

Plan d'action « Bien manger en Tarn-et-Garonne »

Levier	Action	Objectifs	Description
Qualité nutritionnelle, équilibre alimentaire	Appel à projet « bien manger en T&G » pour les collégiens	Inciter les collégiens à concevoir et mettre en œuvre un projet autour du « bien manger ».	A destination des 17 collèges publics et 7 collèges privés. Le Département soutien financièrement les projets éligibles et récompense la réalisation des 3 meilleurs projets. Financement avec plafond de 500 euros dans la limite de 24 projets. Récompenses : - un séjour de 2 jours à Mimizan - 1 journée à la base de loisirs de Saint Nicolas de la Grave - une visite de l'Hôtel du Département avec repas au Château Montauriol
	Charte « bien manger au collège »	Officialiser et uniformiser les actions dans les collèges. Obtenir un engagement sur le « bien manger » dans nos cantines.	Établir une charte « bien manger au collège » . Soutien des maîtres restaurateurs du département dans la rédaction de cette charte. Actions en parallèle : Signatures officielles de la charte par tous les chefs de cuisine des collèges du département.
	Salad'bar	Favoriser la découverte Lutter contre le gaspillage	Mise en place d'un buffet pour les entrées. L'élève compose son assiette. Déjà mis en œuvre sur nos collèges – à généraliser.

	Un fruit pour la récré	Favoriser la découverte des collégiens. Initier au plaisir gustatif.	Le collège s'engage (avec l'aide du laboratoire vétérinaire départemental) à réaliser au minimum 6 distributions par trimestre avec 1 animation obligatoire autour des fruits et légumes. 0,30€ par élève par distribution Financement européen 76 % à 100 %.
qualité nutritionnelle, équilibre alimentaire	Livres de recettes à « 4 mains » : recettes établies en commun par les cuisiniers de restauration collective du Département et les restaurateurs locaux	Promouvoir une alimentation de qualité et attractive au travers de produits locaux pour la restauration des collèges du département.	Rédaction d'un livret de recettes de cuisine à l'attention du public. Les recettes sont élaborées en partenariat avec les chefs de cuisine des collèges et les maîtres restaurateurs du département.
	Plan de prévention contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives du département « Moins gaspiller pour mieux manger »	Réduire le gaspillage alimentaire afin de : - préserver nos ressources naturelles - sensibiliser au tri des déchets et valoriser les déchets inévitables - consommer responsable - encourager la consommation de fruits et légumes de saison	Mise en place dans 3 collèges pilotes : - Mise en place d'un comité de pilotage - Diagnostic : pesée, questionnaires... - Détermination de trois actions ciblées à mener - Mise en œuvre de ces actions - Evaluations (pesée, questionnaires)
	Incitations financières pour les cantines des collèges	Agir sur la qualité des repas S'engager dans une démarche de développement durable	Modalités pratiques à définir lors du vote du BP 2018 : à titre indicatif, une subvention de l'ordre de 10 centimes par repas affectée aux collèges qui s'engageraient, aux termes d'une convention conclue avec le Département, dans une démarche tendant à accroître la part de la production locale, issue de filières courtes et de qualité dans les assiettes. Actuellement aucune subvention du Département aux cantines scolaires des collèges sauf Jean de Prades et Moissac, en application d'une politique mise en place par la Région dans ses lycées.

Levier	Action	Objectifs	Description
Agrotourisme	Distribution de goûters au stand du concours agricole	Valoriser la production locale de qualité en faisant découvrir aux plus jeunes les saveurs de nos terroirs.	Distribution gratuite de goûters composés de produits locaux et de saison aux enfants. Les produits sont livrés le matin et distribués tout au long de la journée sur le stand de la collectivité.
	Bar à fruits (partenariat ADT).	Promouvoir la production locale de fruits et l'agrotourisme.	Développer la mise à disposition destinée à faire goûter au grand public des jus frais pressés, pommes, melon, kiwi, fraises, chasselas. Notre bar à fruits était présent aux journées nature de St Nicolas en mai dernier mais également lors du Micro Marché de Toulouse. Il sera présent à Paris aux MF du Sud Ouest.
	Maintenir la promotion des productions du Département dans les manifestations extérieures et salons internationaux (partenariat ADT)	Promouvoir la destination Tarn-et-Garonne à travers sa gastronomie. - Faire découvrir et connaître le Tarn-et-Garonne. - Valoriser les produits du terroir de Tarn-et-Garonne.	Mettre en avant la qualité, la saisonnalité des produits par la découverte de nos productions locales : grâce à la distribution gratuite de fruits, le bar à fruits et les soirées dégustations de boissons à base de chasselas et des vins.
Achat public	Orienter la rédaction des dossiers de consultation des marchés de denrées alimentaires du Département.	Permettre aux producteurs d'accéder à la commande publique.	Travailler sur les clauses et la forme des marchés : circuits courts / critère de l'animation autour de l'alimentation pour les producteurs candidats/ allotissement au plus fin (en fonction de la saisonnalité notamment) Marchés formalisés avec petits lots Faciliter l'accès en : - insérant des clauses correspondant à leurs modes et types de production. - simplifiant le formalisme - sélectionnant des critères adaptés

Achat public	Formations à destination des gestionnaires et cuisiniers des EPLE sur le montage des marchés avec des objectifs « bien manger »	Sensibiliser et accompagner nos agents, gestionnaires et cuisiniers affectés dans les collèges.	Organiser et animer des sessions de formations/sensibilisation en interne auprès de nos agents affectés dans les collèges pour les former à la rédaction des dossiers de consultation (allotissement, critères...)
	Actions de sensibilisation-information en direction des producteurs/fournisseurs locaux : comment répondre à un marché public	Faciliter l'accès à la commande publique des petits producteurs	Réunions d'une demi-journée à l'hôtel du département. Présentation des règles des marchés et des documents, suivie d'une séance de questions/réponses. Simplifier le formalisme des marchés Accompagnement pour répondre à un marché Lister les relais pour informer de la tenue de ces réunions (Chambre, GIE, GIEE...bienvenue à la ferme, blue whale)
	Création et publication d'un annuaire des producteurs locaux .	Identifier les producteurs pour un double objectif : - leur proposer de participer aux réunions d'information organisées par le Département - fournir à nos agents des EPLE un annuaire pour leurs MAPA	Inventorier les producteurs locaux par filière pour nos besoins et ceux des collèges. L'annuaire pourra être publié sur le site Web du Département.