



CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la communication

Lavardac, jeudi 23 mars 2017

DOSSIER PRESSE

« Du 47 dans nos assiettes » Présentation des nouveautés 2017

Servir des repas équilibrés et de qualité, soutenir l'agriculture lot-et-garonnaise en privilégiant les circuits courts et en favorisant l'introduction de produits locaux et frais, lutter contre le gaspillage alimentaire, étendre cette démarche à l'ensemble des établissements de restauration collective sont les défis que le Département relève à travers le grand programme « Du 47 dans nos assiettes », qui bénéficie déjà à quelque 9 000 collégiens (avec un volume annuel de 1 450 000 repas).

Contexte général

La restauration collective dans les collèges est une des compétences transférées aux Départements en application de la loi du 13 août 2004. Ainsi, le Département gère la restauration dans 24 collèges publics (la restauration dans les 4 cités scolaires de Lot-et-Garonne étant gérée par la Région). Le Département fixe également les tarifs de la restauration scolaire pour les collèges. Ainsi, chaque année, le Conseil départemental sert près de 10 000 repas quotidiennement aux collégiens, soit 1 450 000 repas par an.

Depuis 2011, le Département a mis en place un ambitieux programme, visant à mieux nourrir nos enfants tout en soutenant l'agriculture locale : « Du 47 dans nos assiettes ».

La première étape de diagnostic avec l'ensemble des équipes de restauration dans les collèges a été un travail de longue haleine du fait de l'importance du chantier : 24 collèges et donc autant de restaurants scolaires à interroger et quelque 9 000 avis d'enfants à analyser.

Ainsi, de 2011 à 2015, le programme mené en restauration scolaire s'est traduit par les actions suivantes :

- **état des lieux des sites de production dans l'ensemble des collèges** : les équipements culinaires et moyens en personnels sont très satisfaisants. Des restructurations sont néanmoins à prévoir pour des restaurants scolaires qui doivent mieux répondre aux normes sanitaires
- **analyse des achats sur une année** : afin d'évaluer l'opportunité économique pour plusieurs filières locales (bio, fruits et légumes, viande bovine, volaille, produits laitiers...)
- **programme de formation mis en place pour les cuisiniers et les gestionnaires** sur l'utilisation et la préparation de produits issus de l'agriculture durable et plus particulièrement de produits bio, les marchés publics, la maîtrise budgétaire

- **validation des menus par une diététicienne** : chaque collègue a pu faire valider son plan alimentaire et ses menus par une diététicienne
- **mise en place et réalisation des tests de consommation** : le gaspillage alimentaire dans chaque établissement enregistré lors des tests correspond à un volume de déchets alimentaires de 25 à 35 % suivant les menus. La mise en place de mesures correctives lors d'une seconde période de tests a permis de réduire de 10 à 15 % le volume de déchets grâce aux actions suivantes : buffets d'entrées, service des fromages à la coupe (moins cher que les fromages en portion, moins de déchets d'emballage, moins de gaspillage), utilisation des produits frais de meilleure qualité en diminuant le grammage, meilleure consommation finale, réduction des volumes mis en production...
- **tests de produits locaux** : les tests de produits locaux (viande bovine, veau, yaourt bio, truite) réalisés dans plusieurs établissements ont conduit à des résultats identiques : très bon comportement culinaire, consommation supérieure par des collégiens en comparaison des produits du marché
- **appui technique du Département pour le groupement d'achat d'Agen** dans l'écriture et la définition des besoins et des nouveaux lots ont été créés
- **appui auprès des collègues pour la mise en place du Plan de maîtrise sanitaire** : après une formation sur ce plan suivie par les chefs et seconds de cuisine, un document complet leur a été remis pour mettre en œuvre le PMS et un accompagnement technique est assuré par la cellule restauration du Département. Ce travail a été réalisé en concertation avec le service de sécurité sanitaire des aliments de la DDCSPP
- **fixation de tarifs uniques pour l'ensemble des collèges dès 2017** (forfaits 4 jours, forfaits 5 jours, forfait internat, tarif des ATTEE, tarif des élèves au ticket, tarif des enseignants... et harmonisation du nombre de jours dans le cadre des forfaits).

Toutes ces actions concourent à réduire le gaspillage alimentaire, privilégier un approvisionnement local pour les produits frais et donc soutenir l'agriculture lot-et-garonnaise, mieux prendre en compte les apports nutritionnels nécessaires à la bonne croissance des enfants, accompagner les équipes de cuisine dans les collèges...

Les nouveautés 2017

Un nouveau marché pour un groupement d'achat départemental

Depuis le 1^{er} janvier 2017, le Département a structuré un groupement d'achat départemental avec un marché couvrant la période janvier - décembre 2017.

Ce marché de fourniture de denrées alimentaires pour l'ensemble des 24 collèges (hormis les 4 cités scolaires gérées par la Région) est estimé à 2,5 millions d'euros pour l'année 2017. Il est composé de deux grandes familles :

- le marché des produits frais estimé à 1,6 millions d'euros
- le marché des conserves et des produits surgelés estimé à 900 000 euros.

Le développement de l'achat local concerne l'achat de produit frais. Les résultats de l'appel d'offre pour le marché 2017 ont permis, par l'introduction de critères objectifs sur la qualité des produits et leurs modes de productions, d'offrir aux entreprises départementales et régionales la possibilité d'être retenues. Ainsi pour le marché des produits frais, le montant estimé issu d'entreprises départementales ou limitrophes est estimé à 800 000 euros, soit 50 % des achats.

Zoom sur les entreprises et/ou producteurs locaux retenus dans le marché

→ Au niveau départemental

- **Gaec des Flots Blancs** (Mézin) : fournisseur du lot « Yaourts bio ». Estimation du Marché : 20 000 €
- **Marassé** (Layrac) : fournisseur du lot « Viande bovine » issue exclusivement d'éleveurs du département. Estimation du Marché : 250 000 €

→ Au niveau régional

- **Blason d'or** (Saint Laurent des Vignes - 24) : fournisseur du lot « Volaille » travaillant avec une centaine d'éleveurs lot-et-garonnais. Estimation du marché : 200 000 €
- **Sobeval** (Boulazac - 24) : fournisseur du lot « Veau travaillant avec 21 éleveurs lot-et-garonnais. Estimation du marché : 75 000 €
- **Estivau-Fragneau - Coudeyrat** (Le Bugue - 24) : fournisseur du lot « Porc » travaillant avec une dizaine d'éleveurs lot-et-garonnais. Estimation du marché : 120 000 €
- **Sainfruit** (Mazères - 33) : fournisseur du lot « Fruits et légumes » travaillant avec près de 50 structures lot-et-garonnaises (coopératives ou producteurs directs). Estimation du marché : 120 000€

→ Au niveau national avec implantation dans le département

- **Méricq** (Estillac) : fournisseur du lot « Poisson frais ». Estimation du marché : 180 000 €
- **GMD Distribution - Fromafruit** (Agen) : fournisseur du lot « Produits laitiers ». Estimation du marché : 210 000 €. Distributeur des produits de la fromagerie Baechler au Temple-sur-Lot (estimation du marché : 10 000 €) et du Domaine du Tausia à Damazan (œufs conventionnels - estimation du marché : 5 000 €).

Un travail est déjà engagé pour élargir la durée de validité du marché, pour certains lots, afin de pérenniser et donc de sécuriser l'activité des producteurs agricoles mais également d'avoir une vision à plus long terme des besoins des collèges.

A travers ce groupement, le Département œuvre pour l'approvisionnement de façon durable en produits issus de l'agriculture lot-et-garonnaise et/ou régionale. Objectif : atteindre 60 % de produits consommés d'origine locale dont 20 % de produits bio. Hors conserves et surgelés, cet objectif d'approvisionnement local est quasiment atteint par le Département avec 50 % de produits locaux pour tous les collèges.

Un changement progressif des habitudes de consommation

Parallèlement à ce nouveau marché, 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 (producteurs de l'Albret).

En privilégiant les buffets, avec des produits de qualité, en faisant un travail sur la découpe des fruits frais et leur présentation, on constate un net recul du gaspillage alimentaire et une meilleure maîtrise des budgets.

Ainsi, le Département se fixe pour objectif de passer de – 30 % de déchets en 2016 à – 15 % de déchets en 2019.

Un site Intranet pour les équipes des cuisines

D'ici la fin du 1^{er} semestre 2017, un site Intranet destiné aux agents départementaux, que ce soit les équipes des cuisines des collèges ou les personnels administratifs en charge de la restauration collective, sera opérationnel.

Il favorisera les échanges entre les agents : consultation de recettes, présentation de techniques culinaires, informations sur les produits... Ce site permettra également de valoriser le travail réalisé par les cuisiniers, souvent méconnu mais pourtant de grande qualité.

La création d'un concours départemental des cuisiniers des collèges

Premiers artisans de la réussite du programme « Du 47 dans nos assiettes », les cuisiniers ont fait part de leur intérêt pour participer à un concours départemental, qui permettra de tirer les équipes vers le haut ! Compétition saine et motivante - sans obligation de résultat au sens strict du terme -, ce concours a reçu un bon accueil des chefs cuisiniers, qui voient dans cette opportunité une occasion de se surpasser et de faire connaître leur savoir-faire !

Des animations dans les collèges par des producteurs

Tout au long de l'année, des producteurs iront à la rencontre des collégiens pour présenter leurs produits. Ces rencontres visent à renforcer le lien direct entre le producteur et le consommateur, à mieux connaître les produits issus de l'agriculture lot-et-garonnaise et leurs bienfaits pour notre santé.

Des animations seront donc proposées dans les 24 collèges du département.

Une ouverture aux établissements volontaires assurant une restauration collective

Le Département souhaite généraliser le recours aux circuits courts à toute la restauration collective : écoles primaires, établissements pour personnes âgées....

Des communes, qui gèrent des cantines scolaires pour les primaires, se sont d'ores et déjà manifestées pour intégrer le groupement départemental dès 2018, à savoir Barbaste, Fourques-sur-Garonne et Caudecoste.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En 2014, une étude réalisée a démontré qu'un tiers des repas servis aux collégiens étaient jetés, soit 900 000 € de gaspillage par an. Depuis, le Département, en concertation avec les équipes des cuisines des collèges, a mis en place des mesures correctives afin de réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi, **fin 2016, le gaspillage avait été réduit de moitié, passant de - 30 % à - 15 %, soit 450 000 € de gaspillage sur l'année.** Un chiffre encore bien trop élevé démontrant la nécessité de poursuivre le travail engagé dans ce domaine.

Les tests réalisés dans les collèges, pour chaque produit et auprès de chaque élève fréquentant les restaurants scolaires, ont permis de dresser un diagnostic exhaustif, en identifiant les freins à la consommation, le volume de déchets, la qualité du produit consommé.... Les tests se déroulent sur une semaine. Une fois les résultats analysés, un travail est entrepris avec les équipes des cuisines des collèges pour mettre en place des mesures correctives (qui font l'objet d'une 2^e période de tests).

Les ajustements pour réduire les déchets sont multiples : introduction de produits locaux de meilleure qualité et donc plus appréciés des consommateurs, buffet d'entrées avec différents choix d'entrées, service des fromages à la coupe, révision des volumes mis en production... Tous ces efforts cumulés concourent à réduire les déchets finaux.

Des tests sont toujours menés dans tous les collèges cette année, avec des enquêtes réalisées directement auprès des collégiens, afin de mieux cerner leurs goûts, et ainsi de proposer des produits plus appréciés, en veillant bien évidemment à l'équilibre nutritionnel des repas. Les tests se déroulent sur une semaine. Une fois les résultats analysés, un travail est entrepris avec les équipes des cuisines des collèges pour mettre en place des mesures correctives (qui font l'objet d'une 2^e période de tests).

La mobilisation de l'ensemble de l'équipe éducative (enseignants, équipes de cuisine, gestionnaires, infirmières, représentants de parents d'élèves) sur cette question doit également contribuer à réduire les coûts de façon importante.

L'objectif partagé par tous est donc de réduire de nouveau le gaspillage alimentaire, afin d'atteindre les 10 % de déchets maximum à l'horizon 2020.

Contacts presse :

Matthieu Stievet, Directeur de la Communication

Tél. : 06 73 69 23 54 / matthieu.stievet@lotetgaronne.fr

Véronique Détery, Attachée de presse

Tél. : 06 43 72 60 52 / veronique.delery@lotetgaronne.fr

LOT-ET-GARONNE 
Le Département

ANNEXE

Les volumes de denrées par collège (données 2010)

Les données recueillies dans Presto, logiciel commun d'analyse des achats de denrées pour les collèges, au titre de l'année 2010 ont permis de quantifier précisément les volumes et la fréquence par semaine de tous les produits alimentaires achetés pour chaque collège.

Quelques exemples de produits frais

Fruits et légumes

- Pommes de terre	21,6 T (moyenne par semaine sur les collèges : 100 kg à 1 T)
- Tomates	11,8 T (moyenne 50 à 500 kg /semaine)
- Courgettes	3,45 T (moyenne 15 à 300 kg /semaine)
- Pommes	16,82 T (moyenne 200 à 700 kg /semaine)
- Kiwis	2 T (moyenne 30 à 200 kg /semaine)
- Melons	5,5 T (moyenne 30 à 800 kg /semaine)

Viande bovine

- Rôti	1,26 T (moyenne 5 à 120 kg / semaine)
- Bourguignon	5,19 T (50 à 500 kg / semaine)
- Viande hachée fraîche	4,35 T et viande hachée surgelée 13,23 T

Volaille

- Poulet entier	6,35 T (50 à 359 kg / semaine)
- Cuisses de poulet	9,32 T (60 à 500 kg / semaine)
- Escalopes de dinde	3,5 T (40 à 400 kg / semaine)

Les chiffres clés de l'agriculture en Lot-et-Garonne

- 720 M€ environ de chiffre d'affaires pour l'agriculture
- 700 M€ environ de chiffre d'affaires pour l'agroalimentaire
- 284 300 hectares de Surfaces agricoles utiles (SAU)
- 7 200 exploitations
- 1^{er} département bio de la Nouvelle-Aquitaine en termes de surface (plus de 19 000 hectares).
- 7,5 % de la population active lot-et-garonnaise (6 000 chefs d'exploitation, 1 000 actifs familiaux, 1 500 salariés permanents et 12 000 Unités de travail annuelles)
- plus de 60 productions différentes
- 1^{er} rang national pour la production de prunes d'ente, de noisettes et de fraises
- 1^{er} rang régional pour la production de pommes, de poires et de pommes de terre