

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Mans, mardi 7 novembre 2017

En présence de **Dominique Le Mèner**, président du Conseil départemental,  
de **Régis Vallienne**, président de la Commission Réussite Éducative,  
de **François Boussard**, président de la Commission Agriculture, Ruralité et Développement Local  
et de **Véronique Cantin**, conseillère départementale du canton de Bonnétable

### DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE – SUIVRE LE PARCOURS D'UN PRODUIT

## Objectif 70% de circuits courts dans les restaurants des collèges sarthois

Le Département de la Sarthe a décidé d'atteindre 70% de produits locaux dans la composition des repas fabriqués par les restaurants scolaires des collèges d'ici à 2021. Un objectif qui permet à la fois de garantir la qualité nutritionnelle dans les assiettes des collégiens mais aussi qui est un soutien fort à l'agriculture locale.

#### La restauration scolaire en collège en Sarthe , c'est :

**2 300 000** repas servis dans les collèges

**45 chefs cuisinier et 29 seconds** de cuisine

**51 restaurants scolaires** sur 58 collèges publics :

- **44 cuisines en production sur site**

- **2 cuisines centrales avec 5 cuisines satellites :**

> **Le Joncheray – Beaumont-sur-Sarthe** > Cuisine centrale pour le collège René Cassin à Ballon.

> **Alain Fournier - Le Mans** > Cuisine centrale pour les collèges Roger Vercelet, Léon Tolstoï, Ambroise Paré et Albert Camus au Mans.

**7 collèges sont sous restauration hors gestion départementale : 3 collèges en cité scolaire avec restauration gérée par la Région** (tarifs et gestion agents ATTEE) > Bercé à **Montval-sur-Loir**, Alexandre Mauboussin à **Mamers** et Paul Scarron à **Sillé-le-Guillaume** et **4 collèges dont la restauration est gérée par des municipalités : Reverdy > Sablé-sur-Sarthe, Costa-Gavras/ Anne Frank au Mans > repas à l'école de l'Epau et Le Ronceray au Mans > repas à l'école Jean Mermoz**

#### Déjà 42 % d'achats en circuits courts en Sarthe

Pour 2018, le Département de la Sarthe s'est fixé comme objectif : **50% de produits locaux dans la composition des repas fabriqués par les restaurants scolaires**. Aujourd'hui, dans les collèges, un suivi est mis en place sur les 46 collèges concernés pour connaître l'évolution des consommations.

Au titre des performances locales par collège sur le dernier semestre 2016, **la moyenne des achats alimentaires issus des circuits courts se situe à 40 % dont 23 % d'origine sarthoise**.

#### Près de 2 M€ pour l'agriculture locale avec 40 % de circuit courts

Avec une moyenne de 42 % (le pourcentage est celui du chiffre d'affaires) de produits locaux dans l'ensemble des collèges sarthois cela représente environ 1,9 M€ dépensés en produits locaux par l'ensemble des collèges sarthois en une année, **donc près de 2 M€ pour l'agriculture locale**.

42 % du prix du repas x 18 000 repas quotidiens = 135 000 € x 140 jours d'ouverture des restaurants  
= 1 890 000 € environ annuellement

[www.sarthe.fr](http://www.sarthe.fr)

[lucie.desnos@sarthe.fr](mailto:lucie.desnos@sarthe.fr)  
 [@LucieDesnos](https://twitter.com/LucieDesnos)

Contact presse :

**Lucie Desnos** +33(0)6 85 41 09 48  
+33(0)2 43 54 72 99

Détail de l'estimation : 42 % de 1,85 € = 0.77 €  
0.75 x 18 000 = 13 500 €  
13 500 x 140 = 1 890 000 € environ annuellement

Avec une estimation à 70% d'approvisionnement local sur les mêmes bases de nombre et prix de repas de repas, on atteindrait plus de 3,2 M€ injectés dans l'agriculture locale.

### Le collège de Sainte-Jamme déjà à 55% de circuits courts

Le collège de Saint-Jamme fait partie des collèges de la Sarthe qui se fournit à plus de la moitié (55%), dont 22% en direct et 27% en garantis Sarthe et 6% par des primeurs.

Le collège a lié un partenariat privilégié et direct avec **la ferme des JENVRIES de Souillé** (viande de porc et charcuteries) située à 3 km de l'établissement. M. et Mme Champclou transforment leur viande directement à la ferme pour l'adapter aux besoins du collège.

Au collège, 4 producteurs sarthois, fournisseurs réguliers du collège en produits laitiers, pommes et fruits et légumes, sont présents pour présenter leurs produits au menu presque 100% local proposé aux collégiens :

- Mme Champclou de SOUILLÉ, éleveuse de porc bleu blanc cœur, transformatrice de porc, charcuteries
- M. GASNIER d'Aigné, producteur de pommes, compote, confitures, etc.....
- M. LANOË, le P'tit potager, primeur du Mans proposant un maximum de produits sarthois
- M. BOURDIN, Equilait lait 100% Sarthe – dont le projet a été soutenu par le Département

### Le Menu du jour presque 100% sarthois

- |   |  |                                 |
|---|--|---------------------------------|
| - Carotte rapée                         | - Filet de colin tex mex                       | - Fromage de chèvre frais 72    |
| - Salade gervoise                       | - Purée maison                                 | - Fromage frais de vache bio 72 |
| - Courgettes au raifort                 | - Salade verte (batavia)                       | - Tomme sarthoise bio           |
| - Salade australienne                   | - Tomates provençales                          | - Crumble aux pommes            |
| - Pomelos                               | - Entremets caramel ou chocolat au lait Bio 72 | - Pommes 72                     |
| - Roti de porc à l'espagnole            | - Fromage blanc bio 72 au speculoos            |                                 |
| - Travers de porc 72 au miel et au thym |  |                                 |

### Le Département aide les chefs au quotidien dans la démarche d'approvisionnement local

Après avoir lancé la démarche des circuits courts dès 2012 avec 9 collèges expérimentaux et des groupes de travail, le Département continue à inciter et accompagner les collèges au quotidien dans les démarches qualités, la formation des chefs, la mise en réseaux des interlocuteurs. Il met notamment à leur disposition :

- un espace dédié à la restauration des collèges sur l'extranet collège et sur EMap.fr permettant aux cuisiniers d'échanger sur leurs pratiques d'achat et de préparation
- une liste exhaustive des produits par bassin des producteurs sarthois
- un estimatif des portions locales fabriquées

Il initie aussi des mutualisations d'achat de denrées en créant des bassins de collèges par territoire homogène.

### Des démarches qualités dans les restaurants scolaires des collèges

Depuis près de 10 ans, de nombreuses démarches de qualités sont engagées auprès des chefs de restaurants : la qualité sanitaire, la qualité nutritionnelle : EMap (Elaboration Menus APProximité), la qualité organoleptique : saveurs, assaisonnement, texture, etc ... et bien sûr la qualité environnementale avec les circuits courts, achats de proximité, la lutte contre le gaspillage...

Depuis septembre, un référentiel « démarche des 4 As » réalisé par un groupe de travail, est proposé aux chefs pour améliorer la qualité de service avec les 4 objectifs : accueil souriant, assiette savoureuse, animation de service et ambassadeurs sarthois.



## D'autres opérations de valorisation de l'approvisionnement local

### Le défi Eco-Marmiton pour les collégiens

Après le succès de la première édition et à l'occasion de la semaine du goût, le Département a proposé à nouveau aux collèges de relever le « DÉFI éco-marmiton » autour de la cuisine et du développement durable. Il s'agit de créer une recette de cuisine éco-responsable et reproductible en collège à partir de produits de la Sarthe. Les élèves participants viendront cuisiner et présenter leur plat devant un jury composé des chefs des 19 bonnes tables en fin d'année scolaire.



### Les chefs des cuisines des collèges prépareront le cocktail des vœux au personnel

Pour valoriser leur savoir-faire, les chefs de cuisine des collèges prépareront le cocktail des Vœux 2018 au personnel du Conseil départemental à l'abbaye Royale de l'Epau à base de produits locaux.

### L'exemple des collèges Sarthois pour l'ensemble de la restauration collective en Sarthe

Lancé en juin 2016, le Réseau Local Sarthe a pour objectif de mettre en réseau les acteurs œuvrant pour le développement de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective.

Il est porté par le Département de la Sarthe notamment avec son exemple pour les collèges, la Chambre d'agriculture de la Sarthe et l'Association des Maires et Adjointes de la Sarthe avec l'objectif partagé d'**augmenter la part des produits locaux et de qualité en restauration collective.**

