


La restauration scolaire

Le Département a fait le choix de confier aux collèges, grâce au travail de 320 agents départementaux dont 71 cuisiniers, la confection des repas des demi-pensionnaires plutôt que de la déléguer à une entreprise privée.

Restauration collective

Le Département est chargé de l'accueil et de la restauration dans les 51 collèges publics. Il a choisi d'assurer lui-même la confection et le service des repas.

À l'exception de 3 collèges dont la restauration dépend des lycées de proximité, les services de restauration des 48 collèges organisent la réalisation d'environ 15 500 repas journaliers soit plus de 2,2 millions de repas par an soit 4,4 millions d'achats de denrées alimentaires .

Afin de garantir la qualité et l'équilibre de ceux-ci, de proposer des produits de saison et d'éduquer les collégiens au goût, le Département a engagé un cycle de formation pour l'ensemble de son personnel, axé sur l'hygiène en restauration et la sécurité alimentaire. Chaque année, les cuisiniers participent à une formation sur différents thèmes (la mise en place du plan de maîtrise sanitaire, l'équilibre alimentaire...). Un des objectifs à terme est de développer la place des productions locales dans la composition des repas via l'utilisation de la [plateforme Agrilocal](#) .

Ces démarches sur la qualité s'accompagnent de toute une politique éducative menée par les établissements pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Progressivement les modes de travail des équipes de restauration s'adaptent à cette évolution. Les tarifs de la restauration sont fixés chaque année par l'assemblée départementale et sont identiques sur l'ensemble du territoire dans les collèges assurant la production interne des repas.



Département
de Saône-et-Loire