

# DOSSIER DE PRESSE

le CREUSE  
Département

L'ESPRIT  
CREUSE

# Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Creuse Bilan d'étape dans les collèges

## Agir localement pour une alimentation durable, saine et responsable

Améliorer les repas à la cantine, c'est un engagement fort du Département en faveur des jeunes Creusois, de notre agriculture locale, de la santé et de l'environnement.

**Depuis 2022**, le Conseil départemental porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) structurant, déployé dans l'ensemble des **16 collèges publics de Creuse**. Ce dispositif, conforme aux objectifs de la **loi Egalim**, vise à offrir des repas plus sains, plus locaux, plus durables. Limiter le gaspillage alimentaire, proposer des menus de qualité, moderniser les cuisines, former les agents, renforcer les liens avec les producteurs : ce sont les **leviers concrets** d'une politique construite avec les équipes des établissements, les cuisiniers, les élus et les acteurs du territoire.

## Une ambition claire : « produire et consommer local »

Le PAT de la Creuse repose sur une conviction forte des élus du Conseil départemental : améliorer la qualité des repas servis aux collégiens, tout en soutenant l'économie locale et les filières agricoles du département et en préservant l'environnement. C'est un **cercle vertueux**, rendu possible grâce à un **investissement conséquent**, à un **accompagnement de terrain** et à l'**implication de toutes les parties prenantes** – agents, cuisiniers, producteurs, élus.

# 1. Moins de gaspillage, plus de qualité

En l'espace de deux ans, le taux de gaspillage alimentaire dans les collèges a chuté de 32 %. Cette performance est le fruit d'une démarche méthodique :

- Installation de **tables de tri** dans tous les collèges depuis la rentrée 2023, pour sensibiliser les élèves ;
- **Formations** des cuisiniers sur les gestes anti-gaspillage ;
- Suivi régulier assuré par un **chargé de mission dédié** ;
- **Récupération de l'eau** des pichets/verres du self pour arroser le jardin pédagogique des collèges ;

- Déploiement de **salad'bars** dans plusieurs établissements.



Ces économies – estimées à 40 000 € par an – ont été réinvesties dans l'achat de produits locaux à haute valeur ajoutée.

## 2. Modernisation des cuisines : du matériel au service du « fait maison »

Depuis juin 2023, tous les collèges sont équipés de sauteuses marmites, cuiseurs-multifonction plébiscitées par les cuisiniers pour leur efficacité et leur capacité à **valoriser le goût des produits**.

Un accompagnement du chargé de mission dans la mise en route de ces nouveaux équipements a été essentiel pour lancer cette dynamique.

Les sauteuses marmites encouragent le fait maison et l'utilisation de produits frais, grâce à leur fonction de cuisson à basse température et leur gestion en différé, offrant un **gain de temps** et **améliorant les valeurs gustatives des produits**.

**Le Département a investi 1,2 million d'euros dans les équipements** : fours, bains-marie, chambre froide, plonge... **220 000 € supplémentaires sont prévus d'ici juillet 2025 pour le renouvellement du mobilier des selfs**.

Ces outils permettent aux équipes de cuisiner des produits bruts, frais et locaux.

L'acquisition du **logiciel des stocks** (représentant un investissement de 75 000 € sur 3 ans) a par ailleurs permis d'offrir un accès en temps réel aux données, facilitant les commandes et la gestion des stocks. Les équipes peuvent ajuster leurs achats et leur production quotidiennement, ce qui contribue indirectement à réduire le gaspillage alimentaire.

### 3. Une montée en compétence continue des équipes

**Deux formations** par an sont proposées aux agents. En 2024, huit sessions ont été déployées sur les thèmes de « la pâtisserie » et des « entrées faites maison », ainsi qu'un séminaire annuel réunissant chefs de cuisine, élus et services avec un accent mis sur les produits de saison.

**Une charte « Manger bien, manger mieux »**, guide les pratiques vers le goût, la qualité et la durabilité. Elle a été créée en collaboration avec les chefs.

### 4. Développer l'approvisionnement local : du concret, du durable

Le PAT favorise la mise en relation entre collègues et producteurs : **plateforme d'achat, carte « Mangeons Creuse », rallye du GAB23, rencontres filières...**

Un quart des denrées proviennent aujourd'hui de producteurs creusois, soit **320 000 € de retombées locales en 2025**.

### 5. Respect des objectifs Egalim : concilier cadre législatif, santé publique et ancrage territorial

Le Département de la Creuse respecte les exigences de la loi Egalim tout en veillant à son **ancrage territorial**. 22,4 % de produits bio sont intégrés aux menus, **au-delà du seuil légal**.

Une **diversification progressive des sources de protéines** a été engagée, avec des menus végétariens équilibrés proposés régulièrement, conformément à la réglementation en vigueur et de manière à proposer une variété nutritionnelle. Cette évolution se fait **sans remettre en cause la place essentielle de la viande, notamment issue des filières d'élevage locales** que le Département continue de soutenir activement.

**Cette politique alimentaire** se veut équilibrée, pragmatique et **fidèle à l'identité rurale du territoire**.

### Chiffres clés (2022-2025)

En alliant transition alimentaire, circuits-courts, montée en qualité et soutien au tissu agricole, le Département de la Creuse montre que la restauration scolaire peut être un véritable outil de transformation. **Le PAT est bien plus qu'un dispositif : c'est une dynamique collective au service d'une alimentation plus juste, plus locale et plus durable.**

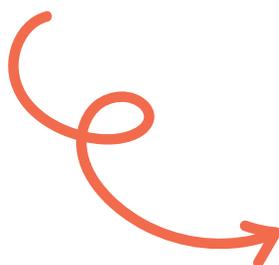
- Établissements concernés : **16 collèges publics** (environ 3 000 collégiens demi-pensionnaires) et **17 écoles** (environ 1 100 demi-pensionnaires) ;
- Repas servis : environ **4 600 repas par jour** (collèges et écoles compris) ;
- Investissements en matériel de restauration : **1,2 M € depuis 2022** ;
- Investissements à venir dans le mobilier des selfs : **220 000 € d'ici juillet 2025** ;

- Achats de produits locaux : environ **320 000 €** dans les 16 collèges publics en 2025 ;
- Formations : **32 chefs et seconds formés** aux techniques du « fait maison » ;
- Réduction du gaspillage alimentaire : environ **32% entre 2022 et 2025** ;
- Produits bio : **22,4% des denrées**, soit au-delà des 20% exigés par la loi Egalim ;
- Achat d'un logiciel des stocks : 75 000 € sur trois ans.

Les résultats sont visibles : des repas de meilleure qualité, moins de gaspillage, plus de produits creusois dans les assiettes, des agents mieux formés, des cuisines mieux équipées.

**À travers ce PAT, le Département de la Creuse agit concrètement pour le bien manger au collège, pour la santé des jeunes générations, pour la vitalité de notre agriculture locale, et pour l'environnement.**

**Pour en savoir plus**





## Contact :

**Stéphane Marchand**  
Responsable du service restauration scolaire  
05 44 30 29 50