

100% fait maison, local et bio dans les assiettes

Tous acteurs du changement !



Le bien manger : un droit pour tous les collégiens

L'alimentation est au carrefour des enjeux écologiques, économiques et sociaux. Elle représente, à elle seule, 22 % de l'empreinte carbone de notre consommation totale¹. Repenser nos modes de consommation et nos schémas d'approvisionnement est aujourd'hui essentiel et urgent.

L'ambition du projet de mandature est de faire de 2024 l'année charnière pour impulser le changement et entreprendre une véritable bifurcation écologique.

C'est avec votre engagement au quotidien que nous pourrons, ensemble, proposer à nos collégiens une alimentation saine, équilibrée, de qualité et locale.

Le projet 100% fait maison, local et bio dans les collèges répond à des objectifs majeurs :

- **Contribuer à la santé des élèves** en les accompagnant dans les bonnes habitudes alimentaires, le respect de l'équilibre nutritionnel, des saisons, l'éducation au goût...
- **Œuvrer à la reterritorialisation des approvisionnements** pour apporter aux agriculteurs de notre territoire des débouchés pérennes favorisant la structuration des filières dans une logique de juste rémunération.

Tous acteurs de cette démarche



Acteurs

Les équipes au sein des collèges en cuisine autonomes

92 équipes au sein des collèges
(Chefs d'établissements,
Secrétaires Généraux,
Équipes de restauration)

53 700 collégiens
demi-pensionnaires



Production

5 600 agriculteurs
en Haute-Garonne

25 % d'exploitations
en élevage

19 % des exploitations
en bio



Consommation

7 millions de repas/an

14 millions € d'achats
alimentaires/an

100 % fait maison, local et bio dans les collèges

COMMENT ?

Le projet 100% propose une démarche globale avec, au coeur du projet, un accompagnement permettant de valoriser l'engagement quotidien des équipes de restauration de direction et de la communauté éducative.

Structuration achats

Stratégie d'achat (*groupements de commande, marchés propres, Agrilocal...*)

Planification des achats

Accompagnement humain et matériel

Instance de partage entre Chefs
Immersion des coordonnateurs

Accompagnement
au changement, formation
Étude des nouveaux besoins
en matériels

Équilibre financier

Juste coût assiette
Équilibre des Services
de Restauration et d'Hébergement
(SRH)

Tarification des repas

Gaspillage alimentaire

Mise en oeuvre d'un plan
d'action de lutte contre
le gaspillage alimentaire

Qualité alimentaire

Plan alimentaire départemental
Accompagnement à l'utilisation
d'Easylis
Labellisation Écocert

Volet éducatif

Éducation au goût
Actions de sensibilisation
Mise en place d'actions
pédagogiques avec les collégiens

1. Source : Notre environnement. <https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/breves/article/notre-alimentation-c-est-combien-de-gaz-a-effet-de-serre-ges>

Initier la démarche

1

ÉTAT DES LIEUX

Moyens

- Organisation et ressources humaines
- Équipements, matériels
- Locaux (hygiène, sécurité...)

Pratiques professionnelles

- Plan alimentaire
- Utilisation d'Easily/agrilocal31
- Fait maison, qualité, local, Egalim
- Tri des biodéchets et lutte contre le gaspillage

Panorama des achats

- Marchés publics
- Offre locale

Analyse financière

- Coût assiette
- Équilibre budgétaire

Actions d'information et de communication auprès des convives

RESTITUTION ET PLAN D' ACTIONS

Mise en place du groupe projet établissement / CD31

- Présentation de tous les acteurs
- Communication des bilans des états des lieux

Co-construction d'un plan d'actions

Présentation de la labellisation Ecocert « En cuisine »

Information en Conseil d'administration de la démarche et inscription dans le projet pédagogique de l'établissement



Accompagner structurer Évaluer

2

COORDINATION DE LA DÉMARCHE

Réunions du groupe projet pour suivi du plan d'action et des indicateurs

Accompagnement au changement des pratiques professionnelles

- Immersion du coordonnateur et transition au fait maison : produits frais de saison, bruts, locaux et au plus près du moment de consommation, suivi de l'équilibre nutritionnel
- Mise en place du plan alimentaire départemental avec utilisation des fonctionnalités du volet Recettes et menus sur Easily
- Formations des personnels à l'utilisation des protéines végétales, au repas végétarien, à la lutte contre le gaspillage

Structuration d'une stratégie départementale d'achat

- Planification des achats : travail sur des volumes d'achats annuels
- Mobilisation de l'offre locale en fonction des volumes des besoins
- Optimisation de la technique de commande : structuration des marchés, contractualisation avec les producteurs ou structures locales (avec Agrilocal31)

Suivi financier des établissements engagés via la mise en place de groupes de travail

GT1
Modélisation coûts et équilibre cible

GT2
Coût assiette avec nouvelles pratiques culinaires et structuration des achats

GT3
Élaboration des coûts cibles et tarification

Élaboration d'une politique de communication de valorisation des actions et d'accompagnement des convives

Préparation de la demande d'audit Ecocert « En cuisine »

Ancrer la nouvelle dynamique

3

SUIVI DES ENGAGEMENTS

Audit et Labellisation de l'établissement par Ecocert

- Cérémonie de remise du label
- Présence élu CD31
- Perspectives de progression

Réunion annuelle du groupe projet

Restitution des éléments de bilan sur les différents axes et perspectives d'évolution

- Moyens structurels : adaptation des moyens
- Pratiques culinaires : formation continue
- Achats : suivi, adaptation, renouvellement des achats
- Financier : définition et suivi du nouvel équilibre financier par le CD31

Mise en place d'instances de partage et de valorisation

- Actions pédagogiques et de valorisation
- Commission de restauration avec toutes les parties prenantes
- Un chef accueille un chef : mise en réseau pour partage d'expériences entre chefs

LE LABEL ECOCERT « EN CUISINE »

Premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable, + bio + locale + saine. Ce label prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs. Ecocert « En Cuisine » s'inscrit dans une démarche progressive et positive pour les restaurants scolaires.

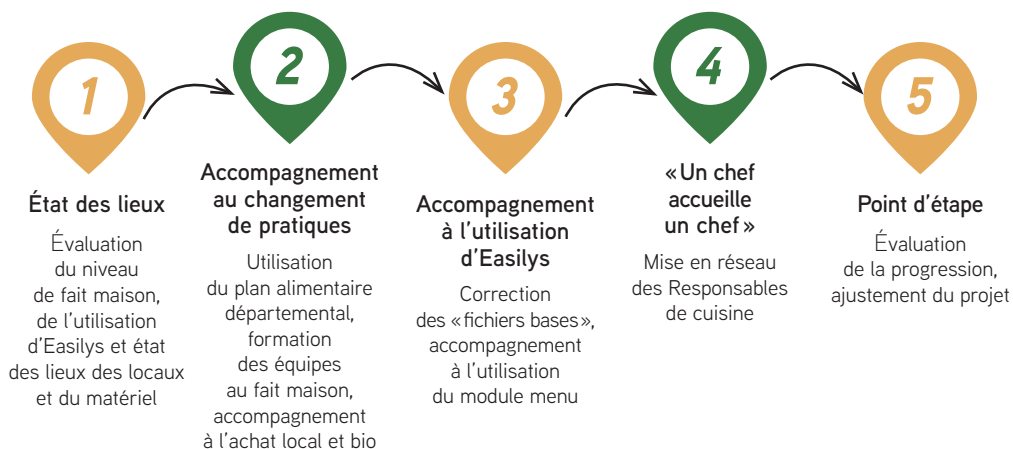


ZOOM SUR L'IMMERSION



Afin de vous accompagner au mieux pour atteindre les objectifs, les coordonnateurs de la Direction de l'Éducation **sont en immersion** à vos côtés.

Cette action phare du projet permet aux équipes de cuisine de renforcer leur pratique du fait maison et de valoriser leur savoir-faire en travaillant avec des produits bruts, crus, frais et de saison.



FAIT MAISON

Un plat fait maison doit être **cuisiné sur place à partir de produits bruts et crus**. Cela implique aussi de cuisiner prioritairement des produits frais, de saisons, locaux, au plus près de leur consommation. Le fait maison valorise votre savoir-faire en tant que Responsable de cuisine.

Un référentiel sera établi pour mieux vous accompagner dans cette démarche.

PLAN ALIMENTAIRE (NUTRITIONNEL) :

Ensemble de structures de repas, organisés de façon à respecter les fréquences réglementaires de présentation des plats et produits ainsi que la variété et l'équilibre alimentaire. Il se présente sous la forme de tableaux hebdomadaires (cycle de 20 repas) dans lesquels figurent des catégories de produits : crudités, féculents, légumes, et fruits, produits laitiers, viande, poisson, œufs, etc.

Il est réalisé en collaboration avec le Laboratoire départemental 31 EVA

Calendrier de mise en oeuvre

24 collèges sont déjà engagés dans la démarche depuis le début de l'année. D'ici 2027 l'ensemble des collèges en cuisine autonome le seront, par vague de 24 collèges par année scolaire.

Les collèges accompagnés en 2024/2025

			
Alain Savary à Fronton	2024	2025	2025
Alphonse de Lamartine à Toulouse	2024	2025	2025
André Abbal à Carbonne	2025	2024	2025
Antonin Perbosc à Auterive	2025	2024	2025
Camille Claudel à Launaguet	2025	2024	2025
Castelnau d'Estrétefonds	2024	2024	2025
Charles Suran à Boulogne-sur-Gesse	2025	2024	2025
Condorcet à Nailloux	2025	2024	2025
Élisabeth Badinter à Quint-Fonsegrives	2025	2024	2025
Émile-Paul Vayssié à Aurignac	2024	2024	2025
Forain Francois Verdier à Lèguevin	2025	2024	2025
Grand Selve à Grenade	2024	2025	2025
Jane Dieulafoy à Escalquens	2024	2024	2025
Jean Dieuzaide à Pechbonnieu	2024	2025	2025
Jean Gay à Verfeil	2024	2024	2025
Jules Ferry à Villefranche-de-Lauragais	2025	2024	2025
Jules Verne à Plaisance-du-Touch	2024	2025	2025
Léo Ferré à Saint-Lys	2025	2024	2025
Lionel Jospin à Cintegabelle	2024	2025	2025
Léon Cazeneuve à L'Isle-en-Dodon	2024	2024	2025
Marcel Doret à Vernet	2025	2024	2025
Pablo Picasso à Frouzins	2024	2025	2025
Paléficat à Toulouse	2024	2024	2025
Paul Cézanne à Montrabé	2024	2025	2025
Romain Rolland à Saint-Jean	2024	2024	2025

Le Département aux côtés des producteurs pour une alimentation de qualité



Avec le projet 100% fait maison, local et bio, le Département et les services de restauration des collèges participent au développement d'une politique agricole responsable en faveur d'une production de qualité et rémunératrice.

Le Département a adhéré à l'association nationale Agrilocal en 2016 et s'est doté d'une plateforme numérique gratuite pour tous les utilisateurs. Agrilocal31 met en relation des acheteurs de la restauration collective avec des producteurs locaux. Elle permet de lancer des consultations et des commandes dans le respect des règles de la commande publique et répond aux objectifs des repas 100%.

Le Département, aux côtés des producteurs, consacre un budget annuel de 2.5 millions d'euros à sa politique volontariste en matière agricole pour engager la bifurcation agro-écologique tant sur le plan économique, que social et environnemental, enjeu essentiel de l'agriculture et de l'alimentation de demain. 27 conseillers agro-écologiques travaillent avec les producteurs locaux afin, entre autres, de recenser l'offre existante, d'accompagner la structuration de la production bio et conventionnelle en Haute-Garonne.

Un plan d'actions circuits courts est également mis en place pour faciliter l'installation des producteurs sur le territoire, et doter les filières d'équipements structurants.

LOCAL

Est considéré comme produit local, **un produit cultivé ou un animal né, élevé et abattu en Haute-Garonne** prioritairement ou par extension dans le grand Sud-Ouest (Occitanie et Nouvelle Aquitaine).

Sont privilégiées les productions en circuits courts et sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO) : bio, Label Rouge, AOP. Pour les produits transformés, l'ingrédient principal du produit doit être local.

Le cadre législatif

Le Conseil départemental vous accompagne dans le respect de vos obligations en matière de qualité alimentaire.

Loi EGalim (2018) États Généraux de l'Alimentation



Introduire 50% de produits durables dont 20% de bio



Assurer l'information des convives



Diversifier les sources de protéines



Remplacer le plastique à usage unique



Diminuer le gaspillage alimentaire

Loi AGECE (2020) Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Assurer le tri et la valorisation des biodéchets

Loi Climat et Résilience (2021) Renforce la loi EGalim



Ajout de deux catégories d'achats éligibles
« commerce équitable »
et « Direct producteur avec performance environnementale »



Ajout d'un nouvel objectif pour 2024
60% d'achats de qualité pour la viande et le poisson

Une équipe projet qui vous accompagne

Direction de l'Éducation

CHEFFE DE PROJET 100 % FAIT MAISON LOCAL ET BIO

Manon Clément

05 34 33 16 42
manon.clement@cd31.fr

David Laborie

Chef de service conditions
de travail et gestion
des personnels
territoriaux des collèges
05 34 33 38 90
david.laborie@cd31.fr

Alain Castagné

Chef de service
des 12 coordonnateurs
05 34 33 38 75

Marie-Josée Fernandez

Cheffe de service
restauration scolaire
05 34 33 38 62
mj.fernandez@cd31.fr

Hélène Garcia

Référente Easyls
05 34 33 32 60
garcia.he@cd31.fr

STRUCTURATION DES ACHATS

Valérie Tessier

Chargée de mission achats
05 34 33 35 73
valerie.tessier@cd31.fr

Laura Rinaldo

Référente Agrilocal31
(collèges)
05 34 33 16 97
laura.rinaldo@cd31.fr

COLLÈGE

**Chef d'établissement
Secrétaire Général
Équipe de cuisine**

Direction de l'agro-écologie

Karine Cordier

Cheffe de service
Agriculture
05 34 33 38 51
karine.cordier@cd31.fr

Eloïse Gandini Miletto

Référente Agrilocal31
(producteurs)
05 34 33 43 08
eloise.gandini-miletto
@cd31.fr

L'équipe projet travaille en étroite collaboration avec des experts : le Laboratoire départemental EVA, Haute-Garonne Ingénierie, et Haute-Garonne Environnement.

