



Grenoble, le 4 septembre 2023

Plus de 50 % de produits locaux ou bio dans la restauration des collèges !

C'est une promesse de campagne de la Majorité départementale : atteindre d'ici à 2028 les 100 % de produits locaux ou bio dans les cantines des collèges en Isère. Et la barre symbolique des 50 % a été dépassée ! Déjà 54 % des achats sont d'origine locale ou bio dans les 8 cuisines mutualisées du Département, pour servir à nos collégiens une alimentation toujours plus saine, plus fraîche, de saison, soutenant l'agriculture locale et les circuits courts.

Vers le 100 % local ou bio

Grâce à sa politique volontariste, le Département a atteint plus de 54 % d'achats de produits locaux ou bio dans ses cuisines mutualisées des collèges (CMC). Ces cuisines produisent 66 % des repas des collégiens isérois et desservent 68 des 97 collèges publics du département. Depuis 2015, le Département est donc passé de 25 à 43 % de produits locaux et de 18 % à 38 % de produits bio (70 % des produits bio sont locaux) au niveau de ses achats*. S'agissant du pain, l'objectif est déjà atteint : 100 % du pain servi dans les cantines par les CMC est local !

Cette politique départementale représente évidemment un effort financier, puisqu'en 2022, le budget consacré aux denrées alimentaires des cuisines mutualisées des collèges (CMC) s'élève à 7,4 M€, une augmentation de 27 % par rapport à 2021, en raison du recours accru aux produits locaux ou bio et de l'inflation.

Concernant les 22 cuisines autonomes (les collèges qui ne sont pas desservis par les cuisines mutualisées ont des cuisines autonomes), dès cette rentrée, tous sont dotés d'un logiciel de gestion de la restauration scolaire leur permettant de suivre le taux d'utilisation de produits locaux ou bio. Et un plan d'actions ambitieux, avec notamment l'accès à une plateforme d'achats, est également mis en place, en concertation avec ces établissements.

D'ici 2028, l'objectif est bien que tous les collégiens isérois du secteur public mangent 100 % local ou bio à la cantine.

Le temps du repas est, pour le collégien, un temps à part entière dans la journée scolaire. Il est très important à plusieurs titres :



- en termes de santé : l'équilibre nutritionnel et le bien manger sont autant de facteurs favorisant la santé des collégiens, sujet particulièrement sensible pour les adolescents de cette tranche d'âge.
- en termes d'éducation : le repas est un temps éducatif à part entière, temps d'ouverture, de découvertes et de sensibilisation (bien manger responsable, conscience environnementale, vivre ensemble, etc.).

La rentrée 2023 est aussi, marquée par la pérennisation et la généralisation des expérimentations visant à sensibiliser les collégiens, comme le parcours 100% local ou bio, qui permettra au demi-pensionnaire, tous les jours dans tous les établissements desservis par les CMC, de choisir des propositions locales ou bio, de l'entrée jusqu'au dessert.

Compte-tenu de son poids économique (11 M€/an d'achat de denrées alimentaires), la restauration scolaire, notamment via la politique départementale d'achat, représente un levier significatif pour dynamiser les filières locales, en agriculture bio ou conventionnelle. De fait, les achats départementaux ont contribué à la structuration de ces filières et ont permis leur adaptation aux besoins de la restauration collective.

2 € : maintenu pour la 3^e année consécutive

La rentrée 2023 est également marquée par le maintien de la tarification unique de 2 € pour tous les élèves, dans tous les collèges publics isérois, et ce malgré l'inflation, sans aucune baisse de qualité ou de quantité.

Il s'agit d'une mesure forte en faveur du pouvoir d'achat des familles. L'économie pour les familles peut aller jusqu'à 274 € par an et par enfant. Cette baisse du tarif du repas est répercutée sur le forfait internat qui diminue de 394 € par an. Il bénéficie également aux collégiens scolarisés dans une cité scolaire (collège-lycée), ainsi qu'aux collégiens domiciliés en Isère et scolarisés dans un Département limitrophe.

En rendant la restauration scolaire plus accessible, le Département contribue à améliorer la santé des collégiens et leur éducation au « bien manger » car le repas pris au collège est parfois le seul repas équilibré et de qualité de la journée. Il s'agit d'un enjeu fort puisque les jeunes adolescents, en pleine croissance, peuvent être concernés par le surpoids et l'obésité. Cette mesure renforce également la continuité pédagogique en renforçant la présence des élèves au sein des établissements pendant la pause méridienne, surtout dans les grands centres urbains.

Pour appliquer ce tarif attractif, le Département prend à sa charge 73 % du coût du repas qui est estimé à 7,48 €. En 2023, le Département consacrera environ 9 M € pour maintenir cette tarification à 2 €, étant donné l'inflation et l'augmentation des demi-pensionnaires attirés par cette mesure.



Qui plus est, le Département continue à améliorer ses cuisines. Toutes les cuisines mutualisées sont labellisées par Ecocert pour sa qualité avec le label « restauration collective », un label qui atteste de l'utilisation de produits locaux et bio, du respect de la qualité et de l'équilibre nutritionnel des repas ainsi que la prise en compte de la gestion environnementale du repas.

Rappelons que le Département a été précurseur en décidant de supprimer, depuis la rentrée 2019, la vaisselle plastique jetable dans la restauration scolaire, anticipant ainsi la suppression prévue par la loi EGalim pour 2025. Et il continue de lutter contre le gaspillage alimentaire, main dans la main avec les agents et les élèves, avec pour objectif de réduire à 60 g maximum par repas le gaspillage alimentaire dans les collèges de l'Isère, maîtriser l'impact environnemental de la restauration, responsabiliser et éduquer les collégiens en tant que futurs citoyens, valoriser la restauration scolaire. Une démarche qu'il a entreprise depuis 2015.

L'évaluation du dispositif montre le succès de cette opération puisque la moyenne gaspillée est passée de 150 grammes par plateau en 2011 à 73 grammes depuis 2018. Certains collèges affichent même actuellement des résultats inférieurs à 40 grammes.

« L'objectif de 100% local ou bio dans la restauration scolaire ne pourra être atteint qu'en associant les agents et les élèves, car c'est eux qui sont concernés. C'est pourquoi, nous mettons en place tout au long de l'année des ateliers et des événements autour de cette politique pour expliquer, donner à comprendre, sensibiliser et responsabiliser », précise Cathy Simon, Vice-présidente à l'éducation.

« La santé des collégiens est prioritaire pour le Département, tout comme le soutien à l'agriculture locale, d'où l'idée d'atteindre d'ici à 2028 100 % de local ou bio dans la restauration scolaire. Il s'agit à la fois de permettre aux collégiens d'accéder à une restauration scolaire de qualité, de saison, de favoriser les circuits courts et de structurer les filières locales », souligne le Président Jean-Pierre Barbier.

* Cette modalité de calcul, en coût d'achats, concernant l'origine des aliments servis en restauration scolaire est fixée par la réglementation, notamment la loi EGalim.

Contact Presse

Claire Martin : 06 86 69 98 01 - claire.martin@isere.fr