

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la Communication



Agen, lundi 4 février 2019

FICHE PRESSE

DU 47 DANS NOS ASSIETTES : DE NOUVELLES ANIMATIONS DANS LES COLLEGES

**Au collège Daniel Castaing du Mas d'Agenais
Lundi 4 février, à 11h45**

Servir des repas équilibrés et de qualité aux collégiens, soutenir l'agriculture lot-et-garonnaise en privilégiant les circuits courts et l'introduction de produits locaux, lutter contre le gaspillage alimentaire constituent les piliers du programme « Du 47 dans nos assiettes » initié par le Conseil départemental.

Trois ans après la création du groupement d'achat départemental, 100% des produits frais servis dans les collèges sont d'origine locale et le dispositif « **Du 47 dans nos assiettes** » **s'installe durablement sur le territoire. La reconnaissance de ce programme est même nationale (Prix Territoria 2018).**

En 2019, parmi les axes forts du programme figure la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le point sur le programme « Du 47 dans nos assiettes »

- 100 % des produits frais sont d'origine locale, en circuits courts, de proximité.
- Sur 2,5M€ du marché alimentaire annuel, 1,8 M€ sont injectés dans l'économie locale et les entreprises du Lot-et-Garonne ou limitrophes.
- Le gaspillage alimentaire a baissé de 65 % en 2 ans. L'économie générée par cette baisse du gaspillage (500 000 euros) est réinvestie dans la qualité des produits.

Zoom sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Proposer des menus de qualité et équilibrés sont des actions qui permettent de changer les pratiques et les comportements alimentaires.

Le Conseil départemental entend aller plus loin en 2019 en recourant notamment aux **fruits et légumes « moches »**.

Les fruits et légumes qui ne sont pas aux calibres du commerce ou qui présentent des défauts superficiels (mais qui n'entament pas leurs qualités nutritionnelles) sont généralement soit détruits soit transformés par l'industrie agro-alimentaire (compotes, soupes, etc.) et peu rémunérés au producteur.

Le principe choisi cette année est de fournir les restaurants scolaires avec ces produits de bonne qualité, qui seront ainsi mieux valorisés et payés à un niveau satisfaisant pour le producteur, même s'ils restent globalement moins chers.

Notons que les fruits de petits calibres sont mieux adaptés à la consommation des collégiens et à leurs comportements alimentaires.

La société Sainfruit qui est le fournisseur 2019 du lot fruits et légumes s'est donc engagée à proposer aux établissements ces denrées de 2^{nde} catégorie cultivées par des producteurs lot-et-garonnais.

Les autres objectifs 2019...

- Porter la proportion de produits frais à 75 % ;
- Augmenter encore la consommation de poissons frais (certains collèges ont déjà remplacé totalement le poisson surgelé par du poisson frais exclusivement) ;
- Développer l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique pour atteindre l'objectif de 20 %.

... et les nouveautés !

Les légumes secs bios et locaux (lentilles, pois chiches, haricots blancs...) ont fait leur entrée dans l'assiette des collégiens depuis ce mois de janvier 2019 !

Leur arrivée dans la restauration scolaire traduit la recherche constante de nouveaux produits et filières en circuits courts. A la clef : des produits de grande qualité cultivés par les producteurs lot-et-garonnais, pour le plus grand bonheur des chefs et des collégiens.

Rappel

La restauration collective dans les collèges est l'une des compétences obligatoires des Départements, en application de la loi du 13 août 2004. Ainsi, le Département de Lot-et-Garonne gère la restauration des 24 collèges publics (la restauration des 4 cités scolaires de Lot-et-Garonne étant gérée par la Région). **Ainsi, chaque année, le Conseil départemental sert près de 10 000 repas quotidiennement aux collégiens (internes et demi-pensionnaires), soit 1 450 000 repas par an.**

Fournir de bons repas pour les enfants est certes le premier objectif d'une restauration scolaire. Mais si l'on veut faire de ce moment un acte fort de consommation, il est possible d'aller plus loin. Achats de proximité, enjeux économiques territoriaux, création d'emplois non délocalisables, intérêt pour l'origine des denrées et leur mode de production... autant d'enjeux de société que le Département de Lot-et-Garonne a cerné depuis plusieurs années.

Ainsi, en 2011, le Département mettait en place un ambitieux programme, visant à mieux nourrir nos enfants tout en soutenant l'agriculture locale : « Du 47 dans nos assiettes ». Depuis, ce programme n'a cessé d'être développé et a produit de nombreux effets positifs :

- **la structuration d'un groupement d'achat départemental**, bénéficiant à l'ensemble des collèges gérés par le Département, a permis à de nombreux producteurs - éleveurs ou filières locales de rentrer dans les marchés depuis 3 ans ;
- **les collégiens ont accès à des repas de bien meilleure qualité**, avec plus de produits frais, de produits locaux et, dès que possible issus de l'agriculture bio ;
- **l'agriculture lot-et-garonnaise trouve des débouchés locaux** : de nombreux producteurs de fruits et légumes et d'éleveurs retrouvent leurs produits au menu des collèges ;
- **le gaspillage alimentaire a considérablement reculé**, du fait de la mise en production de meilleurs produits ;
- **le rôle et l'implication des chefs de cuisine, et plus généralement des équipes de cuisine, sont bien plus importants**, puisqu'ils sont les premiers à apprécier de cuisiner des produits de qualité et de servir des menus avec des produits frais, locaux et de saison.

Bien que le Département ait fourni de nombreux efforts pour améliorer les menus servis aux collégiens, le coût du repas, qui reste à la charge des familles, n'a pas augmenté. Ainsi, **le prix du repas reste inférieur à 3 € par collégien** (2,67 € pour les forfaits 5 jours et 2,92 € pour les forfaits 4 jours). **Autant dire qu'il s'agit d'une somme « modique » au regard de la qualité des produits servis !**

Un site « Du 47 dans nos assiettes » pour encourager le consommer local
www.du47dansnosassiettes.fr

Ce site vise en premier lieu à **faire connaître l'action du Département en faveur de la restauration des collégiens** auprès des parents d'élèves, alors que le Lot-et-Garonne figure parmi les collectivités les plus engagées en faveur d'une restauration de qualité, avec des produits locaux...

Avec la volonté de **mettre en lumière le travail sérieux et enthousiaste des chefs de cuisine**, le Département nous invite à consulter différentes recettes concoctées par les chefs des collèges. L'onglet « [Les recettes de nos chefs](#) » recense également des recettes réalisées par les chefs d'établissements privés, qui ont participé à différentes opérations pilotées par le Département (Semaine du Miel, Salon de l'Agriculture, Fête des Vendanges....).

Conçu comme **une plateforme centralisant les informations relatives au « consommer local »**, ce site présente également un intérêt majeur pour le grand public qui souhaite mieux connaître l'offre « produits locaux ». Trouver un produit, rechercher l'AMAP la plus proche de chez soi, découvrir la liste des Marchés de Producteurs de Pays ou encore le réseau Bienvenue à la ferme (informations mises à jour et communiquées par la Chambre d'Agriculture de Lot-et-Garonne).