

**Produits de qualité, de proximité et durables
en restauration collective :
saisir les opportunités en région**

Lyon – 5 novembre 2019

Département de l'Isère

Equilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire :

Le Pôle agroalimentaire de l'Isère :

- **Structurer des nouveaux circuits de distribution rémunérateurs pour les agriculteurs**
- **Satisfaire la demande des consommateurs avec des produits de proximité et des modes de production identifiés.**

Alimentation saine, de qualité et durable :

L'approvisionnement local et Bio des cuisines des collèges :

- **Créer un effet levier par l'engagement de la commande publique**
- **Partager l'expérience auprès des établissements de restauration collective en Isère**

Le Pôle agroalimentaire isérois : renforcer les partenariats pour valoriser les atouts locaux

Objectif principal : développer des filières alimentaires de proximité créatrices de valeur ajoutée pour les agriculteurs.



Une double ambition :

- **Soutenir les agriculteurs** grâce à de nouveaux circuits de distribution (RHD, GMS, IAA...) avec des prix rémunérateurs
- **Satisfaire les consommateurs** en garantissant l'accès à des produits de proximité, frais, de saison, d'origine connue et de qualité (chartes, labels, identifiants...)
 - Faciliter la mise en lien offre – demande y compris en RHD
 - Développer la mise en réseau producteurs – transformateurs - distributeurs
 - Soutenir la structuration de filières locales et les outils publics (abattoirs) et privés de transformation
 - Accompagner le développement de nouveaux circuits commerciaux de proximité

➤ **Approvisionnement local en restauration collective :**

- **Commande publique maîtrisée par le Département pour les 2/3 des 37.000 repas / jour dans les collèges :**
 - ✓ **3 plateformes locales gérées par les producteurs** (large gamme de produits, volumes suffisants, fiabilité, organisation logistique adaptée...)
 - ✓ Adaptation des menus par la diététicienne du Département selon la saisonnalité locale
 - ✓ Rencontres régulières entre professionnels de la RHD et agriculteurs : partage des problématiques de chacun, solutions concertées, adaptation des pratiques...
 - ✓ **33% de produits locaux et 22% AB** (Label « Ecocert – En cuisine ») : plus d'1 M d'€ d'achats / an
- **Effet levier sur l'offre agricole et la structuration des filières agricoles et agroalimentaires** : fruits, légumes, produits laitiers et fromages, viandes et produits carnés...
- **Exemplarité de la commande publique** : un engagement aux côtés des agriculteurs et des transformateurs locaux,
- **Reproductibilité** : ouverture des marchés du Département aux établissements médico-sociaux publics PA-PH et aux lycées en Isère ; accompagnement des communes et des établissements médico-sociaux pour l'introduction de produits locaux en restauration collective

- **Communication sur une alimentation de qualité** : affichage des menus, indication des denrées bio et/ou locales via la marque isHere, sensibilisation au cycle de production des produits
- **Lutte contre la gaspillage alimentaire**, en cuisines et dans les restaurants des collèges : depuis 2015, diminution de moitié de la masse de gaspillage alimentaire ; dons à la Banque Alimentaire et mise à disposition d'une cuisine de collège « 3 Etoiles solidaires ».
- **Suppression du plastique dans les restaurants des collèges** : depuis septembre 2019, suppression de la vaisselle plastique jetable



**Lait produit en Isère
Fromages transformés en Isère**



**Porcs élevés en Isère
Charcuteries transformées en Isère**



**Céréales cultivées en Isère
Farines produites en Isère
Pains fabriqués en Isère**

Une marque territoriale avec 3 garanties :

- Provenance locale,
- Juste rémunération des producteurs,
- Modes de production identifiés



**Bovins et agneaux nés et élevés en Isère
Animaux abattus en Isère**