

ANNEXE : DÉTAIL DES PRINCIPALES ACTIONS EN COURS

Développer l'approvisionnement local

L'offre alimentaire à partir de productions locales dans le Tarn-et-Garonne est très variée et serait en mesure de couvrir de nombreux besoins.

Pour que l'approvisionnement local puisse se développer, des freins doivent être levés :

- augmenter et améliorer la visibilité des producteurs et des acheteurs en restauration collective,
- développer l'offre locale afin qu'elle puisse répondre aux quantités nécessaires aux besoins de la restauration collective
- accompagner l'achat de produits locaux et de qualité en restauration collective
- aider les producteurs locaux à répondre aux marchés publics
- faciliter la logistique de commercialisation et de livraison.

La commande publique	L'objectif est de créer les conditions pour favoriser l'achat en circuit court et de denrées de qualité et de saison. Diverses actions complémentaires sont en cours : - Formation sensibilisation à l'achat public des chefs cuisiniers et des magasiniers des collèges. Ce type de formation sollicitée auprès du CNFPT pourrait être étendue à d'autre public, - Augmentation du poids de la valeur technique dans les critères de jugement des offres de marchés publics par rapport au prix, afin de favoriser une offre de produits de qualité, - Prise en compte de la performance environnementale dans les critères de jugement des offres - Mise en place d'une politique d'allotissement permettant l'accès à de petits fournisseurs - Intégration dans les marchés, de produits éligibles à la loi Egalim afin de respecter les obligations d'achat de 50 % de produits sous label de qualité dont 20 % en bio.
Le projet de plateforme de Bexianis	Les plateformes de regroupement sont des outils structurants et essentiels pour organiser les circuits courts en restauration hors domicile. Le CD 82 participe au développement d'un outil dans le cadre d'une expérimentation en cours avec la chambre d'agriculture.
Appui à la Chambre d'agriculture pour favoriser des productions de qualité	Le Conseil départemental finance annuellement diverses actions pilotées par la Chambre d'agriculture : - Accompagnement des productions de qualité : ex Haute Valeur Environnementale, bio, - Soutien à une offre agricole résiliente : agroécologie, irrigation performante, sécurisation de l'accès à la ressource en eau, préservation des sols.
Légumerie	Il existe une légumerie portée par une société privée en Tarn-et-Garonne. Elle permet la transformation de produits locaux et approvisionne de nombreux établissements scolaires (dont les collèges).
Maintenir/augmenter l'offre agricole sur le département	Le Département propose une aide pour le financement de petits investissements dans le cadre d'une première installation en agriculture, Une réflexion est en cours sur la possibilité de soutenir les projets d'espaces tests et de pépinières d'entreprises agricoles.

Valoriser les productions locales

Le Tarn-et-Garonne a une production agricole très diversifiée : viande, produits laitiers, fruits,

légumes, vin, céréales, légumineuses, produits transformés. Certains produits comme le Chasselas ou les vins ont une renommée nationale, portée par des appellations d'origine.

Parmi les 4 327 exploitations recensées en 2020 :

- 638 (15 %) produisent en agriculture biologique (vins compris),
 - 513 (12 %) valorisent au moins un produit sous signe officiel de qualité (hors bio, vins compris), dont 292 (7 %) en AOP, 224 (5 %) en IGP et 135 (3 %) en label rouge,
 - 355 (8 %) transforment un ou plusieurs produits (hors vin),
 - 1 088 (25 %) commercialisent tout ou partie de leurs productions (hors vin) en circuits courts, dont 892 (21 %) pratiquent la vente directe sur les marchés, ou via des stands sur leur propriété,
- Au delà de la présentation et dégustation des produits dans les foires et manifestations, il s'agit de les faire connaître et de les valoriser en mettant en avant les producteurs, mais aussi les restaurateurs garants d'un certain niveau de qualité.

Les actions portées par Tarn-et-Garonne Tourisme	- Manifestations : marchés flottants à Paris, fête de la gastronomie, marchés gourmands, - Promotion de l'oenotourisme et de la gastronomie de terroir, - Sur le site internet : « portraits » de producteurs, chefs, vignerons et artisans du goût, - Listes de producteurs, - Présentation des produits du terroir (notamment le chasselas), et de spécialités, recettes à base de produits locaux, - Soutien au réseau bienvenue à la ferme, - Projet de développer l'agrotourisme, - Accompagner la Chambre d'agriculture sur le principe de développer une marque « produit en Tarn-et-Garonne ».
Manifestions agricoles	Le Conseil départemental apporte un soutien financier et parfois logistique aux manifestations type : concours agricoles, Bienvenue à la campagne, comices, fêtes (ail, châtaigne etc..) qui permettent de valoriser les produits tarn-et-garonnais auprès de grand public.
Abattoir de Montauban	Le Conseil départemental anime les réflexions de l'abattoir de Montauban actuellement en difficulté. L'objectif est de maintenir cet outil indispensable pour les éleveurs indépendants et les bouchers. Il s'inscrit aussi dans une démarche vertueuse limitant les transports (impact carbone, bien être animal).
Vente directe	Financement par le Conseil départemental des stands de vente directe et plaquettes de promotion.

L'action sociale

Avec un taux de pauvreté de 17 % dans notre département, faciliter l'accès aux personnes en situation économique précaire à une alimentation de qualité et locale (c'est à dire de saison et peu ou pas transformé) représente un enjeu fort. D'autant que l'aide alimentaire peut servir de levier d'inclusion sociale basée sur la participation, la solidarité et la convivialité, autour d'ateliers-cuisine, de formation et prévention santé, de lutte contre le gaspillage.

Plateforme alimentaire	Le Conseil départemental participe activement à la réflexion en cours portée par l'association Montauriol, regroupant diverses associations caritatives et humanitaires, pour organiser une aide alimentaire de qualité en circuit court. Il s'agirait de récupérer des dons alimentaires, des surplus agricoles sur une plateforme, sur laquelle serait aussi étudié un projet de transformation (légumerie et préparations de plats). Les bénéficiaires seraient exclusivement les populations bénéficiant des distributions alimentaires. Le projet permettrait aussi l'insertion de personnes.
------------------------	--

Repas à 1 € au Restaurant administratif	Le Conseil départemental a souhaité appliquer au restaurant administratif les mesures imposées aux restaurants universitaires : repas à 1 € pour tous les étudiants du 01 mars au 31 août 2021. Depuis septembre 2021 ce dispositif s'applique aux élèves boursiers ou aux étudiants en situation de précarité. De juin 2020 à décembre 2020, suite à une fermeture du restaurant administratif, le Département a proposé aux étudiants des repas à Flunch au tarif de 3,30 € correspondant au tarif étudiant.
Épiceries solidaires	Le département soutient l'ensemble des structures qui agissent au niveau caritatif et humanitaire sur le 82. Les épiceries sociales bénéficient d'aides par la collectivité soit au titre de subvention de fonctionnement ou bien au titre d'une action d'insertion avec le Pacte Territorial d'Insertion.

La qualité nutritionnelle des repas en restauration collective :

Face à la prise de conscience des consommateurs de l'intérêt d'une alimentation de qualité pour leur santé, à la nécessité de respecter la loi Egalim qui s'impose au 1^{er} janvier 2022 (50 % de produits sous label de qualité en restauration collective dont 20 % de bio), à l'impératif de proposer un repas végétarien par semaine en restauration collective, le Département a engagé diverses démarches contribuant à ces objectifs.

Pour répondre à ces exigences, tout en favorisant l'achat local, les modes de préparation des repas doivent évoluer vers l'utilisation de produits bruts, frais et de saison, qui nécessitent un travail plus conséquent. L'effet induit est un recours moindre aux produits « prêts à l'emploi » et « ultra transformés ». cela implique des moyens en matériel, en personnel, des locaux adaptés ainsi que des moyens financiers.

Accompagner le changement de pratiques des cuisines en restauration collective	Afin d'accompagner ce changement, la direction des collèges a réalisé un audit dans tous les collèges en charge d'un service de restauration et d'hébergement qui a permis d'établir un état des lieux : - Des pratiques : utilisation importante de produit ultra transformés, 30 % d'aliments préparés sont jetés, 20 % des achats se fait avec des produits locaux, en particulier au niveau de la viande, 80 % des légumes sont du surgelé. - Des méthodes d'achat à améliorer, - Des locaux et du matériel mis à disposition, - Des moyens en personnel (nombre et qualifications). Les constats peuvent varier de façon sensible d'un établissement à l'autre. Suite à l'audit sont proposés diverses actions : - La réalisation de travaux d'aménagement des locaux, l'achat de matériel adapté, - Le recrutement de personnel avec des compétences ciblées, - Des réunions d'échange entre les chefs cuisiniers, ainsi qu'un appui technique par les cuisiniers remplaçants amenés à se déplacer dans tous les établissements.
Soutenir l'achat de denrées de qualité	Le département conventionne avec tous les collèges en charge de la restauration collective : il apporte 10 centimes d'euros par repas sous réserve que l'établissement justifie de 20 % d'achat local et de qualité.
Faciliter l'achat et mieux connaître les pratiques	Le département va installer à sa charge dans tous les collèges le logiciel de gestion Easyliis dès la rentrée 2022. Il permettra d'administrer la gestion des stocks d'alimentation, d'instaurer une nomenclature commune entre les établissements, d'avoir un suivi des achats et des stocks, d'échanger des recettes etc.
Éducation au goût	Il est nécessaire de sensibiliser et d'habituer les jeunes à la consommation

	de fruits et légumes frais. Le Département propose des animations en ce sens : - Distribution gratuite de goûters composés de fruits de saison sur les manifestations départementales, - Dégustations de jus de fruits et de légumes avec le « bar à fruits » dans le cadre de manifestations, - Organisation annuelle des journées du goût à la base de plein air de Saint-Nicolas, - Appel à projets auprès des collégiens sur la thématique de l'alimentation (à reconduire), - Organisation de repas élaborés, préparés par un restaurateur et le chef cuisinier à base de produits locaux. Actuellement réalisé sur la moitié des collèges, l'objectif est de réaliser ce repas sur tous les établissements et de produire un livret de recettes.
Sensibiliser sur la qualité nutritionnelle des repas	Des formations sont proposées par le GIP public labos aux chefs cuisiniers sur l'équilibre nutritionnel, les menus végétariens. Il est envisagé de refaire régulièrement des audits auprès des cuisiniers pour suivre l'évolution des pratiques, de porter une réflexion sur l'instauration de menus alternatifs ou substitutifs, d'expliquer la démarche « menus végétariens » au personnel et aux élèves.
Le gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets	Au delà des aspects environnementaux soulevés, le coût inhérent au gaspillage alimentaire est significatif. Il est proposé de conduire des actions qui permettront de le limiter : travail sur les portions , généralisation des salad'bar, gestion des commandes, adaptation des recettes, repas alternatifs etc. Cette démarche vertueuse constituera aussi une partie de la réponse à la hausse des coûts tarifaires des produits alimentaires. Par ailleurs dès janvier 2024 il sera nécessaire de trier et de traiter les biodéchets de façon spécifique. Un groupement de commande sera vraisemblablement mis en place pour l'enlèvement des biodéchets. L'installation de composteur pourra être généralisée. Le personnel et les élèves seront formés au tri des déchets.