



PAU, le 2 mai 2024

Objet : Aide départementale à la restauration scolaire (ADRS)

Madame, Monsieur,

Le Département est responsable de la restauration scolaire des collèges publics des Pyrénées-Atlantiques. A ce titre, il s'engage depuis plusieurs années dans une démarche d'amélioration continue de la qualité des repas servis aux collégiens.

Les 42 collèges publics gérés par le Département ont aujourd'hui adhéré au dispositif « Manger Bio & Local 64 » afin de favoriser le développement des circuits courts et une restauration scolaire de qualité.

Par ailleurs, conscient des difficultés financières que connaissent certaines familles et pour faciliter l'accès de tous aux services de restauration, le Département apporte **une aide spécifique aux élèves demi-pensionnaires et internes bénéficiaires de l'Allocation de rentrée scolaire (ARS)**.

Pour l'année 2024, les aides forfaitaires sont les suivantes :

- **0,40 €** par repas pour les demi-pensionnaires ou internes bénéficiaires de **l'ARS non boursiers d'État**,
- **0,55 €** par repas pour les demi-pensionnaires ou internes bénéficiaires de **l'ARS et boursiers d'État**.

L'aide départementale est directement déduite de la facture de demi-pension ou d'internat qui vous est transmise chaque trimestre par le collège et ce, quel que soit le forfait choisi.

Si votre enfant est boursier d'État, l'aide vous sera accordée d'office, les pièces justificatives étant produites lors de la constitution du dossier de bourse.

Si votre enfant est bénéficiaire de l'ARS mais non boursier, vous devez adresser au collège l'attestation d'ARS pour l'année scolaire 2024-2025. Si vous n'avez pas ce document en votre possession, vous pourrez imprimer le relevé de paiements sur le site de la Caisse d'allocations familiales (www.caf.fr).

Soyez assurés de ma volonté de vous accompagner au quotidien.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Jean-Jacques LASSERRE
Président du Conseil départemental des
Pyrénées-Atlantiques

COUPON-RÉPONSE à remettre au collège complété et signé

NOM – Prénom du représentant légal :

NOM – Prénom de l'élève :

Classe :

Régime de l'élève : externe demi-pensionnaire interne (cocher la case correspondante)

Bénéficiaire de l'ARS (Allocation de rentrée scolaire) : OUI NON (cocher la case correspondante)

Fait à, le

Signature du représentant légal



MANGER BIO & LOCAL 64

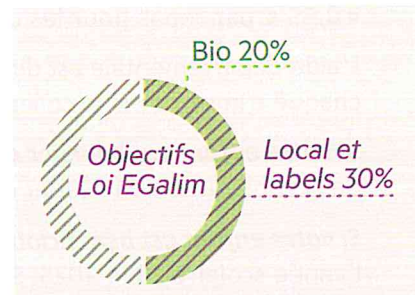
Depuis 2010,
le Conseil départemental
accompagne la
restauration collective
des collèges pour offrir
davantage de produits bio
et de qualité issus du
territoire local.

Pourquoi manger bio et local en restauration collective ?

- 🍷 Pour garantir une alimentation de qualité pour tous.
- 🍷 Pour soutenir et pérenniser une agriculture locale qualitative.
- 🍷 Pour tendre vers les objectifs de la loi « EGalim » : 50 % de produits « durables », sous signe de qualité et locaux, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

- 42 collèges publics, dont le service de restauration est géré par le Conseil départemental, sont engagés dans le « manger bio et local ».
- 130 fournisseurs, qui produisent et transforment dans le département et vendent en direct, sont référencés pour livrer les collèges.
- 2 millions d'euros de produits alimentaires issus du territoire ont été achetés par les collèges publics en 2023.
- 44 % de produits bio et locaux ont été servis dans les assiettes des collégiens en 2023.

Part des produits bio et locaux en valeur d'achat Moyenne des 42 collèges



Le programme s'étend progressivement à toutes les restaurations collectives

- Des actions en matière de lutte contre le gaspillage, d'équilibre alimentaire et d'introduction des protéines végétales font partie de l'accompagnement.
 - La loi EGalim rend obligatoire la mise en place d'un menu végétarien par semaine.
 - Les menus proposés tous les jours en collège sont conformes à la réglementation en matière d'équilibre alimentaire et de grammage des plats.
 - Un forum annuel permet des échanges et la mise en relation avec les fournisseurs locaux.
 - Un accompagnement des équipes de restauration par une hygiéniste et une diététicienne du Département. Les actions mises en œuvre ont permis de concilier la maîtrise budgétaire et la qualité dans l'assiette.
- 161 établissements dans le 64
 - 1 170 enfants en crèches
 - 225 enfants placés
 - 7 800 écoliers
 - 16 900 collégiens
 - 1 500 personnes handicapées
 - 2 500 personnes âgées