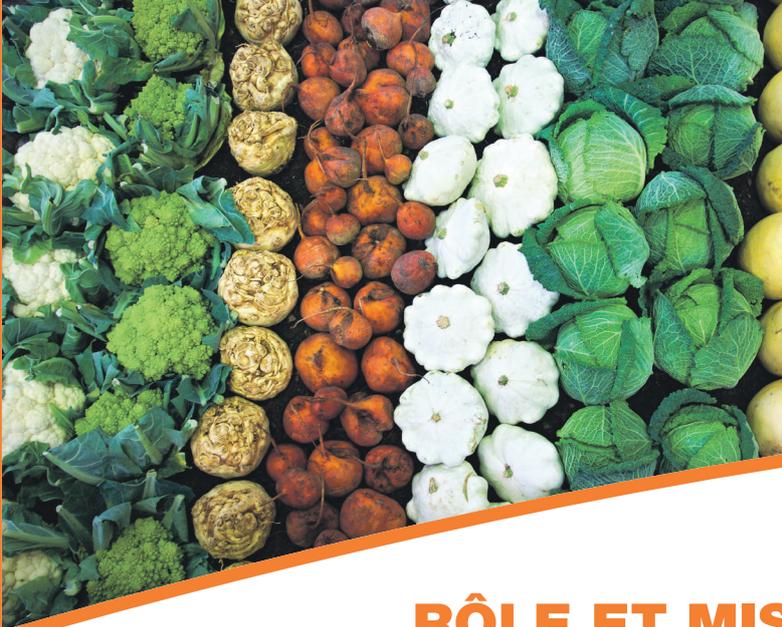


S'APPROVISIONNER LOCALEMENT C'EST POSSIBLE !



RÔLE ET MISSIONS DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DU LOT



Siège Social
CHAMBRE D'AGRICULTURE
430 avenue Jean JAURES
CS60199
46004 CAHORS CEDEX 9
Tél. : 05 65 23 22 21
Fax : 05 65 23 22 19
Email : accueil@lot.chambagri.fr

1. Notre rôle :

Depuis 2013, le Service Circuits Courts et Promotion de la Chambre d'Agriculture du Lot informe, conseille et accompagne les agriculteurs souhaitant approvisionner la restauration collective.

2. Nos missions :

- **Recensement de l'offre** avec la création d'un répertoire de 40 producteurs composé de 23 maraichers, 7 producteurs de viande, 10 producteurs de produits laitiers. Ce répertoire est composé de fiches individuelles de producteurs recensant : ses coordonnées, les produits disponibles, les tarifs et ses contraintes logistiques (minimum de commande, secteur géographique de livraison). Les producteurs livrent directement les structures de restauration collective situées sur leur zone de livraison.
- **Mise en relation des producteurs et des acheteurs** : par l'organisation en partenariat avec le Département du Lot et l'Association BIO 46 de **speed-datings** : des entretiens courts en face à face entre un producteur et un binôme (gestionnaire et cuisinier) de restauration collective. Ces entretiens, réalisés avec le soutien de la DRAAF, ont été suivis de visites des exploitations agricoles des producteurs intéressés pour travailler avec la restauration collective.



Les gestionnaires de collège du Lot visitent une exploitation maraîchère à Gourdon.



Speed dating au Collège de Lacapelle Marival.



Visite du verger de kiwi de M. Cagnac à Douelle.



- **Accompagnement de l'association de producteurs Drive Fermier du Lot** pour la création d'une plateforme collective de distribution de produits fermiers sur tout le département du Lot. La prise de commande, les livraisons et la facturation sont centralisées.
- **Participation à des salons professionnels** : Présentation de l'offre lotoise disponible à des acheteurs professionnels
- **Animation du programme Lait et Fruits à l'école**



La Chambre d'Agriculture du Lot est mandatée par la DRAAF Occitanie pour informer les établissements scolaires sur le programme « Lait et Fruits à l'école ». Ce programme a pour objectif de redonner aux enfants le plaisir de manger des fruits et des produits laitiers. La Chambre d'Agriculture assure également la mise en relation des établissements scolaires avec les producteurs concernés.

Accueil et information sur la restauration collective :

Tél. : 05 65 23 22 20
mail : restauration-collective@lot.chambagri.fr

Fanny MELET

Responsable du service
Tél. : 06 38 16 24 41
Mail : f.melet@lot.chambagri.fr

Nathalie MANENC

Assistante administrative et commerciale en charge de la restauration collective
Tél. : 06 18 70 38 23
Mail : n.manenc@lot.chambagri.fr

Jérémy SOULIE

Conseiller animation
Promotion des produits du Lot - Produits SIQO
Tél. : 06 25 76 26 14
Mail : j.soulie@lot.chambagri.fr

Charlotte FAURY

Conseillère spécialisée en transformation fromagère
Tél. : 06 80 78 19 44
Mail : c.faury@lot.chambagri.fr

Magali CALMON

Conseillère spécialisée en transformation de produits carnés et végétaux
Tél. : 06 25 76 26 13
Mail : m.calmon@lot.chambagri.fr

➤ **Accompagnement des Lycées du Lot :**

La Chambre d'Agriculture a été retenue par la Région Occitanie pour accompagner les Lycées dans le développement de l'approvisionnement local des cantines. L'objectif que s'est donné la région est d'atteindre 40 % de produits locaux dont 20 % de bio d'ici 2022. Ce travail s'inscrit dans la stratégie de la Région qui a fait de l'Alimentation La Grande Cause Régionale.



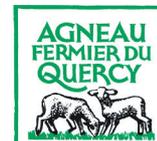
**L'ALIMENTATION
GRANDE CAUSE
RÉGIONALE 2018**



Un contexte favorable

En 2018, l'Assemblée nationale a adopté, l'article 11 du projet de loi Agriculture et Alimentation visant à augmenter la part de produits de qualité en restauration collective. Les députés ont décidé qu'au moins 50 % de « produits bio, locaux ou sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) » - dont au moins 20 % de produits bio - devraient être servis dans la restauration collective d'ici à 2022.

Les Produits SIQO du LOT sont :



Les Appellations d'Origine Protégée (AOP)

- Le Fromage ROCAMADOUR, est un fromage de chèvre de 35g doux et fondant
- Le vin de Cahors, le vin des Coteaux du Quercy
- Le Chasselas de Moissac
- La Noix du Périgord

Les Indications Géographiques Protégées (IGP)

- Le canard à foie gras du sud Ouest
- Le Melon du Quercy
- Le Pruneau d'Agen
- Le vin des Côtes du Lot, de Rocamadour et des Coteaux de Glanes

Les produits Label Rouge

- L'agneau fermier du Quercy
- Le porc au grain du Sud-Ouest