L'élu du département

L'Orge est un département imaginaire

Témoignage

Je suis élu au département de l'Orge pour 6 ans. Je suis en charge des cantines des collèges de mon territoire.
Dans l'ensemble de nos collèges, on sert chaque jour **24 000 repas, dans nos 65 cantines !**

Mon objectif est d'améliorer les cantines scolaires sur divers enjeux.

Personnellement j'ai 2 priorités :

- Ma première priorité est que la cantine soit accessible financièrement pour toutes les familles
- Ma seconde priorité est de servir des produits locaux de nos agriculteurs, et qu'ils soient justement rémunérés

Le département de l'Orge a également voté l'année dernière un objectif d**'au moins 50% de produits bio et locaux dans les cantines en 2026.**

Je pense que le département a un rôle très important à jouer pour l'agriculture et l'alimentation de demain dans les territoires.

Quelles sont vos limites ?

Malheureusement le budget du département est limité : préparer 24 000 repas tous les jours, ça coûte cher. C'est pour cela que la cantine n'est pas gratuite.
Mais nous essayons de trouver des solutions pour que les repas coûtent moins cher :

- Nous limitons le gaspillage alimentaire, ce qui permet de faire des économies
- Nous proposons des repas végétariens avec des protéines végétales : cela coûte moins cher que la viande

Comment sont prises les décisions au sein de votre département ?

Dans un département, c'est le conseil départemental qui prend des décisions politiques pour le territoire et décide de l'ensemble du budget de la collectivité. Ses membres sont élus lors des élections départementales.

Le département gère :

- L'action sociale .
- La gestion des routes.
- Les collèges et ses cantines.
- La culture.

Le conseil départemental peut donc décider d'augmenter les budgets pour la cantine scolaire. Toutefois il faut se rendre compte que les budgets des départements et des mairies sont limités. L'argent vient de l'État et des impôts locaux.

Réseau Marguerite
CC BY SA

L'élu du département

1 Objectif Cantines 2026 du département de l'Orge

Loi EGalim

La loi EGalim de 2018 doit être respectée par toutes les cantines scolaires en France.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Programme politique de l'Orge

Le département de l'Orge doit respecter la loi EGalim mais il peut aussi proposer des mesures plus ambitieuses dans ses cantines

Les objectifs obligatoires de la loi EGalim

Les restaurants scolaires doivent proposer au minimum **50 % de produits de qualité et durables dont 20% de produits bio.**

50% de produits de qualité et/ou durable

dont 20% de produits bio

Les produits de qualité sont des produits qui ont des labels :

1 menu végétarien par semaine

Les cantines doivent proposer, au moins 1 fois par semaine un menu végétarien (c'est à dire sans viande, ni poisson, crustacé et fruit de mer, mais avec des sources de protéines végétales, oeufs ou produits laitiers).

Les objectifs du département de l'Orge pour 2028

En plus de la loi EGALIM, le département a pour objectif :

50% de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique

50% minimum de produits locaux

+ Une alimentation locale et qui rémunère les agriculteurs du territoire

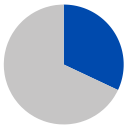
1 alternative végétarienne pour le plat principal par jour

+ Une cantine accessible pour tous les budgets

Réseau Marguerite
CC BY SA

2 Une cantine accessible pour tous et toutes

Il est difficile pour de nombreuses familles du département d'acheter des fruits et légumes, et des produits de qualité.
D'après une étude publiée par le Centre de Ressources et d'Informations Nutritionnelles :



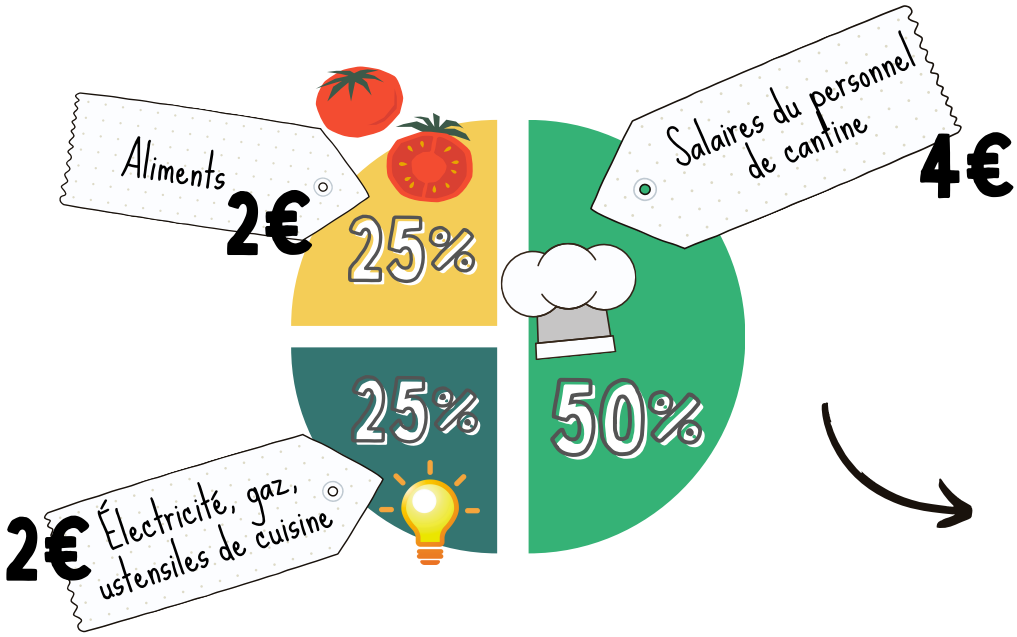
32% des français ont des difficultés financières pour consommer des fruits et des légumes frais tous les jours*

1/5 français saute certains repas pour des raisons financières*

*Source : Centre de Ressources et d'Informations Nutritionnelles

Une cantine accessible pour tous les budgets

Pour améliorer l'accès à une alimentation de qualité pour tous, et lutter contre la précarité alimentaire, nous voulons améliorer les repas à la cantine sans augmenter le prix pour les familles car c'est important que la cantine soit accessible à tous les porte-monnaies.

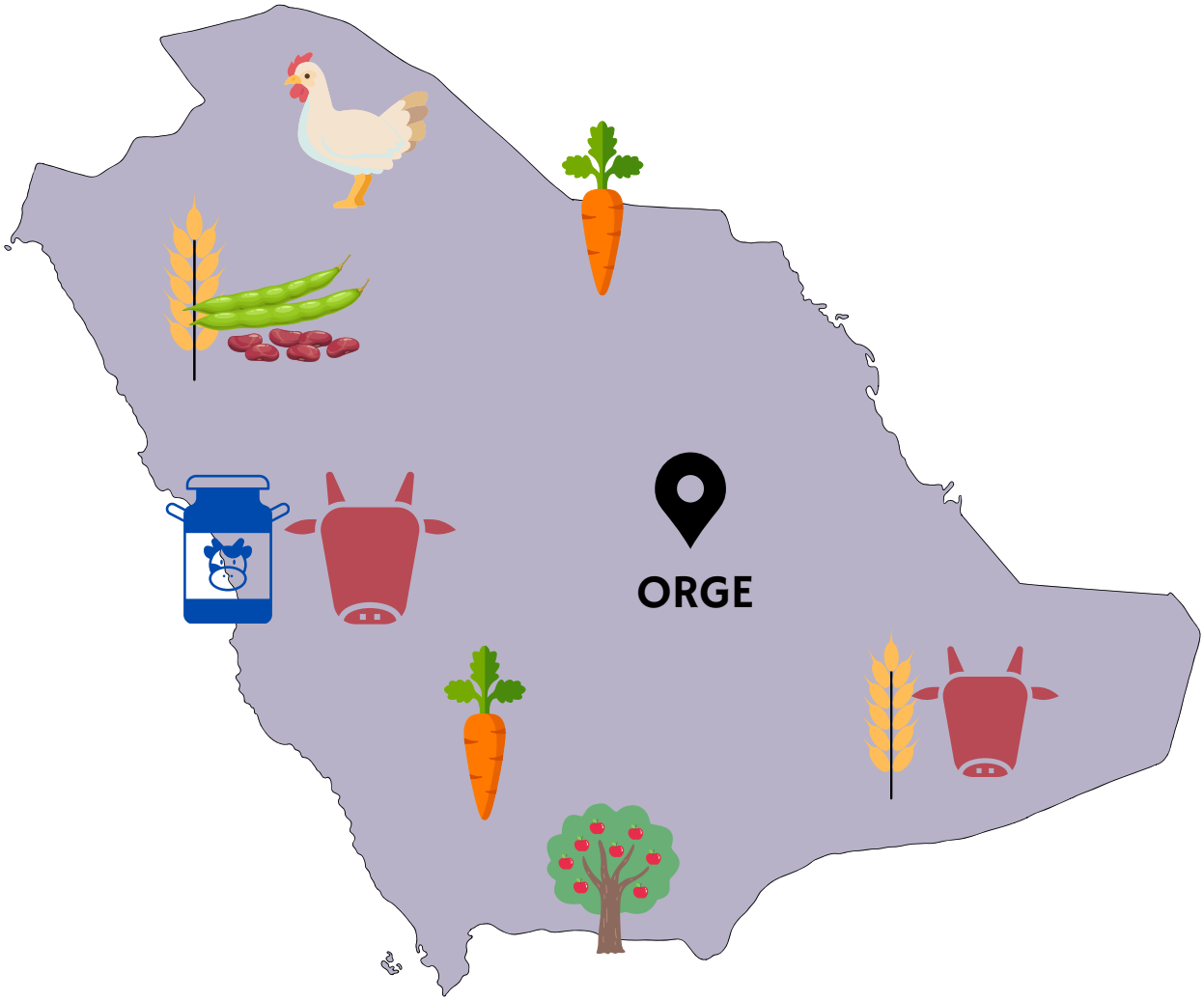


Les familles payent entre 1€ et 3,90€ et le reste est payé par le département

Le fonctionnement de la cantine coûte cher mais nous voulons que le prix reste accessible aux familles. Les familles ne payent pas la totalité du coût car elles payent entre 1 euro et 3,90 euros pour un repas, alors que le prix réel d'un repas est environ de 8 euros.

3 Carte des productions locales du département de l'Orge

Dans le département de l'Orge nous avons beaucoup de productions agricoles différentes : c'est une richesse de notre territoire !

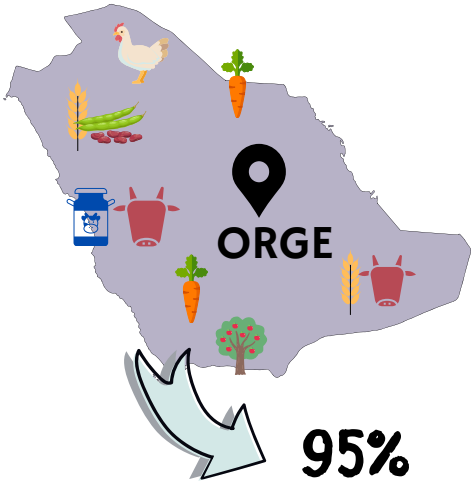


- Élevage avicole : poule pondeuse, volaille à viande
- Cultures de céréales
- Maraichage : légumes
- Légumineuses : lentilles, pois chiches, fèves
- Élevage bovin : viande
- Élevage vache allaitante : lait
- Arboriculture : fruits

Réseau Marguerite
CC BY SA

4 Les avantages de l'agriculture locale

Avec mon rôle d'élu du département de l'Orge, je souhaite encourager l'agriculture locale.
Nous avons calculé que 95% de ce qui est produit dans les fermes du département de l'Orge est exporté (vendu) en dehors de notre territoire.



des aliments produits dans le département sont exportés (vendus) en dehors du territoire.

1. encourager les habitants à manger ce que l'on produit localement dans l'Orge et cela commence au sein de nos cantines !
2. aider les agriculteurs à développer leurs productions et à vendre leurs produits dans le département.

Pourquoi consommer local et en circuit court ?

Pour soutenir les agriculteurs du territoire

Le producteur vend au juste prix puisqu'il y a moins d'intermédiaire. Et les exploitations impliquées dans le circuit court embauchent plus de main-d'œuvre sur le territoire !

Pour rapprocher les mangeurs et les producteurs

Aujourd'hui les espaces de production agricole et les espaces de consommation alimentaire sont déconnectés.
Les circuits courts permettent de recréer du lien, de la solidarité et des connaissances (saisonnalité, variétés locales, réalité du métier de paysan, ...)

Pour la qualité des produits

Les fruits et les légumes locaux sont récoltés à maturité et distribués rapidement.

Réseau Marguerite
CC BY SA

5 Comment faire des économies à la cantine ?

Aujourd'hui, nous voulons servir des produits de notre territoire et des produits bio car nous avons beaucoup d'agriculteurs dans le département de l'Orge. Mais les produits bio et locaux sont souvent plus chers que des légumes produits en agriculture dite conventionnelle.
Nous ne voulons pas augmenter le prix des repas pour les familles, c'est très important.

Nous devons faire des économies afin de pouvoir acheter des produits de meilleure qualité, bio et locaux, c'est-à-dire qui viennent de notre territoire.

Comment faire des économies dans les cuisines des cantines ?

Acheter des produits bruts et cuisiner maison

En cuisinant les plats sur place et des produits de saison, on évite les coûts de transformation et de transport. Ces produits bruts sont souvent moins chers (*par exemple des carottes plutôt que des barquettes de carottes râpées*).

Réduire le gaspillage alimentaire

*Pour un collège qui prépare **300 repas** par jour, le gaspillage alimentaire coûte **200€** par jour, soit 3 200€ par mois.*

En réduisant le gaspillage alimentaire, on réduit les coûts. Pour cela, il faut s'assurer que les repas vont plaire aux élèves, ajuster les quantités cuisinées et les portions servies, stocker les aliments de manière appropriée et proposer des solutions pour utiliser les restes.

Proposer des alternatives végétariennes

En proposant des alternatives végétariennes ou véganes, on réduit potentiellement les coûts liés à l'achat de la viande, tout en proposant des plats sains et respectueux de l'environnement.

Pour les collèges qui proposent des repas végétariens, **il y a une économie de 10 % sur le coût des aliments par rapport à un repas avec viande** : c'est beaucoup !
A Lille, par exemple, la ville économise 30 centimes par repas végétarien.

Avec ces économies, on peut acheter du poulet élevé en plein air à 10 km du collège !

L'élu du département

Prénom : Age : Loisir :

Mon rôle

Je suis .....au département de l'Orge. Ma mission est d'améliorer les ..... Notre collectivité sert chaque jour ..... repas dans les collèges. Dans un département, c'est le .....qui prend des décisions politiques pour le territoire. Le département gère plusieurs domaines, par exemple : .....

Mes contraintes/ obligations

Le budget des repas est limité car .....
.....

Les cantines doivent respecter la loi .....
D'après cette loi, il doit y avoir

- au moins ..... % de produits de qualité dont .....% de produits bio
- au moins ..... alternative végétarienne par .....

Mes ambitions pour la cantine

- Pour les familles, mon objectif est .....
  .....
- Je souhaite proposer plus de produits ..... qui rémunèrent ..... les agriculteurs du territoire. Je privilégie l'agriculture en circuit court car.....

.....
.....

- Je souhaite qu'il y ait au moins .....% de produits bio et locaux d'ici 2028 à la cantine
- Pour cela, il faut faire des économies en :

.....
.....

Mon avis sur le menu

			Commentaire:
Il y a assez des produits bio :	☐ Oui	☐ Non	.....
Il y a assez de produits locaux :	☐ Oui	☐ Non	.....
Le menu propose des produits frais et de saison :	☐ Oui	☐ Non	.....
Le repas est végétarien :	☐ Oui	☐ Non	.....

L'élu du département

Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

- *Où est ce que je travaille ? De quelles politiques locales est-ce que je m'occupe ?*
- *Quel est mon rôle ? Est-ce que je prends tout seul les décisions pour la cantine ?*

Mes contraintes

- *Quelles sont les obligations que je dois respecter ?*
- *Quelles sont les contraintes financières ?*

Ce que j'aimerais changer

- *Quelles sont mes priorités pour la cantine ?*
- *Quel type d'agriculture est-ce que je défends ?*
- *Quelles sont les solutions que je propose pour faire des économies à la cantine ?*

Mon avis sur le menu

+

−