

MERCREDI 29 AOUT 2018

Des produits locaux de qualité issus de l'agriculture traditionnelle ou biologique dans l'assiette des collégiens deux-sévriens

Plus de 13 000 collégiens déjeunent au collège durant l'année scolaire, soit près de 2 millions de repas servis chaque année dans les restaurants des 37 collèges publics. A ce jour, 23 collèges publics ont atteint voire dépassé l'objectif de 40 % d'achat local de produits de qualité issus de l'agriculture traditionnelle ou biologique. Montant du chiffre d'affaires réalisé en 2017 auprès de 131 fournisseurs locaux : 1 323 357 euros.

2017 : mission approvisionnement de proximité

Le Département des Deux-Sèvres a fait de la qualité de la restauration l'un des axes forts de sa politique. " Pour cela, souligne Gilbert Favreau, président du Conseil départemental des Deux-Sèvres, un accent tout particulier a été mis dès 2017 sur l'approvisionnement de proximité afin de favoriser conjointement la qualité des repas et le développement des filières agroalimentaires deux-sévriennes. Qu'ils soient producteurs, transformateurs ou distributeurs, la collectivité soutient ces acteurs locaux garants d'une dynamique économique sur notre territoire "

Le principe : donner la liberté aux équipes de chaque collège et les inciter à commander auprès de fournisseurs locaux, en leur octroyant une prime de 10 centimes supplémentaires par repas, dès lors qu'ils sont préparés avec 40 % minimum de produits locaux de qualité issus de l'agriculture traditionnelle ou de l'agriculture biologique. Coût de cette mesure incitative pour le Département : 110 000 euros par an.

Des fiches techniques définissant l'achat local ainsi que la traçabilité des produits ont également été élaborées par la collectivité.

Pour cela, le Département a défini ainsi le « produit local » : les produits locaux de qualité sont ceux issus de l'agriculture traditionnelle ou de l'agriculture biologique dès lors qu'ils sont produits en Deux-Sèvres ou dans les départements limitrophes à une distance de 80 km du collège. Ces produits doivent respecter le cahier des charges départemental, qui spécifie notamment le respect des saisons pour les fruits et légumes et une viande issue d'animaux de races à viande, ou mixte nés, élevés à maturité et abattus localement.

Les chiffres du 1^{er} semestre 2018

> **23 des 37 collèges ont dépassé l'objectif de 40 %** de produits locaux de qualité issus de l'agriculture traditionnelle ou biologique dans la préparation de leurs repas. Quatre collèges affichent quant à eux un pourcentage d'approvisionnement local supérieur à 30 %. Pour l'ensemble des collèges, le pourcentage moyen d'achat local s'élève à 42,23 %.

> **1,85 €, c'est le coût de la matière première moyen** d'un repas.

> **727 113 € de chiffres d'affaires générés localement (sur une dépense totale de 1,6 million d'euros)**, contre 665 000 € durant la même période en 2017 et 380 000 € durant la même période en 2016 (ancien système Résalis). Sur cette enveloppe, 643 246 euros sont générés par l'achat de produits issus uniquement des Deux-Sèvres.

130 fournisseurs sont concernés (fruits et légumes, pains et pâtisseries, viandes et charcuteries, boissons, épicerie, produits laitiers, poissons) :

- 426 498 euros réalisés auprès des transformateurs ;
- 230 921 euros réalisés auprès des distributeurs ;
- 69 694 euros réalisés auprès des producteurs.

Le montant des achats sous label bio s'élève à 27 500 euros. A ce jour, la collectivité travaille à instaurer des mesures incitatives pour l'achat de produits biologiques.

> **66,19 %** : c'est au collège Jean-de-la-Fontaine à Thénésay que l'on achète la plus grande part des matières premières localement.

Les chiffres de janvier à décembre 2017

> Au premier semestre 2017, **18 collèges sur 37 avaient dépassé l'objectif de 40 %** de produits locaux de qualité issus de l'agriculture traditionnelle ou biologique dans la préparation de leurs repas.

> **1 342 579 € de chiffres d'affaires générés localement (sur une dépense totale de 3,2 millions d'euros)**. Sur cette enveloppe, 1,2 million d'euros sont générés par l'achat de produits issus uniquement des Deux-Sèvres.

131 fournisseurs sont concernés :

- 825 637 euros réalisés auprès des transformateurs ;
- 365 863 euros réalisés auprès des distributeurs ;
- 151 079 euros réalisés auprès des producteurs.

Le montant des achats sous label bio s'élevait à 59 126 euros.

> **59,68 %** : c'est au collège Jacques-Prévert de Moncoutant que l'on achète la plus grande part des matières premières localement !

Des équipes et des équipements au service du " bien manger au collège "

Le Département a investi plus de 4 millions d'euros ces dernières années pour équiper les cuisines avec des matériels performants, avec un double objectif :

- favoriser la préparation de repas qui préserve la qualité nutritive et le goût des aliments (cuisson à basse température) ;
- faciliter le travail des agents en limitant la manutention des plats ou chariots (armoires chauffantes) et en permettant la programmation des cuissons.

Chaque équipe est composée d'un chef cuisinier accompagné d'un second de cuisine ou aide de cuisine selon la taille du collège ainsi que d'un à quatre agents, également en fonction de la taille du collège. Sur les 276 agents de la collectivité répartis dans les 37 collèges publics, 55 % d'entre eux sont affectés à des tâches concernant l'espace restauration : du service à la plonge en passant par le nettoyage et la confection des repas.

Pour garantir la qualité et la sécurité des repas, toutes les étapes de fabrication sont contrôlées en interne et par des organismes indépendants :

- le chef-cuisinier compose ses menus ;
- une diététicienne contrôle l'équilibre des menus ;
- le gestionnaire du collège commande les produits nécessaires auprès de fournisseurs sélectionnés ;
- les produits sont réceptionnés et contrôlés (étiquetage, température, conformité...) ;
- le chef-cuisinier et son équipe préparent les repas en utilisant des méthodes préservant la qualité des aliments et garantissant hygiène et traçabilité.

A noter qu'un laboratoire d'analyses vérifie périodiquement l'hygiène des locaux et effectue des prélèvements.

Chaque repas dure environ trente minutes et comporte :

- une entrée au choix ;
- un plat principal et sa garniture au choix ;
- un produit laitier ;
- un dessert au choix.

Le repas est facturé entre 1,35 euros et 4,50 euros aux familles selon le quotient familial pour un coût réel de 7,50 euros pour le Département. Ce dernier propose une aide à la demi-pension pour les familles les plus fragilisées.

Du pain de qualité invité à la table des collégiens

Disponibles en libre accès dans les restaurants scolaires, les petits pains sont grignotés à toute allure par les collégiens. En 2017, les collèges ont travaillé avec 50 boulangeries-pâtisseries, générant ainsi un chiffre d'affaires en matière d'approvisionnement local de plus de 188 000 euros.

Sur la période de janvier 2018 – juin 2018, les établissements se sont approvisionnés auprès de 34 boulangeries-pâtisseries, cela a généré un chiffre d'affaires de plus de 69 000 euros.

L'une d'entre elles, La Pistorelle, installée à Magné a vendu sur ce premier semestre 2018 pour 11 364,63 euros en produits de boulangerie en travaillant avec 2 collèges niortais : Jean-Zay et Philippe-de-Commynes. " Un débouché important pour notre entreprise et une certaine fierté de proposer aux adolescents du pain savoureux car nous travaillons essentiellement avec des farines label rouge issues des minoteries de Saint-Maixent, La Crèche et de Vendée", souligne Madame Goichon, gérante de La Pistorelle forte de 6 salariés. Et d'ajouter : " Notre manière de travailler est souple car en plus de la commande passée sept jours avant par les établissements, nous échangeons également par SMS la veille pour le lendemain afin d'ajuster au mieux les commandes ".

CONTACT PRESSE

Delphine PERONNET

Direction du Cabinet et de la Communication

Tél : 05 49 06 63 48 / Port : 06 63 21 57 51



www.deux-sevres.fr