

# 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.

# Mericq, de la mer à l'assiette !

—Agropole - Estillac

Fondés en 1960 au cœur du Sud-Ouest, les établissements Mericq sont nés de la volonté d'un homme bien connu dans le milieu du rugby : Serge Mericq. Ailier du SUA, il remporte trois titres de champion de France et parallèlement, il crée l'entreprise Mericq. Structure familiale par excellence, **Mericq est aujourd'hui un acteur économique lot-et-garonnais majeur et leader régional en produits de la mer.**

**Produit reconnu pour ses qualités gustatives et nutritionnelles, le poisson figure au menu des restaurants scolaires.**

Le Département, qui a pour objectifs d'introduire dans la restauration scolaire 60 % de produits locaux dans les 5 ans à venir et de développer la consommation de produits frais, a donc fait le choix de **privilégier des poissons frais, de qualité et issus de modes de productions durables. Les poissons en provenance de Mericq répondent à ce cahier des charges exigeant.**

Ainsi, le poisson frais estampillé Mericq, issu de ressources durables, **arrive dans l'assiette des collégiens moins de 24 heures après avoir été pêché sur les côtes françaises.**

Dans l'intervalle, il aura fait l'objet d'un **contrôle sanitaire au sein du laboratoire de sécurité alimentaire intégré à l'entreprise.**

**Les filets de qualité supérieure sont prélevés à la main** au plus près du lieu de consommation et acheminés rapidement dans les collèges.

L'assurance d'un poisson frais et sain qui permet aux cuisiniers d'exercer leurs talents culinaires pour le plus grand plaisir des papilles !



Préparation en portion ou en filet



- 3 bateaux de pêche et 20 marins
- 3150 tonnes/an de produits de la mer préparés
- 50 ans d'expérience au service de la restauration
- Plus de 7 500 clients livrés chaque jour.

[www.mericq.com](http://www.mericq.com)

[www.facebook.com/groupemericq/](https://www.facebook.com/groupemericq/)



LOT-ET-GARONNE  
Le Département

