

DÉPARTEMENT DE TARN-ET-GARONNE

**EXTRAIT du PROCÈS-VERBAL
des DÉLIBÉRATIONS**

1ère RÉUNION DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE 2021

Séance du 24 mars 2021

CD20210324_13
id. 5616

Le 24 mars 2021, les membres du Conseil départemental légalement convoqués se sont réunis à l'Hôtel du Département (82 Montauban), sous la présidence de M. Christian ASTRUC, Président du Conseil départemental.

*Nombre de membres du Conseil départemental : 30
Quorum : 10.*

Sont présents :

M. ALBUGUES, M. ASTRUC, Mme BAULU, M. BAYLET, M. BEQ, Mme BERLY, M. BERTELLI, M. BESIERS, Mme BOURDONCLE, Mme CABOS, Mme COLOMBIE, Mme DEBIAIS, M. DEPRINCE, M. DESCAZEUX, Mme FERRERO, M. GONZALEZ, M. HEBRARD, M. HENRYOT, Mme JALAISE, Mme LE CORRE, Mme MAURIEGE, Mme MORVAN, Mme NEGRE, Mme RIOLS, M. ROGER, Mme SARDEING-RODRIGUEZ, Mme TURELLA-BAYOL, M. VIGUIE, M. WEILL

Sont représenté(s) :

M. MARDEGAN (pouvoir à M. ASTRUC)

Le quorum légal est atteint, en application de l'article 6 de la loi n° 2020-1379 du 14 novembre 2020 modifiée par la loi n° 2021-160 du 15 février 2021 prorogeant l'état d'urgence sanitaire, l'Assemblée départementale a délibéré.

DÉLIBÉRATION

**BIEN MANGER EN TARN-ET-GARONNE
AVANCEMENT DU PLAN D'ACTION
CONVENTION DE PARTICIPATION FINANCIÈRE
POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITÉ
DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLÈGES**

Il est rappelé que l'objectif de cette démarche, approuvée par l'Assemblée départementale le 18 octobre 2017, est double.

Il s'agit, en premier lieu d'améliorer la qualité des repas distribués en restauration collective conformément aux attendus énoncés dans la loi EGALIM du 30 octobre 2018, qui prévoit que 50 % des produits utilisés en restauration collective seront des produits sous signes d'origine et de qualité (dont 20 % de produits bio) à compter du 1^{er} janvier 2022.

A ce titre, l'action du Département a été ciblée en faveur des établissements qui dépendent directement de la collectivité : les collèges, le centre universitaire, le château Montauriol, la base de plein air et de loisirs du Tarn et de la Garonne

Le deuxième objectif est de valoriser les produits de l'agriculture tarn-et-garonnaise en développant l'approvisionnement de proximité.

Cette démarche, sur laquelle le Département est engagé, revêt un intérêt avéré en répondant aux attentes des concitoyens en faveur d'une meilleure qualité nutritionnelle des aliments ainsi que de leur traçabilité. Le recours aux circuits courts a aussi indirectement pour conséquence le travail sur des produits frais, peu ou pas transformés, et induit ainsi de nouvelles manières de cuisiner, introduisant la notion de saisonnalité, limitant l'utilisation de produits « ultra-transformés ».

La restauration collective en milieu scolaire, représente d'autres enjeux au-delà de celui d'une alimentation équilibrée. En effet, elle constitue aussi un moment de partage, un facteur de lien social et d'apaisement du climat scolaire. Elle est aussi le support à des fonctions éducatives comme l'éducation au goût, ou bien la réflexion sur le gaspillage alimentaire.

La gestion de la crise sanitaire du covid-19 a eu un impact significatif sur la mise en œuvre de différents projets envisagés en 2020, notamment les actions de promotion des produits tarn-et-garonnais ainsi que différentes animations auprès des jeunes qui ont du être annulées ; les audits programmés dans les collèges ont quant à eux été retardés.

Néanmoins, la démarche a pu être poursuivie :

En milieu scolaire :

Un chargé de mission ainsi qu'une technicienne ont été affectés en 2020 à la direction des collèges, principalement sur le projet « bien manger en Tarn-et-Garonne ». Ils ont pu mener à bien les missions suivantes :

- Un audit a pu être réalisé dans 13 collèges parmi les 15 qui gèrent un service de restauration et d'hébergement (pour information : la restauration collective des collèges de Montech, Moissac, Castelsarrasin-Jean de Prades est sous la responsabilité de la Région Occitanie).

Cette action est l'occasion de présenter la stratégie du Département aux chefs d'établissements, aux gestionnaires et chefs de cuisine où elle recueille d'ailleurs un accueil favorable.

L'audit a pour objet de dresser un état des lieux des équipements, des locaux, de l'organisation du travail des personnels techniques, de la gestion des commandes de denrées, des types de menus et de la gestion des déchets, des options de présentation et de service des aliments.

Dans le courant du 1^{er} semestre, une synthèse de l'audit sera présentée dans chaque établissement. Elle permettra de produire un constat sur la base des éléments audités et de proposer, si nécessaire, des actions permettant d'améliorer le service, que ce soit au niveau de l'organisation du travail, de l'élaboration des menus, mais aussi par l'acquisition de matériel adapté ou encore par l'aménagement des locaux.

Le remplacement ou l'ajout de certains équipements en lien avec les audits réalisés (friteuses, planchas etc) est envisagé.

- Une convention proposant une incitation financière de 10 centimes supplémentaires par repas, pour l'approvisionnement en produits frais, de qualité, de saison et de proximité a été proposée par le Département, fin 2018, à l'ensemble des établissements.

Pour l'année 2019, 4 collèges ont participé à cette opération. Le montant global alloué pour 2018 et 2019 à cette opération s'est établi à 36 300 €.

Pour 2020, il a été proposé de reconduire la convention de participation financière pour l’approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective des collèges.

Toutefois, dans un souci de simplification de gestion de ces conventions et de contrôle des objectifs, la période de référence devrait correspondre à l’année civile et non à l’année scolaire, ce qui permettrait d’une part, un versement unique de la subvention et, d’autre part, un contrôle des objectifs simplifié portant sur un seul exercice comptable.

Par ailleurs, la liste des labels de qualité ouvrant droit à la subvention doit être étendue au label HVE : haute valeur environnementale, qui garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l’ensemble d’une exploitation préservent l’écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l’environnement.

Un projet de convention, modifié sur la forme, tenant compte de ces éléments, est joint en annexe.

Les 15 collèges concernés du Département souhaitent conventionner. Les 3 établissements en lien avec la Région bénéficient quant à eux de la politique de cette dernière, et ils ne sont donc pas éligibles à cette action. Le montant de cette enveloppe pour 2020 est estimé à 85 000 € en tenant compte du nombre de repas servis suite aux périodes de confinement.

Enfin, il est proposé une reconduction tacite de la convention, qui s’appliquera en 2021.

- Le chargé de mission « bien manger en Tarn-et-Garonne » apporte un appui aux établissements dans la démarche et se charge de vérifier la conformité des achats. Ce dispositif permet d’amorcer et d’accompagner utilement l’action « bien manger en Tarn-et-Garonne ».

- Par ailleurs, le service des collèges commande annuellement des prestations au groupement d’intérêt public « Public-labos » - site de Montauban :

- deux journées de formation pour 20 agents sur différentes thématiques. En 2020, une formation relative à l’intégration du menu végétarien, a minima une fois par semaine (loi EGALIM) a été proposée aux chefs de cuisine ; ils l’ont tous réalisée ;

- un audit des plans alimentaires et des menus (réalisé lors de l'audit hygiène). Ils font l'objet d'une attention particulière par rapport aux obligations réglementaires, portant sur l'équilibre alimentaire.

• Toutes les autres actions en lien avec les collèges ont du être supprimées en 2020, du fait de la conjoncture, et reportées :

- le fonctionnement en « salad'bar » dans les cantines,

- l'opération « un chef restaurateur/un chef de collège » qui a pour objet l'offre aux collégiens d'un menu élaboré par les 2 chefs,

- les « journées du goût » généralement organisées entre septembre et octobre à la base de plein air et de loisirs à Saint-Nicolas-de-la-Grave et qui accueillent environ 500 élèves,

- l'appel à projets, lancé en 2018, et qu'il est prévu de renouveler tous les ans. Il a vocation à inciter les collégiens à concevoir et à réaliser, dans leurs établissements, un projet autour du « bien manger ».

Les perspectives pour 2021 sont les suivantes :

• Le rendu des audits est envisagé comme indiqué ci-dessus dans le courant du 1^{er} semestre. Un document de synthèse des données obtenues sur les 15 collèges sera produit, en termes de fonctionnement du personnel, de l'adaptation du matériel et des locaux, des types de menus proposés ainsi que de l'achat de denrées.

Les sujets tels que : les achats pratiqués en circuits courts et en produits biologiques, l'évaluation du volume des denrées achetées, substituables en achat local, le gaspillage alimentaire et le tri des biodéchets ainsi que l'éducation au goût seront particulièrement analysés et donneront lieu à des axes d'intervention, portés directement par le Département ou en lien avec les producteurs et fournisseurs.

• L'acquisition par le Département d'un logiciel de gestion des denrées et menus, mis à disposition des collèges, est à l'étude. Il permettrait de remplacer le logiciel PRESTO, devenu obsolète et de proposer des fonctionnalités beaucoup plus adaptées à la démarche en circuits courts. À noter que la Région Occitanie vient d'équiper les lycées d'un logiciel de ce type. Ce projet sera engagé en lien avec l'inspection académique et les établissements ; une réunion d'information et d'échanges est envisagée à court terme.

- Le gaspillage alimentaire représente environ 30 % des denrées. Il est nécessaire de conduire des actions visant à le limiter, pour des raisons d'ordres éthiques et économiques. De même, le tri et la valorisation des biodéchets, obligatoires depuis 2016 pour les établissements produisant plus de 10 tonnes par an de biodéchets, seront généralisés à tous les producteurs (particuliers ou professionnels) en 2025. Il s'agira donc, là aussi, de pouvoir accompagner les établissements dans l'optique de cette nouvelle échéance.

- Enfin, « Public-Labos » poursuivra sa démarche de formation aux bonnes pratiques d'hygiène, à l'équilibre alimentaire et à la qualité des menus en restauration collective dans les collèges. En particulier, la formation des seconds de cuisine aux plats végétariens ainsi que la révision des plans alimentaires pour y intégrer le menu végétarien hebdomadaire sont envisagés.

2 - En matière de production locale :

Définir des objectifs en matières d'achats et de consommation des productions locales et de qualité, ne peut se faire sans un travail d'organisation et de structuration des filières, afin de rapprocher le producteur de l'acheteur.

Le service de l'agriculture travaille en lien avec la profession agricole, et en particulier avec la chambre d'agriculture et le lycée agricole de Capou, afin de recenser les capacités de fourniture en produits locaux pour la restauration collective, d'organiser leur acheminement et leur distribution et enfin, d'envisager la consolidation des filières de production (légumes notamment).

Pour ce faire, diverses actions ont été engagées et se poursuivront en 2021 :

- Un appel à manifestation d'intérêt a été adressé, à l'initiative du Département, aux producteurs tarn-et-garonnais via le journal « l'action agricole », le site internet de la chambre d'agriculture, ainsi que des mails ciblés, en juin 2020. Les producteurs pouvaient faire part de leur intérêt pour la restauration collective et de freins ou leviers éventuels pour s'engager dans la démarche. Malgré une large diffusion, seule une quinzaine de réponses sont parvenues. Elles ne préjugent vraisemblablement pas d'un désintérêt des producteurs mais elles témoignent de la nécessité d'organiser différemment le contact avec ces derniers.

- La chambre d'agriculture a répondu à un appel à projets, auquel le Département a été étroitement associé, portant sur une expérimentation sur le site de Bexianis à Montbeton, visant à créer une plateforme de regroupement de producteurs, évaluer les prérequis nécessaires pour un fonctionnement pérenne de ce type

d'infrastructure, en termes notamment d'approvisionnement, de gestion des stocks et d'organisation des livraisons. 5 collèges et 1 lycée sont déjà identifiés pour participer à cette expérimentation.

- La chambre d'agriculture répond à un deuxième appel à projets pour la mise en œuvre d'un « projet alimentaire territorial » (PAT) à l'échelle du département (en tenant compte du PAT, en cours, sur le pôle d'équilibre territorial et rural Midi-Quercy). Les projets alimentaires territoriaux visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs.

Ils sont élaborés de manière concertée et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de la mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation des filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

Le Département sera aussi très investi dans cette démarche, complémentaire à celle engagée en matière de restauration collective.

Il sera aussi très attentif à ce que tous les opérateurs de la restauration collective, et particulièrement ceux qui travaillent déjà en circuits courts, puissent être associés à l'ensemble de ces démarches.

Enfin, pour mémoire le Département a voté une nouvelle politique permettant le financement à la création et à la modernisation de stands de vente directe, et l'aide pour la réalisation de plaquettes promotionnelles en 2019. Elle rencontre un certain succès, puisqu'à ce jour, ce sont 21 opérations qui ont été financées.

*
* *

Vu le rapport de Monsieur le Président,

Vu la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM,

Vu la délibération du conseil départemental du 18 octobre 2017 relative au plan d'action pour la valorisation de la production alimentaire locale dans le cadre du « bien manger en Tarn-et-Garonne »,

Vu l'avis de la commission agriculture, économie et ruralité,

Vu l'avis de la commission éducation, enseignement supérieur et sport,

Vu l'avis de la commission des finances,

Après en avoir délibéré,

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

- Prend acte de la communication relative à l'avancement du plan d'action relatif au « bien manger en Tarn-et-Garonne » ;
- Approuve, selon les modalités susvisées et telle que ci-annexée, la convention-type de participation financière pour l'approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective des collèges publics, à conclure entre le Département de Tarn-et-Garonne et les établissements publics locaux d'enseignement ;
- Autorise Monsieur le Président à signer, au nom et pour le compte du Département, ladite convention.

Adopté à l'unanimité.

Le Président ,

Christian ASTRUC