

# Conseil départemental



## RESTAURATION SCOLAIRE

L'ACTION  
DU CONSEIL  
DÉPARTEMENTAL  
DANS LES COLLÈGES



CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
HAUTE-GARONNE.FR

**Agir  
pour vous !**



## Restauration scolaire : QUI FAIT QUOI ?

La restauration scolaire au collège est une compétence du Conseil départemental. 84 des 96 collèges publics haut-garonnais sont équipés d'une cuisine de fabrication. 12 établissements relèvent quant à eux d'un dispositif différent : les collèges de Toulouse Pierre de Fermat et Marcellin Berthelot ainsi que Victor Hugo à Colomiers sont accueillis au service de restauration du lycée et 9 établissements toulousains sont desservis par la cuisine centrale des lycées, gérée par la Région (*collèges Bellevue, Maurice Bécane, Claude Nougaro, Emile Zola, George Sand, Marengo, Jules Michelet, Ponts-Jumeaux, Raymond Badiou*).



**900** agents départementaux travaillant pour la restauration scolaire



**49 320** demi-pensionnaires, soit **92 %** des collégiens.



Plus de **6,6 millions** de repas annuels servis dans les collèges publics.

**Le Département fixe les objectifs et alloue les moyens nécessaires** : humains, locaux, matériels, etc. La gestion quotidienne du service (achat des denrées, composition des menus...) est assurée par les collèges.

Les tarifs applicables pour les repas sont définis et votés par le Conseil départemental.

## Un cadre législatif EN ÉVOLUTION

Votée en 2018, la loi Egalim fixe de **nouveaux objectifs pour la restauration scolaire**. Ainsi, au 1<sup>er</sup> janvier 2022, au moins 50% de produits "durables" devront être utilisés pour la confection des repas. Les produits sont dits "durables" quand ils sont porteurs de labels, de certifications ou que le coût de chaque étape de leur production peut être calculé.

Cet objectif est calculé en volumes financiers. Les dépenses doivent donc correspondre à :

- au moins 20 % des achats en produits biologiques ;
- au moins 30% des achats en produits durables toutes catégories.

Les produits durables ont des coûts variables, qui déterminent la fréquence de leur utilisation dans les menus.\*

La loi prévoit également, à titre expérimental, la présentation d'un menu végétarien par semaine ; elle vise en outre à développer les achats de produits issus du commerce équitable.

*\* Ex : des collectivités ont atteint l'objectif de 20% d'achats biologiques avec 1 produit bio/jour dans leur menu.*



## Au collège, des repas FAITS MAISON

Parce qu'il a fait le choix de la qualité, le Conseil départemental équipe systématiquement les collèges qu'il construit de cuisines, permettant la fabrication sur place des repas.

Pour encourager les collégiens à consommer des crudités, des "bars à salades" sont mis à leur disposition depuis 2015. 20 établissements en sont déjà équipés.

L'élaboration des menus tient compte des recommandations nationales et se fait en lien avec les diététicien.ne.s du laboratoire départemental. Cette structure du Conseil départemental assure également des contrôles réguliers et forme les personnels de restauration aux normes sanitaires et d'hygiène.

## De la FERME à l'ASSIETTE

Depuis 2016, les collèges ont à leur disposition la plateforme dématérialisée **Agrilocal 31** : elle leur permet de commander directement des produits de saison auprès de producteurs locaux. Un groupement d'achat coordonné par le Conseil départemental permet également aux établissements d'accéder, au meilleur prix, à des produits sélectionnés pour leur qualité nutritionnelle.

## Un CADRE AMÉLIORÉ pour mieux déjeuner

Pour le confort des élèves, l'aménagement de la salle de restauration est pensé pour **réduire le niveau sonore** grâce à du mobilier spécifique et au traitement acoustique des locaux.

Les nouveaux réfectoires sont en outre conçus en espaces ouverts, profitant de la lumière naturelle filtrant par des baies vitrées.



## BIEN MANGER, ça s'apprend

Pour **promouvoir l'éducation au goût** et l'alimentation de qualité, le Conseil départemental a mis en place l'action **Miam 31** - "Mangez malin les bons produits du coin !"

## LUTTE contre le GASPILLAGE alimentaire et VALORISATION des biodéchets

Après 3 ans d'expérimentation dans une dizaine de collèges volontaires, la **collecte et la valorisation des déchets alimentaires** a été étendue en 2018 à près de 50 établissements : à la fin du repas, les collégiens trient les restes sur leur plateau afin que ceux-ci puissent être transformés en compost ou biogaz.

### 550 tonnes de biodéchets

sont collectés annuellement sur les 50 collèges bénéficiant de cette prestation.

## Un service ACCESSIBLE À TOUS

Pour assurer l'**égalité de traitement des élèves** dans tous les établissements, le Conseil départemental vote les tarifs applicables pour la restauration scolaire. La tarification adoptée permet de mettre le service de restauration scolaire à la portée de tous : un repas est facturé en moyenne 2.72 € pour une fréquentation hebdomadaire de 5 jours (pour un coût réel situé entre 8 et 10€/repas).

Si la restauration scolaire au collège est une compétence du Conseil départemental, la réglementation ne prévoit pas d'obligation d'instaurer des tarifs réduits ou la gratuité pour les familles. Pour autant, de façon volontariste, le Conseil départemental de la Haute-Garonne met en place une aide à la restauration scolaire permettant aux familles aux revenus modestes de bénéficier d'une prise en charge de la moitié ou de la totalité des frais de restauration de leur(s) enfant(s), afin d'**assurer l'accès de tous à ce service public**.

Près de

**21 000 élèves bénéficiaires**

de l'aide à la restauration scolaire  
(37% des collégiens haut-garonnais).



## DEMAIN, quelle restauration scolaire ?

**Associer les Haut-Garonnaises et les Haut-Garonnais à la définition des politiques publiques** : c'est tout l'objet du dialogue citoyen engagé par le Conseil départemental depuis 4 ans.

C'est également cette **démarche de co-construction** qu'a adoptée le Département pour sa nouvelle ambition pour les jeunes haut-garonnaises, construite à partir des enjeux identifiés par les jeunes – dont le bien-être et la participation.

Dans la continuité de cette démarche, le Conseil départemental engage un dialogue avec les collégiens, leurs parents et les personnels des collèges, afin de faire évoluer avec eux la restauration scolaire.



# QUE FAIT LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL EN MATIÈRE DE RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES COLLÈGES ?



## QUALITÉ ALIMENTAIRE

- Cuisines autonomes (fabrication sur place)
- Charte qualité restauration
- Produits locaux, de qualité : Miam 31
- Suivi sanitaire et qualité (Laboratoire départemental)
- Actions d'éducation au goût
- Réseau des référents (promotion des bonnes pratiques auprès des collèges)
- Formation des cuisiniers

## GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION SCOLAIRE

- Règlement départemental
- Chefs cuisiniers et personnels de restauration
- Aménagement, entretien des locaux, matériel pour la restauration
  - Groupements de commandes (pour favoriser l'achat au meilleur coût de produits alimentaires de qualité, de vaisselle et de services de collecte de biodéchets)

## UN SERVICE ACCESSIBLE À TOUS

- Tarification
- Aide à la restauration scolaire

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Collecte et valorisation des déchets alimentaires

