

Le Conseil Général donne du goût aux assiettes des collégiens !

Semaine du goût

Le Président du Conseil Général Michel PELIEU, le Conseiller Général du canton de Maubourguet Jean GUILHAS en présence du Maire de la Ville de Maubourguet Jean NADAL, ont déjeuné au collège Jean-Jaurès à Maubourguet dans le cadre de la 25^{ème} Semaine du Goût.

Le Président du Conseil Général Michel PELIEU a déclaré : « Le soin apporté quotidiennement par les cuisiniers des collèges des Hautes-Pyrénées à la préparation des menus des collégiens s'inscrit dans une préoccupation constante, celle d'éduquer au goût en offrant une diversité de produits pour des repas équilibrés en couvrant près de la moitié des besoins énergétiques journaliers des enfants. Avec la Semaine du goût, le plaisir des papilles est à l'honneur dans les collèges des Hautes-Pyrénées, et c'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir le plaisir du goût. »

A l'occasion de cette 25^{ème} Semaine du goût, organisée du 13 au 19 octobre, le Conseil Général des Hautes-Pyrénées et les collèges du département notamment, les Collèges du Val d'Arros à Tournay, Maréchal Foch à Arreau et Jean-Jaurès à Maubourguet, mènent des actions au cours de la semaine du goût et proposent ainsi des animations culinaires afin de faire découvrir ou redécouvrir de nouveaux produits et de nouvelles saveurs aux collégiens. Il s'agit de transmettre une hygiène dans les comportements alimentaires dont les problèmes d'obésité de plus en plus nombreux prouvent qu'elle est devenue une priorité éducative.

▪ Le Conseil Général, responsable de la restauration collective

Depuis 2012, le Conseil Général, responsable de la restauration collective, 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. Accompagnés par la Chambre d'Agriculture, des producteurs locaux se sont regroupés pour pouvoir approvisionner la restauration collective notamment des collèges. Cette démarche doit permettre 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 BIO 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...). Cette action marque le début d'une démarche plus globale de sensibilisation à la réduction des déchets dans les collèges ;

CHIFFRES CLÉS RESTAURATION SCOLAIRE

8 427 élèves à la rentrée scolaire 2014 dans les collèges publics

6 750 élèves environ à la rentrée scolaire 2014 demi-pensionnaires dans les collèges publics

1 100 000 repas produits dans les collèges publics dont 158.500 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 Conseil Général a fixé un tarif unique par repas pour tous les collèges publics du département. Cela représente, en 2014, un forfait annuel de 397 € pour quatre repas par semaine (soit 2,76 € par repas) ou 433 € pour cinq repas par semaine.(soit 2,40 € par repas)
- **25^{ème} Semaine du goût : le Conseil Général accompagne les animations culinaires dans 3 collèges**

> Collège du Val d'Arros à Tournay

Le collège propose un menu spécifique « **sucré/salé** » aux élèves afin de les éduquer à la diversité et au plaisir des différents goûts et saveurs.

Des affichettes ont été placées au restaurant scolaire pour sensibiliser les élèves à la mise en place d'un menu particulier mêlant le « sucré/salé ».

> Collège Maréchal Foch à Arreau

Le collège propose un menu particulier tous les jours avec comme thème « **les régions françaises** » :

- lundi : créole,
- mardi : lyonnais,
- mercredi : basque,
- jeudi : le nord,
- vendredi : Auvergne

Un atelier nutrition est proposé aux élèves autour de l'équilibre alimentaire. Il est mené par les professeurs de Sciences de la Vie et de la Terre et de Technologie.

> Collège Jean-Jaurès à Maubourguet

Dans le cadre de la 25^{ème} Semaine du goût, la volonté du chef de cuisine M. PEYRE, est de revenir aux fondamentaux par la mise en avant des goûts (amer, sucré, acide, salé) tout en proposant des menus simples. Il s'agit de démontrer ainsi que les goûts sont accessibles à tous et que l'on peut ouvrir sa culture gustative avec une alimentation simple.

Un affichage spécifique est présent toute la semaine au restaurant scolaire, expliquant les différents goûts, les zones de la langue qui captent et analysent ce que nous mangeons.

Pour l'approvisionnement, le collège de Maubourguet a fait notamment appel à la plateforme des produits locaux (avec qui le collège travaille régulièrement) et à la société Handibio (avec laquelle le collège travaille pour la 1^{ère} fois) et qui œuvre avec des personnes handicapées.

Le chef de cuisine va également animer un atelier jeudi 16 octobre après-midi avec les élèves du dispositif ULIS (Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire) sur la base de la recette du quatre quart et ses déclinaisons.

Chiffres clés

283 demi-pensionnaires
 Environ 400 repas/jour en moyenne sont confectionnés par le collège y compris les repas aux écoles,

Effectifs pour la restauration

2 cuisiniers,

1 aide cuisine,

3 agents d'entretien et de restauration.