



Le chef de cuisine et son équipe préparent chaque jour des entrées à partir de produits frais @Marine Fumel

## Restauration scolaire

Pour le Département de la Meuse, la restauration scolaire constitue un enjeu essentiel dans le développement des collégiens, considérant même que l'éducation alimentaire et la sensibilisation au développement durable doivent y être associées.

Publié le 30 juin 2020

### Une restauration de qualité et de proximité

Le Département assure la gestion et le bon fonctionnement de 15 restaurants scolaires autonomes sur le territoire.

Selon les sites, le chef cuisinier et son équipe préparent de 100 à 500 repas chaque jour.

Ils proposent un choix de produits frais variés, dans le respect des règles et des recommandations nutritionnelles, tout en privilégiant les produits durables (labels, produits issus de l'Agriculture Biologique AB...) et issus de circuits de proximité.

La participation financière des familles aux repas permet aux collèves de s'approvisionner en denrées alimentaires de qualité. Chaque établissement est autonome tant dans la confection de ses menus que pour l'achat de ses matières premières.

Le Département soutient les collèges dans l'investissement total ou partiel (subventions) de matériels, et accompagne la mobilisation des établissements pour l'achat de denrées de proximité, de produits durables de proximité et de produits en circuit de proximité via

[Agrilocal](#)

(règlement du 12 mai 2022).

Il assure également le bon fonctionnement de ses sites par une veille réglementaire sanitaire et engage les travaux de réfection prévus dans le cadre du Plan Pluriannuel d'Investissement (PPI).



En 2023 :

**534000 repas servis**  
soit 3 633 repas / jour.



### Chiffres clés

> Coût de revient moyen départemental: 9,95 € en 2023

### Tarif des repas 2024 pour les familles

:

> Pour forfait 4 et 5 jours: 4,25 €

> Pour forfait 3, 2 et 1 jour: 4,45 €

> Ticket unitaire: 4,75 €



## La lutte contre le gaspillage des déchets alimentaires

Le Département de la Meuse s'engage auprès des collèges dont il gère la restauration pour réduire le gaspillage alimentaire.

Ces actions font écho à la législation en vigueur pour les collectivités sur l'obligation de :

- > **mettre en oeuvre une démarche** de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations
- > **informer et éduquer** à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- > **réduire les déchets** via le tri à la source et le traitement des biodéchets

### La démarche par étapes

Le Département a retenu OrgaNeo comme prestataire qui accompagne les **15 collèges concernés**. Cet accompagnement se déroule **sur une durée de 16 mois** en plusieurs étapes, de septembre de l'année N à décembre de l'année N +1 :

- > **Diagnostic** personnalisé des pratiques (dont la pesée des menus) liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- > **Elaboration d'un plan d'actions** répondant aux résultats du diagnostic réalisé
- > **Formations** proposées aux membres de l'équipe projet (pluridisciplinaire : équipe restauration, enseignants, vie scolaire, parents d'élèves, collectivité, gestionnaire...)
- > **Mise en oeuvre** du plan d'actions et de l'**accompagnement** avec des solutions telles que le bar à salades, le bar à légumes, les assiettes petite faim/grande faim, sensibilisation des convives et autres...
- > **Bilan** fait 1 an après via des pesées pour des menus identiques ou similaires

### Les objectifs de cette démarche

- > Réduire le gaspillage alimentaire à chaque étape d'élaboration des repas
- > Favoriser une **alimentation plus durable** (locale et de qualité)
- > Participer à l'**éducation des collégiens** à l'environnement
- > Rendre les **établissements autonomes** sur ces thématiques
- > Trier et valoriser les **biodéchets**



#### Quelques chiffres

Un an après les premières pesées, nous avons constaté en moyenne \* :

- **25 %** de gaspillage alimentaire en moins
- le passage de 104 g/convive/repas à **78 g/convive/repas** et donc des économies pour l'établissement !

### Les collèges concernés

#### 2018/2019 - Etablissements pilotes

Collège d'Argonne, Clermont-en-Argonne  
Collège Les Tilleuls, Commercy  
Collège Louise Michel, Etain

#### 2020/2021

Collège Les Avrils, Saint-Mihiel  
Collège Louise de Broglie, Ancemont  
Collège Jean d'Allamont, Montmédy

#### 2021/2022

Collège Jean Moulin, Revigny-sur-Ornain  
Collège Buvignier, Verdun  
Collège André Theuriet, Bar-le-Duc

#### 2022/2023

Collège Les Cuvelles, Vaucouleurs  
Collège Robert Aubry, Ligny-en-Barrois  
Collège Emilie Carles, Ancerville

#### 2023/2024

<https://www.meuse.fr/proche/colleges/aller-au-college/restauration-scolaire?>

## LIENS UTILES

- > Site manger bouger
- > Site Alim confiance
- > Site agriculture.gouv

## CONTACT



### SERVICE COLLÈGES

 [0329457755](tel:0329457755)

 [ITINÉRAIRE](#)

 Hôtel du Département  
Place Pierre-François  
Gossin  
BP 50514  
55012 BAR LE DUC



### DÉPARTEMENT DE LA MEUSE

Place Pierre François

Gossin

55012 BAR LE DUC

Tél : 03 29 45 77 55

LE DÉPARTEMENT  
meuse