

du **47**  
dans nos  
**assiettes**

DES PRODUITS

*frais*

ET LOCAUX

*pour une*

ALIMENTATION

*saine*

ET RESPONSABLE



# éditorial

Dans le cadre de sa compétence en matière de restauration collective dans les collèges, le Département sert quotidiennement dans les 24 établissements publics lot-et-garonnais le déjeuner à 10 200 élèves.

Conscient de sa responsabilité en matière d'éducation au goût de nos jeunes, le Conseil départemental de Lot-et-Garonne a mis en place en 2011 le programme « Du 47 dans nos assiettes ». Cette démarche volontariste a été initiée sur la base d'objectifs clairs : la confection de repas équilibrés et de qualité, le soutien à l'agriculture lot-et-garonnaise par la priorité accordée aux circuits courts et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au sein de la première région agricole française, le Lot-et-Garonne se distingue par la prune, la noisette, la tomate... mais également par ses 6 700 exploitations. Quoi de plus normal, alors, que de s'appuyer sur cette richesse au profit du plus grand nombre ?

« Du 47 dans nos assiettes » bénéficie ainsi à de nombreux producteurs-éleveurs locaux, qui y trouvent un débouché particulièrement intéressant. Et, en cette rentrée, nous sommes fiers d'annoncer que 100 % des produits frais sont d'origine locale, ce qui fait du Lot-et-Garonne un département exemplaire en matière d'approvisionnement.

Nous remercions les agents départementaux de la restauration scolaire et les équipes pédagogiques de leur investissement. Grâce à eux, nous contribuons à changer l'image de la « cantine » et à mettre en valeur le talent de nos producteurs et cuisiniers. L'enjeu consiste désormais à élargir notre politique à tous les secteurs de la restauration collective et à sensibiliser encore davantage le grand public aux enjeux d'une alimentation saine et responsable.

**Pierre Camani**

Président du  
Conseil départemental  
de Lot-et-Garonne

**Raymond Girardi**

Vice-président chargé  
de l'Agriculture,  
de la forêt et de  
l'environnement

**Nicolas Lacombe**

Vice-président chargé  
des Politiques éducatives,  
des collèges et de  
l'enseignement supérieur



62 agents départementaux œuvrent chaque jour afin de réaliser les repas des collégiens. Choix des matières premières, visite des filières de production, échange de savoir-faire : le rôle et l'implication des chefs et des équipes de cuisine ont été déterminants dans la mise en œuvre et la réussite du programme « Du 47 dans nos assiettes. »

+ de 300 producteurs locaux fournissent les restaurants des collèges

Le groupement d'achat départemental garantit que 100% des produits frais servis sont d'origine locale.

Et la gamme s'élargit chaque année à de nouveaux produits, pour proposer aujourd'hui fruits et légumes, viandes, poisson, lait, œufs, miel...

## Kivi bio

PHILIPPE MARTIN (FAUILLET)

### LES PLUS

- VERGER EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- GAMME DIVERSIFIÉE

## Frites Fraîches et pommes de terre

### LES PLUS

- LES CHAMPS SONT SITUÉS À 5 KM DE L'USINE DE PRODUCTION
- 8 GAMMES DE PRODUITS PROPOSÉES AUX CUISINIERS SELON LE PLAT À PRÉPARER

SUD-OUEST LÉGUMERIE (VILLEFRANCHE DU QUEYRAN)

## Tomates

### LES PLUS

COOPÉRATIVE PRIM'ALBRET (NÉRAC)

- CULTIVATEURS INSTALLÉS DANS UN RAYON DE 30 KM AUTOUR DU SITE DE CONDITIONNEMENT
- PRODUCTION RAISONNÉE

## Porc et Bœuf

MARASSÉ (LAYRAC) AVEC DIFFÉRENTS ÉLEVEURS RÉPARTIS SUR L'ENSEMBLE DU DÉPARTEMENT

### LES PLUS

- VIANDE CERTIFIÉE 100 % EN PROVENANCE D'ÉLEVEURS LOCAUX
- TAILLE DES MORCEAUX ADAPTÉE À LA CONSOMMATION DES ÉLÈVES

# D'où vient le repas\* de votre enfant ?

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

## Avantages

### Alimentation équilibrée

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 biologique. Dans chaque collège, le plan alimentaire et les menus sont validés par une diététicienne.

### Alimentation saine

Bio, circuits courts, promotion du développement durable : moins de pesticides utilisés pour des aliments dont la traçabilité est certifiée.

### Alimentation locale

1,87 million d'euros injectés au profit des producteurs-éleveurs locaux.

## Yaourt bio

GAEC DES FLOTS BLANCS (JULIEN ET ROMAIN CHAPOLARD À MÉZIN)

### LES PLUS

- PRODUITS FABRIQUÉS À PARTIR DU LAIT ENTIER DES VACHES DE L'EXPLOITATION
- PRODUIT NON STANDARDISÉ



# Consommer local pour consommer mieux

**Bien nourrir nos enfants avec des repas équilibrés et de qualité, soutenir l'agriculture lot-et-garonnaise en favorisant l'introduction de produits locaux et frais, lutter contre le gaspillage alimentaire : tels sont les objectifs de la démarche « Du 47 dans nos assiettes ».**

Désormais, ce sont 100 % des produits frais servis dans les restaurants des collèges qui sont d'origine locale ! Un succès rendu possible par la mise en place d'un groupement d'achat départemental qui permet aux structures locales de répondre aux appels d'offre. Et les résultats parlent d'eux-mêmes : l'utilisation de produits frais est passée de 40 % en 2013 à 70 % en 2018 ! Un enjeu de taille, alors que le Département sert 1 450 000 repas par an.

## Des produits de qualité, des tarifs inchangés

**COÛT D'UN REPAS POUR LE DÉPARTEMENT  
(HORS INVESTISSEMENT)**

**= 4,80€**

moins de **3€**  
à la charge des familles

Aliments  
**1,80€**

Entretien,  
électricité,  
gaz...  
**1€**

**2€**  
Frais  
de personnel

### Des tarifs harmonisés pour tous les élèves

Depuis 2016, le Conseil départemental s'est engagé pour réduire les écarts de tarifs pratiqués entre les différents collèges de Lot-et-Garonne. Poursuivant ce principe d'équité, le Département a instauré en 2017 un tarif unique pour l'ensemble des collèges dont il a la charge. Des forfaits 5 jours et 4 jours sont ainsi proposés, soit un prix de repas allant de 2,67€ à 2,92€, en dessous du coût réel d'un repas estimé à 4,80€. Ainsi, chaque famille lot-et-garonnaise est soumise à une même grille tarifaire, quel que soit le collège fréquenté par son enfant.



# Un levier pour lutter contre le gaspillage alimentaire

**Bien manger signifie moins jeter. Avec des produits de qualité aux conditionnements adaptés et des quantités servies selon les appétits, le Département trouve la recette pour réduire le gaspillage.**

On estime qu'un repas à la cantine génère en moyenne 150 g de biodéchets dont 100 g de restes. Avec près de 1,45 million de repas servis chaque année, le coût de ce gaspillage pour la collectivité représentait, en 2014, près de 900 000 €.

C'est pourquoi le Département a déployé de larges actions de prévention pendant le temps du repas afin de diminuer les quantités partant à la poubelle : pédagogie sur l'origine et la qualité des aliments, sensibilisation au travail des producteurs, valorisation du travail des cuisiniers et animations.

En parallèle, des tests grandeur nature de consommation ont permis d'identifier les raisons du gaspillage. Désormais, les choix des élèves sont mieux pris en compte et le volume servi est au plus près de

la consommation réelle des convives. Des buffets d'entrée et du fromage à la coupe permettent par exemple aux collégiens de se servir selon leurs envies et leur appétit.

D'autres ajustements ont été réalisés, en lien avec les équipes des cuisines, pour des résultats tout aussi positifs : travail sur les approvisionnements et la qualité, évolution des techniques de cuisine, partage d'expérience entre chefs...

Tous ces efforts cumulés ont permis aujourd'hui de réduire la quantité de denrées perdues de près de 60 %, représentant un gain de 500 000 €. La dimension très vertueuse de la démarche consiste à réinvestir cet argent dans l'assiette en privilégiant des denrées de qualité, bios et locales.

*De moins en moins de restes dans les assiettes*



Grâce aux actions menées dans les collèges :

de **33%** de pertes

à **12%** de pertes en moyenne

Soit une économie de

**500 000 €**

réinvestis dans le programme "Du 47 dans nos assiettes"

**LOT-ET-GARONNE**

Le Département Cœur du Sud-Ouest

