

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Restauration scolaire : le Département du Gers accueille une délégation de la Dordogne pour un échange d'expertise

Ce mardi 27 mai 2025, le Conseil départemental du Gers a reçu une importante délégation du Conseil départemental de la Dordogne, composée d'une trentaine de personnes, dans le cadre d'un échange d'expérience sur la restauration scolaire. Une démarche qui illustre les liens étroits entre les deux Départements engagés dans une politique ambitieuse en faveur d'une restauration locale, bio et "faite maison".

Après une première visite du Gers en Dordogne en 2022, puis une immersion de quatre jours de l'un des responsables techniques gersois dans les collèges périgourdins en mars 2025, c'est au tour du Département du Gers de partager son savoir-faire. Cette journée d'échange technique devrait permettre à la Dordogne d'affiner son projet de construction d'un nouveau service de restauration scolaire.

La délégation, emmenée par **Bruno Lamonerie**, vice-président en charge de l'administration générale, et **Christian Teillac**, vice-président en charge de l'éducation, a découvert deux modèles d'organisation de la restauration gersoise :

- **Le self collaboratif**, expérimenté depuis trois mois au collège de Riscle, qui mise sur l'autonomie des élèves, la lutte contre le gaspillage alimentaire et une amélioration des conditions de travail des agents ;
- **Le service à table**, en place au collège de Miélan, qui valorise la convivialité, le lien humain et le partage des goûts.

Le self collaboratif : une innovation au service des collégiens et des équipes

Inspiré d'une initiative du Puy-de-Dôme, le self collaboratif rompt avec le modèle classique du self-service, jugé parfois trop contraignant et peu responsabilisant. À Riscle, les élèves composent eux-mêmes leur plateau : ils choisissent leur entrée et leur pain sur un îlot central, puis se servent leur plat chaud avec la même assiette. Résultat : moins de vaisselle, moins de gaspillage et plus de conscience alimentaire. Le principe est simple : *"Tu manges ce que tu prends"*.

L'expérimentation, encore récente, porte déjà ses fruits : la consommation de légumes et de crudités a augmenté. Les agents, de leur côté, sont soulagés des tâches répétitives et chronophages. Ils peuvent désormais se consacrer à des missions de valorisation du goût, d'éducation nutritionnelle, tout en limitant les troubles musculo-squelettiques liés à la manutention.

Le service à table, s'il exige plus de personnel pour l'encadrement, séduit par sa dimension conviviale. Il permet des échanges riches autour du repas et encourage les élèves à goûter de nouveaux plats. Miélan a offert un exemple en la matière sans le Gers. Certains établissements envisagent aujourd'hui d'y revenir. La Dordogne elle-même s'interroge sur l'opportunité d'un tel retour.

Mais dans le Gers, le choix est clair : proposer plusieurs modèles adaptés aux réalités de chaque établissement et de chaque territoire. Que ce soit par le biais du service à table ou du self collaboratif, l'objectif reste le même : offrir une alimentation de qualité, sensibiliser les jeunes au bien manger et garantir des conditions de travail dignes pour les agents.

L'après-midi, l'ensemble du groupe s'est retrouvé à Riscle pour un temps d'échanges et de retour d'expérience.

Côté gersois, la délégation accueillante comprenait des agents des Directions Collège Restauration et Enseignement, Territoire et Développement Durable et Patrimoine Immobilier, aux côtés des élus départementaux et vice-présidents **Jérôme Samalens** et **Céline Salles**.

Le Mot du Vice-Président en charge des collèges

« C'est un exemple concret de coopération inter-départementale, au service d'une alimentation de qualité pour les collégiens, et d'un engagement partagé en faveur des circuits courts, du bien manger et de l'éducation au goût. » - Jérôme Samalens