

Foix, le lundi 11 mars 2019

## **Education : le porc en vedette dans les assiettes des 5 100 collégiens ariégeois**

Pour les quelques 5 100 demi-pensionnaires des collèges ariégeois\*, un déjeuner par mois (généralement le jeudi ; le vendredi pour Ax-les-Thermes) affiche les produits locaux au menu. Après les légumes (lentilles et potimarrons), pensionnaires et demi-pensionnaires seront heureux d'apprendre le retour de la viande comme base du menu ariégeois ce mois-ci : jeudi 21 mars, le porc succèdera à la truite pour occuper la tête d'affiche des restaurants scolaires partenaires.

Le repas ariégeois, renouvelé chaque mois grâce au bon soin des responsables et chefs cuisiniers d'établissement, est élaboré en coopération avec les diététiciennes du département pour offrir aux collégiens une alimentation locale la plus saine et équilibrée possible.

Parce qu'elle vise à proposer des repas concoctés à base de produits locaux, cette démarche entre en parfaite cohérence avec la politique de sensibilisation menée par le Département depuis plus de dix ans. Par l'amélioration de la restauration locale et la promotion des circuits courts, le Conseil Départemental contribue, depuis 2008, à éveiller les élèves aux enjeux et problématiques de l'origine des produits tout en aiguisant leurs palais à la diversité des goûts et qualités des aliments finissant dans leurs assiettes.

Cette action répond à un double enjeu : améliorer la qualité de la restauration des collèges ariégeois tout en valorisant les filières agricoles locales. Depuis 2015, ce type d'initiative est fortement encouragé par un dispositif incitant les établissements à développer leur approvisionnement en produits frais et locaux.

*\*Les collèges de Vicdessos et Mirepoix ne participent pas à l'opération, ne disposant pas d'un service de restauration géré par le Département.*

**Le prochain menu ariégeois sera servi  
aux collégiens le jeudi 21 mars.**

