

Auch, le 2 septembre 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Restauration scolaire: le Département expérimente une nouvelle politique d'achat de denrées alimentaires pour les collèges à partir de 2025

Dans le cadre de la rentrée scolaire 2024-2025, le Président du Département, Philippe Dupouy, s'est rendu aux côtés du Préfet du Gers et du Directeur Académique des Services de l'Éducation Nationale, au collège Mathalin à Auch. L'occasion d'échanger sur le nouveau dispositif d'expérimentation de centralisation des achats de denrées alimentaires pour les repas des collégiens, qui entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

Depuis 2009, le Département du Gers s'engage dans une politique ambitieuse visant à garantir une alimentation de qualité dans l'ensemble des collèges du territoire. Cette démarche, fondée sur la promotion de produits frais, de saison, biologiques, labellisés et locaux, s'inscrit dans une volonté de justice et d'homogénéité pour tous les établissements scolaires gersois. Pour formaliser ces orientations, la Charte départementale pour une restauration durable et de qualité a été mise en place, définissant une feuille de route claire.

Dans le cadre de sa compétence en matière de restauration dans les collèges, le Département du Gers franchit une nouvelle étape en lançant, à partir du 1^{er} janvier 2025, une expérimentation innovante de centralisation des achats de denrées alimentaires pour les repas des collégiens. Quatre collèges gersois sont concernés par cette expérimentation : Auch-Mathalin, Condom, Eauze-Cazaubon et Vic-Fezensac.

Actuellement, chaque collège procède de manière autonome à ses achats de denrées alimentaires, avec une aide financière proportionnelle à la part de produits bio et locaux. Avec cette nouvelle initiative, le Département deviendra directement acheteur, via des marchés publics, des denrées consommées dans les collèges participant à l'expérimentation.

Objectifs de l'expérimentation :

- Augmenter les volumes d'achats de produits alimentaires issus de modes de production respectueux de l'environnement, en ligne avec les orientations politiques du Département.
- Soutenir les filières agricoles locales en offrant des débouchés sécurisés et une visibilité économique à moyen terme pour les producteurs du Gers.
- Harmoniser et coordonner les pratiques d'approvisionnement tout en optimisant les coûts, sans pour autant uniformiser les menus des établissements, afin de respecter les besoins spécifiques de chaque collège et les particularités des acteurs locaux.

- Renforcer l'engagement en faveur du développement durable, en intensifiant l'achat de produits locaux et biologiques, garantissant une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal pour nos collégiens.

L'opération se déroulera ainsi : les chefs de cuisine des collèges établiront les bons de commande, transmis directement aux fournisseurs sélectionnés, avec une validation intermédiaire possible par le service restauration du Département. Le paiement et le traitement administratif des factures seront assurés par le Département. En contrepartie, chaque établissement participant recevra trimestriellement un titre de recette de 2,10€ par repas vendu, correspondant au coût minimal des denrées, conformément à la délibération annuelle sur la tarification.

Procédure d'appel d'offres en cours :

La procédure d'appels d'offres pour l'achat des denrées alimentaires est d'ores et déjà lancée et les producteurs sont invités à candidater sur le site **marches.gers.fr**.

L'avis de marché public est composé de 63 lots qui couvrent l'ensemble des filières céréalières, d'élevage et de maraichage ainsi que des produits d'épicerie, faisant la part belle aux produits bios et locaux. Signés pour un an et renouvelables 3 fois, ces marchés garantiront ainsi aux producteurs retenus une meilleure lisibilité de leur production et des rentrées financières stables.

Cette nouvelle organisation de la commande publique vise à une meilleure gestion des approvisionnements, mais surtout à consolider les liens entre les collèges et les producteurs locaux, tout en garantissant une alimentation de qualité aux élèves et un soutien à l'agriculture locale.

Un rapport d'information détaillé sur cette expérimentation sera présenté à l'Assemblée départementale en juin 2025, permettant d'évaluer les premiers résultats et d'ajuster le dispositif si nécessaire.

Le Mot du Président

« Pour le premier semestre 2024, 63% des denrées achetées par nos collèges et consommées par nos jeunes, étaient issues d'exploitations locales. Une démarche engagée depuis plusieurs années, qui porte aujourd'hui ses fruits. En lançant cette nouvelle expérimentation, nous poursuivons nos investissements pour le bien-manger dans nos collèges. » - Philippe Dupouy, Président du Département du Gers.