

Haute-Garonne. 5ème édition de l'opération « Au pré de l'assiette » dans les collèges du département

toulouseinfos.fr/actualites/societe/46670-haute-garonne-5eme-edition-de-loperation-au-pre-de-l-assiette-dans-les-colleges-du-departement.html

Publié par La rédaction

13/10/2021 - 16:27



Haute-Garonne. 5ème édition de l'opération « Au pré de l'assiette » dans les collèges du département
Illustration cdr

À l'occasion de la Semaine du goût, le Conseil départemental organise, du lundi 11 au vendredi 15 octobre, l'événement « Au pré de l'assiette », dans 12 collèges et 8 groupes scolaires haut-garonnais.

Durant cette semaine, les cuisiniers des établissements vont valoriser dans leurs menus des produits achetés sur la plateforme Agrilocal31, afin de faire découvrir aux élèves des aliments de saison issus de l'agriculture locale.

Durant les pauses-déjeuners, des jeux sur le « bien manger » seront organisés dans les cantines des établissements participants, avec un quizz, un nouveau livre de recettes Agrilocal etc.

Les élus départementaux remettront des lots aux gagnants à l'issue de l'opération dans les collèges dont des paniers individuels ou collectifs de produits locaux Agrilocal31.

L'opération « Au pré de l'assiette » est organisée en partenariat avec l'association nationale Agrilocal pour promouvoir les circuits courts dans la restauration collective.

En partenariat avec Agrilocal 31

La plateforme d'achat Agrilocal31 a été mise en place en 2016 par le Conseil départemental pour faciliter la mise en relation entre les services de restauration et les producteurs locaux en vente directe.

L'ouverture de la plateforme a été élargie en 2017 à l'ensemble des acheteurs de la restauration collective publique (communes, EHPAD, hôpitaux...) et en 2019 aux associations et fondations reconnues d'utilité publique.

À ce jour, Agrilocal31 compte 154 fournisseurs adhérents dont 111 agriculteurs, 24 artisans/métiers de bouche et 9 entreprises locales.

Le Département organise plusieurs manifestations par an pour animer le réseau et renforcer le lien entre les acheteurs de la restauration publique, leurs cuisiniers, les producteurs locaux, les équipes des écoles et les élèves des cantines.

Par ailleurs, en janvier 2020, le Conseil départemental a adopté un plan d'actions pour la qualité alimentaire dans les collèges, qui répond à trois défis majeurs : la transition alimentaire pour changer les habitudes de consommation, la transition écologique pour réduire et valoriser les déchets et proposer des repas durables et responsables.

Le Département 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. La réduction de 20 % du gaspillage alimentaire est également visée dans les restaurants scolaires.

De nombreuses actions sont actuellement en cours dans les restaurants scolaires comme la végétalisation des assiettes, la création de 14 postes de coordonnateurs restauration pour accompagner les équipes des collèges ou le lancement d'une application unique de commande et de gestion pour un meilleur suivi de l'activité des services de restauration.

« 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 » déclare Georges Méric.

Les 12 collèges haut-garonnais participants :

Collège François Mitterrand à Fenouillet, Claude Cornac à Gratentour, Collège forain François Verdier à Léguevin, Collège André Malraux à Ramonville-Saint-Agne, Collège Jacques Prévert à Saint-Orens, Collège Romain Rolland à Saint-Jean, Collège Jolimont à Toulouse, Collège Jean Monnet à Bagnères de-Luchon, Collège d'Escalquens, Collège Léo Ferré à Saint-Lys, Collège Jean-Paul Laurens à Ayguesvives, Collège Jean Gay à Verfeil.

La rédaction