

À table !

Le Conseil départemental de Lot-et-Garonne s'engage, depuis presque 15 ans, pour servir aux collégiens des repas à base de produits frais, locaux et bio, avec le programme « Du 47 dans nos assiettes ».



Local et bio. Ce programme vise à lutter contre le gaspillage alimentaire, servir des plats équilibrés, améliorer la qualité des repas proposés, valoriser notre agriculture en privilégiant les circuits courts et en favorisant l'introduction de produits locaux et frais. Et c'est un succès : **100 % des collèges publics du Lot-et-Garonne sont désormais labellisés « Établissement bio-engagé »**, une première en Nouvelle-Aquitaine, avec au moins 24 % de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas scolaires (et jusqu'à 40 % dans certains établissements !).

Et 100 % des produits frais servis sont d'origine locale. La mise en place d'un groupement d'achat départemental mobilisant 300 producteurs et éleveurs lot-et-garonnais a permis d'atteindre ces objectifs ambitieux et de contribuer à l'économie locale.

Depuis 2022, le Département s'engage à plafonner le coût du repas des demi-pensionnaires dans les collèges publics avec un tarif unique (2,50 € maximum pour les familles en cette rentrée), alors que le coût de production réel d'un repas est de 9,24 € (matières premières, frais de personnel, coûts de l'énergie).

Équilibré. Chaque collège dispose d'un plan alimentaire validé par une diététicienne. Les menus sont établis sur 20 repas successifs pour alterner et diversifier les aliments. Composé d'une entrée, un plat, un accompagnement, un laitage et un fruit, le plateau du demi-pensionnaire est varié et équilibré.

Moins jeter ! Nos chefs cuisinent des produits de qualité et adaptent les quantités selon les appétits pour limiter les restes. La qualité des produits, la maîtrise des volumes commandés et préparés et l'éducation des élèves au goût, ont permis de faire baisser de 70 % le gaspillage alimentaire.



Légumes bio

les plus

- Cultivateurs installés dans un rayon de 30 km autour du site de conditionnement
- Production raisonnée

Bio Garonne
(Port-Sainte-Marie)

les plus

Viande

Marassé (Layrac)
avec différents éleveurs répartis sur l'ensemble du département

- Bœuf certifié 100 % en provenance d'éleveurs locaux
- Taille des morceaux adaptée à la consommation des élèves

Fruits et légumes frais

- Fraises et tomates de Rougeline à Marmande
- Salades de l'EARL des Châtaigniers à Beaupuy

Crèmes bio

Gaëc de la Séoune
(Beauville)

les plus

- Produits fabriqués à partir du lait entier des vaches de l'exploitation
- Produit non standardisé

Légumineuses bio

les plus

- Gamme diversifiée
- Du semis à la commercialisation, tout est 100 % local

D'où vient le repas* de votre enfant ?

* Un menu parmi tant d'autres...
« 100% local »

Menus végétariens. Chaque semaine, les chefs établissent un menu végétarien pour diversifier l'apport en protéines. Des légumineuses riches en protéines végétales sont associées à des céréales, des légumes et des produits laitiers. Les chefs suivent des formations pour proposer une cuisine renouvelée et créative favorisant l'éducation au goût.