

Conseil Départemental du Gers :

Les dispositifs d'accompagnement en
matière d'approvisionnement de qualité et de
proximité dans les collèges

04 Avril 2018

- ▶ 19 services de restauration dont 5 internats – productions autonomes avec légumeries – achats réalisés par l'établissement
- ▶ 100 à 1250 repas / service
- ▶ 6 100 collégiens demi-pensionnaires
950 élèves du 1^{er} degré
2 000 lycéens et apprentis
- ▶ 1 060 000 repas produits/an
- ▶ Part de denrées biologiques : >20%
- ▶ Part de denrées locales : en cours de détermination dans le cadre d'un projet alimentaire territorial
- ▶ Travail avec environ 80 producteurs locaux

Dispositifs d'accompagnement financier

▶ Prix des repas :

- . Prix minimum dans l'assiette : 2,10 € hors aide
- . Prix de revient repas : 7,79 €
- . Prix de vente repas collégien : 3,24 €

▶ Aide à l'achat de denrées :

- . 0,84 €/semaine/effectif moyen
- . Si 6 composantes bio, locales ou labellisées/semaine
- . Cahier des charges précis fixé par le CD : la définition du « local » varie en fonction des types de produits

▶ Subvention pour l'achat d'huile de colza bio 1^{ère} pression à froid :

- . 1,50 €/litre
- . Origine GSO
- . Utilisation en assaisonnement des crudités

Dispositifs d'accompagnement technique

- ▶ Formation continue des équipes
- ▶ Mise en réseau et démarchage de nouveaux producteurs
=> démarche à accentuer
- ▶ Labellisation Ecocert « En cuisine »
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire (réduction des coûts / valorisation des produits)
- ▶ Animations dans les classes :
 - . production alimentaire
 - . alimentation et santé
 - . gaspillage alimentaire
- ▶ Communication auprès des familles
 - . Application « Qui dit miam » pour consulter les menus et obtenir des informations sur les producteurs
 - . Flyer d'information joint aux factures

