

Madame, Monsieur,

Depuis le vote de 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.

Il lui appartient de définir les modalités de fonctionnement de ce service, en collaboration avec les chefs d'établissement.

Par ailleurs, et depuis que la compétence lui a été confiée, le Département s'est attaché à mettre en place les actions suivantes :

- l'intervention de diététiciens-nutritionnistes chargés d'accompagner les équipes de restauration et de garantir le respect des règles d'équilibre alimentaire des repas servis. 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...
- le développement de l'utilisation de produits frais et issus des circuits courts dans le respect du développement durable, au travers du dispositif départemental de soutien financier à destination des collèges et sans impact sur le prix payé par les familles, objectif renforcé par l'ouverture, au 1<sup>er</sup> semestre de l'année 2018, d'une légumerie centrale qui a pour vocation de traiter des légumes frais et prêts à l'emploi pour les collèges,
- l'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.

Je tiens à souligner que la démarche du Département en faveur d'une alimentation équilibrée et basée sur des produits de qualité a été confortée par les derniers textes exécutoires parus en 2010 et 2011, notamment le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ce texte impose une plus grande variété alimentaire dans les menus proposés, un grammage très précis, la fréquence de certains aliments, les limites pour les sucres, graisses, produits frits ou encore les viandes hachées. 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 dispositions réglementaires.

Vous pouvez consulter sur le portail ENT (Environnement Numérique de Travail) du Conseil départemental de l'Ariège (<http://ariège.entmip.fr/>) ou via l'ENT du collège, le règlement de restauration adopté par délibération de la Commission permanente du Conseil départemental du 16 juin 2014, précisant les modalités de fonctionnement de la restauration au sein des collèges. Je vous remercie de prendre connaissance de ces principes qui s'imposent à tous les usagers du service restauration.

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

*et  
les plus attentionnées*

LE PRESIDENT DU CONSEIL DEPARTEMENTAL  
HENRI NAYROU