

LUNDI 11 OCTOBRE 2021

Le Département des Deux-Sèvres engagé pour la qualité et le local sur les tables des restaurants scolaires

« Du goût, du local et des éco-gestes. L'engagement du Département est au service de ces trois priorités pour la restauration des collégiens. Aujourd'hui, parmi les 1,8 million de repas servis annuellement dans les 36 collèges publics du département, on compte 47 % de produits locaux. Quant au grammage de déchets par élève, depuis la genèse des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2017, il a diminué de 20 %. Déjà de beaux résultats que nous comptons encore améliorer notamment avec la mise en place du Projet alimentaire territorial piloté par le Département », souligne Coralie Dénoues, présidente du Conseil départemental des Deux-Sèvres, au collège Albert-Camus à Frontenay-Rohan-Rohan, lundi 11 octobre 2021, dans le cadre de La Semaine du goût.

Labellisé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le PAT des Deux-Sèvres vise à agir pour une alimentation de proximité, saine, durable et accessible à tous.

Pour ce faire, il implique, outre le Département qui le pilote, les services de l'État, la Région Nouvelle-Aquitaine, les collectivités locales, les chambres consulaires, les acteurs de la distribution, de la restauration collective ou encore les associations UFC Que Choisir et la Banque alimentaire des Deux-Sèvres. « C'est un projet en trois axes : maximiser la consommation des produits locaux et développer les productions déficitaires, éduquer à l'alimentation et lutter contre le gaspillage alimentaire, favoriser les démarches qualité pour un accès à des produits locaux de qualité pour tous », détaille Anne-Sophie Guichet, conseillère départementale en charge de l'approvisionnement de la restauration hors domicile et des circuits courts, aux côtés d'Aymeric Favris, principal du collège Albert-Camus.

L'établissement, fort de ses 608 demi-pensionnaires, est depuis septembre dernier dans une belle dynamique concernant la qualité de l'assiette de ses collégiens : actions pédagogiques pour l'éducation au goût en cours d'élaboration, intégration de produits labellisés, progression du bio. L'année scolaire 2021-2022, avec le spectre de la crise sanitaire qui s'éloigne, promet de renouer avec les projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Quant à la part de produits locaux dans les assiettes, elle sera également renforcée avec le déploiement d'un nouveau logiciel d'approvisionnement et de gestion des stocks au sein des établissements. Ce dernier intègre les nouvelles nomenclatures issues de la loi Egalim.

Soutien aux filières locales

En 2019 (période de référence hors crise sanitaire), les achats de produits locaux pour les 34 collèges ayant une production ont généré un montant d'achat local de 1,5 million d'euros. Un soutien aux producteurs locaux parmi lesquels on compte le Gaec La Maison neuve à Voulmentin, La Rosette des pré à Fenioux, Les Vergers du Rivaux à Secondigny, La Ferme de Boussetin à Vouillé, Grainelis à Taizé-Maulais, etc.

Produit local, bio et aides financières départementales

Pour mémoire, 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.

Le Département encourage le développement des produits locaux dans l'assiette des collégiens grâce au recensement des producteurs locaux et des fiches produits, l'accompagnement aux modalités d'achat et l'aide financière de 0,10 euro par repas lorsque l'objectif des 40 % est atteint a porté ses fruits. S'ajoute à cela une aide de 0,05 euro par repas pour les collèges ayant atteint un objectif de 10 % de leur approvisionnement issu de l'agriculture biologique.