



DOSSIER DE PRESSE

CIRCUITS COURTS ET RESTAURATION COLLECTIVE

Une des démarches les plus abouties, née dans le « jardin de la France »

Les circuits courts sont à la mode. Les produits locaux s'invitent à la table des restaurants collectifs, notamment scolaires, un peu partout en France. Si certaines collectivités se distinguent par l'introduction de tel ou tel type d'aliment, le travail avec telle ou telle filière ou encore l'atteinte d'un pourcentage significatif de bio, les résultats sont encore inégaux.

En Lot-et-Garonne, sur le territoire traditionnellement qualifié de « jardin de la France », appellation qu'il doit à la qualité et la diversité de ses quelque 70 productions agricoles, le Conseil départemental a impulsé une démarche globale dès 2011 pour parvenir à construire un véritable écosystème des circuits courts en restauration collective.

C'est d'abord dans les collèges publics, dont il a la compétence, que le Département a déployé son programme « Du 47 dans nos assiettes », en travaillant simultanément sur tous les bienfaits des circuits courts, de la santé à l'environnement, en passant par le développement économique et le lien social.

« Du 47 dans nos assiettes » a été primé *Territoria d'Argent** en décembre 2018 et a reçu le *Trophée Eco Actions*** en mars 2019, pour les résultats obtenus en faveur du développement des circuits courts et de proximité en restauration collective dans le cadre de la mise en place d'un groupement départemental de commandes alimentaires et d'un travail de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parmi les résultats les plus significatifs, 100 % des produits frais servis aux collégiens sont désormais issus du territoire (entreprises et producteurs de Lot et Garonne et de départements de la Nouvelle-Aquitaine). Ce résultat dépasse largement les objectifs fixés par le gouvernement dans le cadre de la loi alimentation.

**Le concours « Territoria », sous l'égide du Ministère de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités locales, a été mis en place par l'observatoire national de l'innovation publique. Elle sélectionne à travers ce concours les actions les plus innovantes.*

***Depuis 1990, les Trophées Eco Actions, dont la cérémonie est placée sous le haut patronage du Président de la République, consacrent les actions innovantes et exemplaires menées par les collectivités en matière de développement durable et de protection de l'environnement.*

C'EST QUOI « DU 47 DANS NOS ASSIETTES » ?

Lancé en 2011 par le Conseil Départemental, « Du 47 dans nos assiettes » affichait d'emblée son ambition : mieux nourrir nos enfants, en servant des repas équilibrés et de qualité, et soutenir l'agriculture locale en privilégiant les circuits courts et donc l'introduction de produits frais locaux et si possible bio.

Pour autant, on ne décrète pas, du jour au lendemain, que tous les repas servis seront composés de produits locaux !

Le travail engagé pour changer les habitudes de consommation des enfants, harmoniser le service rendu dans chaque restaurant scolaire par les équipes de cuisine, organiser un groupement d'achat départemental permettant l'entrée des producteurs et éleveurs locaux tout en respectant les règles des marchés publics... a porté ses fruits.

Aujourd'hui, cette initiative bénéficie au quotidien à quelque 10 000 collégiens répartis dans les 24 collèges publics gérés par le département (soit 1 450 000 repas servis chaque année), grâce à l'implication des équipes de cuisine et des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires.

Devant les résultats obtenus de façon pérenne, le Département propose désormais d'étendre cette démarche à tous les établissements publics de la restauration collective. Plusieurs communes ont déjà rejoint le groupement départemental et d'autres souhaitent aujourd'hui l'intégrer.

Une réflexion est engagée avec l'ensemble des maisons de retraite publiques afin d'adapter le programme aux contraintes spécifiques de la population concernée. Ainsi, une grande majorité d'enfants et de personnes âgées du Lot-et-Garonne bénéficieront de produits de qualité, frais et issus du territoire. Le Département se fait le premier ambassadeur de l'agriculture locale en privilégiant les circuits courts pour que le 47 soit dans toutes les assiettes.

LES ETAPES DE CET AMBITIEUX PROGRAMME

De 2011 à 2018, le programme mené en restauration scolaire s'est traduit par les actions suivantes :

- **état des lieux des sites de production dans l'ensemble des collèges**, pour assurer la qualité et le dimensionnement des équipements culinaires et moyens en personnels ;
- **analyse des achats sur une année**, afin d'évaluer l'opportunité économique pour plusieurs filières locales (bio, fruits et légumes, viande bovine et porcine, volaille, produits laitiers...) ;
- **programme de formation mis en place pour les cuisiniers et les gestionnaires** sur l'utilisation et la préparation de produits issus de l'agriculture durable et plus particulièrement de produits bio, les marchés publics, la maîtrise budgétaire ;
- **Mise en place et réalisation des tests de consommation dans chaque collège** : le gaspillage alimentaire dans chaque établissement enregistré lors des premiers tests correspond à un volume global de déchets de 35 %. La mise en place de mesures correctives lors des secondes périodes de tests a permis de réduire à 10 à

15 % le volume de déchets grâce à des actions telles que le buffet d'entrées sur self, le service de fromage à la coupe (moins cher que les fromages en portion, moins de déchets d'emballage, moins de gaspillage), l'utilisation des produits frais de meilleure qualité en diminuant le grammage (avec une même quantité rendue dans l'assiette)...

- **Tests de produits locaux** (viande bovine, veau, yaourt bio, truite...) réalisés dans plusieurs établissements qui ont conduit à des résultats identiques : très bon comportement culinaire, consommation supérieure par les collégiens en comparaison des produits du marché. Ils ont permis un rapprochement des producteurs et des filières locales avec la restauration collective en leur permettant de proposer leurs produits dans le marché alimentaire ;
- **Création d'un groupement d'achat départemental** qui assure dans le cadre du respect du code des marchés publics la possibilité aux filières locales de soumissionner aux différents lots du marché. Le suivi garanti le respect des engagements et offre aux collégiens la même qualité et la même source d'approvisionnement.

AUJOURD'HUI 100% DES PRODUITS FRAIS SONT D'ORIGINE LOCALE

Sur l'ensemble de l'année 2018, la totalité des produits frais servis aux collégiens proviennent du Lot-et-Garonne ou des départements limitrophes. Alors que le gouvernement a voté la loi alimentation avec pour objectif en 2022 de favoriser le manger local (50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio) dans la restauration collective, le Lot-et-Garonne a dépassé ces objectifs avec 4 ans d'avance !

Une performance d'autant plus notable qu'aujourd'hui la part des produits frais servis ont doublé dans le même temps, pour atteindre 80 %.

Piloté par le Département lui-même, le groupement d'achat départemental profite à quelque 300 entités lot-et-garonnaises (éleveurs, producteurs, transformateurs...). Fruits et légumes divers, bio ou non, viandes de bœufs, d'agneau, de veau, de volaille ou de porc, poissons frais, produits laitiers, œufs label, farine et légumes secs bio, kiwi bio, miel... Tous ces lots représentent plus de 870 tonnes de nourriture d'origine locale.

Ce volume se traduit également en chiffre d'affaires. Ainsi, ce sont près de 1,8 M€ millions d'euros qui sont injectés dans l'économie locale, dont 1,16 million d'euros uniquement pour l'agriculture lot-et-garonnaise (le marché global d'achat de nourriture pour les collèves est de 2,5 millions d'euros par an).

DAVID BAZAT, CHEF CUISINIER DE COLLÈGE

Travaillant dans le domaine de la restauration collective depuis 27 ans, David Bazat est chef cuisinier au collège Dangla à Agen. Il nous dit la fierté qu'il éprouve de proposer des repas de qualité chaque midi à quelque 460 élèves. « *Tout le monde s'y retrouve, que ce soit les agriculteurs, les consommateurs, dans notre cas les collégiens, et nous les équipes de cuisine !* » analyse-t-il. En

effet, à travers son action et celles de ses collègues, il démontre que la restauration collective n'est pas une cuisine bas de gamme. « *Les collégiens sont très attentifs au contenu de leurs assiettes* » poursuit le chef, qui a par ailleurs noté un net recul du gaspillage alimentaire depuis que les produits mis en production sont de meilleure qualité et que les aliments sont servis dans de justes proportions.



— Xavier Chambelland

SALOMÉ, THÉO ET SUZANNE, COLLÉGIENS

Elèves de 5^e au collège Ducos-du-Hauron à Agen, Salomé, Théo et Suzanne mangent au collège tous les jours. Au menu ce mardi : buffet d'entrées, tortilla avec des pommes de terre et des œufs du Lot-et-Garonne, du fromage Baechler en provenance du Temple-sur-Lot et des fruits locaux là aussi ! « *C'est bien meilleur que ce que nous mangions en primaire* » lance d'abord Salomé, rejointe

dans cette analyse par ses deux camarades. « *C'est important de manger des bons produits, produits chez nous. Dans ma famille, nous faisons également attention à consommer local* » poursuit Suzanne. Et à en juger par le plateau vide déposé quelques minutes plus tard à la desserte prévue à cet effet, on ne doute pas que les trois collégiens ont bel et bien apprécié leur repas !



— Xavier Chambelland

PHILIPPE MARTIN, PRODUCTEUR

Producteur, entre autres, de kiwis bio à Fauillet, Philippe Martin alimente depuis janvier dernier les collèges du département. Il a en effet été retenu par le Département pour assurer la production et la livraison de 2 tonnes environ de kiwis bio dans les 24 collèges publics. « *Depuis le mois de janvier, je réalise donc une tournée chaque lundi pour que les kiwis restent frais au moment de leur consommation* ». Habitué de la vente directe, Philippe Martin travaillait

jusqu'alors avec des magasins spécialisés bio et des grandes surfaces de Lot-et-Garonne et de Gironde. « *C'est très valorisant de participer*

au programme « Du 47 dans nos assiettes » car les retombées sont directes, tout comme le contact avec le consommateur » conclut-il.



— Xavier Chambelland

NICOLAS CHABRERIE, PRODUCTEUR, ET PIERRE CHIAMBRETTO, DISTRIBUTEUR

Si les frites s'invitent moins fréquemment dans les assiettes des restaurants scolaires, on les retrouve de temps en temps pour le plus grand bonheur des collégiens. Mais fini les sachets de frites industrielles et congelées. Désormais, les frites sont fraîches et locales. Exploitant agricole installé à Puch-d'Agenais, Nicolas Chabrierie assure une partie de la production du lot « pommes de terre ». Récoltées

une fois l'an et conservées en chambre froide pour garder un produit frais, les pommes de terre sont ensuite livrées à Sud Ouest Légumerie à Villefranche-du-Queyran. Société familiale où deux générations travaillent ensemble, Pierre, le père, et Benoît, le fils, ont ensuite la charge de trouver les acheteurs possibles. « *Depuis janvier 2018, nous avons intégré le groupement d'achat départemental, qui*

nous garantit l'achat de 25 tonnes de pommes de terre minimum à l'année » nous explique Pierre Chiambretto. « *Nous avons immédiatement adhéré à cette démarche que je qualifie purement et simplement d'intelligente car travailler en circuit court est plus rentable et moins impactant pour l'environnement* » poursuit-il. Mais les pommes de terre ne sont pas livrées à l'état brut dans les collèges : elles sont découpées en frites fraîches grâce à un canon à frites et sont distribuées dans les 48 heures suivantes dans les collèges. Et de conclure : « *Ce programme est un véritable tremplin, car nous pouvons maintenant aller démarcher d'autres structures de restauration collective en présentant ce que nous avons réussi à faire avec le Département* ».



— Thierry Breton

BRUNO MARASSÉ, BOUCHER

Basée à Layrac, la boucherie Marassé et Fils figure parmi les premières structures lot-et-garonnaises, dès 2015, à avoir rejoint le programme « Du 47 dans nos assiettes » afin de fournir quelques collèges en viande de bœuf. « *J'ai immédiatement adhéré à cette initiative novatrice. Nous avons alors mené des tests auprès de certains collégiens pour savoir si nos produits étaient bien consommés ou non* » explique M. Marassé. Compte tenu des résultats très positifs, le Département a donc décidé

d'accroître le volume de viandes commandées. Depuis cette année, la boucherie Marassé et Fils fournit également la viande de porc. « *Nous travaillons avec une vingtaine d'éleveurs de bœuf et de porc du département* » poursuit le gérant de la société, précisant que le volume destiné aux collèges représente, à l'année, plus de 15 % du chiffre d'affaires. L'acquisition récente d'une cubeuse à viande, afin de calibrer les morceaux de viande et limiter ainsi le gaspillage, atteste de la

place prépondérante de ce programme dans l'activité de cette société !



— Xavier Chambelland



Pour aller plus loin, rendez-vous www.du47dansnosassiettes.fr

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