

Repas au collège : c'est tout bon

LA QUALITÉ DANS L'ASSIETTE DES COLLÉGIENS, LE DÉPARTEMENT Y VEILLE



Comment avoir l'énergie pour une journée de cours si on ne mange pas sain, varié et équilibré ? Le Département gère la restauration scolaire de centaines de collégiens avec de fortes exigences pour la qualité des produits, l'hygiène, la santé... tout en veillant à un prix raisonnable, le même partout et pour tous.



©F.Exubis

Manger sain

Les menus des restaurants scolaires sont établis par période de 6 semaines et validés par une « commission des menus », composée de chefs de cuisine, d'une diététicienne et des gestionnaires des collèges. Les parents et les élèves peuvent demander à y participer.

L'Unité de Préparation Culinaire

Chaque jour, du lundi au vendredi, plus de 3500 élèves répartis dans neuf collèges du département consomment les plats cuisinés par l'Unité de Préparation Culinaire (UPC), basée à Château-Arnoux-Saint-Auban.

Le temps du repas est un moment privilégié pour découvrir de nouvelles saveurs. Depuis plusieurs années, l'Unité de Préparation Culinaire organise une fois par mois un menu thématique composé de plats typiques d'une région française ou d'un pays du monde. Depuis 2021, les collégiens peuvent d'ailleurs voter pour choisir à l'avance leurs menus thématiques préférés sur [www.mondepartement04.fr](https://www.mondepartement04.fr/collegien/mes-repas).



Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'UPC travaille avec les cantines des établissements afin de proposer aux collégiens des accompagnements différents. Une garniture mixte (moitié féculents, moitié légumes) est privilégiée à une garniture unique.

15

CUISINES

en fonctionnement dans les collèges, et une Unité de Préparation Culinaire (l'UPC).

RéGAL : Manger local et de saison

Une démarche

La démarche RéGAL (réseau de gouvernance alimentaire locale) permet aux chefs de cuisine des collèges de servir des produits locaux à la cantine. Ces aliments sont produits dans les Alpes de Haute-Provence, ou plus largement dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Grâce à RéGAL, les éleveurs, les agriculteurs, et les acteurs de la restauration collective peuvent échanger sur leurs savoir-faire. Ces échanges favorisent une meilleure coopération entre les acteurs de la filière ce qui permet aux collégiens de déguster des denrées issues de nos terroirs. Tout le monde est gagnant : les producteurs locaux trouvent là un débouché important et les élèves se régalent !

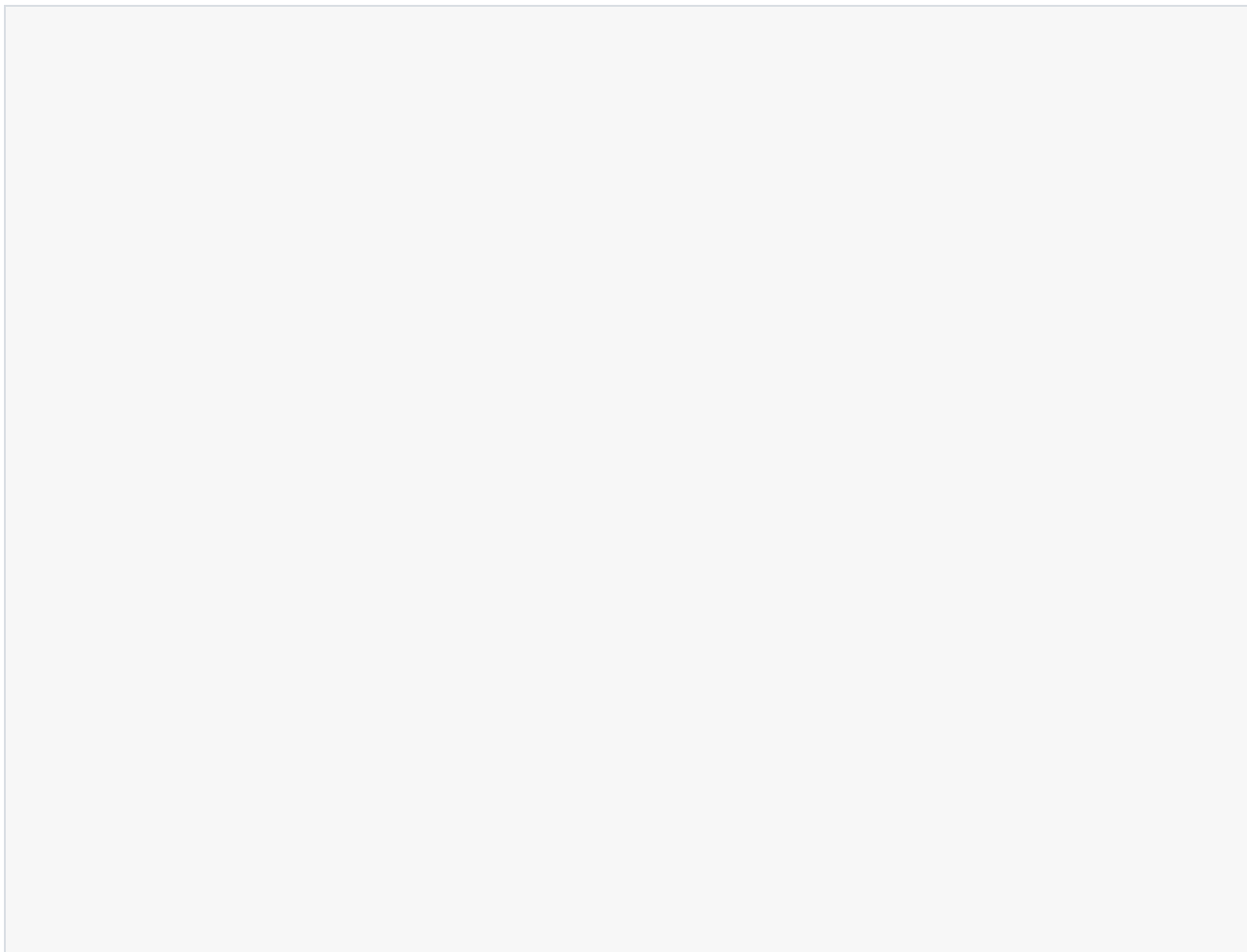
Un label

Soucieux de s'engager toujours plus dans une logique d'approvisionnement en circuits courts, le Département a créé un label « Partenaire de la démarche RéGAL » qui sera attribué à toutes les cantines scolaires signataires de la Charte RéGAL. Cette charte engage les partenaires notamment à :

- s'approvisionner en produits régionaux dans un budget maîtrisé ;
- orienter sa politique d'achat vers l'économie du territoire ;
- faire du restaurant scolaire un vecteur d'apprentissage et de pédagogie ;
- développer des pratiques durables et responsables ;
- organiser une centrale d'achats performante.



cantines des collèges. Ce sont donc les agriculteurs de notre territoire qui nourrissent les collégiens des Alpes de Haute-Provence. En établissant ainsi un lien direct du producteur au consommateur, le Département souhaite créer une relation entre les élèves et le monde agricole.



Suivez-nous

**ALPES DE HAUTE
PROVENCE**
LE DÉPARTEMENT

Département des Alpes de Haute-Provence

13 rue du docteur Romieu CS 70216 -
04995



04 92 30 04 00



<https://www.mondepartement04.fr/collegien/mes-repas>



[Localiser](#)

[Plan du site](#)

[Contact](#)

[Espace presse](#)

[Charte graphique](#)

[Mentions légales](#)

[Aide](#)

[Gestion des cookies](#)