

# 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.

## « Juliet », la pomme 100 % bio d'origine 100 % Lot-et-Garonne

— Saint-Vite - Distribué par Sainfruit

Il y a près de vingt ans, dans le verger familial au bord du Lot, Benoît Escande remarque par hasard une pomme délicieuse, abondante et très résistante aux maladies, même sans traitement. Cette découverte tombe à pic pour ce **pépiniériste-producteur de fruits décidé à produire bio.**

**Les premiers plants 100 % bio de la pomme baptisée « Juliet » seront ainsi cultivés à Saint-Vite.**

Aujourd'hui marque déposée, « Juliet » est la seule variété de pomme au monde dont le cahier des charges impose d'être obligatoirement et intégralement produite en agriculture biologique et en France.

Avec sa robe rouge, « Juliet » est croquante, parfumée, de saveur douce et sucrée tout en étant très juteuse et dispose d'une excellente conservation.

La pomme, est au premier rang des fruits qu'il est recommandé de consommer en bio. **Sans aucun traitement, la « Juliet » n'a pas besoin d'être épluchée, ainsi sa peau est source de vitamine C pour les collégiens** qui la croquent à pleine dents !

<https://www.pomme-juliet.com/> - <https://www.facebook.com/escande47500/>

« Juliet » et Benoît Escande, une belle histoire



Maison Coudeyrat, le plaisir du goût

## Maison Coudeyrat, la saveur du porc du Périgord noir

— Le Bugue - Dordogne

Créée par Marius Coudeyrat sur un territoire réputé pour sa gastronomie, la Maison Coudeyrat se consacre depuis plus de 60 ans, dans le respect de la tradition bouchère, à la découpe, la transformation et la livraison de viande de porc.

**Les animaux de la Maison Coudeyrat proviennent exclusivement d'éleveurs locaux et d'éleveurs bio du Périgord, du Quercy, du Limousin et de la Gascogne.**

**Les élevages sont rigoureusement sélectionnés pour garantir une alimentation de qualité et un confort optimal des animaux** afin de limiter le stress préjudiciable à la qualité de la viande.

L'approvisionnement en circuit court et la livraison directe aux collectivités assurés par la Maison Coudeyrat permettent qu'il ne s'écoule jamais plus de 30 heures entre la transformation de la viande et sa dégustation. Un gage de fraîcheur et de traçabilité et l'assurance pour les cuisiniers de la restauration scolaire de préparer un plat « goûteux » et frais qui sera très apprécié et peu gaspillé.

[www.maison-coudeyrat.fr/](http://www.maison-coudeyrat.fr/)

