

RESTAURATION SCOLAIRE | Des repas 100% ariégeois, 0 gaspi !



Valoriser les produits du terroir ariégeois tout en réduisant le gaspillage alimentaire : tel était l'objectif de l'opération « Repas 100 % ariégeois et 0 gaspi » organisée par le Conseil Départemental de l'Ariège du 16 avril au 19 juin 2026. Toutes les équipes de restauration des collèges ont été invitées à relever ce double défi au service d'une alimentation plus locale et responsable. Un jury s'est rendu dans les 13 restaurants scolaires pour départager les 3 vainqueurs. Une attention particulière était portée à l'origine des produits utilisés, à leur traçabilité, à l'adaptation des portions servies, à l'organisation du service ainsi qu'aux actions de sensibilisation menées auprès des élèves.

La Présidente du Conseil Départemental, Christine Téqui vous convie à la cérémonie de ce concours culinaire, le :

Mercredi 1er juillet à 11h15 - Salons du Conseil Départemental -

Cette remise des prix vient saluer l'engagement de toutes les équipes de restauration et des personnels éducatifs.

A l'issue, vous pourrez déguster le buffet déjeunatoire 100 % ariégeois, 0 gaspi proposé par le chef de l'Hôtel du Département !

Ariege Le Departement

Invitation presse

Le 26/06/2026 09:10

CONTACT

Estelle Tabeaud — Directrice de la Communication

05 61 02 09 77 · etabeaud@ariege.fr