

CHIFFRES CLÉS

92%
des collégiens
sont demi-pensionnaires

+ de **6,6 millions**
de repas servis par an

Près de
21 000 élèves
bénéficiaires de l'aide
à la restauration scolaire
(37% des collégiens haut-garonnais)

900
agents départementaux
travaillent pour
la restauration scolaire

85
des 96 collèges publics équipés
d'une cuisine pour fabriquer
les repas sur place

550 tonnes
de biodéchets collectés par an
dans les 50 collèges adhérents
au groupement collecte
et valorisation des déchets

VOS INTERLOCUTEURS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Au collège de votre enfant
L'adjoint-gestionnaire et le chef cuisinier

Au Conseil départemental
la Direction de l'Éducation

05 34 33 38 69
dees@cd31.fr



**Agir
avec vous !**

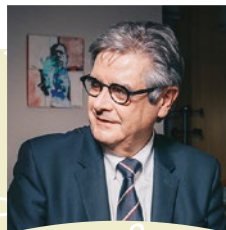
Conseil départemental

RESTAURATION SCOLAIRE

Le plan qualité alimentaire
pour les collèges



**Agir
avec vous !**



L'accès à une alimentation saine et de qualité est un enjeu majeur et une préoccupation forte du Conseil départemental. Dans les 96 collèges publics de la Haute-Garonne, qui servent chaque année plus de 6,6 millions de repas, le Département a d'ores et déjà pris des mesures concrètes pour favoriser la « végétalisation des assiettes » avec une part plus importante des fruits et légumes et une baisse des apports carnés. La qualité des produits servis aux collégiens demi-pensionnaires est améliorée en limitant les denrées transformées au profit du « fait maison » et par l'approvisionnement en circuit court auprès des producteurs locaux. Enfin, les efforts sont intensifiés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des déchets issus de la restauration. Changer les habitudes de consommation, améliorer la qualité des produits, lutter contre les gaspillages, favoriser les échanges entre tous les usagers de la restauration collective, voilà les choix concrets que le Département opère en termes de « bien manger » et de bien être pour nos collégiens.

Georges Méric,
Président du Conseil départemental
de la Haute-Garonne

UN PLAN D'ACTION DÉPARTEMENTAL POUR DES REPAS DURABLES ET RESPONSABLES

Chaque jour, **47 000 repas** sont servis dans les collèges publics de la Haute-Garonne. Le Département fixe les objectifs et alloue les moyens nécessaires : humains, locaux, matériels, etc. La gestion quotidienne du service (achat des denrées, composition des menus...) est assurée par les collèges. **Manger bien et bon à des tarifs accessibles** est l'objectif fixé par le Conseil départemental qui, en complément des actions en cours, a adopté un plan d'amélioration de la qualité alimentaire en janvier 2020.

ASSURER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Amélioration de la qualité des produits alimentaires

- Renforcer le recours aux produits frais, locaux et de saison et limiter l'utilisation de produits transformés,
- d'ici 2022, porter à 50% les achats en produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

Évolution des habitudes alimentaires

- Végétaliser les assiettes et expérimenter les menus végétariens,
- instaurer un pôle d'innovation culinaire pour développer de nouvelles façons de cuisiner,
- promouvoir les bonnes pratiques dans les services de restauration des collèges grâce à la création d'une équipe de coordonnateurs.

Développement des achats de qualité et locaux

- Continuer à structurer les filières de production locales et de qualité pour développer la mise en relation entre collèges acheteurs et producteurs locaux,
- développer les partenariats à l'échelle régionale pour diversifier les modes d'approvisionnement.

ASSURER LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Lutter contre le gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets des restaurants scolaires.

- Généraliser à tous les collèges les solutions de collecte et de valorisation des biodéchets,
- réduire de 20% le gaspillage alimentaire d'ici 2022.

IMPLIQUER / INFORMER

Nouvelle gouvernance de la restauration scolaire

- Proposer dans chaque collège la création d'une commission des menus, lieu d'échanges entre tous les acteurs de la restauration scolaire.

Information sur le fonctionnement du service restauration scolaire, des repas, des actions départementales

- Doter les collèges d'un outil informatique permettant de recueillir et diffuser les informations (affichage des menus et des indicateurs de qualité, provenance des produits, labels, information annuelle aux parents sur les produits utilisés et le fonctionnement de la cantine ...).