

CONSEIL DÉPARTEMENTAL

Direction de la communication



Agen, jeudi 15 juin 2023

COMMUNIQUE DE PRESSE

« DU 47 DANS NOS ASSIETTES » A AGEN GOURMAND, EVIDEMMENT ! Samedi 17 juin (Esplanade du Gravier)

Lutter contre le gaspillage alimentaire, servir des repas équilibrés et de qualité, valoriser notre agriculture en privilégiant les circuits courts et en favorisant l'introduction de produits locaux et frais... voici quelques-uns des défis à relever en matière de restauration collective.

Avec près de 10 000 repas servis quotidiennement dans les collèges (soit environ 1,5 million de repas chaque année), le **Conseil départemental** est le premier restaurateur du territoire. Depuis 2011 ans il met tout en œuvre pour améliorer ce service, avec le soutien des chefs cuisiniers et de leurs équipes qui officient chaque jour dans les collèges, *via* le programme « **Du 47 dans nos assiettes** » *. Le tout à **un tarif unitaire maximum de 2 euros**, suite à une réduction appliquée au cours des deux dernières rentrées scolaires en direction des familles, et en maintenant le même niveau de qualité !

A l'occasion d'Agén Gourmand, toute l'équipe départementale « Du 47 dans nos assiettes » se mobilise et vous donne rendez-vous dès 9 h 30 sur l'espace partenaire pour des dégustations, échanges et conseils en présence des chefs des collèges et d'un diététicien.

A noter : **2 temps forts** ponctueront cette journée où les produits locaux et le savoir-faire de nos chefs des collèges seront à l'honneur !

11 h à 12 h

Atelier « Les légumineuses, les stars de vos assiettes »

Animé par **Franck Lucazeau**, conseiller technique au service restauration collective - et **Guillaume Chipy**, chef de cuisine au collège Jasmin-Les-Iles à Agen - Conseil départemental de Lot-et-Garonne

Apprenez à réaliser 4 recettes : La purée ou houmous de pois chiche, Mousse au chocolat végétal (avec le jus des pois chiche), Les rillettes de truite aux haricots blancs, Pancake aux lentilles corail

Ces recettes sont proposées par les équipes de cuisine des collèges qui préparent chaque jour des repas équilibrés à partir de produits locaux, frais et de saison ! Les légumineuses sont cultivées partout dans le monde et aussi en Lot-et-Garonne !

Pour tout savoir sur le programme du **47 dans nos assiettes** et retrouverez l'ensemble des recettes sur <https://www.lotetgaronne.fr/nos-services/produits-agricoles/du-47-dans-nos-assiettes>

15 h à 16 h

**Une table ronde : Le Lot-et-Garonne, l'incroyable grenier gourmand
Une restauration collective de qualité, l'exemple du 47 dans nos assiettes.**

En présence de

Nicolas Lacombe, 1^{er} vice-président du Conseil départemental de Lot-et-Garonne en charge de l'éducation

Entreprise Marassé (M Marassé - Layrac) - fournisseurs des collèges et des Ehpad publics pour les lots viande fraîche (bœuf, porc, charcuterie, saucisserie et agneau)

Gaec de la Séoune (M Roux - Beauville) - fournisseurs des crèmes dessert BIO (collèges) et yaourt et crèmes dessert BIO (Ehpad).

Sandrine Delbosc, cheffe de cuisine au collège Ducos-du-Hauron à Agen - Conseil départemental de Lot-et-Garonne.

Nicolas Tortul, conseiller technique au service restauration collective - Conseil départemental de Lot-et-Garonne.

Sandrine Chevalier, cheffe de service restauration collective Conseil départemental de Lot-et-Garonne.

Entrée libre

*Le Département a mis en place un groupement départemental d'achat de denrées alimentaires. C'est aujourd'hui plus de 80 % de produits frais et 20 % de bio. Ce dispositif a permis de réduire considérablement le gaspillage alimentaire. Par ailleurs, la traçabilité des producteurs et des produits a été privilégiée dans le choix des fournisseurs, ce qui a permis d'accentuer l'origine lot-et-garonnaise de l'approvisionnement.

Contact presse :
Matthieu Stievet, Directeur de la Communication
Tél. : 05 53 69 45 11 / matthieu.stievet@lotetgaronne.fr

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

