

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE TARN-ET-GARONNE

**EXTRAIT du REGISTRE des
DELIBERATIONS de l'ASSEMBLÉE**

4EME REUNION DE 2017

Séance du 18 octobre 2017

CD20171018_32

id. 3546

L'an deux mille dix sept, le dix huit octobre , les membres du Conseil Départemental légalement convoqués se sont réunis à l'Hôtel du Département, sous la présidence de M. Christian ASTRUC, Président du Conseil Départemental.

Présents :

M. ALBUGUES, M. ASTRUC, Mme BAREGES, Mme BAULU, M. BEQ, M. BERTELLI, M. BESIERS, Mme BOURDONCLE, Mme CABOS, Mme COLOMBIE, M. DEPRINCE, M. DESCAZEAUX, Mme FERRERO, M. GONZALEZ, M. HEBRARD, M. HENRYOT, Mme JALAISE, Mme LE CORRE, M. MARDEGAN, Mme MAURIEGE, Mme NEGRE, Mme RIOLS, Mme SARDEING-RODRIGUEZ, Mme TURELLA-BAYOL, M. VIGUIE, M. WEILL

Absent(s) représenté(s) :

M. BAYLET (pouvoir à Mme LE CORRE), Mme DEBIAIS (pouvoir à M. HENRYOT), Mme MORVAN (pouvoir à M. DESCAZEAUX), M. ROGER (pouvoir à Mme NEGRE)

Nombre de membres du Conseil Départemental : 30

Quorum :16

Le quorum légal étant atteint, l'Assemblée départementale peut valablement délibérer.

**"BIEN MANGER EN TARN-ET-GARONNE" - PLAN D'ACTION
POUR LA VALORISATION DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE
LOCALE**

Les questions sanitaires, environnementales et économiques que posent la production et la consommation de denrées alimentaires, rappelées récemment lors des états généraux de l'alimentation, incitent les élus locaux à se positionner et à adopter des orientations claires en la matière.

Par ailleurs, le projet territorial « **Bien vivre en Tarn-et-Garonne** » se doit d'être décliné en mesures concrètes capables de traduire de manière opérationnelle une volonté affichée par le Conseil départemental. Parmi les caractéristiques du département de Tarn-et-Garonne, le « bien manger » est bien ancré dans les traditions tout en ouvrant des perspectives d'avenir.

Le sens de la démarche

Développer l'approvisionnement de proximité et de qualité pour les denrées alimentaires répond à une attente forte des Tarn-et-Garonnais, soucieux de préserver leur qualité de vie. Pour leurs propres achats comme pour la restauration collective, ils sont désireux de connaître l'origine des produits alimentaires, leur mode de production, et de s'assurer de leur qualité sanitaire. C'est aussi un moyen indirect d'assurer un débouché à la production agricole du territoire et ainsi de structurer l'offre et de créer une dynamique territoriale.

Ainsi l'ensemble des mesures du programme d'actions proposé répondent aux 3 axes du projet départemental territorial :

- lutter contre la fracture territoriale : préserver la santé en veillant à la qualité nutritionnelle des repas servis à tous les collégiens et renforcer l'attractivité des territoires ruraux en donnant notamment une impulsion à l'agrotourisme ;
- des citoyens épanouis et émancipés : en favorisant une éducation au goût, en demandant aux collégiens de porter eux même des projets qui seront soutenus par le Département ;
- une action durable : en limitant les transports dans l'approvisionnement, en luttant contre le gaspillage alimentaire et en offrant des débouchés à une agriculture responsable.

Le constat

Des règles strictes encadrent la commande publique pour garantir un égal accès pour tous les fournisseurs et l'absence de discrimination. Elles interdisent en particulier un critère d'attribution fondé directement ou indirectement sur l'origine géographique du bien.

Toutefois, l'approvisionnement local peut avoir ~~des caractéristiques propres~~ (fraîcheur, saisonnalité, limitation des transports,...) qui répondent à des objectifs reconnus comme légitimes par le droit de la commande publique, comme le développement durable ou la qualité des produits.

Pour les besoins propres du Conseil départemental, 4 principaux points d'approvisionnements génèrent des commandes de denrées alimentaires qui sont directement prélevées sur le budget départemental (que ce soit sur le budget principal ou en budget annexe) :

- le restaurant universitaire et administratif de Montauban ;
- le château Montauriol ;
- la base de loisirs de Saint Nicolas de la Grave ;
- le centre de vacances de Mimizan et l'IMEP ;

Annuellement, sur la nature comptable « alimentation », ce sont environ 450 000 euros qui sont dépensés.

Toutefois, les volumes les plus importants concernent les 17 collèges publics départementaux. Les cantines des collèges fonctionnent de manière autonome. Le Département fixe le tarif du repas par délibération de l'Assemblée, puis chaque établissement public local d'enseignement, qui dispose de son propre budget, passe ses commandes. Seules des mesures incitatives, d'accompagnement ou de sensibilisation permettent donc d'influer sur la politique d'achat de denrées alimentaires de ces établissements.

Le plan d'action

Dans une dynamique volontaire, le Département s'engagerait, à travers 16 mesures à la fois complémentaires et convergentes, à poursuivre les objectifs visés ci-dessus. Certaines d'entre elles sont totalement nouvelles, tandis que pour d'autres il est proposé d'améliorer des démarches déjà en partie engagées.

Elles sont répertoriées dans un programme d'actions annexé au présent rapport, et classées en fonction du levier principal sur lequel elles s'appuient :

La qualité nutritionnelle, l'équilibre alimentaire :

- lancer un appel à projets sur la thématique « bien manger en Tarn-et-Garonne » en direction des collégiens ;
- adopter une charte « bien manger au collège » avec les acteurs des EPLE ;
- généraliser la mise en place des « salad'bar » dans les cantines des collèges publics ;
- mettre en œuvre le dispositif « un fruit pour la récré » ;

- créer et diffuser un livre de recettes des cuisiniers ~~des cantines scolaires et des~~ sites de restauration collective du Département, en association avec les restaurateurs locaux ;
- adopter un plan de prévention « moins gaspiller pour mieux manger » sur 3 collèges pilotes ;
- proposer un contrat assorti d'une incitation financière par le Département pour les établissements qui s'engageraient dans une démarche d'approvisionnement de produits frais, de saison et de proximité ;

L'agrotourisme et la promotion de la production locale :

- renouveler la distribution gratuite de goûters composés de produits de saison sur les manifestations départementales ;
- développer la mise à disposition du « bar à fruits » ;
- maintenir la promotion des productions du département dans les manifestations extérieures et salons internationaux.

L'achat public :

- orienter les critères et les allotissements des dossiers de consultation pour l'achat des denrées alimentaires pour le Département ;
- mener des actions de sensibilisation et d'accompagnement pour les producteurs locaux qui souhaitent répondre à des marchés publics ;
- proposer aux acheteurs des collèges des formations et échanges de bonnes pratiques pour cibler leurs achats ;
- élaborer et diffuser un annuaire de producteurs tarn-et-garonnais de denrées alimentaires ;

Les ressources

La plupart des actions visent à concentrer les ressources départementales existantes et les dépenses, sur les objectifs ciblés.

Seules deux d'entre elles nécessitent d'adopter aujourd'hui une position de principe qui impliquera l'inscription de crédits supplémentaires au prochain budget prévisionnel.

Il s'agit :

- de soutenir les initiatives prises par les collégiens à travers un appel à projets, dont les meilleurs seront primés.

Le budget est estimé à 15 650 euros : 12 000 euros pour une subvention d'un montant maximum de 500 euros par classe, dans la limite de 24 projets retenus, 3 650 euros pour le transport nécessaire aux 3 lots attribuées aux meilleurs projets (séjour de 2 jours à Mimizan, journée à la base de loisirs de Saint Nicolas et repas au château Montauriol).

- d'inciter financièrement les collèges qui feront le choix de souscrire un contrat qui leur sera proposé, sur le principe de ce qui existe aujourd'hui dans les cités scolaires de Jean de Prades et de Moissac.

En contrepartie d'engagements vérifiables d'approvisionnement en produits frais, de saison et en circuit court (pas plus d'un intermédiaire), chaque collège recevra une participation financière.

Le budget est estimé à 120 000 euros, sur la base de dix centimes par repas, sachant qu'environ 1,2 millions de repas sont servis chaque année. Le mode de répartition et les critères permettant de bénéficier de cette aide seront précisés lors du vote du BP.

Ces nouvelles enveloppes financières constituent un signal supplémentaire de l'engagement de la collectivité en faveur du « bien manger ».

Pour certaines mesures, le démarrage aura lieu dès le mois de novembre.

*
* *

Vu le rapport de Monsieur le Président,

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

Vu l'avis de la commission des finances,

Après en avoir délibéré,

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL

- Approuve le principe de la démarche « Bien manger en Tarn-et-Garonne » selon les conditions détaillées ci-dessus ;
- Approuve les axes du plan d'action détaillés en annexe.

Adopté à l'unanimité.

Le Président du Conseil Départemental,

Christian ASTRUC