

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 - œufs)

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.



ZOOM SUR



les yaourts bio du GAEC Les Flots blancs (47 170 Mézin)

25 000 yaourts servis aux collégiens en 2016

Les Flots blancs est une exploitation agricole créée en 2010 par deux jeunes agriculteurs, Julien et Romain Chapolard.

Pour valoriser au mieux le lait de leurs vaches, Julien et Romain ont décidé de ne laisser **aucun intermédiaire** entre leur production et le consommateur final. C'est pourquoi, ils ont construit **un laboratoire aux normes européennes** et ont investi, entre autres, dans un camion frigorifique. Ils fabriquent leurs **produits laitiers sur la ferme** et les **livrent directement aux clients de la région**. La réduction des intermédiaires **évite ainsi le suremballage**. Les produits sont fabriqués avec des **matières premières bio et sucre bio issu du commerce équitable**.



**De la vache
au consommateur :
une traçabilité totale
du produit**

Julien et Romain ne fabriquent que des produits à base de lait entier. C'est pourquoi, contrairement à l'industrie, leur produit n'est pas standardisé en goût. La quantité de matière grasse et protéique variant tout au long de l'année en fonction de différents facteurs.

Le lait frais est alors pasteurisé avant d'y incorporer les différents arômes (sucre, gousse de vanille, huile essentielle de citrons, extrait de café...), tous issus de l'agriculture biologique. L'ajout de ferment lactique permet de donner sa texture au yaourt.

Chez les frères Chapolard, aucun conservateur, arôme de synthèse, colorant ou émulsifiants.

En gérant tous les aspects allant de l'alimentation des vaches jusqu'à la vente du yaourt aux consommateurs, Julien et Romain assurent une traçabilité parfaite de leurs produits.

www.facebook.com/lesflotsblancsbio/

