

MANGER BIO & LOCAL LABELS ET TERRAIR

Depuis 2010,
le Conseil départemental
accompagne la
restauration collective
des collèges pour offrir
davantage de produits bio
et issus du territoire local.

Pourquoi manger bio et local en restauration collective ?

- 🍴 Pour garantir une alimentation de qualité pour tous,
- 🍴 Pour soutenir et pérenniser une agriculture locale de qualité,
- 🍴 Pour tendre vers les objectifs de la loi « EGalim », à compter de 2022 :
50 % de produits « durables », sous signe de qualité et locaux,
dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

- 41 collèges publics, dont le service de restauration est géré par le Département, sont engagés pour « manger bio et local ».
- 167 fournisseurs, qui produisent et transforment dans le département et vendent en direct, sont référencés pour livrer les collèges.
- 2 millions d'euros de produits alimentaires issus du territoire ont été achetés par les collèges publics en 2019.
- 42 % de produits bio et locaux ont été servis dans les assiettes des collégiens début 2021.

Part des produits bio et locaux en valeur d'achat Moyenne des 41 collèges



2022 Objectifs Loi EGalim



- Des actions en matière de lutte contre le gaspillage, d'équilibre alimentaire et d'introduction des protéines végétales font partie de l'accompagnement.
- La loi EGalim rend obligatoire la mise en place d'un menu végétarien par semaine.
- Les menus proposés tous les jours en collège sont conformes à la réglementation en matière d'équilibre alimentaire et de grammage des plats.
- Un forum annuel permet la mise en relation avec les fournisseurs locaux.
- De nombreux outils sont mis à disposition des équipes. Les actions mises en œuvre ont permis de concilier la maîtrise budgétaire et la qualité dans l'assiette.

Le programme s'étend progressivement à toutes les restaurations collectives

- 139 établissements dans le 64
- 1 115 enfants en crèches
- 6 200 écoliers
- 16 000 collégiens
- 600 personnes handicapées
- 2 000 personnes âgées