
PANORAMA DE PRESSE

15/01/2019 15h18

REVUE DE PRESSE

SOMMAIRE

PRIX TERRITORIA 2018

(5 articles)

Le Petit Bleu
732011

samedi 27 octobre
2018

Distinction : un Territoria d'argent pour le Lot-et-Garonne

(265 mots)

Réuni sous la présidence de Jacqueline Gou...

Page 4

LA DÉPÊCHE

dimanche 28 octobre
2018

Un Territoria d'argent pour le département (262 mots)

Réuni sous la présidence de Jacqueline Gou...

Page 5

le Républicain

lundi 22 octobre 2018

Lot-et-Garonne : « Du 47 dans nos assiettes » récompensé (194 mots)

Le Conseil départemental de Lot-et-Garonne s'est vu récompenser ...

Page 6



**PARTENAIRE
DES TERRITOIRES**

vendredi 21 décembre 2018

Les producteurs locaux de Lot-et-Garonne approvisionnent les restaurants des collèges (572 mots)

Page 7

le Républicain

C'est quoi « Du 47 dans nos assiettes » ? (401 mots)

Privilégier un mode de consommation local présente de multiples avantages.

Page 9

PRIX TERRITORIA 2018



LOCALE

RÉCOMPENSE

Distinction : un Territoria d'argent pour le Lot-et-Garonne



Réuni sous la présidence de Jacqueline Gourault, ministre de la Cohésion des territoires et des Collectivités territoriales, le jury du prix Territoria 2018 a distingué 39 collectivités en décernant 20 Territoria d'or, 8 Territoria d'argent et 11 Territoria de bronze.

Plus de 200 candidatures avaient été enregistrées et les comités d'experts

avaient sélectionné 60 initiatives innovantes qui ont été soumises aux votes des jurés. Tous les sujets d'actualité étaient bien présents dans ces candidatures : alliance des territoires, citoyenneté et mémoire, évaluation des politiques publiques, performance collective, innovation participative, gestion prévisionnelle des ressources humaines, engagement pour l'insertion, accessibilité, qualité de vie et bien-être au travail, mobilité, revitalisation économique, souci de l'environnement et réduction des nuisances, intelligence artificielle et internet des objets... Des prix ont été attribués à Montpellier pour la colocation étudiante en Ehpad ; au dé-

partement des Yvelines pour la création d'un potager exemplaire, durable et responsable. Le Lot-et-Garonne, lui, a reçu un Territoria d'argent pour la catégorie « écomaires » qui salue des actions en faveur de l'environnement. C'est le programme « Du 47 dans nos assiettes », favorisant les circuits courts et les produits locaux en restauration collective, et plus particulièrement dans les collèges publics, qui ont été salués par le jury national. Les trophées et diplômes seront remis aux lauréats le mardi 27 novembre à l'Hôtel de Lassay, siège de la présidence de l'Assemblée nationale. ■



LOCALE

DISTINCTION

Un Territoria d'argent pour le département



Réuni sous la présidence de Jacqueline Gourault, ministre de la Cohésion des territoires et des Collectivités territoriales, le jury du prix Territoria 2018 a distingué 39 collectivités en décernant 20 Territoria d'or, 8 Territoria d'argent et 11 Territoria de bronze.

Plus de 200 candidatures avaient été enregistrées et les comités d'experts

avaient sélectionné 60 initiatives innovantes qui ont été soumises aux votes des jurés. Tous les sujets d'actualité étaient bien présents dans ces candidatures : alliance des territoires, citoyenneté et mémoire, évaluation des politiques publiques, performance collective, innovation participative, gestion prévisionnelle des ressources humaines, engagement pour l'insertion, accessibilité, qualité de vie et bien-être au travail, mobilité, revitalisation économique, souci de l'environnement et réduction des nuisances, intelligence artificielle et internet des objets... Des prix ont été attribués à Montpellier pour la colocation étudiante en Ehpad ; au dé-

partement des Yvelines pour la création d'un potager exemplaire, durable et responsable. Le Lot-et-Garonne, lui, a reçu un Territoria d'argent pour la catégorie « écomaires » qui salue des actions en faveur de l'environnement. C'est le programme « Du 47 dans nos assiettes », favorisant les circuits courts et les produits locaux en restauration collective, et plus particulièrement dans les collèges publics, qui ont été salués par le jury national. Les trophées et diplômes seront remis aux lauréats le mardi 27 novembre à l'Hôtel de Lassay, siège de la présidence de l'Assemblée nationale. ■



Lot-et-Garonne : « Du 47 dans nos assiettes » récompensé

Le Conseil départemental de Lot-et-Garonne s'est vu récompenser par un Territoria d'Argent pour son initiative « Du 47 dans nos assiettes ».

Publié le 29 Oct 18 à 20:02



Le jury du Prix Territoria 2018 sous la présidence de la ministre Jacqueline Gourault (©Photo DR) «Du 47 dans nos assiettes» dans un collège. (©Photo actu.fr)

Le jury du **Prix Territoria 2018** a attribué un **Territoria d'Argent** au **Conseil départemental de Lot-et-Garonne** pour son opération « **Du 47 dans nos assiettes** » valorisant le terroir mais surtout les **circuits-courts** en restauration collective et plus particulièrement dans les collèges dont la gestion relève des départements.

Des pratiques innovantes et moins coûteuses

Aujourd'hui, le secteur public doit faire mieux avec moins. Ce qui entraîne des pratiques innovantes, dont cette notion de valorisation des **produits du terroir** qui remplit la double fonction de minimiser les coûts de transport grâce à un approvisionnement local et le renforcement économique du secteur agricole du département.

Réuni sous la présidence de la nouvelle ministre de la cohésion des territoires et des collectivités territoriales, Jacqueline Gourault, le jury du **Prix Territoria 2018** a distingué 39 collectivités sur plus de 200 candidatures enregistrées.

Les trophées et diplômes seront remis aux lauréats le mardi 27 novembre à l'hôtel de Lassay à Paris, l'hôtel du président de l'Assemblée nationale.

Les producteurs locaux de Lot-et-Garonne approvisionnent les restaurants des collèges

Grâce aux circuits courts, le conseil départemental du Lot-et-Garonne permet aux agriculteurs locaux de fournir les restaurants scolaires.



Bilan de cette opération intitulée « [Du 47 dans nos assiettes](#) » : de meilleurs repas, une diminution du gaspillage alimentaire et un soutien à l'agriculture de proximité.

En général, les élèves apprécient peu les repas des restaurants scolaires, où le gaspillage est de ce fait très important. Dans les collèges du Lot-et-Garonne, il s'élevait à un tiers des productions culinaires, jusqu'à ce que le conseil départemental décide d'adopter certaines mesures. Sur ce territoire essentiellement rural, qui comporte près de soixante-dix exploitations, les producteurs sont désormais invités à approvisionner les collèges en produits frais de qualité, par le biais d'une économie circulaire, solidaire et responsable. Non seulement, les plats servis sont meilleurs et le travail des cuisiniers est valorisé, mais la collectivité soutient également l'économie agricole.

Pour mener à bien le projet, le conseil départemental a créé une mission (trois agents) dédiée à la restauration collective pour les collèges, sur laquelle il exerce une compétence obligatoire. Elle a tout d'abord effectué les tâches préalables indispensables : audit des moyens en production, caractérisation systématique des produits, tests de consommation, recensement des filières de production agricoles locales et de leur capacité à approvisionner les établissements. Un groupement de commande alimentaire a ensuite été constitué pour l'ensemble des collèges. Les cahiers des charges intègrent [les circuits courts](#), les modes de production et la qualité des produits, et des logiciels facilitent le suivi des commandes et l'exécution du marché ; ils permettent en particulier de vérifier que les collèges restent fidèles à leurs engagements et que les fournisseurs respectent les règles.

Cette démarche, menée en partenariat avec les cuisines en régie directe et les producteurs et distributeurs locaux, s'accompagne d'une importante campagne de communication : présentations de producteurs aux élèves et aux parents, affiches et de flyers sur les circuits courts, encart de quatre pages dans la presse grand public expliquant l'action du département, [site internet spécifique](#), message d'attente téléphonique au standard du conseil départemental...

Alors que le département espérait faire [diminuer le gaspillage alimentaire](#) de 30 %, il atteint en réalité plus de 50 %, sous l'influence de plusieurs facteurs : qualité des produits, tenue à la cuisson, meilleure maîtrise des volumes de production, satisfaction des convives... Quant à la proportion de produits frais, qui ne représentait que 40 %, elle s'élève désormais à 70 %, soit davantage que les objectifs (60 %). La quasi-totalité – près d'un millier de tonnes de viandes, fruits, légumes, œufs, fromages, yaourts... – proviennent de l'agriculture de proximité ou sont distribués par des entreprises locales et 1,8 million d'euros sont injectés dans l'économie de proximité. Plusieurs dizaines de producteurs locaux, sécurisés par les marchés et la durée des relations, peuvent désormais investir et recruter.

En outre, les familles apprécient que les repas soient améliorés sans augmentation du budget, avec des produits traçables avec certitude, dont elles connaissent l'origine.

Menée à titre expérimental sur certains établissements en 2016, la démarche a été généralisée aux vingt-quatre collèges du département en 2017, qui servent chaque année 1 450 000 repas. Une réflexion est en cours pour étendre la démarche à d'autres structures de restauration collective : maisons de retraite, établissements spécialisés, lycées, maisons d'enfants à caractère social, lycées...

Fin novembre, cette initiative a obtenu [le prix Territoria argent](#) dans la catégorie « qualité de vie ».

Martine Courgnaud – Del Ry
Posté le 21/12/18 par Rédaction Weka

C'est quoi « Du 47 dans nos assiettes » ?

Privilégier un mode de consommation local présente de multiples avantages. C'est bon pour la santé, l'environnement, l'économie et le lien social...

Conscient de ces enjeux, le Département s'est emparé de ce sujet avec son programme « Du 47 dans nos assiettes ».

Mieux nourrir nos enfants

Lancé en 2011 par le Conseil départemental, « Du 47 dans nos assiettes » affichait d'emblée son ambition : mieux nourrir nos enfants, en leur servant des repas équilibrés et de qualité, et soutenir l'agriculture locale en privilégiant les circuits courts et donc l'introduction de produits frais et locaux, et si possible bio. Et pour cause : dans un département comme le nôtre, souvent qualifié de « jardin de la France », les bons produits issus de l'agriculture ne manquent pas

Le Département favorise les circuits courts

Cependant, on ne décrète pas, du jour au lendemain, que tous les repas servis à nos petits seront composés de produits locaux ! C'est un travail de longue haleine que la mise en place des circuits courts dans la restauration collective. La volonté du Département aura été déterminante pour mener à bien ce projet. Le travail réalisé pour changer les habitudes de consommation des enfants, harmoniser le service rendu dans chaque restaurant scolaire par les équipes de cuisine, organiser un groupement public d'achat départemental permettant l'entrée des producteurs et éleveurs locaux tout en respectant les règles des marchés publics... a porté ses fruits.

Davantage de produits frais et bio

Aujourd'hui, cette initiative bénéficie au quotidien à quelque 10 000 collégiens répartis dans les 24 collèges publics gérés par le Département, grâce à l'implication des équipes de cuisine et des acteurs des filières agricole et agroalimentaire. Loin de se reposer sur ses lauriers, le Département réfléchit déjà aux évolutions possibles. Il souhaite ainsi amplifier la dynamique en introduisant davantage de produits frais et bio dans les menus des collégiens. Il entend également étendre cette démarche à tous les établissements publics de la restauration collective (les écoles primaires gérées par les communes, les lycées gérés par la région, les maisons de retraite...). Enfin, à l'heure où les avantages du consommer local sont reconnus de tous, le Département se fait le premier ambassadeur de l'agriculture locale en incitant tous les Lot-et- Garonnais à privilégier les circuits courts pour que le 47 soit dans toutes les assiettes.

Informations pratiques sur www.du47dansnosassiettes.fr