

## Le Département du Gers, lauréat des Victoires des Cantines Rebelles 2019



Le Département du Gers, lauréat des Victoires des Cantines Rebelles 2019

Pour la 4e édition, l'association « Un plus bio » organise un concours national qui récompense les collectivités qui s'engagent dans des politiques innovantes et ambitieuses en faveur d'une alimentation de qualité dans les cantines et sur leurs territoires.

L'association a pour objectif, notamment, de favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective.

Pour la 1re fois, le Département du Gers a été sélectionné par le jury, et est aujourd'hui lauréat dans la catégorie des Départements.

**Les autres nominés 2019 dans la catégorie Département, sont la Seine Saint Denis - avec laquelle le Gers a noué un partenariat via l'entreprise Écocert - et l'Hérault.**

**La politique départementale du Gers dans la restauration durable :** le Département propose dans chaque collège, depuis maintenant plus de dix ans, des repas préparés sur site et privilégiant les produits locaux, biologiques et de saison.

**Plus d'un million de repas** sont servis chaque année à 6.500 demi-pensionnaires de nos établissements scolaires, à 940 élèves du 1er degré et à 1.900 lycéens.

Les principales actions mises en œuvre par le service restauration durable dans les collèges gersois :

- ▶ Aide financière pour l'achat de produits de qualité (locaux, biologiques, labellisés) : 154.000 € par an pour 2018.
- ▶ Labellisation « En cuisine » de nos cantines par la société Ecocert : aujourd'hui 11 collèges ont le niveau 2 (30 % de bio) et 9 collèges le niveau 1 (10 % de bio).

**Objectifs pour 2020** pour tous les établissements de niveau 2 et même certains de niveau 3 :

Lutte contre le gaspillage alimentaire avec des animations dans les classes, des expositions, des visites de fermes et du matériel mobile mis à disposition.

Accompagnement pour le tri des déchets (affiches) et évaluation du gaspillage alimentaire (pesées des déchets) dans chaque établissement.

Valorisation des déchets dans tous les collèges (installation de composteurs sur différents sites ou externalisation des déchets vers une unité de méthanisation).

Rencontres entre producteurs et établissements dans le cadre des Assises de la restauration durable.

Organisation d'un concours de cuisine des collégiens Gastro' Mômes.

**Description du projet qui vaut au Département du Gers d'être lauréat en 2019 des Victoires des Cantines Rebelles : « le projet alimentaire territorial (PAT) »**

Ce projet consiste à élargir la démarche qualité engagée dans les collèges, en créant des partenariats avec les autres structures en charge de la restauration collective (écoles, Ephad, hôpitaux, crèches...) et les producteurs locaux.

Le Gers affirme ainsi sa vocation agricole et sa place de premier département bio de France avec une production est souvent exportée.

Afin que sa production ne soit pas seulement exportée hors Département, nous avons entrepris un travail de sensibilisation et de documentation auprès des producteurs et des collectivités locales pour mieux connaître les besoins à satisfaire.

C'est pourquoi, le Conseil Départemental du Gers s'est lancé dans la mise en œuvre d'un projet alimentaire territorial (PAT).

Un réseau des collectivités gersois est en train de se constituer qui permettra de mener des actions en synergie (état des lieux des restaurants scolaires, partages d'expériences, rencontres territoriales entre collectivités et producteurs, identification des besoins en formation...) pour répondre à la problématique de l'organisation logistique de l'approvisionnement.

L'ambition du Gers pour 2020 est d'obtenir la labellisation du PAT et de déposer ensuite une candidature au programme national pour l'alimentation (PNA) afin de bénéficier des crédits d'accompagnement de la part de l'État.

Un des enjeux du PAT est également de répondre aux objectifs de la loi Egalim qui fixe à 50 % minimum, au plus tard en 2022, la proportion de produits durables dans les repas servis en restauration collective, dont au moins 20 % de produits bio.

Le Département est très en avance sur ces objectifs : 28 % de produits bio entrent, en moyenne, dans la composition des repas des cantines des collèges gersois, et 37 % des aliments proviennent d'une production locale. Dans ce domaine, notre objectif pour 2020 est d'atteindre 50 % de produits locaux.