

Le Conseil départemental met du 47 dans les assiettes des collégiens



Le Conseil départemental sert chaque année 1 450 000 repas à 9 000 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 fruits 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 du département 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 fromages de la fromagerie Baechler : le goût de l'expérience

Le Temple-sur-Lot - distribué par GMD-Fromafruit

Objectif 2017 : doubler la quantité de fromages à la coupe en provenance de la fromagerie Baechler.

Maître artisan fromager-affineur de père en fils depuis 1860, l'histoire de la fromagerie Baechler débute en 1928 en Lot-et-Garonne, quand Charles Baechler arrive de Suisse avec son savoir-faire, son troupeau de vaches « Brunnes des Alpes » et s'installe au Domaine de Broc sur 80 hectares de terre.

Depuis 5 générations, **les pratiques traditionnelles** comme la manipulation manuelle du fromage durant tout le processus de fabrication et d'affinage sont gages de qualité. Faire un bon fromage, c'est aussi laisser faire le temps et maintenir les fromages en cave d'affinage entre 1 mois et 1 an. Ainsi, la fromagerie Baechler a choisi de **produire mieux en utilisant des ingrédients naturels et du lait 100 % frais. Tout le lait de vache utilisé provient du Lot-et-Garonne.** La collecte se fait tous les deux jours, auprès d'une trentaine de producteurs laitiers installés dans un rayon de 50 km, sur les riches prairies en bordure du Lot. **Des contrôles rigoureux garantissent aux consommateurs des produits sains et locaux.**

Fromages de vache, brebis, mixtes (vache-brebis et brebis-chèvre...), le goût est au rendez-vous sur les plateaux de fromages à la coupe des services de restauration des collèges !

<https://www.fromagerie-baechler.com/>



Sobeval, fournisseur régional de veau : les vertus du circuit court

Objectif 2017 : atteindre 15 tonnes de viande de veau de qualité servies aux collégiens.

Sobeval s'approvisionne auprès de 21 éleveurs lot-et-garonnais, tous certifiés ISO 9001 dans des **exploitations à taille humaine** (265 veaux en moyenne). Cette volonté de favoriser les circuits courts constitue un véritable levier pour l'installation de jeunes éleveurs et le développement de la filière en Lot-et-Garonne.

Les éleveurs perçoivent une rémunération par veau élevé : ainsi **c'est plus d'1 million d'euros qui a été injecté en 2016 dans l'économie du département par Sobeval.**

Dès la naissance, **chaque veau possède un passeport qui l'accompagnera jusqu'à la transformation, garantie d'une traçabilité** sans faille jusqu'au consommateur pour les collectivités. Ainsi, il est possible d'identifier tous les veaux élevés en Lot-et-Garonne et de garantir une viande « Origine France ».

Les veaux sont nourris au lait et aux céréales. **La composition de l'alimentation est spécialement formulée pour garantir tendreté et saveur de la viande dans l'assiette des collégiens.**

<http://www.sobeval.com/>

