Le développement des circuits-courts et l'approvisionnement de la restauration collective des collèges : vers une alimentation durable

Le Conseil départemental de Vaucluse travaille avec les acteurs locaux et les restaurants collectifs avec l'objectif d'améliorer la qualité des repas servis.

Depuis 2009, le Département de Vaucluse travaille avec les acteurs locaux et les restaurants collectifs avec l'objectif d'améliorer la qualité des repas servis. Ce travail a été accentué en 2014 avec la mise en ligne du site internet www.agrilocal84.fr, plateforme qui met en relation les fournisseurs (agriculteurs, artisans, entreprises locales et autres) avec les restaurants collectifs publics soumis aux règles de la commande publique. En 2019, des communes, des lycées, des crèches et des hôpitaux, mais aussi plus de la moitié des collèges ont ainsi commandé régulièrement des produits en direct aux agriculteurs. Les transactions toujours en hausse montrent le caractère grandissant des préoccupations d'approvisionnement local, bio et de saison.

Le Conseil départemental est en charge de la restauration collective des collèges sur son territoire.

Il a souhaité mettre en lien l'alimentation de ses collégiens avec la richesse des productions vauclusiennes. Pour cela, une plateforme de mise en relation des agriculteurs avec les acheteurs de la restauration collective publique, le site www.agrilocal84.fr, a vu le jour en 2014. Au fur et à mesure de son développement, le Vaucluse s'est enrichi d'un véritable réseau d'agriculteurs, structuré pour répondre aux besoins de la restauration collective et à son objectif , d'approvisionnement responsable.

CONTACT

DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

rue Viala
CS 60516
84909 Avignon cedex 9

0490161500

CONTACTER

Une nouvelle loi à respecter « EGALIM »

La loi « EGALIM » pour L'Equilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et ALIMentaire et une alimentation saine et durable est entrée en vigueur en novembre 2018. Ce texte est issu des états généraux de l'alimentation, grande consultation du monde agricole et alimentaire sur les enjeux de la souveraineté alimentaire. Elle a deux objectifs : promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

Dans la restauration collective publique, qui représente plus de la moitié des 7,3 milliards de repas servis chaque année en France dans la restauration hors foyer, l'approvisionnement devra être constitué, à l'horizon 2022, avec un minimum de 50 % de produits agricoles locaux ou sous signes de qualité – dont les produits issus de l'agriculture biologique. Cette trajectoire ambitieuse s'accompagne d'une

structuration de l'offre de ces produits pour faire face à l'accroissement de la demande mais aussi de mesures permettant de réduire drastiquement le gaspillage alimentaire.

Faciliter le regroupement d'agriculteurs pour mieux répondre aux demandes

La Département agit aussi sur la demande en accompagnant des regroupements d'agriculteurs qui s'organisent pour livrer la restauration collective. C'est le cas avec l'association « En direct de nos Fermes » qui offre une gamme de produits issus des exploitations vauclusiennes (11 000 € en 2016 pour l'achat de matériels nécessaires à la vente). Bref, en Vaucluse on est prêt pour 2022 !

Lorsque vous mangez à la cantine, mangez-vous local, bio et de saison ?

Les enjeux de la restauration collective sont importants : le premier est d'assurer une alimentation de qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire parfaites pour les élèves. Mais ce n'est pas que ça ! Les restaurants collectifs destinés aux plus jeunes (crèches, écoles, collèges, lycées) sont des lieux d'éducation alimentaire et d'inclusion sociale qui assurent une égalité de traitement. Ils sont aussi de véritables opérateurs économiques qui achètent des produits alimentaires et offrent des emplois.

Département de VAUCLUSE

DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09