



**DU 47 DANS
NOS ASSIETTES**

**DES PRODUITS FRAIS
ET LOCAUX
POUR UNE
ALIMENTATION
SAIN ET
RESPONSABLE**

du
47
dans nos
assiettes

**ENTRE NOUS
IL N'Y A
QU'UN PAS.**

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest



Légumes bio

de chez
BIO GARONNE
PORT-SAINTE-MARIE

les plus

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

Viande

de chez
MARASSÉ
LAYRAC

AVEC DIFFÉRENTS ÉLEVEURS RÉPARTIS
SUR L'ENSEMBLE DU DÉPARTEMENT

les plus

Bœuf certifié 100 %
en provenance
d'éleveurs locaux

Taille des morceaux
adaptée à la
consommation des
élèves

D'où vient le repas* de votre enfant ?

* Un exemple de menu parmi tant
d'autres, « 100% local »

Légumineuses bio

les plus

de chez
SAIN' BIOSE
LANNES

Gamme diversifiée

Du semis à la commercialisation,
tout est 100 % local

Fruits et légumes frais

les plus

Productions
locales et de
saison

Salades de l'
**EARL DES
CHÂTAIGNIERS**
BEAUPLY

Fraises et tomates de chez
ROUGELINE
MARMANDE

Crèmes bio

les plus

de chez
**GAEC
DE LA SÉOUNE**
BEAUVILLE

Produits fabriqués à
partir du lait entier des
vaches de l'exploitation

Produit non standardisé

Retrouvez plus d'infos sur la
restauration dans les collèges sur
lotetgaronne.fr

LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest



Concrètement, ça se passe comment?

J-30



Chaque chef-fe construit ses menus avec son équipe, sur la base d'un plan alimentaire et du calendrier de saison des producteurs locaux

J-25

La diététicienne vérifie les menus et échange avec les équipes



J-8

Commandes passées auprès des producteurs/fournisseurs



J-3 à Jour J
Livraison des produits frais

Jour J
Repas cuisinés sur place et servis aux collégiens



Maximum de **2,50€**
à la charge des familles

Un repas de qualité **pour tous !**

coût d'un repas pour le Département*

= 9,24€

2,31€

Aliments

Entretien, électricité, gaz...

1,39€

Frais de personnel

4,62€

0,92€

Investissements

Qu'est-ce que le programme du 47 dans nos assiettes ?



Ce programme départemental vise à offrir à tous les collégiens des repas équilibrés et de qualité, en privilégiant les produits lot-et-garonnais. Le groupement d'achat créé par le Département facilite l'accès des producteurs locaux aux restaurants scolaires et garantit une même qualité pour l'ensemble des élèves.



« Du 47 dans nos assiettes », c'est plus de bio, plus de local, et aussi une action concrète pour réduire le gaspillage alimentaire !



Annie Messina

Vice-présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne, en charge du programme *Du 47 dans nos assiettes*



Quelques chiffres clés en Lot-et-garonne

24

collèges publics concernés

+ de

300

producteurs locaux partenaires



+ de

10 200

repas servis par jour

100%

des collèges labellisés « **Établissement Bio Engagé** »

70%

de gaspillage alimentaire en moins



Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui dans les collèges de Lot-et-Garonne ?

du **47**
dans nos assiettes

DES REPAS VARIÉS ET ÉQUILIBRÉS

Une diététicienne élabore un plan alimentaire qui sert de véritable « cahier des charges » : types d'aliments, fréquence de consommation, équilibre nutritionnel...

Sur cette base, chaque chef-fe de cuisine construit avec son équipe ses propres menus. Résultat : des repas variés avec 5 composantes (entrée, plat, accompagnement, laitage et fruit), équilibrés et créatifs, adaptés aux goûts des collégiens tout en respectant les recommandations nutritionnelles.



100 % DES COLLÈGES LABELLISÉS « ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ »

Tous les collèges publics du département sont labellisés « Établissement Bio Engagé » par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine. Cela signifie que les menus intègrent une part importante de produits bio, en complément des produits locaux et de saison.



UN REPAS VÉGÉTARIEN CHAQUE SEMAINE

Conformément à la loi EGAlim, un menu végétarien est proposé une fois par semaine.

Associant légumineuses, céréales, légumes et parfois œufs, il permet de diversifier les sources de protéines et d'éduquer les jeunes au goût.



DES REPAS FAITS MAISON

Chaque jour, les cuisiniers des collèges préparent les repas sur place, à partir de produits frais. Le « fait maison » permet de mieux maîtriser la qualité, d'adapter les portions aux appétits et de limiter le gaspillage alimentaire.



DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Plus de 300 producteurs lot-et-garonnais approvisionnent les cuisines des collèges. Légumes, fruits, viandes, produits laitiers... autant d'aliments issus du territoire, qui soutiennent l'agriculture et l'économie locale et font découvrir aux élèves la richesse du 47.



du **47**
dans nos
assiettes

En France, la restauration scolaire dans les collèges est une **compétence des Départements**.

En Lot-et-Garonne, terre agricole par excellence, bien manger fait partie de notre culture.

Le Département veille à ce que chaque collégien bénéficie de repas de qualité : **parce qu'un élève qui mange bien, c'est aussi un élève qui apprend mieux.**



“

Pour nous, bien nourrir nos collégiens, soutenir nos producteurs et proposer des repas sains et locaux, c'est une priorité. ”



Sophie Borderie
Présidente du Conseil
départemental

