

Isère :

7431 km²

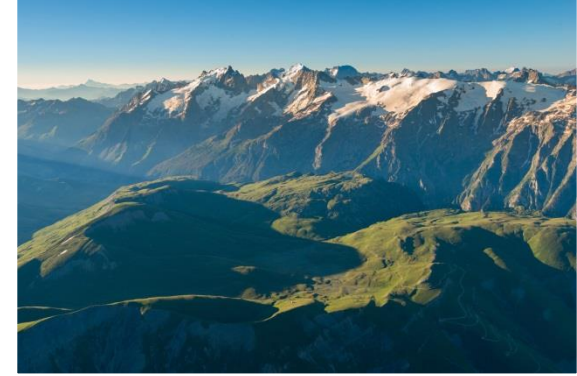
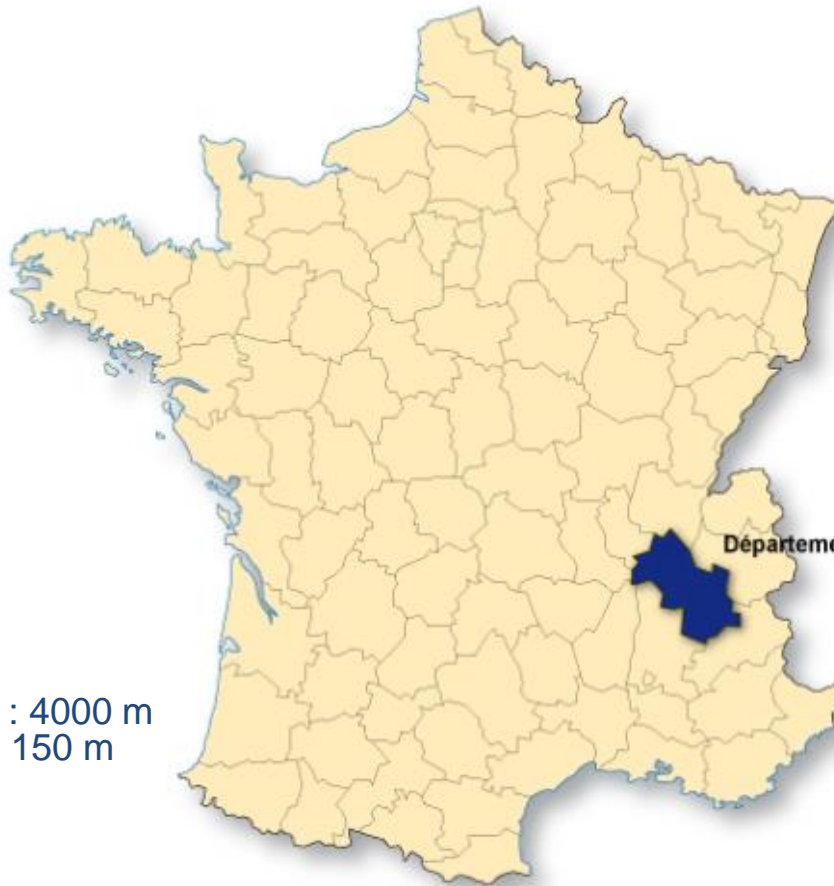
Point le plus haut : 4000 m
Point le plus bas : 150 m

533 communes

1 243 600 habitants (167 hbts / km²)

Population urbaine : 76,45 %





Isère :

7431 km²

El punto más alto : 4000 m
Punto más bajo : 150 m

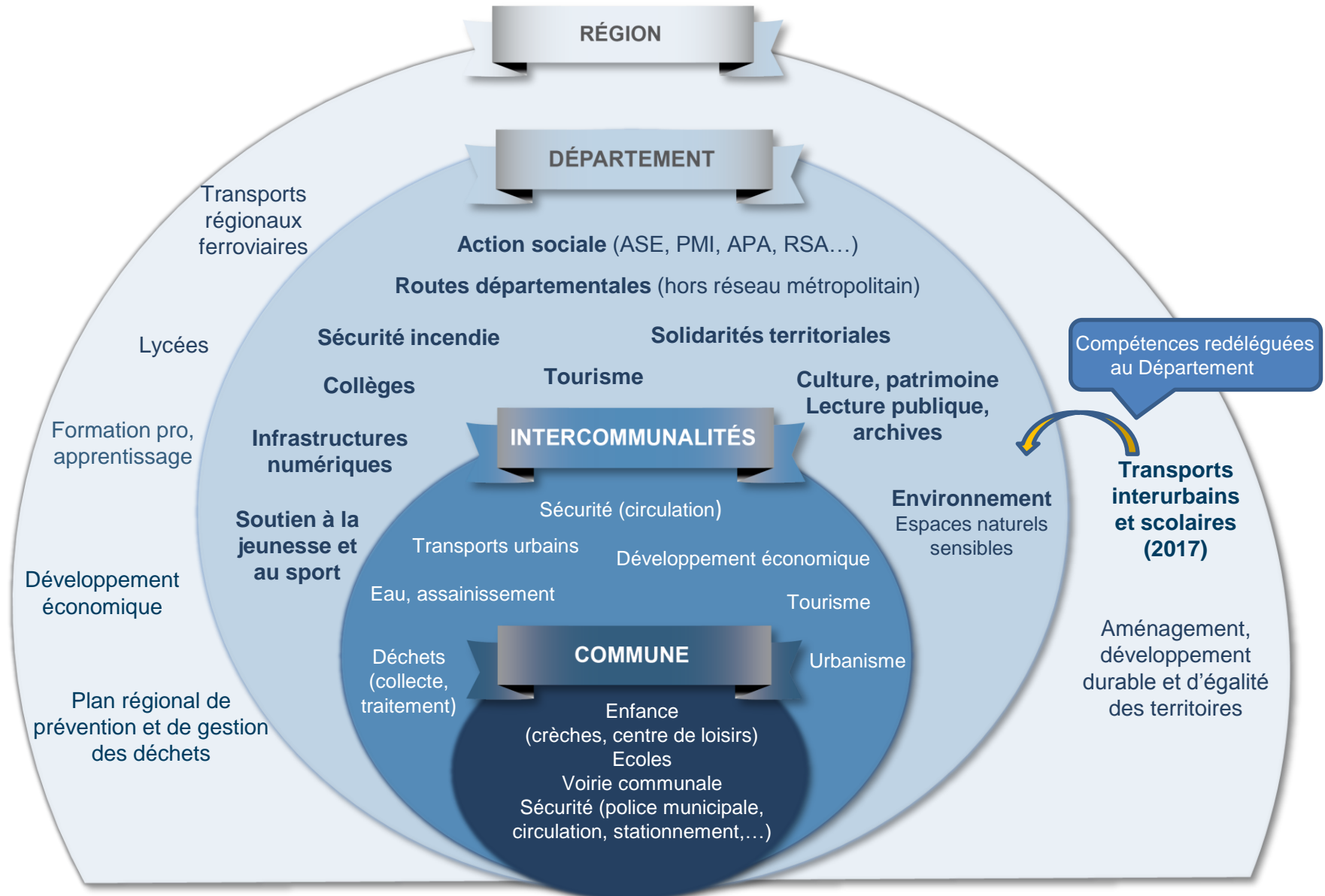
533 ciudades

1 243 600 habitantes (167 hbts / km²)

Población urbana : 76,45 %



Organisation et compétences des collectivités territoriales



58 conseillers départementaux élus



Bièvre
Jean-Pierre Barbier Claire Debost



Bourgoin-Jallieu
Vincent Chriqui Evelyne Michaud



Chartreuse- Guiers
André Gillet Céline Burtet



Charvieu-Chavagneux
Gérard Dézempte Annick Merle



Échirolles
Daniel Besson Sylvette Rochas



Fontaine-Seyssinet
Guillaume Lissy Khadra Gaillard



Fontaine-Vercors
Christian Coigné Chantal Cartioz



Le Grand Lemps
Didier Rambaud Sylviane Colussi



Grenoble 1
Benjamin Trocmé Nadia Kirat



Grenoble 2
Christine Crifo Pierre Ribeaud



Grenoble 3
Olivier Bertrand Véronique Vermorel



Grenoble 4
Jean-Loup Macé Amandine Germain



Le Haut-Grésivaudan
Christophe Engrand Martine Kohly



L'Isle-d'Abau
Daniel Cheminel Catherine Simon



Mathesysine-Trièves
Fabien Mulyk Frédérique Puissat



Meylan
Jean-Claude Peyrin Agnès Menuel



Morestel
Christian Rival Annie Poutrier



Moyen-Grésivaudan
Bernard Michon Flavie Rebotier



Oisans-Romanche
Gilles Strappazon Laure Quignard



Le Pont-de-Claix
Pierre Gimel Sandrine Martin-Grand



Roussillon
Robert Duranton Sylvie Dezarnaud



Saint-Martin-d'Ères
David Queiros Françoise Gerbier



Le Sud-Grésivaudan
Bernard Perazio Laura Bonnefoy



La Tour-du-Pin
Fabien Rajon Magali Guillot



Tullins
André Vallini Amélie Girerd



La Verpillière
Damien Michallet Aurélie Vernay



Vienne 1
Erwann Binet Carméla Lo Curto-Cino



Vienne 2
Patrick Curtaud Elisabeth Celard



Voiron
Julien Polat Anne Gérin

4 500 agents au service des Iséroises et Isérois = 231 métiers

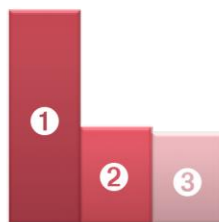


Répartition du budget 2016



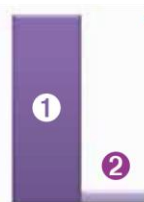
ACTION SOCIALE, SOLIDARITÉS : 662 MILLIONS D'EUROS

- 1 Personnes âgées, personnes handicapées, santé publique : 351,96 millions d'euros
- 2 RSA, cohésion sociale : 160,22 millions d'euros
- 3 Enfance et famille : 149,58 millions d'euros



ÉDUCATION, JEUNESSE ET SPORTS : 84 MILLIONS D'EUROS

- 1 Éducation : 78,56 millions d'euros
- 2 Jeunesse et sports : 5,62 millions d'euros



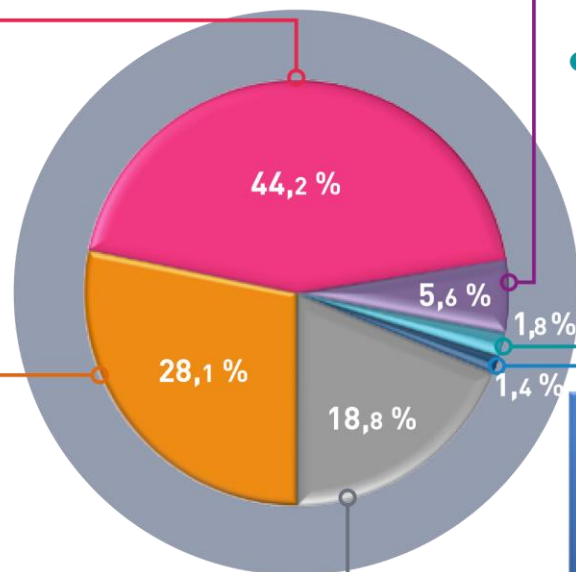
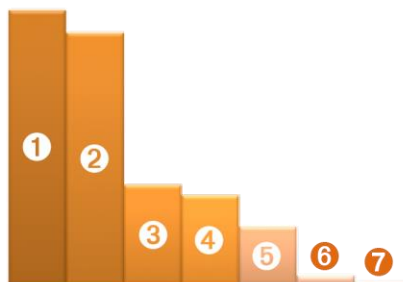
ÉCONOMIE : 27 MILLIONS D'EUROS

- 1 Économie, tourisme et montagne : 21,35 millions d'euros
- 2 Agriculture, forêt, filière bois : 5,62 millions d'euros



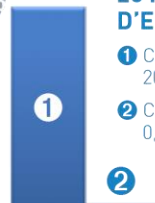
CADRE DE VIE : 421 MILLIONS D'EUROS

- 1 Transports : 146,57 millions d'euros
- 2 Routes : 134,56 millions d'euros
- 3 Sécurité civile (SDIS 38) : 53,44 millions d'euros
- 4 Aide aux communes, équipement des territoires, eau : 47,91 millions d'euros
- 5 Aménagement numérique : 31,23 millions d'euros
- 6 Politique de la ville, logement : 5,46 millions d'euros
- 7 Environnement et développement durable : 1,87 million d'euros



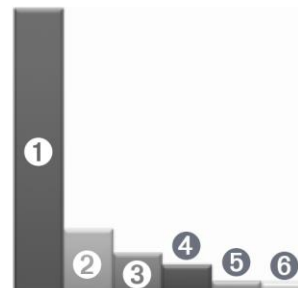
CULTURE, CITOYENNETÉ, COOPÉRATION INTERNATIONALE : 20 MILLIONS D'EUROS

- 1 Culture et citoyenneté : 20,09 millions d'euros
- 2 Coopération internationale : 0,37 millions d'euros

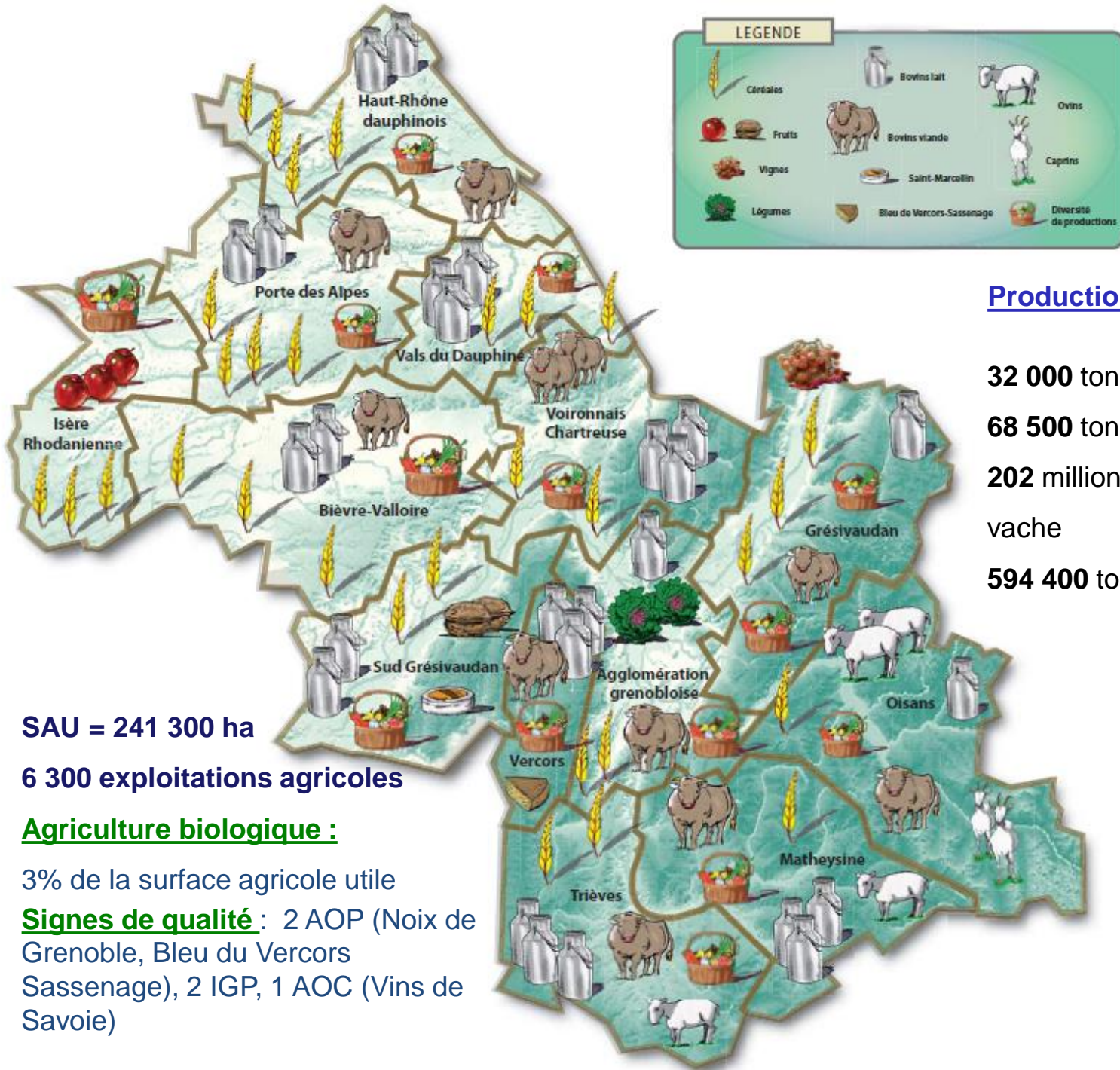


FONCTIONNEMENT : 282 MILLIONS D'EUROS

- 1 Ressources humaines : 179,34 millions d'euros
- 2 Finance : 41,32 millions d'euros
- 3 Administration générale : 25,94 millions d'euros dont 1,56 million pour la communication
- 4 Bâtiments départementaux : 18,73 millions d'euros
- 5 Taxes affectées : 8,40 millions d'euros
- 6 Remboursements de frais entre budgets : 7,98 millions d'euros



1,5
milliard
d'euros

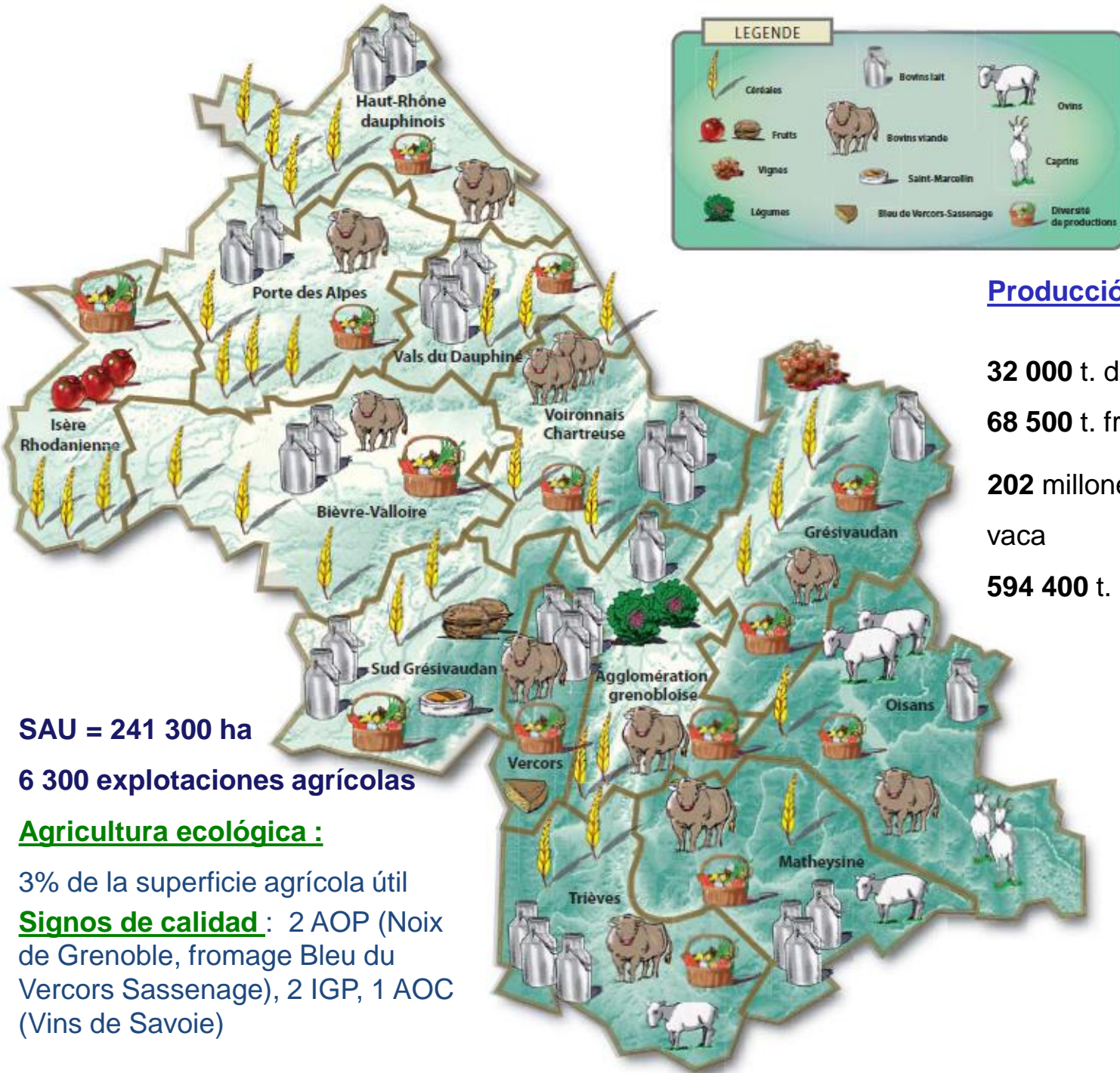


Production annuelle :

- 32 000** tonnes de légumes
- 68 500** tonnes de fruits
- 202 millions** de litres de lait de vache
- 594 400** tonnes de céréales

Cheptel :

- 161 000** bovins
- 36 000** porcins
- 13 000** caprins
- 54 000** ovins



Producción anual :

32 000 t. de verduras

68 500 t. fruta

202 millones de litros de leche de vaca

594 400 t. cereal

Manada :

161 000 ganado

36 000 cerdos

13 000 cabras

54 000 ovejas

SAU = 241 300 ha

6 300 explotaciones agrícolas

Agricultura ecológica :

3% de la superficie agrícola útil

Signos de calidad : 2 AOP (Noix de Grenoble, fromage Bleu du Vercors Sassenage), 2 IGP, 1 AOC (Vins de Savoie)

Filières locales et circuits courts : la politique du Département de l'Isère

Une démarche progressive construite dans le temps, à partir de 2 axes :

- ✓ **Alimentation** : promotion d'une restauration de qualité dans les restaurants des collèges
- ✓ **Economie** : achat de produits agricoles locaux, en circuits courts, pour les cuisines des collèges

Enjeux :

- **économie et agriculture** : augmenter la valeur ajoutée pour les agriculteurs isérois, relocaliser l'économie en valorisant les ressources des territoires
- **environnement et aménagement du territoire** : préserver et valoriser les espaces agricoles périurbains, promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement et réduire les émissions de gaz à effet de serre
- **éducation et santé publique** : permettre l'accès à une alimentation équilibrée, sûre, diversifiée et de qualité pour les publics sous responsabilité du Département (jeunes, personnes âgées et personnes handicapées, populations fragiles ou défavorisées) et pour l'ensemble des consommateurs isérois

Connaître les conditions préalables : Qualifier et quantifier la consommation alimentaire locale

source : étude Blézat consulting / Ed institut - Département Isère, 2011
Enquêtes téléphoniques réalisées auprès d'un échantillon représentatif de 1000 ménages isérois



Marché alimentaire : environ 2,5 milliards d'€ / an
(Population en Isère : 1,2 million d'habitants)

= Fort potentiel d'achat en zones urbaines



Produits locaux : achats évalués à 455 millions d'€ / an

= Forte attente des consommateurs isérois :

- 72% déclarent acheter des produits locaux
- une garantie de qualité pour 31% d'entre eux



Restauration scolaire

776 établissements = 20 millions de repas / an

35 à 40 M€ / an d'achats de denrées alimentaires

**= Restauration collective et commande publique : leviers
pour structurer les circuits courts**

Connaître les conditions préalables : Identifier l'offre agricole de proximité et sa disponibilité

Bilan offre / demande locales en Isère

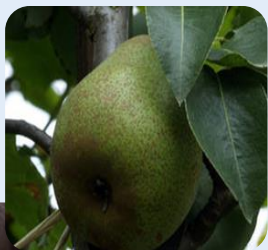
Etude de la Chambre d'agriculture financée par le Conseil général de l'Isère



Légumes de saison

déficit de production

Besoins locaux en légumes de proximité estimés à 22 000 t pour seulement 11 000 t en production en Isère aujourd'hui



Fruits de saison, Viande bovine et Lait

excédentaires pour 20% à 30% de la demande totale, à condition de réorienter certains flux et d'avoir des structures de transformation sur les territoires.



Connaître les conditions préalables : Identifier la capacité de mise en relation offre/demande et d'organisation du maillage territorial

**Une organisation en capacité de répondre
à la demande structurée
de la restauration collective**

ReColTer



**Mangez
Bio Isère**



**Légumerie
AB Epluche**

*Isère à
saisonner*



**Plateformes logistiques
et de distribution en Isère**

- Une organisation ouverte à différents modèles de producteurs
- Une offre diversifiée et fiable
- Un interlocuteur unique pour les commandes
- Un prix fixe connu
- Un devis
- Une facture
- Une gestion des livraisons
- Un suivi des relations client / fournisseur

Conocer las condiciones previas: Identificar la capacidad de poner en contacto oferta / petición y de organización sobre el territorio territorial

Una organización en capacidad de responder
a la demanda estructurada
de restauración colectiva (catering)

ReColTer



**Mangez
Bio Isère**



**Légumerie
AB Epluche**

*Isère à
saisonner*

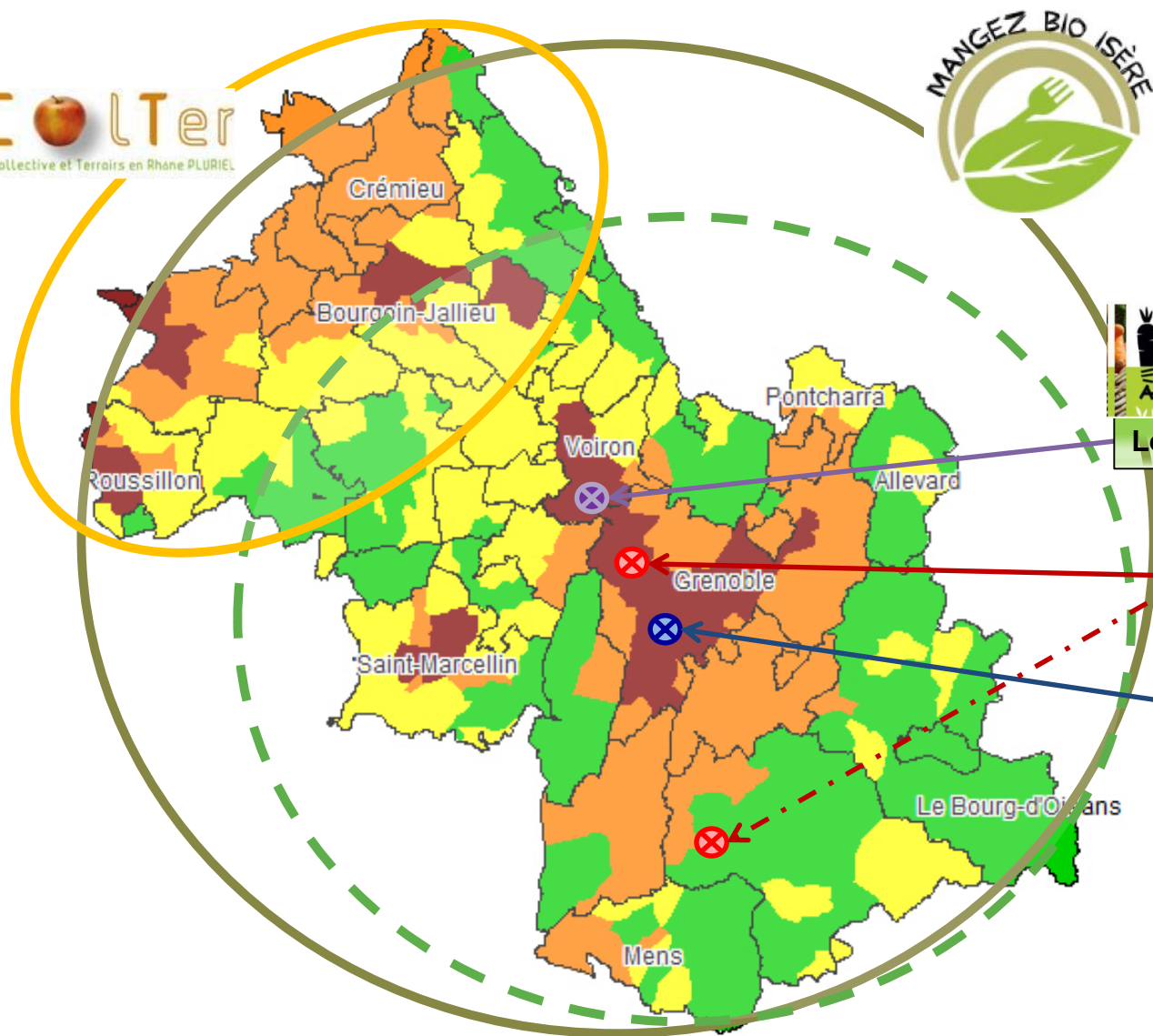


Plataformas logísticas
y de distribución en el Isère

- Una organización abierta a diferentes modelos de productores
- Una oferta diversificada y segura
- Un interlocutor único para los pedidos
- Un precio fijo conocido de antemano
- un presupuesto
- Una factura
- Una gestión de las entregas
- Un seguimiento de las relaciones cliente / proveedor

Soutien au groupement des producteurs et à la mutualisation des moyens : plateformes logistiques et outils collectifs de transformation

ReCOLTer
Restauration Collective et Terrains en Rhone PLURIEL



Abattoirs



Développer l'approvisionnement en produits locaux dans les restaurants collectifs, en particulier les collèges du Département

Total en Isère : 96 collèges = 5,2 millions repas / an

Depuis 2012 : 7 cuisines mutualisées des collèges

58 établissements en cuisines satellites = 2,9 millions repas / an (20 910 repas / jours)

**Procédure d'achat des denrées alimentaires
dans le cadre des marchés publics / Appels d'offres**



**Rendre la commande publique accessible
aux plateformes de proximité
dans le respect du Code des marchés publics**

Développer l'approvisionnement en produits locaux dans les restaurants collectifs, en particulier les collèges du Département

Adhésion aux **groupements d'achats** pour les
établissements de restauration collective :

toutes denrées, toute l'année



Développer l'approvisionnement en produits locaux dans les restaurants collectifs, en particulier les collèges du Département

Adhésion aux **groupements d'achats** pour les
établissements de restauration collective :
toutes denrées, toute l'année



Marchés du Département :
produits disponibles en Isère,
frais et de saison,
accessibles,
à un prix compétitif



**= Ouvrir des marchés auxquels les
plateformes locales peuvent répondre**

Légumes de saison, pommes de terre et fruits de saison

Légumes de saison et pommes de terre - Nord du Département

Betterave rouge, carotte, céleri rave, céleri branche, choux blanc et rouge, concombre, courge Butternut, courgette, navet, pommes de terre - chairs tendre et ferme, salades d'été et d'hiver, radis noir, tomate, endive , fenouil, panais.

Fruits de saison - Nord du Département

Abricot, cerise, fraise, kiwi, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, raisin blanc sans pépin.

Légumes de saison et pommes de terre - Sud du Département

Betterave rouge, carotte, céleri rave, céleri branche, choux blanc et rouge, concombre, courge Butternut, courgette, navet, pomme de terre - chair ferme, salades d'été et d'hiver, tomate, fenouil.

Fruits de saison - Sud du Département

Abricot, cerise, fraise, kiwi, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, purée de pomme.

Produits issus de l'agriculture biologique et produits labellisés

Légumes et pommes de terre biologiques

Betterave rouge, carotte, céleri rave, céleri branche, choux blanc et rouge, concombre, courge Butternut, courgette, navet, radis noir, tomate, fenouil, panais, pommes de terre - chairs tendre et ferme, salades d'été et d'hiver.

Fruits biologiques

Abricot, cerise, fraise, kiwi, nectarine, pêche, poire, pomme, prune, raisin, cerneau de noix (invalide), purée de pomme, compote de fruits à base de pomme.

Volailles biologiques

Découpe de volaille (poulet), haut de cuisse, pilon.

Produits laitiers biologiques

Yaourt nature et aromatisé, faisselle, fromage blanc, crème dessert, crème fraîche, fromages de type bleu du Vercors / Sassenage et Saint-Marcellin, tomme de montagne, Reblochon de Savoie, divers fromages à pâte molle, fromage à pâte pressée cuite (meule de Savoie), Saint Félicien, crottin de chèvre.

Produits laitiers labellisés

Bleu du Vercors / Sassenage (classique et fermier), Saint-Marcellin, tomme de montagne, faisselle fermière, fromage blanc fermier.

- **Article 10 : allotissement technique et géographique**

= susciter une plus grande concurrence entre entreprises et leur permettre d'accéder à la commande publique, quelle que soit leur taille

- **Articles 5, 6, 14, 15, 53 :**

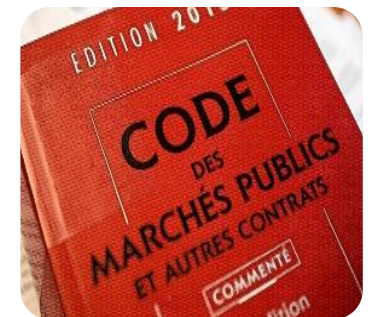
« **performances en matière d'approvisionnements directs** » = circuits courts (*gouvernance, détermination du prix...*), aspect des produits, goût, fraîcheur, saisonnalité (*commission organoleptique à partir d'échantillons*)...

« **réduction des déplacements des véhicules de livraison** » et
« **conditions d'exécution environnementale** »

« **clauses sociales** » = emploi de personnes en insertion + promotion du commerce équitable

- **+ Actions éducatives et pédagogiques**

=> **Marché de fournitures et de prestation intellectuelle**



Critères d'analyse des offres et pondération des notes de sélection

Légumes de saison et légumes AB :

Critères et sous-critères	Légumes	Légumes AB
Prix des prestations	30%	30%
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	30%	30%
Représentation et participation des agriculteurs au sein de la structure du candidat	20%	20%
Pourcentage moyen de produits issus des circuits courts	10%	10%
Qualité organoleptique des produits	25%	25%
Goût	12%	12%
Texture, tenue à la cuisson	8%	8%
Aspect visuel	5%	5%
Pertinence des actions éducatives proposées	10%	10%
Gestion des conditionnements en vue d'une meilleure performance environnementale	5%	5%

Fruits de saison et fruits AB :

Critères et sous-critères	Fruits	Fruits AB
Prix des prestations	30%	30%
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	30%	30%
Représentation et participation des agriculteurs au sein de la structure du candidat	20%	20%
Pourcentage moyen de produits issus des circuits courts	10%	10%
Qualité organoleptique des produits	25%	25%
Goût	9%	9%
Texture	8%	8%
Aspect visuel	8%	8%
Pertinence des actions éducatives proposées	10%	10%
Gestion des conditionnements en vue d'une meilleure performance environnementale	5%	5%

Produits laitiers AB et produits laitiers labellisés :

Critères et sous-critères	Produits laitiers
Prix des prestations	30%
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	30%
Représentation et participation des agriculteurs au sein de la structure du candidat	20%
Pourcentage moyen de produits issus des circuits courts	10%
Qualité organoleptique des produits	25%
Goût	10%
Texture	9%
Aspect visuel	6%
Pertinence des actions éducatives proposées	10%
Gestion des conditionnements en vue d'une meilleure performance environnementale	5%

Notation du prix :

Offre la plus basse : 30

Les autres offres sont notées selon la formule : **Note n** = **Note md** x (Prix md / **Prix n**)

dans laquelle : **Note n** = **Note du prix proposé par le candidat n**

Note md = Note maximale donnée au moins-disant (= 30)

Prix md = Prix proposé par le candidat le moins-disant

Prix n = Prix proposé par le candidat n

Marchés d'approvisionnement des cuisines mutualisées des collèges du Département de l'Isère

Lots attribués aux prestataires de proximité en circuits courts dans le respect du CMP	Lots nord-Isère	Lots sud-Isère
Légumes de saison	ReColTer	AB Epluche Isère à saisonner
Fruits de saison	ReColTer	AB Epluche Isère à saisonner
Produits laitiers et fromages labellisés	AB Epluche Isère à saisonner	AB Epluche Isère à saisonner
Légumes AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Fruits AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Produits laitiers AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Volailles AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
<i>Légumes de saison 4^e gamme (conventionnels et AB)</i>	ReColTer	AB Epluche - Isère à saisonner / Mangez Bio Isère




- Près de 25% de produits locaux dans les menus des collèges
- Environ 18% de produits AB dans les menus des collèges
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sensibilisation des convives

► **Labellisation Ecocert « En cuisine »**



Résumé des niveaux



	NIVEAU 1 	NIVEAU 2 	NIVEAU 3 
+ Bio	10% de bio et 10 composantes par mois	30% de bio et 30 composantes par mois	50% de bio et 50 composantes par mois
+ Bio & local	Au moins 1 composante locale de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 4 composantes locales de la fourche à la fourchette par mois	Au moins 10 composantes locales de la fourche à la fourchette par mois
+ Sain	Des menus clairs et contrôlés Pas d'OGM Des additifs interdits	+ Formation des cuisiniers + de consommation de fruits et légumes de saison	+ Graisses hydrogénées interdites + de céréales complètes + repas cuisiné sur place
+ Durable	Sensibilisation à l'écologie et au gaspillage	+ Lutte anti-gaspi + Gestion globale des déchets + 1 action écologique (au choix)	+ Eco-détergents et vaisselle + au moins 1 nouvelle action écologique (au choix)

Pass Isère collégien citoyen (PICC) Actions dans les collèges du Département

Sensibilisation des convives sur la qualité alimentaire et sur la lutte contre la gaspillage alimentaire

Exposition de 6 panneaux
à disposition gratuite dans les collèges

Dispositif « Manger et dépenser autrement »

Enjeux :
Une restauration de qualité
Une restauration écoresponsable

Mets l'Isère dans ton assiette
L'Isère est un grand département : fruits, légumes, céréales, viandes... Les produits sains et de qualité, bio.

Des champs isérois à ton plateau repas
Ton collège participe au programme "Manger bio et autrement à la cantine". Une ou plusieurs fois par semaine, tes repas sont préparés avec des aliments biologiques et/ou locaux, c'est-à-dire cultivés ou fabriqués en Isère, pour certains, près de chez toi, dans les fermes de ta commune.

Manger des fruits et légumes isérois
La salade, les noix, les carottes et les pommes locales. Lorsque ces fruits et légumes sont bio, ils ont des vitamines et des minéraux, indispensables en bonne santé.

Je suis une noix
Un pur produit isérois, labellisé AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) de la famille complète (noix, coque, châtaigne, la Française, la Magyare, la Persane). Je suis riche en magnésium, en oméga 3, un antioxydant bon pour le fonctionnement cardio-vasculaire.

Je suis une carotte
Et je m'appelle la Grenobloise
Je suis riche en fibres et appartient à une famille qui compte une vingtaine de variétés : mâche, bébé, bébé, etc. Je suis riche en vitamines C et K, potassium et eau.

Je suis une pomme
Régionnaire à une grande variété (100 variétés) et qui se trouve en France : les Granny Smith, Royal Gala, Golden, etc. Je suis essentielle à une alimentation saine, et en potassium. Je suis très peu calorique et saine en cas de petit-déjeuner.

Menu du jeudi 20 octobre à la cantine
Salade 1 cultivée dans l'agglomération grenobloise
aux noix 2 récoltées dans le Sud-Grévaudan et le bien du Vercoirs Sassenage 3 fabriqué avec du lait de vaches du Vercoirs
Tranche de rôti de veau 4 élevé en Mathesaine et carottes 5 du Nord-Isère
Saint-Marcellin 6 provenant du Sud-Grévaudan
Tarte aux pommes 7 du Pays Roussillonnais
Pain 8 aux multigrains

Production annuelle : 32 68 500 tonnes de légumes
161 000 bovins
54 000 ovins
L'agriculture iséroise

20 % de produits régionaux et locaux
20 % de produits régionaux et locaux, labellisés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou IGP (Indication Géographique Protégée).

20 % de produits bio
20 % de produits bio et locaux, sous le signe de la feuille verte.

20 % de produits locaux
20 % de produits locaux, sous le signe de la feuille verte.

20 % de produits régionaux et locaux
20 % de produits régionaux et locaux, labellisés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou IGP (Indication Géographique Protégée).

20 % de produits bio
20 % de produits bio et locaux, sous le signe de la feuille verte.

20 % de produits locaux
20 % de produits locaux, sous le signe de la feuille verte.

DEVELOPPEMENT DURABLE Cette année au collège Le Calloud

In gaspillage alimentaire réduit de 30 à 40 %

124 jours de demi-pension depuis septembre, les 725 élèves qui fréquentent le restaurant scolaire du collège Le Calloud ont permis d'économiser 17 350 € de gaspillage alimentaire. Un chiffre qui fait réfléchir, et malgré les apparences, témoin d'une mobilisation sans précédent des jeunes, des enseignants et des agents de l'établissement autour de cet enjeu.

Nature source ? Madame Gault. Initiée au début de l'été de la cantine, ce personnel conçu en papier mâché sur grille à poêle, pesé et fabriqué par les élèves de la classe Uva (Unité Scolaire pour l'Éducation Sociale) tient en son ventre de fer billette de banque. « Nous sommes les quantités gaspillées à la cantine », explique Dominique Bédout, principale de l'établissement. « Nous les transformons alors en équivalent-papier. Puis, nos quantités ne sont plus "médicalisées". L'importance de ces déchets ».

« On ne rend compte de ce que ça représente, du coup, on fait attention ».

Le résultat : une prise de conscience. C'est notamment ce qui a permis de passer de 20 à 40 % de gaspillage autour du restaurant scolaire du Calloud cette année, à la direction. « Ces économies sont réinvesties dans les assiettes, elles nous permettent de servir régulièrement, du bio ou de proposer des repas à thème. C'est dimanche s'inscrit aussi dans le cadre de l'Agenda 21 (plan d'action de développement durable) du conseil général, très attentif à nos initiatives », commente la principale.

« Le personnel de la cuisine détermine par exemple les quantités à commander après chaque recette, en fonction de la production de déchets. Ce qui a une incidence sur le volume d'ordures ménagères, lequel nous est facturé au poids », ajoute Raphaëlle Thomas, gestionnaire de l'établissement. Une victoire de points

« Chaque Français jette 20 à 30 kg de nourriture par an »

« Collobat à La Tour-du-Pin, le Collège à Froid-de-Bouville, plusieurs établissements scolaires du secteur sont partis en quatre contre les repas gratuits, dans la lutte pour une dynamique lancée à l'échelle nationale. Guillaume Gault, le ministre délégué chargé de l'agriculture, a en effet exprimé le souhait de réduire de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici à 2025. Un enjeu à la fois économique, agricole et climatique qui fera l'objet d'une stratégie européenne d'ici en 2014.

POUR EN SAVOIR PLUS
www.gaspillagealimentaire.fr



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'EXEMPLE DES COLLÈGES DE L'ISÈRE

ETAT
DES
LIEUX

CONSEIL
GÉNÉRAL
DE L'ISÈRE



5,2 millions
DE REPAS EN 1 AN



2,1 millions €/an
de gaspillage
alimentaire



COLLÈGE
TYPE



500
demi-pensionnaires
sur 140 jours



650g
/repas



1.8 €
/Plateau



Gaspillage alimentaire



23%
de perte = **150g**
/repas



10 T
de gaspillage
alimentaire
par an



28 700 €/an
+ 2 000 €
(coût de la facture
des déchets)



ACTIONS

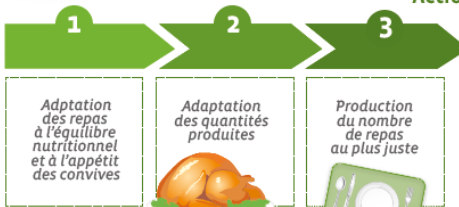


Moyens
mis en œuvre



Formation
des agents
départementaux

Sensibilisation
des convives



Actions mises
en place



BILAN

ÉCONOMIES RÉALISÉES



COLLÈGE
TYPE



500
demi-pensionnaires
sur 140 jours

60g
/plateau



économisés

11 200 €/an
économisés
+ 600 €
(coût de la facture
déchets)



CONSEIL
GÉNÉRAL
DE L'ISÈRE

Près de 1 million € / an
d'économie réalisée
(ramené au département)



PROGRÈS RÉALISÉS

Réinvestissement

achat de denrées de meilleure
qualité, bio, production locale...



Satisfaction des acteurs

valorisation du travail des équipes de cuisine
et administratives de l'établissement,
élèves et équipes éducatives.



Économie d'énergie
et gain de temps



Faire partager l'expérience du Département auprès d'autres publics que les collégiens



Autres publics sous compétences du Département :
établissements d'hébergement pour personnes âgées,
établissements d'accueil pour personnes handicapées



Autres publics jeunes : crèches, écoles, lycées,
universités, centres de vacances et de loisirs



Autres établissements de restauration :
restauration d'entreprises, restauration privée



Public en situation de pauvreté ou de précarité :
épiceries solidaires, paniers solidaires (développer
l'accès à des produits de qualité, frais et de saison)

Maîtrise du risque sanitaire et bonnes pratiques en hygiène alimentaire

Enjeu : consolider le dispositif d'approvisionnement et de suivi des livraisons de produits agricoles de proximité.

Objectif : « professionnaliser » tous les intervenants de la chaîne d'approvisionnement pour répondre aux besoins et exigences de la restauration collective,

à travers une démarche de prévention en 3 axes :

1. Adaptation de la logistique de livraison aux commandes et rationalisation des relations client / fournisseur
2. Connaissance de la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
3. Maîtrise du risque sanitaire



Approvisionnement des cuisines mutualisées des collèges avec l'appui du Laboratoire vétérinaire départemental

Analyses sur les produits laitiers : Récapitulatif des critères et interprétations .

LVD 38 29/08/2014

	E. Coli				Staphylocoques			
I. Fromage au lait cru	m=10 000 M=100 000 non réglementaire (3)				m=10 000 M=100 000 CE 2073/2005 (1)			
	<10 000	entre 10 000 et 100 000	> 100 000	>=1 000 000 guide des alertes	<10 000	entre 10 000 et 100 000	> 100 000	> 100 000 et Toxine staph
	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir
		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT
II. Fromage au lait ou lactoserum thermisé	m=100 M=1 000 CE 2073/2005 (1)				m=100 M=1 000 CE 2073/2005 (1)			
	<100	entre 100 et 1 000	> 1 000*	>=100 000 guide des alertes	<100	entre 100 et 1 000	> 1 000*	> 100 000 et Toxine staph
	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir
		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT
III. Fromage affiné au lait ou lactoserum pasteurisé	m=100 M=1 000 CE 2073/2005 (1)				m=100 M=1 000 CE 2073/2005 (1)			
	<100	entre 100 et 1 000	> 1 000*	>=100 000 guide des alertes	<100	entre 100 et 1 000	> 1 000*	> 100 000 et Toxine staph
	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir
		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT
IV. Fromage non affiné au lait ou lactoserum pasteurisé	m=100 M=1 000 CE 2073/2005 (1)				m=10 M=100 CE 2073/2005 (2)			
	<100	entre 100 et 1 000	> 1 000*	>=100 000 guide des alertes	<10	entre 10 et 100	> 100*	> 100 000 et Toxine staph
	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir	Service	Service accepté	Ne pas servir	Ne pas servir
		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT		Fiche d'anomalie	Fiche d'anomalie	Alerte DDPP NON PAIEMENT

* Pour une interprétation prenant en compte l'incertitude de mesure, ou d'un résultat proche du seuil, contacter le laboratoire

(1) Stade d'application: pendant le procédé de fabrication au moment où le nombre de germe est susceptible d'être le plus élevé

(2) Stade d'application: en fin de procédé de fabrication

(3) Arrêté abrogé du 30 Mars 1994

Approvisionnement de proximité et circuits courts : un réseau « multi-acteurs »



OUI au pôle agroalimentaire isérois !

Soutenir les agriculteurs
Satisfaire les consommateurs

Circuits de proximité : OUI pour les agriculteurs

En distribuant leurs produits localement grâce à de nouveaux circuits de distribution, dans les cantines (restauration collective), auprès des entreprises de transformation ou dans la grande distribution, les agriculteurs visent des prix plus rémunérateurs.

Produits locaux : OUI pour les consommateurs

En bénéficiant des produits alimentaires issus de l'agriculture iséroise, les consommateurs ont la garantie de produits d'origine connue, de qualité, frais et de saison. Par leurs achats, ils contribuent au maintien d'une agriculture de proximité.

OUI au pôle agroalimentaire isérois !

Soutenir les agriculteurs
Satisfaire les consommateurs

La mission du pôle :

→ Développer les filières agroalimentaires locales (viande, produits laitiers, fruits et légumes...) et permettre aux agriculteurs isérois de dégager de meilleurs revenus en se rapprochant des entreprises agroalimentaires et des distributeurs de l'Isère.

Les acteurs économiques

(producteurs, transformateurs et distributeurs) s'engagent dans un réseau de coopération (association loi 1901) pour :

→ Accompagner les projets des professionnels agricoles et des entreprises de transformation et de commercialisation, afin de mutualiser des services (vente, recherche, logistique, promotion et communication...) et de mieux valoriser les produits des territoires isérois auprès des consommateurs.

→ Renforcer les partenariats et le travail en réseau entre les acteurs (collectivités publiques, chambres consulaires, organismes techniques et de formation).

Les collectivités locales partenaires

soutiennent le pôle et vont coordonner leurs politiques alimentaires pour :

→ Développer l'approvisionnement local en restauration collective (crèches, écoles, collèges, lycées, établissements médicaux, maisons pour personnes âgées, centres de vacances et de loisirs...).

→ Financer des outils publics (abattoirs, légumerie, marché d'intérêt national...) et privés pour la transformation et la distribution des produits de proximité.

Vous êtes maire, adjoint(e), conseiller(ère) municipal(e), président(e) ou vice-président(e) d'une intercommunalité ?

- Approvisionnez vos cantines (restauration collective) en produits locaux,
- Faites connaître le pôle auprès des agriculteurs et des entreprises de votre territoire,
- Informez les grandes et moyennes surfaces et commerces de détail.

ALPES IS HERE

Gracias por su atencion

Merci de votre attention

Christophe Corbière
Service de l'agriculture et de la forêt
Direction de l'aménagement
Tel : 04 76 00 39 17
christophe.corbiere@isere.fr