

Haute-Garonne : des produits 100 % locaux au menu de plusieurs écoles et collèges cette semaine

 lopinion.com/articles/actualite/10148_haute-garonne-des-produits-100-locaux-au-menu-de-plusieurs-ecoles-et-colleges-cette-semaine



Des écoles élémentaires et maternelles prennent part à l'événement "Au pré de l'assiette".

© Oksana Kuzmina / shutterstock.com

Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021, 12 collèges et huit groupes scolaires de Haute-Garonne participent à la cinquième édition de l'événement "Au pré de l'assiette". Lors de cette semaine, des produits 100 % locaux seront proposés aux élèves de ces établissements.

C'est la Semaine du goût. Pour l'occasion, **certains collèges et écoles élémentaires et maternelles de Haute-Garonne participent à la cinquième édition de l'opération "Au pré de l'assiette"**. Organisée par le Conseil départemental en partenariat avec l'association nationale Agrilocal, elle a pour but de promouvoir les circuits courts dans la restauration collective. Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021, les cuisiniers des différents établissements scolaires vont ainsi se fournir en produits locaux sur Agrilocal 31 pour confectionner leurs menus de la semaine. Lancée en 2016 par le département de la Haute-Garonne, **cette plateforme d'achat permet de mettre en relation les services de restauration et les producteurs locaux en vente directe**.

Actuellement, **Agrilocal 31 compte 154 fournisseurs dont 111 agriculteurs, 24 artisans et neuf entreprises locales**. Avec l'événement "Au pré de l'assiette", le Conseil départemental veut "faire découvrir aux élèves des aliments de saison issus de l'agriculture locale", précise le département dans un communiqué. En plus de déguster des repas 100 % locaux, les jeunes haut-garonnais pourront participer à plusieurs jeux sur le "bien manger" tels qu'un quiz lors des

pauses-déjeuners dans leur cantine. Des lots seront remis aux gagnants à la fin de l'opération. Ils pourront notamment remporter des paniers individuels ou collectifs de produits locaux. Cette année, **12 collèges et huit groupes scolaires prennent part à l'événement.**

Des actions pour améliorer la qualité alimentaire dans les collèges de Haute-Garonne

Parmi eux : le collège François Mitterrand à Fenouillet, Claude Cornac à Gratenour, André Malraux à Ramonville-Saint-Agne, Jacques Prévert à Saint-Orens, Jolimont à Toulouse, mais aussi les écoles élémentaires et maternelles de Launaguet, celles de Cazères ou encore celles de Bessières. En plus de l'opération "Au pré de l'assiette", **le département se mobilise pour améliorer la qualité alimentaire de la restauration en milieu scolaire.**

Chaque année, 6,5 millions de repas sont servis dans les 97 collèges publics du département. La qualité de la restauration scolaire est un enjeu crucial pour la santé et le bien-être des collégiens mais aussi pour la sensibilisation des élèves au bien manger et au tri des déchets. C'est pourquoi les collèges haut-garonnais sont équipés à 90 % de cuisines autonomes", souligne Georges Méric, le président du Conseil départemental.

La collectivité prévoit d'atteindre 50 % de produits de qualité et durables et 20 % de produits bio, sur le volume total des achats de denrées à l'horizon 2022. Le Conseil départemental vise également **la réduction de 20 % du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.** Pour le permettre, il mène plusieurs actions comme le lancement d'une application unique de commande et de gestion "pour un meilleur suivi de l'activité des services de restauration", la création de 14 postes de coordonnateurs restauration "pour accompagner les équipes des collèges" et la végétalisation des assiettes.

Écrit par Héloïse Thépaut