



# RESTAURATION SCOLAIRE

ON MANGE BIEN, ON MANGE SAIN DANS LES COLLÈGES DÉPARTEMENTAUX DE L'ALLIER

**L**e déjeuner représente un moment de détente et de convivialité, en commun, tout en confirmant son rôle éducatif tout comme l'enseignement !!!

La loi du 13 août 2004 a confié au Conseil Départemental la responsabilité des services de restauration scolaire et d'hébergement des collèges publics. Le Conseil Départemental, qui gère les personnels de restauration, assure aussi l'aménagement des cuisines et la maintenance des équipements.

Dans l'Allier, les unités de production autonomes ont été privilégiées, exception faite de deux collèges desservis par un autre collège.



Ce choix de production autonome présente notamment l'avantage de laisser à l'établissement la liberté d'élaborer ses menus, en privilégiant les produits frais. Un plan de formation axé sur l'hygiène alimentaire, la qualité nutritionnelle ou les techniques de cuisson évolutives a par ailleurs été mis en place pour les personnels intervenant dans les services de restauration.

## BIEN MANGER ÇA S'APPREND TOUS LES JOURS !

En 2017, près de 3 collégiens sur 4 mangent au restaurant scolaire où ils bénéficient d'une alimentation variée et équilibrée, conformément aux recommandations nutritionnelles. Une démarche d'amélioration de la qualité alimentaire a été mise en place dans les collèges.

**OBJECTIFS :** introduire des produits de qualité privilégiant la proximité et la saisonnalité, améliorer l'équilibre alimentaire par l'éducation au goût, demeurer vigilant au gaspillage alimentaire et au maintien d'un prix de repas accessible pour les familles, s'assurer de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Depuis 2010, le Conseil Départemental a une politique volontariste pour encourager le recours aux circuits de proximité dans les restaurants scolaires.

Une charte a donc été proposée aux différents collèges. 23 sur 35 sont inscrits dans cette dynamique. Au travers de cette charte est proposée une panoplie d'actions tout au long de l'année scolaire : ateliers de cuisine destiné aux chefs de cuisine et seconds de collège avec des restaurateurs renommés du département, semaine du goût, livret de recettes adaptées à la restauration collective mettant en valeur la production de l'Allier.



## DANS LES COLLÈGES DE L'ALLIER

Près de **80 %** des collégiens prennent leur repas  
au collège (13 000 demi-pensionnaires)

Près de **2 MILLIONS DE REPAS/AN**  
(dont 218 000 repas pour le 1<sup>er</sup> degré)

**3 M€** d'achat de denrées alimentaires/an

plus de **150 PROFESSIONNELS**  
sont chargés de la restauration en collège.

Des menus européens ont été proposés aux élèves,  
dans les collèges volontaires, en mai 2017,  
à l'occasion du mois de l'Europe,  
en partenariat avec Europe Direct Allier.  
Un guide de recettes européennes  
est à votre disposition.



**MENU EUROPÉEN AU COLLÈGE LOUIS-PERGAUD  
DE DOMPIERRE-SUR-BESBRE**

## VIVE LE CHOCOLAT !

Au collège des Chenevrières  
à Jaligny-sur-Besbre, une  
exposition « Vive le chocolat ! »  
a illuminé le CDI.

Grâce à cette exposition,  
les élèves de 5<sup>e</sup> ont pu  
travailler sur ce thème avec  
le professeur de Sciences de  
la Vie et de la Terre (SVT) :  
son histoire, sa culture, sa  
fabrication, la réglementation,  
les bienfaits et les méfaits du  
chocolat. Cette action était  
également le point de départ  
du cours sur la digestion en  
SVT. De plus, un travail sur  
l'équilibre alimentaire a été  
effectué avec l'infirmière  
du collège. Ce projet a  
aussi permis d'aborder le  
commerce équitable (en lien  
avec l'histoire-géographie-  
éducation civique) et  
s'intègre dans le PDMF  
(Parcours de découverte des  
métiers et des formations).

Des ateliers gourmands  
autour du chocolat avec M.  
Gautier, cuisinier du collège,  
se sont mis en place avec  
les collégiens.

Ce « mois chocolaté » s'est  
terminé chez M. Boudouard,  
artisan chocolatier à Saint-  
Gérard-le-Puy. Un livret de  
recettes a vu le jour sous la  
houlette de la documentaliste  
de l'établissement.

Les élèves ont été très  
satisfaits de cette initiative  
et des vocations de pâtissier  
sont nées !

Certains ont réalisé quelques  
recettes pour en faire profiter  
leurs camarades de classe.

**Direction de la Jeunesse, de l'Éducation, de la Culture et des Sports**

Sylvain BRUNO, conseiller technique en restauration

Mail : [bruno.s@allier.fr](mailto:bruno.s@allier.fr) - Tél : 04 70 34 40 67