LE PRÉSIDENT

Madame, Monsieur,

Plusieurs dispositions de la **loi EGALIM du 30 octobre 2018**, issue des États Généraux de l'Alimentation pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, concernent la restauration scolaire.

Cette loi prévoit notamment d'expérimenter l'introduction d'un **menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration collective scolaire** publique et privée au plus tard le 1^{er} novembre 2019. Les repas proposés permettront de faire le choix **d'un menu végétarien dans les collèges publics de l'Ariège, à partir de la rentrée scolaire 2019, sans impact sur les tarifs.**

Les menus élaborés dans ce cadre, diététiques, écologiques et pédagogiques, pourront être composés de protéines animales (laitages, œufs) ou végétales (céréales, légumineuses). La réduction de la consommation de viande ou de poisson peut être réalisée tout en garantissant les apports, notamment en protéines, nécessaires à l'organisme humain par l'association de céréales et de légumes secs par exemple.

Le Département, en charge de la compétence restauration dans les collèges, est particulièrement attentif à la qualité des repas servis, à l'utilisation de produits frais et issus de l'agriculture locale. Ainsi, depuis la rentrée 2018, la Légumerie départementale, installée à Laroque d'Olmes, permet de fournir aux services de restauration des collèges, des légumes frais, conditionnés sous vide et prêts à l'emploi. Un gain de temps pour les équipes de restauration qui peuvent ainsi proposer des plats élaborés et développer le « fait maison ».

Le Département accompagne ses équipes dans la mise en œuvre de la réglementation relative à la restauration scolaire et veille à adapter les procédures en vigueur. A ce jour, les menus sont établis par les chefs de cuisine sur la base d'un plan alimentaire annuel et le Département fait appel à deux diététiciennes-nutritionnistes qui assurent l'analyse et la validation de ces menus au regard de l'équilibre alimentaire.

Concernant les modalités de fonctionnement de la restauration au sein des collèges, 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 22 juillet 2019**. Je vous remercie de prendre connaissance de ces principes qui s'appliquent à tous les usagers du service restauration.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments les meilleurs.

LE PRÉSIDENT DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HENRI NAYROU