ACTION

La restauration scolaire durable dans les collèges publics du Gers

Alimentation et Agriculture

Mots clés
alimentation alimentation biologique restauration collective

Mise à jour de cette page :
14/03/2022

Personne contact

Françoise Massoutier / fmassoutier@gers.fr
05 62 67 40 40

Adresse

81 route de Pessan
BP 20569
32013 Auch 9
France

Consulter la carte

Porteur

- Département du Gers
  32022 Auch

Depuis bientôt dix ans, le Département du Gers gère l'organisation des services de restauration des collèges.
Il comprend 20 collèges en gestion dont 5 internats.
Tous les services de restauration sont autonomes et possèdent des légumeries.
Chaque année, 1 060 000 repas sont servis aux 6 100 collégiens demi-pensionnaires, aux 950 élèves du 1er degré et aux 2 000 lycéens.

Les difficultés rencontrées et/ou les réussites à valoriser

Depuis le transfert des compétences **(1)**, le Département s'est engagé dans une politique d'alimentation de qualité privilégiant des produits frais, de saison, biologiques, labellisés et locaux.

Pour cela, plusieurs dispositifs ont été développés et repensés pour une alimentation de qualité.

Dispositif « collège en bio »

Six collèges volontaires se sont engagés à utiliser au minimum 30% de produits biologiques. Ces collèges ont été accompagnés grâce à des formations pour l'équipe de cuisine sur les thématiques de la nutrition, des idées de menus et sur le gaspillage alimentaire.

Les convives des collèges ont pu participer à des expositions et des visites à la ferme pour faire découvrir les producteurs avec qui les collèges travaillent.

Un autre dispositif a été créé à la rentrée 2016-2017 permettant le financement de produits locaux (Gers, régions Occitanie et Nouvelle Aquitaine) et ayant des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) parmi toutes les familles de produits.

Pour permettre de renforcer les filières d'approvisionnement, le Département organise des rencontres entre les producteurs et les collèges.

Une sensibilisation pour tous

De même, il professionnalise ses équipes de cuisine en les formant sur la nutrition, la santé, la cuisine du bio, le tri des déchets et le gaspillage alimentaire.

Le service restauration du Conseil départemental met à disposition du matériel mobile pour les services de restauration comme des ressertes froides et chaudes, des tables de tri pour permettre d'expérimenter de nouvelles pratiques en matière de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage

alimentaire.

En effet, en permettant la resserte chaude et/ou froide des élèves directement dans la salle de restauration, ces derniers deviennent responsables de leur plateau et sont acteurs de leur alimentation car ils modulent les portions.

Grâce aux tables de tri, les élèves réalisent eux-mêmes leur tri de déchets au moment de débarrasser les plateaux.

De plus, les composteurs sont installés sur les différents sites pour valoriser leurs déchets.

Afin de valoriser le travail des équipes, le service restauration prend en charge les frais de labellisation « en cuisine » de la société Ecocert. Ce label comprend 3 niveaux d'exigences répartis en 4 domaines d'actions : bio (10%, 30% et 50%), local, sain et durable.

A la fin de l'année 2018, l'ensemble des collèges seront labellisés à des niveaux différents.

Le travail ne s'arrête pas à ce stade…

Des futures actions

Des pistes de réflexion sont menées pour développer l'approvisionnement en denrées locales et de qualité et identifier leurs modalités en structurant l'offre et la demande :

- Groupement de commande par secteur géographiques,
- Travail sur l'équilibre carcasse **(2)**
- Facilitation de la livraison,
- Accompagnement des établissements dans leurs achats, etc.

Pour 2017, sur les 20 collèges du Département, 700 tonnes de denrées alimentaires ont été achetées.

34% proviennent de producteurs locaux (150 producteurs) dont environ 20% en produits biologiques.

Le Département a la volonté de poursuivre le travail avec les filières agricoles et les établissements et de démarcher de nouveaux producteurs afin que les collégiens continuent à manger local et sainement dans leurs restaurants scolaires

(1) *Depuis le 1er janvier 2005, les départements assurent l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont ils ont la charge*

(2) *Achat d'une bête entière, répartition des différents morceaux entre collèges et mise en place d'un roulement afin de faciliter l'organisation des producteurs.*

Source :

Cet article est issu du « Dossier-ressources Agriculture & Alimentation » et édité par le Réseau Régional Éduquer en Santé-Environnement Occitanie.

Informations sur l'action

Publics/participants

— Adolescents (13-18 ans)
— Élus
— Salariés