

POUR VOUS
LE DÉPARTEMENT AGIT !



DOSSIER DE PRESSE

OCTOBRE GOURMAND EN SAÔNE-ET-LOIRE

- *À fond la courge !*
- *Le grand repas*
- *La semaine du goût*



OCTOBRE GOURMAND EN SAÔNE-ET-LOIRE

*Parce que « bien manger » s'apprend dès le plus jeune âge,
Parce que « bien manger » reste un objectif tout au long de la vie,
Parce que « bien manger » commence par « bien produire ».*

Et parce qu'au commencement de cette chaîne, nous avons la chance d'avoir une terre d'agriculture, avec des producteurs dont nous sommes fiers.

En ce mois d'octobre, le Département de Saône-et-Loire met les bouchées doubles sur la restauration collective. À travers trois opérations pour, la production locale et la bonne cuisine.

À FOND LA COURGE !

Tous les ans, vous le savez maintenant, le Département s'associe aux collèges en offrant des produits locaux aux jeunes élèves. Mitonnés ensuite par les chefs, ils montrent que l'on peut manger bien, manger bon et manger local. Cette année, les maraîchers sont à l'honneur. Pas moins de **1300 kg de courges**, semées au printemps dernier par nos maraîchers, viennent d'être distribués dans tous les collèges et seront bientôt mis au menu des cantines.

Le petit truc en + : une partie des courges a été livrée par Logissimo, filiale de La Poste, quand les producteurs ne pouvaient pas assurer la distribution grâce à un partenariat inédit entre La Poste et le Département de Saône-et-Loire.

Très loin des courges à l'eau surgelées qui n'ont pas leur place dans nos restaurants scolaire, c'est tout un univers qui s'ouvre aux papilles de nos jeunes. Merci nos cuisiniers, nos maraîchers, et nos facteurs.



OCTOBRE - NOVEMBRE 2025 DANS LES COLLÈGES

Autun ➔ La Chataigneraie ➔ Le Vallon
Bourbon Lancy ➔ Ferdinand Sarrien
Buxy ➔ La Varandaïne
Chagny ➔ Louise Michel
Chalon-sur-Saône ➔ Robert Doisneau
➔ Jacques Prévert ➔ Jean Vilar
➔ Camille Chevalier
Charolles ➔ Guillaume Des Autels
Chatenoy ➔ Louis Aragon
Chauffailles ➔ Jean Mermoz
Couches ➔ Louis Pergaud
Cuiseaux ➔ Roger Boyer
Cuisery ➔ Les Dîmes
Digoin ➔ Cité Scolaire
Épinac ➔ Hubert Reeves
Étang-sur-Arroux ➔ Gabriel Bouthière
Génelard ➔ Jules Ferry
Givry ➔ Le Petit Pretan
Gueugnon ➔ Jorge Semprun
La Chapelle-de-Guinchay ➔ Condorcet
La Clayette ➔ Les Bruyères
Le Creusot ➔ Croix Menée
Lugny ➔ Victor Hugo
Mâcon ➔ Bréart ➔ Pasteur ➔ Saint-Exupéry
➔ Schuman
Matour ➔ Saint-Cyr
Marcigny ➔ Jean Moulin
Montceau-les-Mines ➔ Jean Moulin
➔ Saint-Exupéry
Montchanin ➔ Anne Frank
Paray-le-Monial ➔ René Cassin
Pierre-de-Bresse ➔ Pierre Vaux
Saint-Marcel ➔ Vivant Denon
Saint-Martin-en-Bresse ➔ Olivier de la Marche
Saint-Rémy ➔ Louis Pasteur
Sennecey-le-grand ➔ Nicéphore Niepce
Saint-Gengoux-le-National ➔ En Fleurette
Saint-Germain-du-Bois ➔ Bois des dames
Saint-Germain-du-Plain ➔ Les Chênes Rouges
Saint-Vallier ➔ Nicolas Copernic
Sanvignes-les-Mines ➔ Roger Vaillant
Tournus ➔ En Bagatelle
Verdun-sur-le-Doubs ➔ Les 3 rivières

LE GRAND REPAS

Le même jour, le même menu, partout.
C'est ça le Grand Repas.

Une opération nationale déclinée en Saône-et-Loire, qui consiste à partager un repas identique, élaboré à partir de produits locaux, dans les cantines, les restaurants scolaires, mais aussi dans certains établissements de santé, d'entreprise et de restauration traditionnelle.

Un menu, une histoire, une signature : chaque territoire choisit un chef-parrain qui imagine un plat représentatif de son terroir et de la saison. Cédric BURTIN (restaurant Cédric Burtin** à St Rémy) accepté d'être le parrain de cette édition et d'imaginer un menu local et de saison mettant en avant des marqueurs forts de la Saône et Loire (boeuf charolais, silure, pinot noir, miel, pommes., milel...) . En binôme avec Arnaud LIOCHON (chef de cuisine du collège Camille Chevalier à Chalon sur Saône) les recettes ont été testées grandeur nature afin de valider la reproductibilité des fiches recettes.

Cette année, plus d'une vingtaine d'établissements du département ont déjà confirmé leur participation.

Pour les convives, et notamment nos élèves, c'est une façon conviviale et pédagogique de (re)découvrir les productions de la Saône-et-Loire, de ses maraîchers à ses éleveurs, en passant par ses artisans de bouche.

JEUDI 9 OCTOBRE 2025 À MIDI

DANS LES COLLÈGES

Buxy ➡ La Varandaine
Chalon-sur-Saône ➡ Jean Vilar
➡ Camille Chevalier
Cuisery ➡ Les Dîmes
Épinac ➡ Hubert Reeves
Matour ➡ Saint-Cyr
Montchanin ➡ Anne Frank
Saint-Germain-Du-Bois ➡ Bois Des Dames
Saint-Germain-Du-Plain ➡ Les Chênes
Rouges

ET DANS LES AUTRES ÉTABLISSEMENTS

Mâcon ➡ L'Atypique (ESAT)
Saint-Germain-Du-Plain ➡ EHPAD Le Nid d'Aveline
Chalon-sur-Saône ➡ EHPAD Roger Lagrange
➡ EHPAD Accueil de jour La Rosée
Varennes-le-Grand ➡ EHPAD La Maison d'Éole
Saint-Ambreuil ➡ EHPAD Pailloux Haumonte
Mazille ➡ EHPAD de Champrouge
Digoin ➡ EHPAD Marcellin Vollat
Givry ➡ Résidence Autonomie Aux Sept Fontaines
Louhans ➡ Résidence Autonomie
« Les Cordeliers »
Sennecey-le-Grand ➡ Résidence Saint-Julien
Hurigny ➡ ESAT de Chanteloup
Blanzay ➡ Entreprise Michelin Blanzay





LA SEMAINE DU GOÛT

La Semaine du Goût, c'est la grande fête nationale du bien manger.

Depuis plus de 30 ans, cet événement réunit les professionnels « de la terre à l'assiette » et les jeunes pour leur transmettre l'art de goûter, d'apprendre à reconnaître les saveurs.

En Saône-et-Loire, de nombreux collèges se sont saisis de l'occasion : menus thématiques (100 % local, 1 produit Agrilocal par jour). Les chefs de cuisine rivalisent d'idées pour éveiller les papilles.

Un moment d'éducation, mais aussi de convivialité, qui permet aux jeunes de se souvenir que derrière une assiette se cache toujours un producteur, une saison, une histoire.

Comme chaque année, les cuisiniers des collèges sont enthousiastes à inventer de nouvelles façon de mettre en avant les produits et faire découvrir de nouvelles recettes pour le plus grand plaisir des élèves. Les menus sont en cours d'élaboration au sein des établissements.



DU 13 AU 19 OCTOBRE 2025

DANS LES COLLÈGES

Buxy ➡ La Varandaine
Chalon-sur-Saône ➡ Jean Vilar
➡ Camille Chevalier
Couches ➡ Louis Pergaud
Cuisery ➡ Les Dîmes
Digoin ➡ Cité Scolaire
Épinac ➡ Hubert Reeves
Étang-sur-Arroux ➡ Gabriel Bouthière
Gueugnon ➡ Jorge Semprun
La Clayette ➡ Les Bruyères
Mâcon ➡ Bréart
Montceau-les-Mines ➡ Saint-Exupéry
Montchanin ➡ Anne Frank
Paray-le-Monial ➡ René Cassin
Saint-Germain-Du-Bois ➡ Bois Des Dames

CHIFFRES CLÉS D'OCTOBRE GOURMAND

+ de 60

établissements (collèges,
établissements de santé, etc.)
participent à octobre gourmand



une vingtaine

d'établissements participants
au Grand Repas



des dizaines

d'actions recensées pour la
Semaine du Goût (menus,
ateliers...)



15

livraisons de courges
coordonnées dans le cadre
de l'opération
« À fond la courge »



+ de 10

maraichers locaux

PAROLES DU CRU

Un chef de restauration scolaire

« Quand on explique aux jeunes d'où vient la courge et qu'ils connaissent le producteur, l'assiette revient vide ! »

Un producteur

« En livrant plusieurs établissements le même jour, on mutualise la logistique et on sécurise des volumes réguliers. »

Un directeur d'établissement

« Le Grand Repas crée un moment collectif : le même menu, le même jour, c'est un vrai symbole pour l'établissement. »

FOCUS : AGRILocal71, UNE PLATEFORME EN PLEIN ESSOR

Agrilocal71 est une plateforme numérique gratuite qui permet aux acheteurs publics et privés de passer commande directement auprès des fournisseurs locaux.

Dans un contexte de concurrence mondialisée et de perte de repères, l'idée est de faciliter la mise en relation directe entre ceux qui produisent et ceux qui consomment.

Quelques chiffres :

- ➔ 4 376 commandes passées en 2024
- ➔ 979 000 € de chiffre d'affaires généré
- ➔ + 29 % de commandes par rapport à l'année précédente
- ➔ 20 % des achats alimentaires des collèges passent par la plateforme.



Frédéric BROCHOT,

Vice-président en charge de l'Agriculture

« Une solution simple, légale, humaine et responsable pour manger local. »





LE DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE ET LA POSTE S'ALLIENT POUR SOUTENIR LES CIRCUITS COURTS

Voici un partenariat inédit pour renforcer la logistique alimentaire locale. Inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) et lancé en 2022, son objectif est de

- ➔ rapprocher producteurs et consommateurs, développer de nouveaux circuits de distribution
- ➔ faciliter l'accès à une alimentation de qualité, y compris dans les zones rurales peu desservies.

Parmi les expérimentations prévues :

- ➔ livraisons groupées pour les collèges,
- ➔ marketplace de produits locaux,
- ➔ utilisation du réseau postal pour le « dernier kilomètre »
- ➔ implantation de points de dépôt dans les antennes postales...

Un partenariat gagnant-gagnant qui entend réduire l'empreinte carbone, valoriser l'agriculture locale et lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation durable !





CONTACT PRESSE
DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE
Edwige Labruyère
Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126
71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78
e.labruyere@saoneetloire71.fr