais
- **Sainfruit**, fournisseur régional de fruit et légumes / travaille avec des producteurs lot-et-garonnais
- **Méricq** (Estillac), fournisseur de poisson frais
- **GMD distribution - Fromafruit** (Agen), fournisseur de produits laitiers (fromagerie Baechler du Temple sur Lot ; Domaine du Tauzia à Damazan - œufes)

## OBJECTIFS 2019

- Passer de 30 à 15 % de déchets pour l'ensemble des services de restauration des collèges
- Développer durablement l'approvisionnement en produits issus de Lot-et-Garonne et de la région dans les collèges (60% dont 20% de Bio)
- Ouvrir l'offre notamment aux écoles primaires, établissements pour personnes âgées et autres collectivités et structures publiques.



# Les bonnes recettes contre le gaspillage alimentaire

Passer de 30 % à 15 % de déchets pour l'ensemble des collèges d'ici 2 ans est l'un des objectifs de l'opération « du 47 dans nos assiettes » et l'enjeu d'une restauration collective responsable en matière de santé, d'environnement et de budget.

Des tests de consommation mis en place dans 24 établissements lot-et-garonnais ont permis de réduire jusqu'à 35 % le volume de déchets de certains menus et d'économiser 450 000 € par an. De plus, les produits locaux testés auprès de 9 000 collégiens ont été mieux voire plus consommés.

Ainsi, trier, mesurer les pertes, proposer des menus de qualité et équilibrés sont des actions qui permettent de changer les pratiques et les comportements alimentaires.

## Des solutions simples et de bon sens

« En travaillant autrement les produits – entrée en buffet permettant à l'enfant de composer son assiette, introduction de viandes locales, fromages à la coupe par exemple – le taux de gaspillage peut chuter d'un tiers selon les menus. »

L'explication est simple. « Les steaks, de meilleure qualité, sont plus tendres, se coupent mieux avec les couteaux à bout rond du self, se mâchent plus facilement, ont plus de goût. Donc, les enfants les mangent

volontiers. Idem pour les fromages : pas d'emballage plastique difficile à ouvrir et coûteux, diversité du choix... Ces critères font la différence. » témoigne le chef cuisinier du collège Jasmin d'Agen.

## Lutter contre le gaspillage fait recette

Réinvestir dans les assiettes des collégiens l'argent économisé en privilégiant des denrées de qualité et locales est une démarche éducative et environnementale avec des incidences financières concrètes au bénéfice du Lot-et-Garonne et de ses producteurs. Aujourd'hui 50% des produits frais sont des produits locaux. L'objectif pour 2019 : atteindre 60% de produits consommés d'origine locale dont 20% de bio !

## Consommation des collèges de Lot-et-Garonne en produits frais sur une année :

- Fruits et légumes : 61 tonnes
- Viande bovine : 24 tonnes
- Volaille : 19 tonnes

