



RENTRÉE SCOLAIRE DES COLLÈGES 2019/2020

- 1** **COLLÈGES DES HAUTES-PYRÉNÉES**
Les chiffres-clés et le budget Education du Département
- 2** **TRAVAUX**
2,1 M € investis dans les collèges en 2019 (cités scolaires comprises)
- 3** **RESTAURATION**
Priorité à la qualité dans les assiettes...
- 7** **TABLETTES**
L'accès au numérique facilité pour tous les collégiens
- 8** **TRANSPORTS SCOLAIRES**
Un impératif : la sécurité des élèves !

COLLÈGES DES HAUTES-PYRÉNÉES : LES CHIFFRES-CLÉS

COLLÈGES PUBLICS :

- **8 220 élèves** (chiffre provisoire AS 2019-2020 transmis par la DASEN)
- **20 collèges publics** dont 3 sont en Cité Scolaire (Cité scolaire de Sarsan à Lourdes gérée par le Département et Cités scolaires d'Argelès-Gazost et Vic-en-Bigorre gérées par la Région).

COLLÈGES PRIVÉS :

- **2 025 élèves** (chiffre AS 2018/2019)
- **6 collèges privés**

160 agents du Département en contact quotidien avec les collégiens dans les 18 collèges publics gérés par le Département :

- **10 agents d'accueil**
- **32 cuisiniers + 3 cuisiniers titulaires remplaçants**
- **20 agents de maintenance**
- **95 agents polyvalents d'entretien et de restauration**

Environ **1 180 000 repas produits /an** par les équipes de restauration des 18 collèges publics gérés par le Département, soit environ **6700 repas/jour** pour les collégiens et commensaux ainsi que 1300 repas/jour produits pour les écoles.

UN BUDGET ÉDUCATION DE 8,9 M €

- **2,1 M€ de travaux de rénovation et d'entretien** réalisés dans les collèges des Hautes-Pyrénées (cités scolaires comprises).
- **1 880 770 € de dotation de fonctionnement 2019** pour les 20 collèges publics et une masse salariale de **5 890 000 €** pour les agents exerçant leurs fonctions dans les collèges publics.
- **1 160 325 € de dotation de fonctionnement en 2019** (incluant la part matériel + la part personnel) pour les 6 collèges privés.

TRAVAUX : 2,1 M € INVESTIS DANS LES COLLÈGES EN 2019

(CITÉS SCOLAIRES COMPRISES)

En 2019, le Département aura investi 2,1 M d'euros pour la rénovation, l'entretien et les réparations dans les collèges des Hautes-Pyrénées (cités scolaires comprises).

Chaque année, le Département investit entre 0,5 M € et 3 M € pour les travaux de construction et de rénovation des bâtiments + a minima 1M €/an pour les grosses réparations et les gros travaux d'entretien organisés durant les congés d'été afin de ne pas perturber le bon fonctionnement des collèges.

2 OBJECTIFS :

→ **Améliorer le confort d'étude, de travail et la sécurité des collégiens, des enseignants et des personnels** : auvent d'entrée du self au collège Paul Eluard à Tarbes, tranche 1 réhabilitation des circulations au collège Desaix à Tarbes, la réhabilitation des sanitaires du collège Massey à Tarbes...

→ **Accroître le confort de vie au collège** tout en réalisant **des économies d'énergies** : isolation, rénovation des chauffages, nouveaux matériaux sains et durables :

- sur Maubourguet et Tournay : Tranche 1 du plan de remplacement des chaudières, cette année pour un montant estimé de 221 k€
- pour les autres établissements concernés : un montant total est estimé à 1, 461 M€ jusqu'en 2024)
- subvention à la Région de 500 k€ pour les travaux dans les cités scolaires d'Argelès-Gazost et Vic-en-Bigorre

Focus sur l'étude de réhabilitation thermique du collège Gaston Fébus

La réhabilitation thermique du collège Gaston FEBUS (Lannemezan) a fait l'objet d'études en 2019 et les travaux sont prévus sur deux à trois exercices entre 2020 et 2022.

Les travaux, organisés en dehors de l'activité du collège, comprendront notamment :

- L'isolation par l'extérieur des façades des bâtiments (sauf bâtiment restauration)
 - Des Travaux électriques (Led)
 - La mise en œuvre de panneaux photovoltaïques en toiture et/ou en façade
- Cible énergétique : Obtenir un gain de 40% sur la consommation d'énergie après travaux

Coût estimé des travaux : 930 k€ HT

L'ACCESSIBILITÉ : 3,1M € DANS LES COLLÈGES POUR RÉPONDRE À CETTE OBLIGATION LÉGALE

En 2023, tous les bâtiments du Département seront entièrement accessibles aux personnes handicapées ou à mobilité réduite.

4,9 M € de travaux d'accessibilité engagés dans le Département dont 3,1M € dans les collèges pour répondre à cette obligation légale.

RESTAURATION : PRIORITÉ À LA QUALITÉ DANS LES ASSIETTES...

Le Département organise et met en œuvre la restauration dans les collèges publics en termes de personnels, d'équipements et de tarification. Ses priorités sont : la qualité nutritionnelle, l'éducation alimentaire, la sécurité sanitaire, l'emploi des produits locaux et bio, la formation des personnels de restauration et la modernisation des demi-pensions.

REPÈRES

Environ **6 700 collégiens déjeunent chaque jour** dans les collèges publics du département et **1300 repas/jour sont produits pour les écoliers**, soit plus d'1 million de repas produits par an confectionnés et servis par les agents départementaux.

PRIVILÉGIER UNE ALIMENTATION Saine ET ÉQUILBRÉE POUR TOUS LES COLLÉGIENS

Le repas est un moment convivial, il constitue un temps d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires.

Le rôle de la restauration scolaire est d'accompagner les élèves le temps de leur pause déjeuner afin que ce soit à la fois un moment de détente, de partage et de découverte de nouvelles saveurs.

L'objectif du Département est de permettre un accès à une alimentation saine et équilibrée à tous les collégiens.

L'alimentation équilibrée et variée des élèves est une exigence réglementaire depuis 2011. Il s'agit de 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. Les objectifs nutritionnels généraux sont : augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras, diminuer la consommation de glucides simples ajoutés...

Un plan alimentaire avec une diététicienne

Aussi, le Département a décidé d'accompagner les cuisiniers et les gestionnaires des établissements, dans l'élaboration des menus. Un plan alimentaire a été mis en place avec une diététicienne qui contrôle et valide les menus établis par chaque collège, conformément aux exigences réglementaires obligatoires.

Un logiciel menu : inédit en France

Afin de faciliter la mise en œuvre des plans alimentaires dans les collèges, la Direction des Services informatiques du Département a développé un logiciel « menu » : une première en France.

Ce logiciel permet aux chefs cuisiniers et aux gestionnaires d'établissements d'élaborer et de gérer les plans alimentaires sur une durée de 6 semaines.

Les chefs composent leurs menus d'après une liste de plats suggérés par le logiciel, qui leur permet de respecter au gramme près les équilibres alimentaires mais aussi

les fréquences de présentation des plats. Chaque plan alimentaire est contrôlé puis validé par une diététicienne indépendante.

LE GOÛT DES PRODUITS LOCAUX, BIO ET « RECETTES MAISON »

Le contenu des assiettes est travaillé en lien étroit avec les services de restauration scolaire afin d'avoir davantage recours aux produits locaux (**favoriser et valoriser les producteurs locaux**) et **BIO**..

Cette volonté du Département de permettre aux collégiens de **manger bon et sain** et de **maintenir la filière agricole locale**, nécessite la mise en place avec divers partenaires de solutions d'approvisionnements favorisant les produits issus de cette agriculture locale.

Depuis plusieurs années, le Département accompagne les collèges dans le cadre de **l'introduction des produits issus de l'agriculture Biologique dans les menus**.

→ Le collège de Luz a été labellisé pour la deuxième année consécutive par l'organisme ECOCERT (Organisme de contrôle & de certification au service de l'homme et de l'environnement en France).



Les « recettes maison »

Les cuisines des 18 collèges du département sont en liaison chaude, c'est-à-dire que les repas sont élaborés dans les cuisines des collèges et sont servis sur place. Les recettes maison reflètent le savoir-faire et la créativité des équipes de restauration.

Afin de faire découvrir des nouvelles techniques avec les nouveaux matériels, le département a mis en place **des formations relatives à la pâtisserie, à la réalisation de plats alternatifs, techniques culinaires.... à destination des cuisiniers**.

Les bars à crudités ou salad'bar

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire le Département a fait l'acquisition de deux bars à crudités qui sont mis à disposition dans les collèges depuis maintenant deux années et 5 collèges se sont déjà équipés de ce type de matériel.

A quoi cela sert-il ? Outre le côté convivial, cela permet de gérer plus précisément les quantités (non restrictives) présentées aux élèves. Le bar à crudités étant en libre-service : il n'est utilisé que pour les crudités ou les fruits.

DES CUISINES MODERNISÉES....

Afin d'améliorer les conditions de travail des agents et la qualité des repas, le **Département investit à hauteur d'environ 150 000 € / an dans l'achat de matériels** répondant à des critères de performances énergétiques et de confort d'utilisation (ex : four de cuisson à basse température qui permet de respecter la qualité des aliments *(Cette technique de cuisson permet de cuire un aliment à une température allant jusqu'à 80°C pouvant cuire de quelques minutes à plusieurs heures de telle sorte que le produit ainsi cuisiné gardera ses propriétés gustatives et organoleptiques tout en préservant un rendu optimal)*).

Opération de lutte contre le gaspillage alimentaire : réalisation de diagnostics au sein des unités de restauration des collèges et mise en place d'actions correctives ainsi que le prêt d'outils de sensibilisation.

EDUQUER PAR LE GOÛT

Des animations sont régulièrement organisées pour éduquer les collégiens au goût.



→ **La Semaine du Goût** : Chaque année au mois d'Octobre, des animations culinaires ont lieu dans les collèges. Le soin apporté quotidiennement par les cuisiniers des collèges 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 tout en couvrant près de la moitié des besoins énergétiques journaliers des élèves.

→ **Salon de l'Agriculture du 7 Mars au 10 mars 2019**

9 cuisiniers des collèges ont participé à des animations sur le gaspillage alimentaire et des astuces pour cuisiner les restes du frigo ont eu lieu sur le stand du Département. A cet effet une cuisine familiale a été reconstituée grandeur nature où le public était encadré par les cuisiniers en vue de fabriquer des plats à base de restes et les transformer en une délicieuse recette simple et rapide, tel que des paupiettes de poisson, un Banoffee cake ou autre nuggets maison...

De plus, une à deux fois par an, les chefs cuisiniers se retrouvent pour échanger sur leurs pratiques et les nouveautés liées à leur métier.

NOUVEAUTÉ : UN MENU VÉGÉTARIEN AU MOINS UNE FOIS PAR SEMAINE

la Loi EGALIM (loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) prévoit, -à titre expérimental pour 2 ans, et au plus tard le 1^{er} novembre 2019-, **une obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire**. Les menus des collèges seront donc adaptés (sous contrôle d'une diététicienne) afin de prendre en compte cette nouvelle disposition.

UN TARIF UNIQUE ET UNE PRISE EN CHARGE PAR LE DÉPARTEMENT À HAUTEUR DE 64 % DU COÛT RÉEL DU REPAS

Depuis 2006, le Département a décidé que tous les collèges publics qui disposent d'un service de restauration appliquent le même tarif.
En 2019, le tarif pour le forfait 4 jours est d'environ 3 € par repas (sur la base de 144 jours).

COMBIEN COÛTE RÉELLEMENT UN REPAS PRODUIT DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE ?

Le montant payé par les familles ne couvre pas la totalité des dépenses liées à la restauration car le prix moyen de revient d'un repas est d'environ **8.20 €** par élève.

Il se décompose en quatre postes :

- Les denrées pour environ 2€,
- Les frais de viabilisation (eau, gaz, électricité et entretien des équipements) : 0.80€
- Les charges de personnel : 2.40€
- Et les amortissements : 3€

La différence (environ 5.20€) est donc assumée par le Département soit un budget d'environ 6 M € / an pour 1,2 million de repas confectionnés au sein des cuisines des collèges publics.

TABLETTES : L'ACCÈS AU NUMÉRIQUE FACILITÉ POUR TOUS LES COLLÉGIENS



En 2015 et 2016 les collèges des 3 Vallées à Luz Saint-Sauveur, du Haut-Lavedan à Pierrefitte, et Paul Eluard de Tarbes ont participé à un appel à projets sur 3 années scolaires avec l'équipement en tablettes individuelles des élèves et des enseignants. Le Département, -soutenu financièrement par l'Etat, a poursuivi l'accès au numérique durant l'année scolaire 2018/2019 pour tous les collégiens. Il a équipé les collèges de tablettes numériques sur le principe de classes mobiles : 1 classe mobile = 15 tablettes.

→ Fin 2018, 2 classes mobiles ont été livrées dans chacun des 17 collèges restants ainsi que 200 tablettes enseignants.

Comme cela a déjà été fait pour les trois collèges concernés par les premiers appels à projets avec une tablette par élève, **un complément de dotation en classes mobiles sera effectué pour les collèges qui en feront la demande** au regard de leur utilisation et de leur besoins futurs avec **une possibilité totale d'équipement des collèges à hauteur de 69 classes mobiles soit 1035 tablettes.**

→ A la fin de ces appels à projets, **près de 700 000 € auront été investis par le Département.**

TRANSPORTS SCOLAIRES UN IMPÉRATIF : LA SÉCURITÉ DES ÉLÈVES !

Le Département continue d'organiser les transports scolaires (transférés ailleurs aux Régions) dans le cadre de deux conventions de délégation de compétence passées avec la Région Occitanie et avec la Communauté d'Agglomération Tarbes- Lourdes - Pyrénées jusqu'au 31 décembre 2019.

→ **316 circuits différents** pour offrir **un service le plus proche possible des besoins des familles et des collèves** avec 230 véhicules exploités par 54 exploitants (soit 21 régies communales et intercommunales au côté de 33 exploitants privés)

→ **Près de 9 800 élèves** transportés quotidiennement

Une priorité : la sécurité des élèves

Les contrôles depuis la rentrée 2017 sont assurés par les services du Département. 200 contrôles/an pour 175 jours de scolarité = + d'1 contrôle par jour.

Un nouveau marché de contrôle vient d'être passé avec une entreprise locale afin de mieux identifier les problèmes liés à la sécurité (200 contrôles supplémentaires).

A RETENIR POUR CETTE RENTRÉE !

- Un plafonnement des participations des familles à 90 € par an et par enfant (120 € l'année précédente).
- Le déménagement de la gare routière de Tarbes de la place au Bois à l'avenue Pierre de Coubertin.

CONTACT PRESSE :

Séverine CUESTA, Relations presse
Tél. : 07 50 67 27 33 - severine.cuesta@ha-py.fr