



vendredi 18 novembre 2011

dossier de presse

## **Déjeuner produits locaux et bios au collège Le Pilat de Bourg-Argental**

avec **Bernard BONNE**, Président du Conseil général de la Loire

et **Raymond VIAL**, Président de la Chambre d'Agriculture

<b>Proposer à chaque élève une alimentation adaptée, sûre et saine</b>	<b>2</b>
<b>Lancement du projet « Manger Bio dans les collèges » et « Découverte des Produits locaux » en 2009 dans les collèges de la Loire</b>	<b>3</b>
Introduction de produits locaux, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Loire	3
Projet « Manger bio dans les collèges de la Loire »	3
<b>Démultiplication des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » pour l'année scolaire 2010-2011</b>	<b>4</b>
Un partenariat renforcé avec la Chambre d'Agriculture pour les produits locaux	4
Poursuite de l'opération « Manger Bio dans les collèges »	4
<b>Poursuite des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » à la rentrée 2011/2012 et mise en œuvre d'actions d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé</b>	<b>5</b>
Développement des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » en 2011/2012	5
Organisation d'opérations d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé	5

contact presse :

**Pierre CHAPPEL**

☎ 04 77 48 42 38

06 21 12 25 47

peirre.chappel@cg42.fr

## **Proposer à chaque élève une alimentation adaptée, sûre et saine**

Chaque jour, 13 000 élèves se restaurent dans les collèges de la Loire. Cela représente plus de 2 millions de repas servis chaque année.

Dans notre département, plus de 80 % des familles ont au moins un enfant qui déjeune dans un restaurant scolaire. C'est dire l'exigence de qualité qui doit guider l'action du Conseil général de la Loire.

Conscient de la responsabilité qui lui incombe en matière de restauration scolaire, le Conseil général a voulu introduire, en 2009, des produits issus de l'agriculture biologique dans ses établissements.

Cette volonté de valoriser le « *bien manger* » nous a amenés à proposer régulièrement à nos jeunes collégiens, à titre expérimental et dans cinq établissements ligériens, des menus comprenant un ou plusieurs produits bio.

Avec cette initiative, qui s'est étendue à la rentrée 2010 à 4 nouveaux collèges, nous avons souhaité sensibiliser les collégiens à l'équilibre nutritionnel, en prenant en compte les risques inhérents aux problèmes d'obésité dans notre société, tout en soutenant la filière de l'agriculture biologique dans la Loire. En 2011, ce sont 9 collèges supplémentaires (soit 18 au total) qui se sont associés à cette démarche.

Cette démarche a connu quelques ajustements lors de la dernière rentrée, notamment dans la confection des menus bio.

Avec le concours de la Chambre d'agriculture, nous offrons également à nos demi-pensionnaires la possibilité de savourer et d'apprécier le goût et la saveur de nos produits locaux.

Bien manger au collège est une nécessité et le Conseil général de la Loire s'emploie quotidiennement à proposer une alimentation saine à nos collégiens.

# **Lancement du projet « Manger Bio dans les collèges » et « Découverte des Produits locaux » en 2009 dans les collèges de la Loire**

## **Introduction de produits locaux, en partenariat avec la Chambre d'agriculture de la Loire**

Afin de valoriser les produits locaux et de favoriser leur introduction dans les restaurants scolaires des collèges de la Loire, le Conseil général a initié plusieurs opérations dans cet objectif. Cela s'est manifesté par :

- La réalisation d'une enquête auprès des établissements scolaires sur l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture locale
- L'organisation de rencontres producteurs locaux/gestionnaires des collèges/cuisiniers autour de tables de dégustations de produits locaux
- L'organisation d'un mois de la « conso locale » au sein des restaurants scolaires

## **Projet « Manger bio dans les collèges de la Loire »**

Le projet a démarré avec l'année scolaire 2009-2010 : cinq collèges pilotes (collège Louis Grüner à Roche la Molière, collège Jules Ferry à Roanne, collège le Bois de la Rive à Unieux, collège le Puits de la Loire à Saint Etienne, collège Jacques Prévert à Andrézieux-Bouthéon) ont été sélectionnés et ont bénéficié d'un accompagnement particulier pour l'organisation de plusieurs repas 100% bio et l'introduction régulière d'une à deux familles de produits bio (pains, produits laitiers, fruits, légumes, etc.).

Le Conseil général a également souhaité réaliser des opérations de formation des chefs de cuisine et a également proposé des interventions pédagogiques auprès des élèves

# **Démultiplication des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » pour l'année scolaire 2010-2011**

## **Un partenariat renforcé avec la Chambre d'Agriculture pour les produits locaux**

L'opération consistant en l'introduction de produits locaux dans les restaurants scolaires des collèges de la Loire s'est renforcée.

Parallèlement, les rencontres entre producteurs, cuisiniers et gestionnaires de collèges se sont poursuivies : l'ensemble des cuisiniers des restaurants scolaires ont participé à ces réunions et ils se sont approvisionnés auprès des producteurs locaux rencontrés.

De plus, des visites des entreprises SICAREV, située à Roanne, et DEVEILLE, située à Feurs, ont été organisées afin de sensibiliser les chefs de cuisine sur l'introduction de la viande locale dans les menus.

## **Poursuite de l'opération « Manger Bio dans les collèges »**

Le succès remporté par ce projet « Manger Bio dans les collèges de la Loire 2009-2010 » et l'enthousiasme des équipes (gestionnaires, équipe de cuisine, équipe éducative) a incité le Conseil général de la Loire à relancer le projet Manger Bio pour l'année scolaire 2010-2011.

### **Quatre collèges supplémentaires ont été sélectionnés :**

- collège SCHUMAN, à Noirétable ;
- collège Anne-FRANCK, à Saint-Just-Saint-Rambert ;
- collège Le Breuil, à Saint-Just-en-Chevalet ;
- collège GAMBETTA, à Saint-Etienne.

Ils ont bénéficié d'un accompagnement de l'ARDAB pour l'organisation de six plats 100 % bio et l'introduction régulière de deux familles de produits bio.

Dans ce cadre là, le Conseil général a pris en charge le surcoût des repas à raison de 10 euros par élèves pour les nouveaux collèges sélectionnés et 5 euros par élèves pour les 5 collèges inscrits initialement en 2009.

# **Poursuite des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » à la rentrée 2011/2012 et mise en œuvre d'actions d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé**

## **Développement des opérations « Manger Bio » et « Produits locaux » en 2011/2012**

Neuf collèges supplémentaires (collège de Renaison, collège de Balbigny, collège de Bourg-Argental, collège de Panissières, collège de Montbrison, collège de Saint-Germain-Laval, collège de La Pacaudière, collège Les Champs à Saint-Etienne, collège Aristide Briand à Terrenoire) ont été associés à ces démarches en faveur de l'instauration de repas bio à la rentrée 2011. La participation du Conseil général pour la prise en charge du surcoût des repas bio s'élève à 10 € pour ces nouveaux collèges, à 5 € pour les collèges qui se sont impliqués en 2010 et aucune participation pour les collèges qui participent à cette opération pour la 3<sup>ème</sup> année.

Une division du département en 3 territoires a été organisée pour créer une dynamique collective autour des questions d'approvisionnements en produits issus de l'agriculture bio et de l'agriculture locale en partenariat avec la chambre d'agriculture (mise à disposition d'affiches, annuaire des producteurs...) et de l'ARDAB (association des producteurs bio), visites de fermes, interventions de producteurs auprès des élèves.

## **Organisation d'opérations d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé**

Le Conseil général de la Loire a souhaité procéder à la mise en place d'actions associant les chefs de cuisine, les chefs d'établissement et le service médico-social de l'Inspection d'Académie :

- Mise à disposition d'outils pour l'élaboration de menus équilibrés et respectant la réglementation
- Information et formation avec le concours d'une diététicienne sur :
  - la qualité des produits bio et locaux
  - le respect de la saisonnalité des produits et de leur fraîcheur
- sensibilisation des collégiens sur la variété des produits et des saveurs avec la participation de chefs de cuisine référents impliqués dans la démarche.