



La restauration scolaire

Collège

Restauration

Publié le 6 décembre 2019

Reading time : 7 minutes



La collectivité privilégie les unités de productions autonomes : seul 11 des 100 collèges sont desservis par une cuisine centrale, afin de favoriser la qualité des produits servis ainsi que l'approvisionnement par des [circuits courts](#). Des programmes tels que [Miam 31](#) et [Agrilocal 31](#) ont été créés en ce sens. Dans le but de favoriser l'accès à tous à une alimentation équilibrée et de qualité le midi, le Département prend tout ou partie des frais de restauration scolaire pour les familles modestes.

Près de 7 millions de repas sont produits chaque année pour un coût d'achat des denrées de 12 M€. Le Département se fixe pour objectif de proposer des repas 100 % faits maison, locaux et bio, progressivement sur les 5 prochaines années. **12 premiers collèges s'engageront dans cette démarche dès 2024 dans le cadre de la labellisation « Ecocert », qui est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable, bio et locale.**

Une démarche qualité

Le Conseil départemental privilégie l'organisation autonome des restaurants scolaires, plutôt que l'approvisionnement par une cuisine centrale. Ce choix donne à l'établissement la liberté d'élaborer ses menus avec un approvisionnement plus important en produits frais et issus de filières locales. Il a fait le choix d'intégrer systématiquement dans la construction des collèges une cuisine autonome. 84 collèges sur 96 en sont équipés et disposent d'un chef.

Les personnels des services de restauration bénéficient d'un plan de formation spécifique, axé sur l'hygiène alimentaire et la qualité nutritionnelle adaptée au public adolescent. De plus, une équipe de cuisiniers mobiles assure la continuité du service en cas d'absence des responsables ou des seconds de

cuisine.

Sécurité alimentaire

[Le laboratoire départemental EVA](#)

Enfin, la sécurité alimentaire (qualité des denrées, normes d'élaboration et d'hygiène) est contrôlée par le Laboratoire départemental 31 Eau - Vétérinaire - Air.

Une charte de qualité

Dans sa démarche d'amélioration globale et constante de la qualité dans la restauration scolaire, le Conseil départemental a mis en place une « Charte départementale de qualité dans la restauration scolaire », à destination des collèges qui souhaitent s'engager en devenant signataires.

Cette charte engage les signataires en matière de :

- Qualité et origine des produits : renforcer les achats de produits locaux de qualité.
- Santé et convivialité : garantir la qualité nutritionnelle et la sécurité sanitaire, garantir un accueil de qualité dans les locaux de restauration.
- Éducation et plaisir : mener des actions éducatives autour de l'alimentation, éduquer au goût et à la découverte de nouvelles saveurs.

[Le développement des circuits courts](#)

[La valorisation de produits locaux et de qualité](#)

Miam 31

Dès 2013, le Conseil départemental s'est engagé dans une démarche d'éco-responsabilité, avec **MIAM31** « **Mangez Malin les bons produits du coin** » **dans les collèges**. Ce programme adressé aux 49 320 collégiens demi-pensionnaires (plus de 6,6 millions de repas servis en 2018) répond à un triple objectif :

- **Favoriser le « bien-manger » dans les collèges** avec l'introduction de produits locaux de qualité notamment les produits sous SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) ou équivalents (bio, durable, raisonné) dans les services de restauration des 84 collèges haut-garonnais qui possèdent une cuisine de fabrication autonome.
- **Sensibiliser les collégiens** à la saisonnalité des produits, à l'agriculture durable et les éduquer au goût,
- **Encourager les systèmes agricoles de production durable** en donnant aux producteurs locaux accès au marché rémunérateur de la restauration scolaire.

Agrilocal 31

Depuis 2016, le Conseil départemental adhère au dispositif Agrilocal31, qui permet la mise en relation directe entre établissements et producteurs locaux et ainsi favoriser les circuits courts.

Plus d'1/3 des établissements publics haut-garonnais utilisent la plateforme [Agrilocal31](#). La part des achats provenant de la Haute-Garonne et des départements limitrophes est de **97 %**.

Des belles et bonnes assiettes au collège !



Reportage : un chef étoilé au collège

<https://www.youtube.com/watch?v=t0QCFmN286U>

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire a un coût environnemental et financier. Le Conseil départemental a engagé différentes actions afin de réduire l'impact environnemental et générer des économies qui puissent être réinvesties dans des produits de qualité. Cette démarche est renforcée par la [loi Egalim](#) qui fixe des objectifs en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au quotidien, ce travail se traduit notamment sur le terrain par une éducation au tri dans les services de restauration de plusieurs collèges.

Une expérimentation a été menée sur 5 collèges en 2018 afin d'évaluer le volume de déchets alimentaires jetés en une semaine. **Le Département vise aussi l'objectif de réduire de 20 % le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.**

Les résultats de cette expérience montrent que 232 kg d'aliments sont jetés en moyenne chaque semaine, soit l'équivalent de 464 repas. Un plan d'action départemental est en cours d'élaboration pour réduire le gaspillage constaté.

À ce jour, 59 collèges sont engagés dans le tri et la valorisation des déchets issus des services de restauration, dans le cadre du Groupement de commandes du Conseil départemental. Plus de 500 tonnes de biodéchets sont ainsi collectées et valorisées chaque année.

Collecte et valorisation de bio-déchets

Les collèges qui produisent plus de 10 tonnes de bio-déchets par an ont l'obligation de les collecter et de les valoriser (décret du 10/03/2016).

Pour aider les collèges à répondre à cette obligation, le Département a proposé aux établissements de mutualiser leur besoin et d'établir un marché avec un prestataire dans le cadre du groupement de commandes restauration. En 2019, 19 établissements ont adhéré au futur marché (2019-2020).

Les collèges adhérents à cette démarche bénéficient d'aménagement des rampes de dépose des plateaux afin de les rendre compatibles avec la collecte des bio-déchets.

Le financement de la collecte est directement assuré par les établissements dans le cadre de leur budget restauration.

Les bio-déchets collectés sont valorisés (550 tonnes de bio-déchets valorisés par an dans les collèges participant à la démarche).

Des recettes pour ne pas gaspiller

livret de recette zéro gaspi

[Télécharger](#)

Un livret de recette zéro gaspi a vu le jour en 2018, à l'initiative du Conseil départemental des collégiens, commission développement durable, parrainé par le chef toulousain étoilé Yannick Delpech. Les collégiens, en lien avec les cuisiniers des collèges haut-garonnais, avaient sélectionné des recettes, comportant des astuces pour éviter le gaspillage alimentaires.

Financé et édité par le Conseil départemental, ce livret a été diffusé gratuitement dans les collèges et auprès du grand public lors de diverses manifestations.

L'aide à la restauration scolaire (ARS)

Parce que le coût de l'alimentation impacte directement le budget des familles, le Conseil départemental a mis en place une aide financière destinée aux familles modestes - sous conditions de ressources - sur le coût du repas permettant sa prise en charge totale ou partielle. Plus de 20 000 collégiens bénéficient de cette aide chaque année.

Les inscriptions sont ouvertes pour l'année 2025/2026. Toutes les informations en cliquant sur l'aide ci-dessous.

[Aide à la restauration scolaire \(ARS\)](#)

[Les collèges : rentrée scolaire 2026-2027](#)



<https://www.youtube.com/watch?v=kb3pffgi52Q>