

Fiche presse

Département des Hautes-Pyrénées

Lundi 12 octobre 2015



Le Département donne du goût aux assiettes des collégiens !

Visite de la restauration scolaire du collège Paul-Eluard à Tarbes

Lundi 12 octobre, au Collège Paul-Eluard à Tarbes, le Vice-Président en charge de l'Education, la jeunesse, l'enseignement supérieur et la prospective Jean GLAVANY représentant le Président du Département Michel PELIEU a présenté les animations culinaires réalisées par les cuisiniers des collèges des Hautes-Pyrénées à l'occasion de la 26^{ème} Semaine du goût.

Neuf collèges haut-pyrénéens prennent part à cette Semaine du goût : Paul-Eluard, Victor-Hugo, et Massey à Tarbes, Paul-Valéry (Séméac), Blanche-Odin (Bagnères-de-Bigorre), Maréchal Foch (Arreau), Beaulieu (Saint-Laurent-de-Neste), Haut Lavedan (Pierrefitte-Nestalas) et Les trois vallées (Luz-Saint-Sauveur). Un seul mot d'ordre : faire découvrir ou redécouvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs aux collégiens.

Cette Semaine du goût est l'occasion pour le Département de valoriser le soin apporté quotidiennement par les cuisiniers des collèges des Hautes-Pyrénées à la préparation des menus des collégiens. La préparation des menus s'inscrit dans une préoccupation constante : éduquer au goût et à l'alimentation en offrant une diversité de produits pour des repas équilibrés en couvrant près de la moitié des besoins énergétiques journaliers des enfants.

■ Le Département responsable de la restauration collective

Depuis plusieurs années, le Département initie une démarche de qualité, mais aussi de proximité, en étroite collaboration avec les équipes chargées de la restauration dans les collèges :

- **privilégier l'approvisionnement local** en denrées de saison tout en favorisant la consommation de produits issus des circuits courts et de proximité. Le recours aux productions locales permet de développer et de maintenir l'emploi en milieu rural : des produits laitiers, fruits et légumes, viande porcine, bovine, ovine, volaille, truites, etc. sont désormais au menu de certains collèges... Ce type d'approvisionnement permet de montrer aux jeunes la richesse des productions haut-pyrénéennes et leur qualité gustative.
- **accompagner les collèges dans l'introduction du BIO local**, en partenariat avec le groupement de l'agriculture Biologique des Hautes-Pyrénées (GAB65) et les collèges des Trois Vallées à Luz-Saint-Sauveur et du Haut-Lavedan à Pierrefitte-Nestalas retenus comme sites pilotes.
- **prévenir le gaspillage alimentaire** avec l'opération « Gachi'pain » visant à sensibiliser les collégiens sur le gaspillage du pain et permettant la mise en place d'actions responsables (distribution du pain en fin de chaîne, réflexion sur le grammage des petits pains...).

CHIFFRES CLÉS RESTAURATION SCOLAIRE

8 488 élèves à la
rentrée scolaire 2015
dans les collèges publics

6 864 élèves environ
à la rentrée scolaire 2015
demi-pensionnaires
dans les collèges publics

1 200 900 repas
produits dans les collèges
publics dont 170 800 repas
pour les écoles

- **couvrir près de la moitié des besoins énergétiques journaliers des enfants en proposant un repas de midi avec un bon équilibre nutritionnel** : les repas comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert. La fréquence des féculents et des légumes verts est encadrée. Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers).
- **un tarif unique** : parce que le prix des repas ne doit pas être un obstacle à l'accès à la demi-pension, le Département a fixé un tarif unique par repas pour tous les collèges publics du département. Cela représente, en 2015, un forfait annuel de 400 € pour quatre repas par semaine (soit 2,77 € par repas) ou 437 € pour cinq repas par semaine (soit 2,42 € par repas)

▪ **26^{ème} Semaine du goût : les animations culinaires dans les collèges**

> **Collège Paul Valéry à Séméac**

Le collège propose **un repas chinois** le mardi 13 octobre et un **repas basé sur les produits locaux et BIO** le jeudi 15 octobre.

> **Collège Maréchal Foch à Arreau**

Le chef cuisinier confectionne tous les jours un menu particulier avec comme thème « **les spécialités des régions françaises** » :

- lundi : Nord,
- mardi : Auvergne,
- mercredi : Basque,
- jeudi : Antilles,
- vendredi : Lyon,

> **Collège Paul Eluard à Tarbes**

La responsable de cuisine propose durant toute cette semaine **des menus basés sur les différents goûts** (sucré, salé, acidité, amertume....). Il s'agit de démontrer ainsi que les différents goûts sont accessibles à tous et que l'on peut ouvrir sa culture gustative avec une alimentation simple.

> **Collège Beaulieu à Saint-Laurent-de-Neste**

Le chef cuisinier **mettra à l'honneur** durant toute la semaine, de manière significative, **les produits locaux et BIO**.

Pour l'approvisionnement, le collège de Saint-Laurent-de-Neste a fait notamment appel à la plateforme des produits locaux et à la société Handibio qui œuvre avec des personnes handicapées.

> **Collège Victor-Hugo à Tarbes**

Tous les jours, le collège **a décidé de mettre en avant les produits locaux et BIO** afin d'éduquer les élèves à la diversité et au plaisir des différents goûts et saveurs.

> **Collège Blanche-Odin à Bagnères-de-Bigorre**

Le collège proposera **un aménagement des menus en faveur des produits locaux**, notamment le jeudi 15 octobre en faisant notamment appel à la plateforme des produits locaux (Producteurs de Bigorre) et à la SCIC Resto Bio.

> **Collège Massey à Tarbes**

Le chef cuisinier proposera à **tous les menus des produits locaux et issus de l'agriculture biologique** afin de défendre l'éducation au goût et le mieux manger.