HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT
Haute-Garonne - 2026

Le collège Grand Selve de Grenade décroche le label « Écocert en cuisine »

Actu | Léguevin | Collège | Alimentation

Publié le 19 novembre 2026
Reading time : 4 minutes



Hélène Ressayres/CD31

Entre circuits courts et cuisine "100 % fait maison", l'équipe de cuisine de l'établissement illustre avec brio l'alliance entre santé, éducation et développement durable, défendue par le Département par le biais plan « 100 % fait-maison, local, bio » dans les restaurants scolaires pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité. Rencontre.

Le 17 novembre 2026, Michaël David Monetti, chef de cuisine du collège Grand Selve à Grenade, a officiellement reçu le label « Ecocert en cuisine », niveau 1, en présence des vice-présidents du Département, Vincent Gibert et Bernard Bagnéris. Après le collège Romain Rolland à Saint-Jean, il s'agit du deuxième établissement haut-garonnais, engagé dans la démarche 100%, distingué par cette récompense, premier palier d'une certification française dédiée à la restauration collective durable.
Michaël David Monetti et son équipe relèvent chaque jour un défi d'envergure au service des 734 élèves demi-pensionnaires de l'établissement. Leurs armes ? Près de 80 % de plats faits maison, 35 % de produits issus de l'agriculture biologique et un positionnement résolument tourné vers les circuits courts. Présent au collège depuis 2021 après un parcours dans plusieurs établissements de l'agglomération toulousaine, le chef salue l'aide apporté par le Laboratoire départemental ainsi que l'implication de son équipe motivée et solidaire composée de six agents : « C'est vraiment grâce à eux que j'ai pu franchir un cap depuis 2023», confie-t-il. Au-delà de l'engagement du chef de cuisine et de son équipe, l'implication de l'ensemble des acteurs de l'établissement ainsi que des équipes de la Direction de l'éducation du Département a constitué un véritable facteur clé de succès de la démarche.

Dans les cuisines du Grand Selve, la proximité prime. Loin des standards de l’agroalimentaire industriel et des plats préparés, l’équipe privilégie le travail de produits bruts, bio ou de filières AOP. Farines, légumineuses (lentilles, pois chiches) ou huiles proviennent majoritairement de producteurs locaux installés à moins de dix kilomètres de l’établissement. Une dynamique vertueuse, encouragée par le Conseil départemental, qui permet à la fois de dynamiser l’économie agricole du territoire et de proposer aux adolescents des assiettes d’une qualité.

L'avis des élèves et des éco-délégués

La véritable mesure de ce succès se prend dans la salle de restaurant, au contact des principaux intéressés. Éloïse et Samuel, deux collégiens éco-délégués de 4e présents lors de la remise officielle du label, ne cachent pas leur enthousiasme : « Il y a énormément de saveurs dans la cuisine, ça se voit que les desserts sont faits maison. Régulièrement des fruits que l’on consomme frais sont utilisés ensuite le jour suivant pour réaliser des gâteaux ou de desserts gourmands comme des poires grillées au miel. Enfin, grâce à la cantine, on découvre des produits que l’on ne connaissait pas ».
Cette réussite repose aussi sur un dialogue permanent entre les cuisiniers et les élèves. Les équipes ajustent, avec eux, les menus, sensibilisent les collégiens aux bienfaits d'une alimentation durable et luttent activement contre le gaspillage alimentaire.
En s’inscrivant dans cette démarche globale — qui intègre par ailleurs l'utilisation de produits d'entretien écologiques beaucoup moins nocifs —, le collège Grand Selve démontre qu'une restauration scolaire saine, locale et écoresponsable est non seulement possible, mais pérenne. Une étape inspirante qui ne demande qu'à faire des émules, pour éveiller durablement les papilles des collégiens haut-garonnais. Et le chef ne compte pas en rester là. En 2027, il envisage d’acheter du matériel pour réaliser des compotes « maison ».

Chiffres clés de la cantine de Grenade

34 % de produits bio
22 % de produits locaux
80 % de préparations faites maison
un travail régulier autour des légumineuses
des produits laitiers et ovoproduits bio proposés plusieurs fois par semaine.