

<https://www.haute-garonne.fr/actualites/operation-repas-100-local-durable-et-de-qualite-revel>

Haute Garonne

HAUTE-GARONNE - LE DEPARTEMENT

Haute-Garonne - 2026

Opération repas 100% local, durable et de qualité à Revel

Rubric

Actu

Tag 1

Alimentation

Tag 2

Collège

Publié le 3 juillet 2026

Reading time

Reading time : 2 minutes

Illustration Image



Hélène Ressayres/CD31

Hat (Teaser)

Dans le cadre d'une opération qui avait lieu entre le 1er et le 5 juin 2026 dans une trentaine d'établissements scolaires de Haute-Garonne, le Conseil départemental a proposé aux équipes de cuisine de réaliser des repas 100% fait maison, local, et bio, ainsi que des ateliers et des animations pour les collégiens. Exemple au collège Vincent Auriol à Revel, au sein de la cité scolaire regroupant également un lycée général et technologique.

Body

Le Conseil départemental de la Haute-Garonne a engagé en 2023 le plan "100 % fait-maison, local, bio" en restauration scolaire. À Revel, chaque jour, plus de 650 repas sont cuisinés dès 6h du matin dans les cuisines du collège Vincent Auriol. Au menu ce jour-là : des lentilles saucisses. « Il y a des épices... je dirais du cumin et peut-être même du paprika » déclare en connaisseur l'un des collégiens attablés à la cantine. Juste avant, ces mêmes élèves ont pu rencontrer Eva Gabis, représentante du groupement agricole (GAEC plaine de MALAPRADE-PINPARELLE) producteur en agriculture biologique des lentilles qu'ils dégustent. Tout comme le chef de cuisine Laurent Moutou qui les prépare avec son équipe.

Découvrir et aimer ce que l'on mange pour pouvoir bien se nourrir

Ce dernier a animé l'un des ateliers proposés sur les 5 sens : goûter à l'aveugle des fruits et des légumes. « Le pamplemousse ? C'est acide ! » grimace Justine. Elle apprend grâce au chef de cuisine que c'est l'amertume et non l'acidité qui lui déplaît tant. Lors de cette journée particulière, concoctée et animée par le Laboratoire départemental et le Service restauration scolaire du Conseil départemental et l'établissement, « j'ai découvert des choses » reconnaît le jeune Joshua. Comme par exemple le fonctionnement et le rôle des sens quand nous mangeons.

Au-delà du « j'aime / j'aime pas »

« Ces ateliers sont un lien entre éducation et alimentation. Mettre des mots sur une texture, un goût une odeur. Souvent les élèves ont du mal à décrire ce que ça évoque, au-delà du *j'aime/j'aime pas*. Or, il y a plein de vocabulaire », explique Cécile Maury, diététicienne, conseillère en sécurité sanitaire et nutrition au Laboratoire départemental. « J'ai préféré celui où il faut sentir. Parce que ça fait réfléchir », apprécie la collégienne Nelly. « Ça développe mes sens, là où d'habitude je mange et c'est tout ». Ce jour-là dans la cantine flotte une délicieuse odeur de popcorn. Une machine a tout spécialement été installée, avec du maïs bio et local. Une portion est distribuée aux élèves sortant du réfectoire. Un petit quiz termine le parcours, avec à gagner évidemment : un lot 100% !