

Foix, le 22 AOUT 2023

DIRECTION DE LA CULTURE, DU SPORT,  
DE L'EDUCATION & DU PATRIMOINE  
Service Education

Objet : Règlement des Services de restauration et d'hébergement 2023-2024

Madame, Monsieur,

Depuis la loi du 13 août 2004, le Département a en charge la responsabilité de la restauration scolaire dans les collèges et des personnels qui y concourent. En collaboration avec les chefs d'établissement, il définit les modalités de fonctionnement de ce service.

Particulièrement attentif à la qualité des repas servis, le Département s'est attaché à mettre en place différentes actions :

- intervention de diététiciens-nutritionnistes chargés d'accompagner les équipes de restauration pour garantir le respect des règles d'équilibre alimentaire des repas servis, conformément à la réglementation (variété alimentaire renforcée, grammage, fréquence de certains aliments, limites pour les sucres, graisses, produits frits).

Ces professionnels peuvent également être sollicités par les établissements pour des actions de sensibilisation au goût et aux règles d'hygiène alimentaire, participation à des instances internes liées à la restauration... ;

- développement de l'utilisation de produits frais et issus des circuits courts, au travers du dispositif départemental de soutien financier à destination des collèges et sans impact sur le prix payé par les familles. Cet objectif a été renforcé par l'ouverture, depuis 2018, de la Légumerie départementale, labélisée en Agriculture Biologique le 31 août 2022. Elle permet de fournir aux collèges des légumes frais et prêts à l'emploi tout au long de l'année et en fonction des saisons ;

- prise en compte, depuis la rentrée 2019, des dispositions de la loi Egalim du 30 octobre 2018 (dite loi Alimentation) concernant notamment l'achat de denrées produites dans le respect du développement durable et de la loi dite Climat et Résilience de 2021, avec la proposition de menus végétariens et thématiques,

- information des consommateurs sur la présence possible d'allergènes dans les menus élaborés au sein des services de restauration, conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif aux allergènes et denrées alimentaires non préemballées.

Les services vétérinaires de l'Etat sont chargés de vérifier l'application de cette réglementation. Le Département accompagne ses agents dans la mise en œuvre de ces différentes dispositions réglementaires.

Vous pouvez consulter sur le site web du Conseil départemental ou sur le portail ENT (Environnement Numérique de Travail) de la collectivité ou de chaque collège, le règlement départemental adopté par délibération de la Commission permanente du Conseil départemental du 7 décembre 2020.

Je vous remercie de prendre connaissance de ce Règlement qui s'impose à tous les usagers du service restauration.

Le Département aura toujours le souci de servir à vos enfants des repas de qualité en préconisant le plus souvent possible des produits frais, locaux, de qualité, de saison et issus d'une agriculture de qualité.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations les meilleures.

La Présidente,  
Christine TEQUI

