

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 - 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 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.

ZOOM SUR

Blason d'Or : la saveur de la volaille élevée en plein air

—Saint-Laurent-des-Vignes



Les établissements Blason d'Or sont implantés depuis plus de 60 ans dans le Sud-Ouest, territoire connu pour la diversité de ses paysages et la générosité de sa gastronomie. Dans l'arrière-pays périgourdin, l'élevage de la volaille est une tradition et prendre le temps de produire et savourer n'est pas un vain mot.

Ainsi, cette petite entreprise est à **l'origine du 1^{er} Label rouge français créé en 1965**. Avec des **éleveurs sélectionnés pour leur proximité et le soin porté à**

la production des volailles, Blason d'Or élève **en plein air** poulets, poulardes et pintades certifiés Label rouge, fermiers ou bio par un organisme indépendant.



C'est l'assurance d'une **traçabilité garantie de l'œuf à l'assiette**, d'une **alimentation des volailles 100 % végétale** et d'une **viande fraîche, à chair fine, pleine de saveurs et aux nombreuses qualités nutritionnelles**.

Blason d'Or est aussi **partenaire du groupe Coopératif Terres du Sud en Lot-et-Garonne** qui depuis plus de 10 ans investit fortement dans la filière avicole pour

le développement d'un **élevage local, de qualité et respectueux de l'environnement** permettant aux éleveurs de vivre de leur métier.

Par ailleurs, Blason d'Or met en œuvre, dans son atelier de transformation des moyens répondant aux exigences de **sécurité alimentaire absolue** et propose des conditionnements adaptés aux collectivités.

Ainsi, en misant sur **le goût et le terroir**, Blason d'Or répond aux attentes des services de restauration scolaire de Lot-et-Garonne.



Retrouvez le savoir-faire Blason d'Or sur Internet :
www.pouletperigordblasondor.com

LOT-ET-GARONNE
Le Département

