

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE TARN-ET-GARONNE

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

**2ÈME REUNION DE 2018**

**Séance du 4 et 5 avril 2018**

CD20180404\_46

id. 3832

*Les quatre et cinq avril deux mille dix huit, 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 BAULU, M. BAYLET, M. BEQ, M. BERTELLI, M. BESIERS, Mme BOURDONCLE, Mme COLOMBIE, Mme DEBIAIS, M. DEPRINCE, M. DESCAZEAUX, Mme FERRERO, M. GONZALEZ, M. HEBRARD, M. HENRYOT, Mme JALAISE, Mme LE CORRE, M. MARDEGAN, Mme MAURIEGE, Mme MORVAN, Mme NEGRE, M. ROGER, Mme SARDEING-RODRIGUEZ, Mme TURELLA-BAYOL, M. VIGUIE, M. WEILL*

*Absent(s) représenté(s) :*

*Mme BAREGES (pouvoir à Mme FERRERO), Mme CABOS (pouvoir à M. BERTELLI), Mme RIOLS (pouvoir à M. HEBRARD)*

*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**

Lors de sa séance du 18 octobre 2017, l'Assemblée a adopté les principes de la politique départementale visant à encourager le « Bien manger en Tarn-et-Garonne ».

Déclinaison de la feuille de route « Bien vivre en Tarn-et-Garonne », cette démarche comprend des mesures qui tendent toutes à favoriser l'approvisionnement et la consommation de denrées alimentaires de qualité et de proximité.

L'ensemble de la démarche contribue également à limiter l'impact environnemental lié à la consommation de denrées alimentaires et donne un signal de l'engagement de la collectivité pour le développement d'une filière agricole raisonnée.

Pour mémoire, le plan adopté le 18 octobre 2017, repose sur 14 actions organisées autour de 3 leviers :

#### A/ 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 ;

#### B/ 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.

#### C/ 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 ;

## **Bilan d'étape sur les premières actions lancées :**

### *Généraliser la mise en place des « salad'bar » dans les cantines des collèges publics :*

Les « salad bar » consiste en une installation spécifique mise en place par le Département pour proposer aux collégiens de se servir eux même en crudités. Ce dispositif a prouvé qu'il favorise la consommation de légumes frais et réduit le gaspillage. Les deux derniers collèges ont été équipés les 9 et 13 mars 2018 (Pierre Darasse à Caussade et Jean Jaurès à Montauban). Désormais ce sont donc tous les collèges publics du Département qui bénéficient de cette installation.

### *Mettre en œuvre le dispositif « Un fruit pour la récré » :*

Cette action consiste en 6 distributions de fruits au collégiens (2 distributions par semaine pendant 3 semaines), avec des animations pédagogiques menées par les agents du Laboratoire Vétérinaire. Les 4 premiers collèges qui en bénéficieront avant la fin de cette année scolaire sont ceux de : Saint Antonin de Noble Val, Nègrepelisse, Labastide Saint Pierre et Lafrançaise. L'ensemble des collèges publics seront concernés sur les deux années à venir. Cette action, portée par le Département, bénéficie d'un financement de l'Etat.

### *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 :*

Une première réunion se tient le 20 mars avec l'association des restaurateurs de Tarn-et-Garonne. L'idée d'associer les équipes de la restauration scolaire, les élèves et les restaurateurs locaux pour la création d'un livre de recettes originales a été très bien accueillie par les professionnels de la bouche.

### *Adopter un plan de prévention « moins gaspiller pour mieux manger » sur 3 collèges pilotes :*

Cette démarche, pilotée par le Laboratoire vétérinaire en étroite collaboration avec les gestionnaires et cuisiniers, permet de s'engager dans un plan de réduction des déchets. Des pesées permettent de mesurer objectivement l'impact des actions décidées conjointement. Dès la rentrée 2018-2019, le collège Ingres se lancera dans cette démarche. Deux autres collèges pilotes seront prochainement identifiés.

*Renouveler la distribution gratuite de goûters composés de produits de saison sur les manifestations départementales , développer la mise à disposition du « bar à fruits » et maintenir la promotion des productions du Département dans les manifestations extérieures et salons :*

La démarche « Bien manger en Tarn-et-Garonne » sera présente lors de la fête de la nature qui se déroulera le 10 juin à la base de loisirs de Saint Nicolas de la Grave, avec la distribution gratuite de pique-nique confectionnés avec des produits frais du terroir et de jus frais élaborés dans le « bar à fruits ». Ce dernier sera également installé par l'Agence Départementale du Tourisme (ADT) les 26 et 27 avril prochain à proximité de la sortie du métro Capitole à Toulouse pour promouvoir les fruits du Département (pommes et raisins chasselas).

L'ADT sera également présente le 22 juillet à la fête du goût et des saveurs, accueillant chaque année près de 17 000 visiteurs, afin de promouvoir le bien manger en Tarn-et-Garonne.

*Orienter les critères et les allotissements des dossiers de consultation pour l'achat des denrées alimentaires pour le Département :*

Le Département s'est appuyé sur l'article 22 du décret n°360-2016 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics pour définir des « petits lots » susceptibles d'intéresser des producteurs locaux. Ces lots, dont le montant cumulé ne doit pas dépasser 80 000 € HT, et qui ne doivent pas être supérieurs de 20% du montant de la consultation totale. Ils ont fait l'objet d'une publication adaptée notamment avec le relais de la Chambre d'agriculture de Tarn-et-Garonne afin de diffuser l'information auprès des producteurs locaux susceptibles de répondre. Ils ont été déterminés et attribués de la manière suivante :

Lot 1	Pommes	Lycée Capou
Lot 2	Raisin avec label	Lycée Capou
Lot 3	Kiwis	Lycée Capou
Lot 4	Fromages fermiers au lait cru de vache	La Ferme du Ramier
Lot 5	Yaourts et desserts laitiers fermiers au lait cru de vache	Cantaloube

Ces marchés, à bon de commande, vont permettre au Département (Restaurant Universitaire, Base de loisirs de Saint Nicolas de la Grave, Château Montauriol) de s'approvisionner en produits locaux de qualité, en circuit court.

*Mener des actions de sensibilisation et d'accompagnement pour les producteurs locaux qui souhaitent répondre à des marchés publics :*

La première réunion d'information, en partenariat avec la Chambre d'agriculture, a eu lieu le 12 mars 2018 dans les locaux de la Chambre. Elle a pour vocation de faciliter les démarches des producteurs qui souhaitent répondre aux marchés publics mais qui peuvent être freinés par la méconnaissance des procédures.

Une communication a été faite par la Chambre d'agriculture auprès de ses adhérents. L'animation a été assurée par les agents du service des marchés du Département.

*Proposer aux acheteurs des collèges des formations et échanges de bonnes pratiques pour cibler leurs achats :*

Une réunion d'information et de formation, animée par le service des marchés, se tiendra au courant du mois de juin.

*Elaborer et diffuser un annuaire de producteurs tarn-et-garonnais de denrées alimentaires :*

Un premier recensement a été effectué à partir de différentes sources. Les producteurs identifiés seront informés par courrier de la création de cet annuaire, en leur demandant leur accord pour y figurer. Il sera mis en ligne sur le site Internet du Département. Tout producteurs de denrées alimentaires installé dans le Département qui en fera la demande pourra y figurer. Il a pour double objectif de constituer : une base de référence pour les acheteurs et notamment pour les cantines scolaires et une vitrine de la diversité et du nombre de producteurs tarn-et-garonnais.

**Inscription d'une nouvelle action dans le plan « Bien manger en Tarn-et-Garonne » :**

Monsieur le Président propose d'inscrire une action supplémentaire qui consiste dans l'animation de journées du goûts à la base de loisirs départementale de Saint Nicolas de la Grave. Cette action, déjà menée depuis 2017, se verrait consolidée et prendre de l'envergure. Le projet « Journées du goût » est organisé en partenariat avec l'association interprofessionnelle pour la promotion des fruits et légumes frais (INTERFEL).

Il consiste à accueillir des écoles maternelles et primaires du Département en 2018, en leur proposant un parcours de découverte des saveurs et du goût autour d'activités ludiques et éducatives, puis autour de la confection des repas. Organisées pendant la période de la « semaine du goût », en octobre, cette action représente

12 journées de prestations assurées par les agents du Département (Laboratoire et Base de loisirs) et l'association INTERFEL qui met notamment à disposition des kits pédagogiques gratuits.

L'objectif pour l'édition 2018 consiste à animer 12 journées permettant de sensibiliser 700 enfants du Département (24 classes).

### **Adoption du règlement de l'appel à projets de sensibilisation à destination des collégiens**

Afin de mobiliser directement les collégiens autour de la thématique « Bien manger en Tarn-et-garonne », le plan d'action acté en octobre 2017 prévoit le lancement d'un appel à projets, conçus et réalisés par les collégiens, qui seraient soutenus financièrement par le Département. Il peut s'agir par exemple de la création d'une vidéo sur la thématique du bien manger, d'un partenariat avec une exploitation agricole proche du collège, ou de tout autre projet original imaginé par les collégiens.

Le projet de règlement de l'appel à projet, annexé au présent rapport, en détermine les modalités.

Pour pouvoir bénéficier d'une aide maximale de 500 € par projet, les critères d'éligibilité sont souples. Le projet déposé dans les délais impartis doit avoir pour thématique la valorisation de la production alimentaire locale de qualité, être original et reproductible.

Les collèges privés sont également éligibles au dispositif. Ce sont donc au maximum 24 projets qui seront sélectionnés. La dépense totale pour la première phase de l'action représente 12 000 euros en crédits de paiement sur le budget 2018.

A l'issue de la réalisation des projets financés, à la fin de l'année scolaire 2018-2019, 3 projets seront primés, après classement par un comité composé de deux conseillers départementaux, un représentant du Rectorat, un représentant de l'Inspection Académique, le cuisinier de la base de loisirs du Tarn et de la Garonne et le chef du service agriculture du Département.

Le premier prix consiste en la prise en charge par le Département du transport et d'un séjour de 2 jours pour la classe et les accompagnants au centre de vacances.

Le deuxième prix permet la prise en charge du transport et d'une journée avec repas à la base de loisirs départementale de Saint Nicolas de la Grave.

Le troisième prix permettra d'accueillir les collégiens pour un repas au Château Montauriol avec visite du Conseil départemental et prise en charge des coûts de transport.

Une cérémonie de remise des prix sera organisée.

## **Adoption du projet de convention octroyant une participation financière aux dépenses de denrées alimentaires des cantines des collèges publics**

Sur les 15 actions, 7 concernent les collèges et visent ainsi les jeunes du département. Celle-ci marque plus spécifiquement l'engagement financier du Département. Elle contribue à la possibilité pour les collèges publics de payer le « prix juste » pour l'approvisionnement en denrées alimentaires. Conscient de l'impact financier pour les EPLE de l'achat de denrées de qualité, au juste prix auprès du producteur, le Département souhaite leur proposer une participation financière destinée à contribuer directement aux achats alimentaires.

La convention proposée organise les conditions et modalités de versement de cette participation financière.

L'objectif poursuivi est d'atteindre la cible de 20 % des achats (en volume financier) pour les besoins du restaurant du Collège en denrées alimentaires locales et certifiées de qualité.

Au sens de la convention, sont regardés comme des produits « locaux », les aliments produits en Tarn-et-Garonne. Sont regardés comme des produits « certifiés de qualité », les aliments identifiés par les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) suivants : AOC, AOP, IGP, STG, AB ou Label rouge. Sont également regardés comme « certifiés de qualité » les produits « Bleu-blanc-cœur ».

Le montant de l'aide est calculé sur la base de 10 centimes d'euros par repas servis dans l'établissement au cours de l'année n-1. Un acompte représentant 50% du montant total sera versé à signature de la convention. Le solde sera réglé au vu des justificatifs produits à la fin de l'année scolaire.

Dans les cantines des collèges publics du département, 1,2 millions de repas sont servis chaque année. La participation financière proposée représenterait une dépense de 120 000 euros pour le Département, répartis sur les exercices budgétaires 2018 et 2019.

La convention sera proposée à l'ensemble des établissements qui choisiront de s'engager dans la démarche. Le projet de convention figure en annexe.

\*  
\* \*

Vu le rapport de Monsieur le Président,

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**

- Approuve l'autorisation d'engagement et les crédits de paiement nécessaires à la réalisation des actions en 2018 à savoir : 40 000 euros ;
- Approuve la convention ci-annexée pour l'exercice 2018 octroyant une participation financière aux EPLE ;
- Autorise Monsieur le Président à signer ladite convention avec tout établissement public local d'enseignement du Département qui en fera la demande ;
- Approuve les termes de l'appel à projet ci-annexé pour l'exercice 2018 à destination des collégiens fixant les critères d'éligibilité à la subvention accordée et les modalités de sélection des projets primés ;
- Donne délégation à la commission permanente pour la validation des projets subventionnés et la sélection des projets primés au vu de l'avis du comité de sélection ;
- Approuve, selon les modalités susvisées, l'action supplémentaire consistant en l'animation de journées du goût à la base de loisirs de Saint Nicolas de la Grave.

Adopté à l'unanimité.

Le Président du Conseil Départemental,

Christian ASTRUC