

« Du 47 dans nos assiettes » pour une alimentation locale, responsable et solidaire en Lot-et-Garonne

Depuis plusieurs années, le **Département du Lot-et-Garonne** a engagé une démarche volontariste et ambitieuse afin de **faire des collèges du territoire des lieux d'achat et de consommation alimentaire responsables et solidaires de l'économie locale et de lutte contre le gaspillage**, qui s'inscrit dans le programme « **Du 47 dans nos assiettes** ».

Le Département a mis en place un groupement départemental d'achat de denrées alimentaires. C'est aujourd'hui **plus de 80% de produits frais** et **près de 25% de bio**. La mise en place de ce dispositif a permis de réduire considérablement le gaspillage alimentaire. Il représentait un volume de déchets de 25 à 35% selon les menus, il représente aujourd'hui 12% des denrées mises en production. La traçabilité des producteurs et des produits a été privilégiée dans le choix des fournisseurs, ce qui a permis d'accentuer l'origine lot-et-garonnaise de l'approvisionnement (notamment les viandes et les yaourts).

Un outil informatique de gestion a été déployé sur l'ensemble des collèges (équipe de cuisine et gestionnaires) afin de disposer d'un **logiciel unique pour la passation des commandes et la gestion des stocks**. Ainsi, le service restauration du Département dispose d'une vision globale des achats et du respect des objectifs fixés par le programme départemental. Ce logiciel permet de suivre les volumes commandés (lutte contre le gaspillage alimentaire), le budget matières premières alloué ainsi que la part de produits issus de l'agriculture biologique et sous signe d'identification de qualité et d'origine (SIQO) mais aussi la part de produits frais et en circuits courts. Les produits ultra-transformés sont prohibés au sein des collèges du Lot-et-Garonne.

Cette démarche a permis la labellisation Etablissement Bio Engagé, label délivré par Interbio Nouvelle-Aquitaine, de 7 collèges en 2023 et 10 en 2024. Une belle reconnaissance pour le Département qui se donne pour objectif que 100 % des collèges soient labellisés en 2025. Avec ces premières labellisations, le Département a souhaité mettre à l'honneur ses agents territoriaux, notamment les chefs et leurs équipes qui chaque jour préparent et servent les repas des collégiens et collégiennes en veillant à leur équilibre alimentaire. Les résultats sont là : moins de gaspillage alimentaire, des collégiens satisfaits et un programme qui concernera bientôt les assiettes des aînés. Une action de santé publique qui conjugue soutien de l'économie locale et maîtrise budgétaire.