

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.

ZOOM SUR

Fruits et légumes Bisetto, des saveurs authentiques

—Feugarolles



Au cœur du Pays d'Albret, sur le « Domaine de Baïse », depuis plus de 20 ans se déroule l'histoire de la famille Bisetto. Patricia, Jean-Louis et leurs deux fils sont des maraîchers passionnés qui cultivent **plus de 60 variétés de fruits et légumes, traditionnels, anciens ou même rares.**

Dans le plus **total respect de l'environnement et au rythme des saisons**, la famille Bisetto produit sur 60 hectares, en pleine terre, chou-rave, chou-fleur orange, chou pontoise, romanesco, carotte violette, shiatsu, piquillos, pêche de vigne, prune datil, kale, coing, kaki..., grâce à une **sélection des semences rigoureuse**. Ainsi, **contrairement à l'industrie, leurs fruits et légumes ne sont pas standardisés en goût et en forme.**

90 % de la récolte est vendue à la ferme, directement au consommateur, toute l'année ! Ceci permet de garantir la fraîcheur et de profiter des conseils culinaires de Patricia.

Assurément, le savoir-faire de cette famille experte en maraîchage permet aux collégiens de bénéficier de **fruits et légumes locaux, aux remarquables qualités nutritionnelles et gustatives.**

patricia.bisetto@wanadoo.fr - Tél. : 09 75 56 91 04



Boucher de père en fils

Boucherie Marassé, bœuf 100 % Lot-et-Garonne

—Layrac

Depuis plus de 50 ans, la famille Marassé étend son savoir-faire en matière de choix et de transformation de la viande et approvisionne restaurants et collectivités de Lot-et-Garonne.

Une attention particulière est portée à la sélection des matières premières, à leurs traçabilités et aux contrôles sanitaires afin de s'assurer d'une qualité exemplaire. Ainsi, **la viande servie aux collégiens est de la Blonde d'Aquitaine, certifiée 100 % en provenance d'éleveurs Lot-et-Garonnais. Une espèce locale, reconnue pour sa tendreté, la finesse de son grain et ses qualités diététiques.**

A la manière d'une entreprise artisanale, la boucherie Marassé propose aux restaurants scolaires des **morceaux « portion » avec peu de déchets et de taille adaptée à l'appétit des élèves.**

Ainsi, les volumes achetés sont réduits, les pertes à la cuisson ont diminué de 15 à 20 % et les élèves finissent plus volontiers leur rôti de bœuf ou leur steak pièce.

L'objectif 2019 de passer à moins de 15 % de déchets est ainsi en très bonne voie.

<http://www.marasse-et-fils.fr>

