

EDUCATION

A la cantine : bien manger pour bien grandir

L'agglomération s'engage pour une restauration scolaire encore plus responsable. À partir du 1er janvier 2026, les repas des cantines passeront de cinq à quatre composantes : un changement pensé pour mieux répondre aux besoins réels des enfants, réduire le gaspillage alimentaire et renforcer le local dans les assiettes.

Publié le 24 novembre 2025





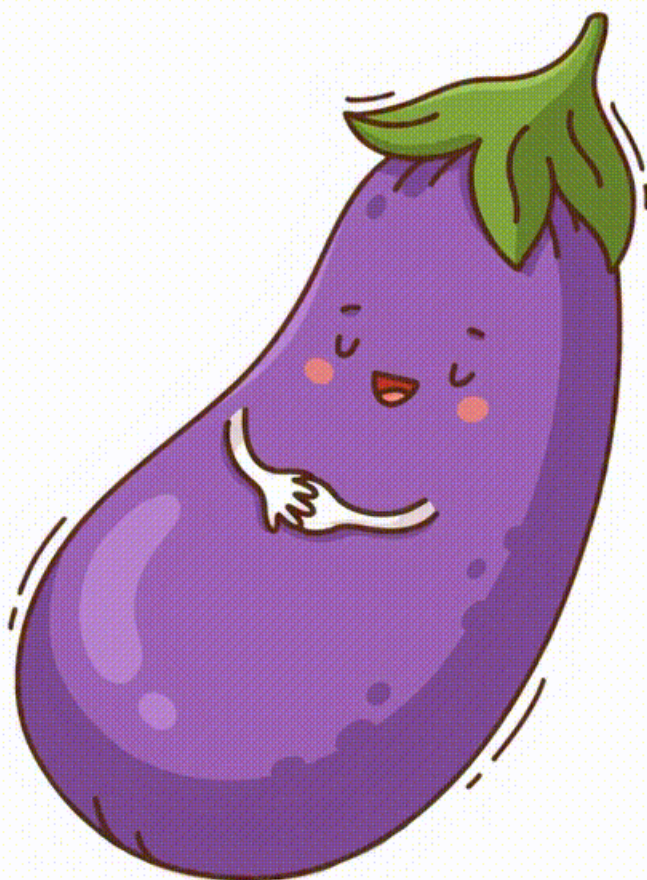
À partir du 1er janvier 2026, l'agglo fait évoluer la composition des repas servis à la cantine scolaire pour mieux répondre aux besoins réels des enfants et réduire le gaspillage alimentaire

Les repas comprendront 4 composantes essentielles à leurs besoins nutritionnels, toutes conformes aux recommandations nationales du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Fruits, légumes, protéines, féculents, produits laitiers : rien ne disparaît, tout reste équilibré ! Les combinaisons sont simplement repensées pour être mieux réparties sur l'ensemble du repas.

Cette décision s'inscrit dans l'engagement du territoire pour une alimentation saine, durable et locale, en cohérence avec le Projet Alimentaire Territorial, qui vise à repenser la manière de produire, distribuer et consommer l'alimentation à l'échelle locale.

Des repas plus adaptés... et moins gaspillés !

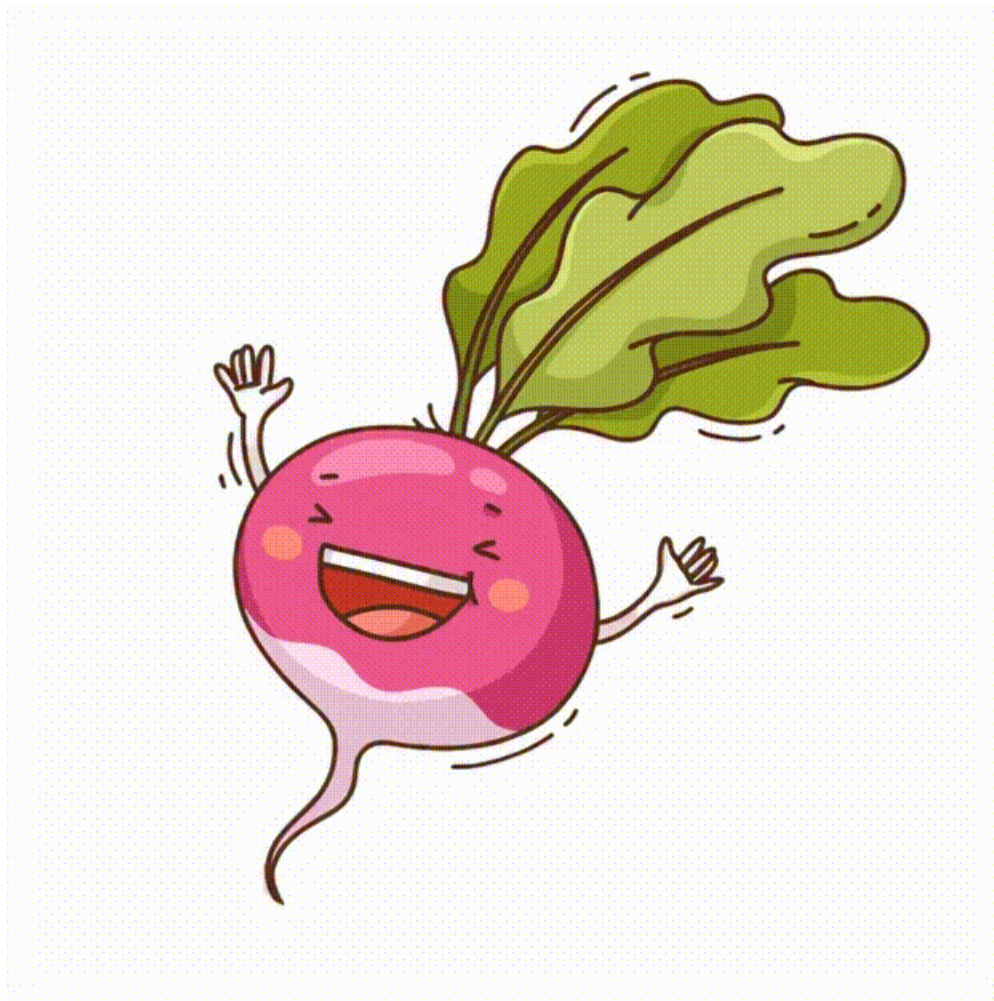


Depuis plusieurs années, les équipes de restauration constatent la même chose : en maternelle et en primaire, les repas à 5 composantes sont trop copieux. Résultat : des assiettes qui repartent à moitié pleines et un gaspillage alimentaire conséquent, qui alourdit aussi l'empreinte carbone de la restauration scolaire. En passant à 4 composantes, l'agglomération veut proposer des repas plus adaptés à l'appétit réel des enfants, tout en conservant un parfait équilibre nutritionnel. Moins de surplus dans l'assiette, c'est aussi plus de qualité dans ce qui est servi, et une manière concrète d'allier santé, bon sens et respect de l'environnement.

Plus de produits locaux et de saison dans les cantines

Ce nouveau modèle offre également l'opportunité de renforcer la qualité des produits servis, en privilégiant les circuits courts, la saisonnalité et l'agriculture locale, tout en préservant la diversité et le plaisir de manger grâce à des menus équilibrés et variés.

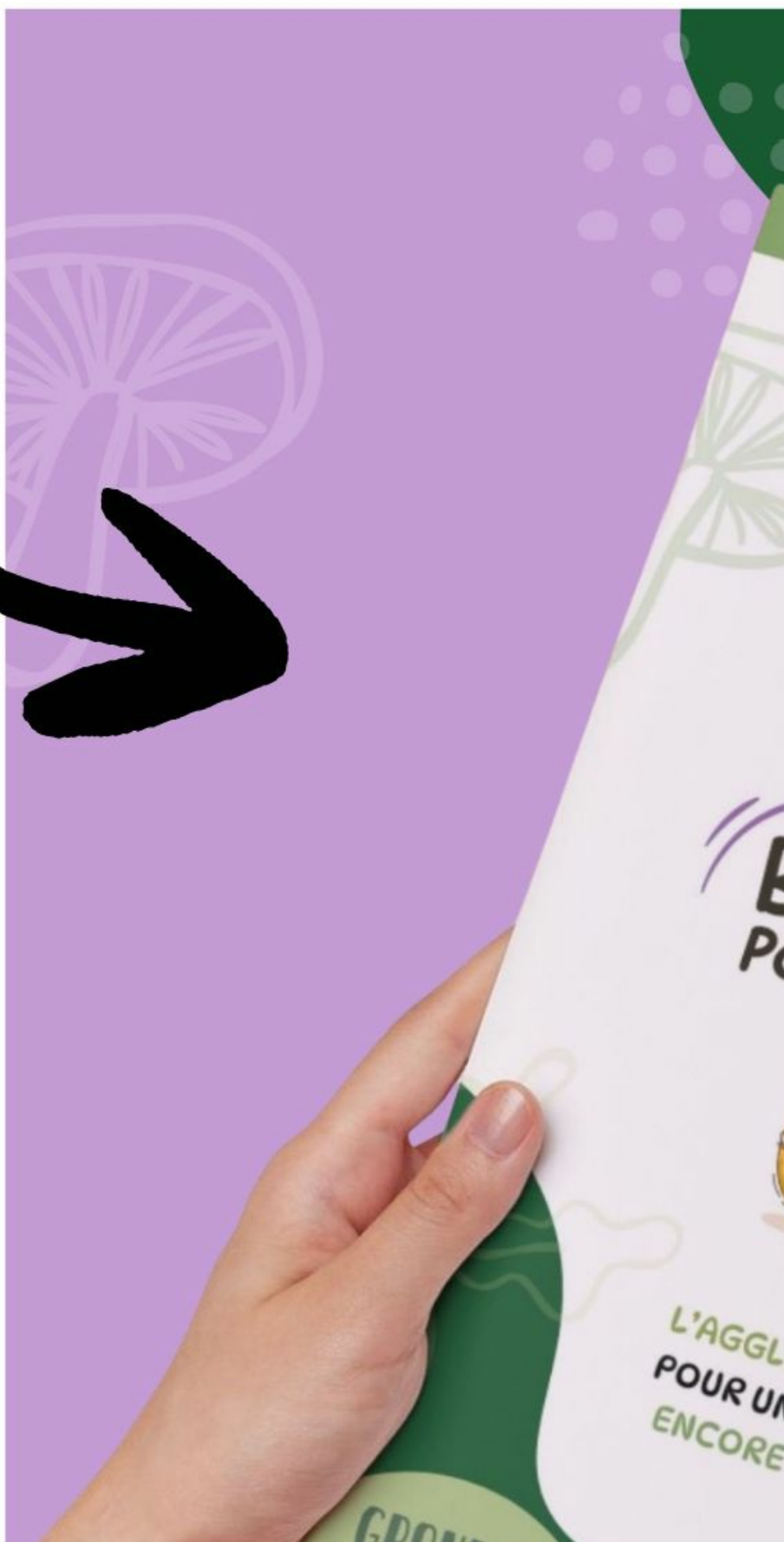
Une décision construite avec le terrain



Cette nouvelle organisation est le fruit de plusieurs mois de travail partagé :

- des formations dédiées aux cuisiniers pour mieux intégrer les produits locaux et réduire le gaspillage
- des ateliers associant techniciens, élus communaux et intercommunaux
- des présentations et échanges dans plusieurs instances de l'Agglomération
- l'analyse des retours d'expérience de collectivités déjà engagées dans ce modèle

Informier et accompagner les familles





Pour expliquer cette évolution, une brochure d'information sera diffusée auprès des parents. Vous pouvez la retrouver ci-dessous ! Les équipes éducatives et de restauration, ambassadeurs du "bien manger", seront également mobilisées pour répondre aux questions et accompagner les familles au quotidien.

Pour tout savoir sur les menus à 4 composantes, téléchargez la brochure!

TÉLÉCHARGER LA BROCHURE

Un suivi attentif et une évaluation transparente





Un premier bilan sera réalisé après plusieurs mois de mise en œuvre afin de mesurer :

- la réduction du gaspillage alimentaire
- la satisfaction des enfants et des familles
- la qualité globale des repas

Les résultats permettront d'ajuster le dispositif si nécessaire et seront partagés avec les familles.

L'oeil de l'expert :

Pour mieux comprendre les enjeux des repas à 4 composantes, découvrez l'interview d'Elina Olive, diététicienne. Elle y explique en quoi ce modèle reste parfaitement équilibré pour les enfants, comment il contribue à réduire le gaspillage alimentaire et pourquoi il s'inscrit dans une démarche de meilleure qualité des produits servis en cantine.



**COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
GAILLAC -
GRAULHET**

Técou BP 80133 -
81604 - GAILLAC
Cedex

Accueil du public :
Du lundi au jeudi :
8h45-12h15 / 13h45-
17h30
Vendredi :
8h45-12h15 / 13h45-
17h00