

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.

Tomates Prim'Albret, un goût de nature !

—Nérac



Plus de naturel dans les cultures, pour plus de naturel dans l'assiette ! Telle est la devise des producteurs de tomate de la coopérative Prim'Albret partenaire de Saint-Fruit.



Savez-vous que la tomate est le fruit le plus cultivé au monde et qu'elle est originaire d'Amérique du Sud ? **Le Lot-et-Garonne en est le premier producteur en France** grâce à son climat et à la richesse naturelle de sa terre irriguée par les eaux de Garonne, du Lot et de la Baïse.

Les cultivateurs de tomates de la coopérative Prim'Albret sont tous installés en Lot-et-Garonne dans un rayon de 30 km maximum autour du site de conditionnement.

Ils garantissent ainsi des **tomates de qualité**,

d'une fraîcheur exceptionnelle et regorgeant d'atouts nutritionnels.

Rondes, allongées, charnues, en branches, petites, pulpeuses, sucrées... les tomates Prim'Albret sont également le fruit d'un engagement pour une **production raisonnée qui maintient l'emploi sur nos territoires ruraux, milite pour des prix justes et respecte l'environnement.**

Toute l'année, « ces paysans de Garonne » cultivent des tomates qui sont cueillies à maturité. Afin de les protéger, **ils ont choisi la nature comme allié grâce à la protection biologique intégrée.** Cette pratique innovante vient de Californie et consiste à recourir aux **prédateurs naturels** plutôt qu'aux produits phytosanitaires habituels. Les huiles essentielles sont également à l'étude. Par ailleurs, tout ce qui entre ou sort des serres est rigoureusement contrôlé, notamment **l'eau d'arrosage qui est filtrée et réutilisée.** **Ainsi, pas de gaspillage et un impact minimum sur l'environnement.**

Saine, issue d'une culture protégeant l'environnement et valorisant les producteurs locaux, telle est la tomate qui garnit l'assiette des collégiens !

La coccinelle, un véritable prédateur pour les pucerons



Découvrez Prim'Albret et ses producteurs
www.paysans-de-garonne.fr

LOT-ET-GARONNE
Le Département

