

vers une RESTAURATION

collective
durable et
de qualité

Fiche technique





Sommaire

- 4 Les différents modèles de restauration collective
- 6 Le contexte réglementaire
- 8 Quels aménagements lors du passage d'une gestion concédée à une gestion directe de restauration collective ?
- 10 Le coût de la restauration collective
- 12 Quels leviers pour un approvisionnement durable de ma restauration collective ?
- 14 Maîtriser les coûts dans une démarche d'approvisionnement durable
- 16 Valoriser ma démarche de restauration collective durable
- 18 Pour vous outiller

Préambule

Améliorer la qualité environnementale, sociale, économique et gustative des assiettes de nos restaurants collectifs permet d'améliorer notre santé et de favoriser le développement local et social.

La restauration collective, c'est la première marche vers un accès à tous à une alimentation saine et durable. Elle joue également un rôle éducatif et de valorisation d'une agriculture respectueuse de notre environnement. Elle représente un débouché supplémentaire pour les entreprises agricoles et alimentaires locales.

Elaborée par les services de Haute-Garonne Ingénierie, cette fiche a pour objectif d'apporter aux communes des premiers éléments de réflexion pour leurs projets autour de la restauration collective. Elle présente le contexte réglementaire qui encadre le travail mené par les communes, les impacts du changement du mode de gestion de la restauration collective et des outils pour aller vers un approvisionnement plus durable et valoriser sa démarche.

Les services de Haute-Garonne Ingénierie peuvent vous accompagner pour structurer vos projets et accroître la part de circuits courts dans la restauration collective ●



Les différents modèles ...



4

Les modes de gestion de la restauration collective

La gestion directe ou régie : la collectivité prépare elle-même les repas, avec ses propres moyens humains et techniques, en achetant la matière première auprès des centrales de référencement, des plateformes logistiques ou directement auprès des producteurs locaux.

La gestion concédée : la collectivité achète une prestation et la gestion est confiée à un prestataire privé par un marché public.

En France, 49% des cantines des écoles du premier degré sont en gestion directe, contre 93% pour les collèges et lycées.

Les modes de production de la restauration collective

La cuisine sur place : L'élaboration des repas se fait dans l'établissement de restauration collective où ils seront consommés.

La cuisine centrale : L'élaboration des repas se fait dans une unité de production. Les repas sont ensuite livrés dans des restaurants satellites qui ne disposent que d'une cuisine de stockage et de remise en température.

La cuisine satellite : Ce sont des établissements desservis par une cuisine centrale et qui vont assurer la distribution auprès de leur clientèle. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

A savoir Un restaurant collectif peut également être une cuisine centrale dans le cas où une partie des denrées est consommée sur place et une partie est transportée vers un autre établissement.

... de restauration collective



Tout changement du mode de production ou de gestion de la cuisine collective doit être signalé auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Seules les cuisines centrales doivent faire une demande d'agrément sanitaire auprès de la DDPP.

Pour tous les établissements, la mise en place d'un Plan de Maitrise Sanitaire est obligatoire.

Les modes de livraison pour une cuisine satellite

Il existe deux types de livraisons pour une cuisine satellite :

On parle de **liaison froide** lorsque la livraison entre les 2 sites se fait à une température inférieure à 3°C. Les produits à consommer chaud sont cuits au niveau de la cuisine centrale. Puis, ils sont refroidis en cellule (passage d'une température supérieure à 63°C à 10°C maximum en moins de 2h).

Après le refroidissement rapide, la conservation se fait en chambre froide à une température inférieure à 3°C et la livraison se fait en camion réfrigéré ou container isotherme. Le produit doit arriver à une température inférieure à 3°C.

En **liaison chaude**, la température des aliments ne doit jamais être inférieure à 63°C entre les étapes de cuisson et de consommation. Un maintien à une température supérieure à 63°C est obligatoire pendant toute la durée du stockage et du transport. Pour le cas particulier des steak hachés, la température de cuisson doit être supérieure à 65°C ●

Le contexte réglementaire

La loi Egalim et la loi Climat et Résilience

La loi Egalim de 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, complétée par la loi Climat et résilience de 2021 prévoient un ensemble de mesures sur la restauration collective :

- Un approvisionnement à hauteur de 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022. Les pourcentages sont calculés en valeur HT d'achat en euro sur l'ensemble des produits alimentaires par année civile.
- La part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif, actualisé au moins une fois par an et lisible par tous les usagers, et d'une information des usagers par communication électronique au moins une fois par an.
- Les restaurants collectifs scolaires doivent proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine. Ce menu peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.
- 60% des viandes et poissons doivent être durables et de qualité depuis le 1er janvier 2024. Les labels entrant dans le décompte sont les mêmes que ceux en page suivante.

Qu'est-ce qu'un menu végétarien ?

Il s'agit d'un menu dont toutes les composantes sont sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulghour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, dite loi « AGEC »

- À partir du 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028. Des alternatives existent, comme les contenants en verre, céramique, inox, « nouveaux plastiques ». Ce changement de matériel entraînera des modifications organisationnelles, humaines et financières.
- Il est obligatoire de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire de la restauration collective. Elle doit reposer sur un diagnostic préalable et fixer un objectif de réduction du gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50% par rapport à son niveau de 2015 ●



Les labels de qualité et durables qui rentrent dans le décompte des 50%



Agriculture biologique



Label rouge



Appellation d'Origine
AOC ou AOP



Indication Géographique
Protégée



Spécialité traditionnelle
garantie



Issu d'une exploitation à
Haute Valeur Environnementale

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification Environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte jusqu'au 31/12/2026.



Ecolabel
Pêche durable



Région
ultrapériphérique

Les produits fermiers

Les oeufs, les fromages dont les fromages blancs, les volailles de chair, la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc.

Quels aménagements lors du passage à une gestion directe de restauration



8

Passer d'une gestion concédée à une gestion directe et à un approvisionnement durable de son service de restauration collective induit :

- Un aménagement des cuisines et des équipements pour s'adapter à la préparation des repas sur place et à l'utilisation de produits frais.
- Une modification du fonctionnement global du service et des pratiques. Il faudra notamment recruter un chef de cuisine responsable des achats, de l'élaboration des menus, de la supervision des repas et du suivi réglementaire.
- Une formation du personnel en cuisine et du personnel de service.
- Une acceptation des coûts d'achats des denrées dans une démarche de qualité.
- Une démarche de commande publique favorisant les produits de qualité et locaux.

Focus sur l'aménagement des cuisines

Il faudra intégrer une légumerie à la cuisine afin de laver, éplucher, découper et cuisiner des fruits et légumes bruts. Il sera nécessaire de prévoir une zone de stockage des produits secs et une zone de stockage des produits frais et froids (légumes, fruits, produits carnés et laitiers). Il est recommandé de prévoir une table de tri des déchets dans la salle de restauration pour les valoriser.

Un four mixte combinant les cuissons sèche et vapeur est recommandé pour réduire les pertes de matière lors de la cuisson. Une sauteuse multifonctions (pour les fritures, les sautés, les cuissons sous-pression) peut également être intéressante car elle permet des gains de temps de préparation.

Une cellule de refroidissement n'est pas obligatoire, mais fortement recommandée notamment pour lutter contre le gaspillage alimentaire. En effet, si les plats chauds ne sont pas servis un jour, leur refroidissement rapide en cellule permettra de les servir lors d'un repas ultérieur (J+3 maximum).

d'une gestion concédée collective ?

La cellule de refroidissement ouvre aussi la possibilité de proposer des entrées avec des féculents et des pâtisseries.

Un espace bureau avec un ordinateur et un téléphone est à aménager pour le chef de cuisine afin qu'il puisse passer les commandes.

Enfin, il faudra penser au local pour les déchets, de préférence réfrigéré.

Quels financements peuvent être envisagés pour les travaux d'aménagement et l'équipement ?

Différents financements existent pour la réalisation de travaux et d'équipements de la cuisine scolaire :

- **Le financement de l'État (DETR)**, pour les communes éligibles à ce fonds : entre 20 et 60 % du coût HT de l'opération (études et travaux) avec un plafond à 500 000€ pour un projet global ou deux tranches de 300 000 € maximum chacune si les travaux se font en 2 phases.
- **Le financement de la Région Occitanie** : 25% des dépenses éligibles pour les travaux (financement maximal de 200 000€ ou 240 000 € en zone montagne, bourg centre et quartiers prioritaires) et 25% pour l'équipement (financement maximal de 70 000€).
- **Le financement du Conseil départemental de la Haute-Garonne pour l'année 2024** :

Pour les communes rurales et périurbaines :

- Les communes de moins de 5000 habitants : 5 à 40% sur le coût HT des travaux.
- Les communes de plus de 5000 habitants : 5 à 30% sur le coût HT des travaux.

Pour les communes de Toulouse Métropole (hors ville de Toulouse) :

- Les communes de moins de 5000 habitants : 5 à 35% sur le coût HT des travaux.
- Les communes de plus de 5000 habitants : 5 à 25% sur le coût HT des travaux.

L'acquisition de matériel pour la restauration scolaire est éligible à une aide du Conseil départemental de la Haute-Garonne pour les communes dont la population est inférieure à 5 000 habitants, SIVU, SIVOM et Syndicats Mixtes dont la population est inférieure à 20 000 habitants. Cette aide est constituée d'une enveloppe annuelle de dépense subventionnable de 80 000 € HT. Le taux d'intervention est de 5 à 40% pour les communes rurales et périurbaines et de 5 à 35% pour les communes membres de Toulouse Métropole (hors ville de Toulouse). Le seuil de recevabilité est fixé à 1 000 € HT par commande groupée de même nature ●

HGI/ATD peut vous accompagner dans la recherche d'un bureau d'étude pour réaliser une étude d'opportunité du passage en gestion directe de la restauration collective.



Le coût de la restauration collective

En moyenne, le coût d'un repas est de 8 € et décomposé selon la façon suivante :

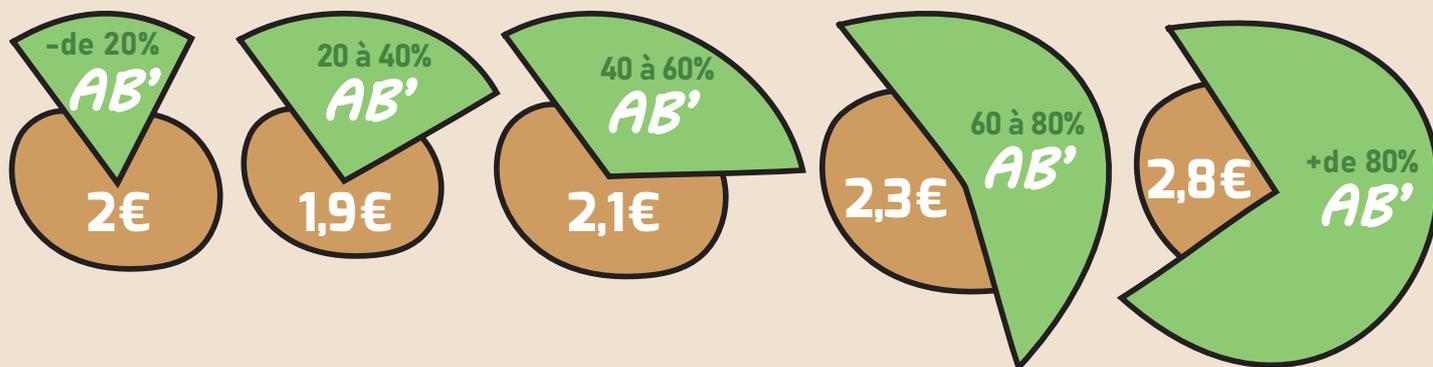
- 4 € pour les frais de personnels (cuisine, administratif et encadrements).
- 2 € pour l'achat de denrées.
- 1,20 € pour le fonctionnement (électricité, eau, fournitures).
- 0,80 € pour l'investissement (bâtiment, équipement).

On considère que pour préparer des produits bruts correctement, il convient d'affecter un agent pour 100 couverts.

Le salaire du chef de cuisine est estimé à 2 500 € bruts mensuels pour un plein temps annualisé, soit un coût annuel pour la collectivité de 42 000 €.

Les données issues de l'observatoire national de la restauration collective bio et durable montrent que l'augmentation de la part des produits bio au-delà des 20% de la réglementation ne coûte pas forcément plus cher. Cela s'explique car les collectivités engagées dans cette démarche cherchent également les marges possibles pour acheter plus de produits bio sans augmenter le coût des denrées. Par exemple, elles luttent contre le gaspillage alimentaire et proposent des menus végétariens ●

Coût des denrées moyen d'un repas selon la part de produits bio



Quels leviers pour un approvisionnement durable de ma restauration collective ?

Au préalable, il est recommandé de faire un diagnostic de sa structure afin de savoir d'où on part pour avancer pas à pas.

Ce diagnostic devra définir le nombre de convives, son évolution dans les prochaines années, une étude des locaux, du matériel, de l'organisation et des moyens humains et financiers à disposition. C'est aussi l'occasion de réunir une équipe autour du projet et de partager des objectifs communs.

Pistes d'actions pour un approvisionnement durable via la commande publique

Le code de la commande publique interdit la « préférence locale ». Néanmoins, plusieurs leviers d'actions peuvent être mobilisés pour favoriser l'accès des producteurs locaux aux marchés publics :

Le sourcing : le travail de sourcing consiste à identifier les fournisseurs et leur capacité à approvisionner la restauration collective. Il est indispensable car il permet d'avoir une connaissance fine de l'offre locale et donc de garantir l'adéquation entre l'offre et la demande.

L'outil DirectFermiers31, développé par le Conseil départemental de la Haute-Garonne en lien avec ses partenaires agricoles peut vous y aider. En effet, cet annuaire en ligne recense 350 producteurs de la Haute-Garonne pratiquant la vente directe.

Le sourcing peut être mutualisé, dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) par exemple.



L'allotissement : un lot correspond à une catégorie de produits ou de services homogènes. L'acheteur public est libre de déterminer le nombre, la taille et l'objet des lots, à condition qu'ils soient cohérents. Pour permettre aux producteurs locaux de pouvoir répondre à vos marchés, il faudra construire un allotissement en lien avec l'offre locale.

Les critères d'attribution : intégrer dans les marchés des critères techniques de sélection facilitant les produits de qualité et de proximité.

- Produits de saison de la région.
- Fraîcheur, délais courts entre la cueillette et la livraison.
- Gamme (frais, surgelé).
- Critères de qualité : diversité des légumes, choix de races et de variétés, modes de production (conventionnel, bio), qualité gustative ...
- Performance environnementale, réduction des emballages.

La pondération des critères : adapter la pondération des critères. Par exemple, le prix peut avoir un poids de 30% et les autres critères techniques de 70% ●

Quels leviers pour un approvisionnement de ma restauration collective ?

Les marchés sans publicité ni mise en concurrence : pour les achats d'un montant inférieur à 40 000 € HT, il est autorisé de conclure des marchés sans publicité ni mise en concurrence préalable.

Les grands principes directeurs de la commande publique doivent tout de même être respectés. Plusieurs modalités sont possibles, comme la passation de marché gré à gré et le paiement sur facture. Cette règle est très intéressante pour faire appel aux producteurs locaux. Il faudra néanmoins planifier les commandes, et s'engager sur des volumes et des prix d'achat pour instaurer un partenariat dans la durée.

La plateforme numérique Agrilocal31 du Conseil départemental de la Haute-Garonne est adaptée à ce type d'achats. Il est tout de même rappelé qu'un acheteur public ne peut indéfiniment s'adresser aux mêmes fournisseurs dans le cadre des « petits » achats : la collectivité ne pourra confier de gré à gré ses commandes de moins de 40 000 € HT toujours aux mêmes prestataires année après année.

Pistes d'actions pour favoriser les réponses des petits fournisseurs

- Les attentes en matière d'environnement et de développement durable peuvent être formulées dans un préambule ainsi que dans l'objet du marché.
- Il conviendra de bien choisir son support de publicité du marché et de l'envoyer par mail aux interprofessions et aux associations des producteurs bio.
- Avoir un cahier des charges clair.
- Ne pas demander trop de documents et simplifier les réponses au maximum ●

Il faudra également mettre en place des actions de sensibilisation et d'éducation au goût auprès des enfants pour que les nouveaux produits préparés, dont ils n'ont parfois pas l'habitude, soient appréciés.

AGRILOCAL31

En 2016, le Conseil départemental de la Haute-Garonne s'est doté d'une plateforme virtuelle de mise en relation simple et immédiate entre des acheteurs publics et des producteurs agricoles locaux afin de contractualiser des marchés respectant la commande publique (dématérialisation complète des marchés publics inférieurs à 40 000 € HT).

Elle est entièrement gratuite pour tous les utilisateurs.

Cette plateforme géo-référence les producteurs et donne une vision immédiate de l'offre des produits sur le territoire, elle assure également la traçabilité des produits. Actuellement, ce sont 133 acheteurs inscrits dont 27 communes et 145 fournisseurs dont 106 agriculteurs, 18 artisans et 11 entreprises locales. Toutes les catégories de produits sont disponibles (produits laitiers, viandes, fruits et légumes, légumineuses, céréales, huiles etc.).

Pour l'accompagnement et le suivi des fournisseurs et des acheteurs publics tels que les communes, EPCI, EHPAD :

Contactez Eloïse GANDINI-MILETTO chargée d'animation de la plateforme Agrilocal31, au 05.34.33.43.08 ou 06.45.36.80.92 et ce dès votre demande d'inscription.



Maîtriser les coûts dans une démarche

Lapprovisionnement local et de qualité peut entraîner une augmentation du coût des denrées. Il existe néanmoins de nombreux leviers d'action pour maîtriser les coûts.

Pistes d'action pour limiter le gaspillage alimentaire

D'après l'ADEME, le coût du gaspillage alimentaire est estimé en moyenne à 68 centimes d'euro par convive et par repas (soit, à titre d'exemple 20 000 €/an pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves). Initier une démarche de réduction de ce gaspillage permet donc de réaliser des économies. Voici quelques astuces pour réduire le gaspillage :

- Réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire dans votre restaurant avec des pesées quotidiennes des denrées jetées. Il faudra ensuite analyser ces données pour connaître les denrées les plus gaspillées et en comprendre les raisons
- Adapter le type de recettes en lien avec le diagnostic de gaspillage réalisé.
- Proposer des portions « petite » et « grande » faim avec la possibilité de se resservir.
- Former les agents de service pour limiter le gaspillage alimentaire et utiliser des assiettes et des louches de service plus petites.
- Animer les temps de repas, sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et expliquer l'importance du bien manger.
- Mettre en place un repas à 4 composantes vs 5 composantes habituellement dans les menus de la restaurations collective (une entrée, un plat, un accompagnement, un fromage et un dessert).

En effet, au sein du foyer, les habitudes alimentaires montrent un repas composé de 4 éléments : un plat principal, un accompagnement et deux périphériques ; une entrée et un produit laitier ou un dessert. Pour mettre en place le menu 4 composantes, il faudra repenser l'intégralité de la composition du repas avec un objectif : assurer un bon équilibre alimentaire aux enfants. Une composante en moins, c'est du gaspillage alimentaire évité, du temps en plus pour manger et plus de temps pour préparer des repas de qualité.

Autres leviers pour maîtriser les coûts

- Réduire la part de viande et valoriser l'introduction de protéines végétales
- Respecter la saisonnalité des produits
- Privilégier le vrac et les gros conditionnements qui sont moins cher et représentent moins d'emballages jetables, comme des seaux de fromages blancs de 5kg
- Adapter le mode de cuisson des viandes ou des poissons pour limiter les pertes de matières
- Solliciter la subvention FranceAgriMer « Lait et fruits à l'école » qui concerne les fruits, les crudités (sans sauce), les fromages et produits laitiers naturels servis bruts. Les produits doivent être labellisés et les produits subventionnés doivent être indiqués sur les menus avec une légende « aide U.E. à distribution des écoles » et les fournisseurs doivent être enregistrés sur France AgriMer.
- Réduire l'achat de produits transformés ●

d'approvisionnement durable

DES OUTILS D'ANIMATION À DISPOSITION

Le syndicat Haute-Garonne Environnement propose à ses adhérents (communes, associations, collèges) un large choix d'outils pédagogiques, modernes et innovants à destination des scolaires (à partir de 7 ans) ainsi que du grand public. Ses ressources sont gratuites, livrées et installées par HGE.

Vous pouvez par exemple emprunter le kit d'animation **Arrêtons d'alimenter le gaspillage alimentaire !** L'objectif étant à l'aide de tables de tris et de pesées à l'assiette, d'un Gachi'pain et d'un kit de communication/jeu à installer dans la cantine, de prendre conscience de la part du gaspillage dans notre assiette et faire évoluer les comportements vers des pratiques individuelles toujours plus respectueuses de l'environnement.

») **Contactez** Haute-Garonne Environnement

Tél. : 05 34 33 48 16

hge@cd31.fr

environnement.haute-garonne.fr

HAUTE-GARONNE
ENVIRONNEMENT



15



Valoriser ma démarche ...



16

Lorsque l'on entreprend une démarche de restauration collective durable, il est important de communiquer pour valoriser le travail effectué et notamment celui des agents. La communication permet également de faire comprendre la démarche auprès des parents d'élèves.

Il existe plusieurs labels et démarches spécifiques pour la restauration collective.



● **Le Label « En cuisine » d'Ecocert** est composé de 3 niveaux et concerne toutes les thématiques de l'alimentation durable :

la qualité des menus, la gestion environnementale des établissements et les produits d'entretien.



● **La démarche Mon Restau Responsable** est créée conjointement par Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective et la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme. Cette démarche

repose sur 4 piliers : bien-être, assiette responsable, écogestes et engagement social et territorial. Les objectifs fixés sont communiqués lors de la séance publique d'engagement et une séance participative de garantie a lieu tous les 2 ans pour partager les évolutions du restaurant.

de restauration collective durable



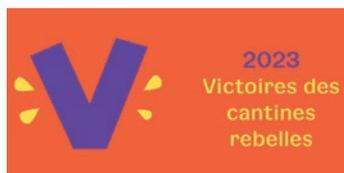
17



● Le label **Territoire bio engagé (TBE)** est une initiative portée par l'association Interbio. Le niveau de base du label « Établissement bio engagé » peut être obtenu

en atteignant plus de 20% d'approvisionnement bio en valeur dans la restauration collective. Au-delà, 3 niveaux de labels se succèdent, jusqu'à plus de 60% de produits bios dans l'approvisionnement.

Vous pouvez communiquer sur votre démarche dans le magazine de la collectivité ou via la communication à destination des parents d'élèves.



● Les **victoires des Cantines Rebelles** de l'association « Un plus Bio » remettent chaque

année des trophées aux structures les plus engagées, selon trois catégories : petites communes, territoires et établissements ●

Pour vous outiller

Pour faciliter l'approvisionnement local

Les plateformes numériques :

- **Agrilocal31**, qui permet la mise en relation et la passation de marchés publics entre des fournisseurs locaux et des acheteurs publics - mise à disposition gratuitement par le Conseil départemental de la Haute-Garonne.
- **Occitalim**, centrale d'achats - mise à disposition par la Région Occitanie.
- **L'annuaire DirectFermiers31** mis en place par le Conseil départemental de la Haute-Garonne, qui référence en ligne 350 producteurs en vente directe sur le département de la Haute-Garonne peut être utile pour le sourcing des producteurs locaux.

Les plateformes assurant également un service logistique :

- **Produit sur son 31**, pour les produits locaux, bio ou conventionnels.
- **Eticmiam**, pour les fruits exotiques et agrumes bio en commerce équitable.
- **Manger bio Occitanie Pyrénées**, uniquement pour les produits bio.
- **Terra Alter Gascogne**, uniquement pour les fruits et légumes bio.

Ces plateformes sont également référencées comme fournisseurs sur Agrilocal31 et Occitalim.

Pour vous accompagner sur la sécurité alimentaire

Le Laboratoire départemental EVA peut vous accompagner dans votre démarche sur la partie sécurité alimentaire, à travers :

- Des formations de vos agents sur le volet hygiène et sécurité et sur le volet nutrition.
- Un accompagnement à la réalisation du plan de maîtrise sanitaire.
- Un accompagnement à l'élaboration des menus avec une diététicienne.
- La réalisation des autocontrôles bactériologiques (alimentaires / environnement) et des audits sanitaires.
- Des interventions nutritionnelles auprès des enfants ou autre public.

Les réseaux de partage d'expériences autour de la restauration collective

- Le réseau **Agores** pour les directeurs de restauration collective
- Le réseau interprofessionnel de la restauration collective ; **Restau'co**.
- Le Club des Territoires de l'association **Un plus bio**
- Le ministère de l'agriculture met à disposition le site internet « **Ma Cantine** » afin d'informer, et outiller les acteurs sur les bonnes pratiques en restauration collective, d'accroître la transparence de ce que nous mangeons et de créer une communauté d'intérêts et de partage d'expériences autour du mieux manger ●

Vous souhaitez être accompagné et bénéficier d'une expertise technique et méthodologique afin d'accroître la part de produits durables dans la restauration collective ?

Vous pouvez faire une demande sur la plateforme d'appui aux territoires mise à disposition par le Conseil départemental de la Haute-Garonne.



CONTACT EXPERT
Haute-Garonne Ingénierie/ATD
Pôle Développement
accueil@atd31.fr
05 34 45 56 56



FAIRE UNE DEMANDE EN LIGNE
Plateforme d'appui aux territoires
Plateforme.territoires@cd31.fr
collectivites.haute-garonne.fr



))) Contacts

Haute-Garonne Ingénierie
Agence technique départementale
Charlotte COUREAU - 05 32 98 00 02 - charlotte.coureau@atd31.fr
Chloé BACON - 06 08 22 52 90 - chloe.bacon@atd31.fr
accueil@atd31.fr
atd31.fr

Mai 2024

Document réalisé par Haute-Garonne Ingénierie/ATD - Pôle Développement
Charlotte COUREAU et Chloé BACON

Conception et mise en page : Philippe MAILHO - Haute-Garonne Ingénierie/ATD
Pôle Observatoire territorial

Crédits illustration : Pierre CHANUT - Haute-Garonne Ingénierie/ATD

Crédits photo : Conseil départemental de la Haute-Garonne / Shannon AOUATAH
Hélène RESSAYRES

