

RENTRÉE DES COLLÈGES 2026 / 2027

Mardi 1^{er} septembre 2026

1. LES COLLÈGES DES HAUTES-PYRÉNÉES

Chiffres-clés
Un budget éducation de 19,2 M € en 2026

2. LES TRAVAUX : TROIS AXES PRIORITAIRES

La végétalisation des cours
La transition énergétique des bâtiments
La modernisation du matériel de restauration et des locaux

3. LA RESTAURATION

Deux priorités : garantir une alimentation saine et équilibrée, favoriser les circuits locaux
Focus sur le matériel et les formations
Lutte contre le gaspillage alimentaire

4. PROJETS ÉDUCATIFS ET ACCOMPAGNEMENT DES COLLÉGIENS

Un parc informatique moderne
Accès au sport
Un accompagnement financier pour les sorties culturelles
Fête des 3^{èmes}
« Orchestre à l'école »



**HAUTES—
PYRÉNÉES**
LE DÉPARTEMENT

LES COLLÈGES DES HAUTES-PYRÉNÉES

■ CHIFFRES CLÉS

- **18 collèges** publics sont gérés par le Département (les cités scolaires d'Argelès-Gazost et Vic-en-Bigorre sont gérées par la Région).
- **7 500 élèves** inscrits dans les collèges publics
- **160 agents** du Département au service exclusif des collégiens :
 - 10 agents d'accueil
 - 36 cuisiniers
 - 21 agents de maintenance
 - 93 agents polyvalents d'entretien et de restauration.



+ d'1 million de repas
produits chaque année par les cuisiniers du
Département
(soit 6 000 repas/jour)

■ UN BUDGET EDUCATION DE 19,2 M € EN 2026 :

- **7,1 M €** de travaux dans les collèges (dont 600 000 € pour les 2 cités scolaires) en 2026.
- **7,48 M €** de masse salariale et **1,84 M €** de dotation globale de fonctionnement (achat de fournitures, consommation d'énergie, financement de projets) pour les 20 collèges publics.
- **340 000 €** pour l'amélioration des réseaux informatiques dans les collèges.
- **137 000 €** d'aides aux communes pour les équipements sportifs utilisés par les collégiens.
- **56 720 €** pour l'accompagnement des projets éducatifs et les actions en faveur des mobilités des collégiens.
- **620 000 €** pour l'achat de matériel de cuisine (fours, sauteuses, chaînes de self, matériel de laverie...), et **164 000 €** pour l'achat de matériel et de mobilier
- **107 800 €** pour l'aide à la restauration.
- **1,34 M €** de dotation de fonctionnement pour les 6 collèges privés, y compris les frais de personnel.

EN 2026 :

- Le budget consacré à l'investissement dans les collèges représente **1 115 € / élève**.
- Le budget consacré au personnel et à l'entretien des établissements représente **1 260 € / élève**.

LES TRAVAUX : TROIS AXES PRIORITAIRES

■ LA VÉGÉTALISATION DES COURS



La désimperméabilisation des sols permet à l'eau de pluie de s'infiltrer au lieu de ruisseler. Les plantations créent des îlots de fraîcheur qui abaissent la température de la cour aux heures les plus chaudes. Enfin, les espaces ainsi redessinés (assises, coins d'ombres, zones calmes...) offrent aux élèves un confort bien supérieur à celui qu'offre une aire de jeu unique.

Chaque projet est élaboré en concertation avec les équipes éducatives et les élèves eux-mêmes, avec l'appui du Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE 65).

→ Le collège **Blanche Odin** est le premier établissement dont la cour a été entièrement transformée. En 2026, ce sont les cours des collèges de **Luz-Saint-Sauveur** et de **Pierrefitte-Nestalas** qui sont mises au vert.

Objectif : l'ensemble des collèges des Hautes-Pyrénées végétalisés d'ici 2030.

■ LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE DES BÂTIMENTS

Chaufferie : A chaque projet de chaufferie, un diagnostic et une faisabilité sont systématiquement engagés pour choisir la meilleure énergie, en privilégiant les ressources locales renouvelables, comme la géothermie ou les chaudières alimentées par la biomasse.

→ Quatre collèges bénéficient pour l'hiver 2026 de systèmes de chauffage par géothermie opérationnels, remplaçant ainsi les anciens systèmes à gaz : **Desaix, Victor Hugo, Massey** et **Paul Eluard**.

Photovoltaïque : en produisant sur place une partie de l'électricité consommée, les collèges réduisent non seulement leur empreinte carbone mais également le montant des factures.

→ Au collège **Val d'Arros à Tournay**, la rénovation des toitures s'achève en 2026 avec la pose de panneaux photovoltaïques intégrés. Un même chantier assure ainsi l'étanchéité du bâtiment et sa production d'électricité.



2 000 m² de panneaux photovoltaïques équipent aujourd'hui six collèges et couvrent près d'un tiers de leurs besoins électriques.

■ LA MODERNISATION DU MATÉRIEL DE RESTAURATION ET DES LOCAUX



620 000 € sont consacrés en 2026 à l'achat de matériels de cuisine - fours basse température, sauteuses, chaînes de self, machines de plonge. Ces équipements sont choisis pour leur durabilité, leurs certifications et leur sobriété énergétique, autant que pour la qualité des repas et les conditions de travail des agents. 164 000 € complètent cet effort pour le matériel et le mobilier des établissements.

→ En 2026, plusieurs opérations de **rénovations bâtementaires** ont également lieu : le collège **Victor Hugo** à Tarbes fait l'objet d'une importante opération d'étanchéité des toitures ; le collège **Massey** achève la restructuration de ses locaux administratifs et l'amélioration de son accessibilité aux personnes à mobilité réduite ; le collège de **Loures-Barousse** enfin rénove les sanitaires des élèves et construit une nouvelle restauration.

LA RESTAURATION

■ DEUX PRIORITÉS : GARANTIR UNE ALIMENTATION Saine ET ÉQUILIBRÉE, FAVORISER LES CIRCUITS LOCAUX



55 % DU PRIX DES REPAS PRIS EN CHARGE PAR LE DÉPARTEMENT

→ En 2026, le prix d'un repas facturé aux familles s'élève à 3,80 € (forfait demi-pensionnaire sur 4 jours).

→ **La participation financière du Département** s'élève à 4,60 €, **soit 55 % du coût total d'un repas** (évalué à 8,40 €). Cette prise en charge représente une dépense annuelle d'environ 4 M € pour le Département.

Le Département confectionne environ 6 000 repas par jour de classe pour les collégiens scolarisés dans les collèges publics. Les **18 collèges publics** gérés par le Département possèdent chacun leur propre cuisine. **36 cuisiniers** (chefs et seconds) et **53 agents** contribuent à la production et au service de ces repas.

La recette d'une assiette de qualité :

- Le savoir-faire des agents
- L'utilisation, en priorité, de produits frais, locaux, et de saison en favorisant un approvisionnement local
- Le respect de l'équilibre nutritionnel prévu par les textes et la validation des menus par une diététicienne
- Du matériel de cuisine performant
- L'application de strictes règles d'hygiène (formation continue des agents et analyses régulières)

Afin d'inciter les collèges à utiliser plus de 40 % de denrées locales dans la composition des repas quotidiens, le Département accompagne chaque collège engagé dans cette démarche à hauteur de 0.20 €/repas.

11 800 € ont été versés aux collèges remplissant ce critère en 2025 - 2026.

L'approvisionnement en circuit court permet ainsi de valoriser les producteurs locaux et de soutenir les filières. Diverses animations à l'attention des élèves sont aussi réalisées en présence des producteurs au sein des espaces de restauration.

UNE AIDE COMPLÉMENTAIRE POUR LES ÉLÈVES BOURSIERS

Afin d'aider les familles les plus modestes, le Département alloue une aide financière aux élèves demi-pensionnaires boursiers.

En 2026, cette aide annuelle est comprise entre **48 € et 86 €** en fonction de l'échelon de la bourse d'Etat. Elle est réservée aux familles répondant aux critères suivants :

- Avoir un enfant demi-pensionnaire (DP4 ou DP5) scolarisé dans un collège public du département de la 6^e à la 3^e et ayant le statut boursier,
- Résider dans les Hautes-Pyrénées.

En 2026, cette aide du Département s'est élevée à 96 000 € (1 520 élèves demi-pensionnaires boursiers).

FOCUS SUR LE MATÉRIEL ET LES FORMATIONS

Des matériels de cuisine performants et peu énergivores

Soucieux de la qualité des repas produits ainsi que des conditions de travail des agents, le Département investit 620 000€ en 2026 dans l'achat de matériels de cuisine (fours basse température, sauteuses, machines de plonge) de haute qualité, sélectionnés pour leur durabilité, certification et efficacité.

Des cuisiniers formés tout au long de l'année

Les agents de restauration bénéficient régulièrement de formations internes dans le domaine des techniques culinaires, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Un dispositif de professionnalisation des agents de restauration a également été mis en place en interne et permet aux agents qui le souhaitent d'occuper les fonctions de commis de cuisine.



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Le Département mobilise les collèges pour lutter contre le gaspillage alimentaire. 13 établissements sur 18 sont déjà lancés dans la démarche.

→ Objectif : 100 % des collèges engagés à la fin de l'année scolaire 2027-2028

Chaque établissement est signataire d'une charte d'engagement et décide de la conduite à adopter en fonction des habitudes de consommation constatées dans son restaurant scolaire.

Cet accompagnement du Département se traduit par :

- La pesée des aliments sur une période donnée.
- Un diagnostic des pratiques en cuisine et au self.
- Des actions de sensibilisation auprès des élèves et des cuisiniers.
- Des actions concrètes : gestion des quantités, retrait de certaines recettes, meilleure gestion du pain, échanges cuisiniers / collégiens....

**25 à 60 %
de gaspillage en moins
dans les collèges participants**

Dans les établissements participants, le gaspillage alimentaire par élève est réduit d'environ 4 kg par an, soit une économie de près de 4 000 € pour chaque collège.

PROJETS ÉDUCATIFS ET ACCOMPAGNEMENT DES COLLÉGIENS

■ UN PARC INFORMATIQUE MODERNE

Le Département déploie une politique ambitieuse pour favoriser l'accès aux équipements numériques à tous les collégiens. Un investissement régulier permet à la collectivité de disposer d'un parc informatique moderne et adapté aux usages actuels des outils numériques.

- 1 930 ordinateurs renouvelés tous les 8 ans, soit 2 collèges par an
- 1 195 tablettes
- 3 agents de maintenance informatique
- 340 000 € ont été investis pour l'amélioration des matériels informatiques dans les collèges en 2026 et pour la mise en place d'un nouveau logiciel de gestion des stocks alimentaires.



■ ACCÈS AU SPORT

UNION NATIONALE DU SPORT SCOLAIRE :

Le Département favorise l'accès au sport en milieu scolaire en soutenant financièrement l'UNSS 65. Grâce à une aide globale de 39 800 € en 2026 pour le fonctionnement de la structure mais surtout pour les déplacements des jeunes sportifs, plus de 3000 collégiens peuvent pratiquer, dans les meilleures conditions, près de 30 sports différents.

SORTIES SKI-MONTAGNE :

Entièrement gratuites pour les collégiens, ces sorties leur permettent de découvrir la montagne et le ski de piste. En effet, malgré la relative proximité de la montagne et des stations de ski, les sorties organisées sont pour certains une découverte, une « première fois ».

Durant l'année scolaire 2025-2026 plus de 560 collégiens en ont bénéficié lors des 30 journées organisées par le Département et les nombreux partenaires de cette opération :

- 6 domaines skiables (Piau Engaly, Val Louron, Peyragudes, le Grand Tourmalet, Cauterets et Luz-Ardenen),
- 19 magasins de location,
- 9 écoles de ski,
- 5 moniteurs de ski fédéraux bénévoles.



■ UN ACCOMPAGNEMENT FINANCIER POUR LES SORTIES CULTURELLES

L'ESCALADIEU

Le Département accompagne financièrement les collèges organisant des sorties culturelles à l'abbaye de l'Escaladieu, propriété du Département. Les visites du site sont l'occasion d'une découverte d'un lieu de patrimoine classé, de son histoire et de son architecture mais aussi l'occasion d'une sensibilisation à l'art contemporain à travers la visite de l'exposition annuelle collective et thématique proposée à l'abbaye d'avril à fin octobre. Des visites adaptées aux collégiens sont proposées par l'équipe de médiation de l'abbaye.



LE PIC DU MIDI

En 2025 - 2026, **12 collèges, soit 432 élèves** majoritairement en 4e, ont également bénéficié d'une aide du Département (pour un montant global de 6 320 €) pour accéder au Pic du Midi et visiter l'Observatoire.

■ ORCHESTRE À L'ÉCOLE

Les collèges **Desaix à Tarbes, du Val d'Arros à Tournay et Gaston Fébus à Lannemezan** ont adhéré au Projet « Orchestre à l'École ». Ce dispositif transforme une classe de cinquième en orchestre pour une durée de 3 ans. L'orchestre devient ainsi une matière à part entière dans l'emploi du temps des élèves. Ils reçoivent en moyenne 1 heure de cours d'instrument et 1 heure de cours d'orchestre par semaine.

Les professeurs d'écoles de musique ou de conservatoires se déplacent au sein des établissements scolaires et travaillent en étroite collaboration avec les professeurs de l'Education Nationale. Les élèves, qui pour la majorité d'entre eux n'ont jamais fait de musique, jouent dès le début en orchestre. Les professeurs adaptent leur pédagogie et utilisent un répertoire spécifiquement créé pour atteindre un niveau musical de qualité, indispensable à la valorisation des élèves.

Depuis la mise en place de ce dispositif en 2021, le Département a accompagné ces 3 collèges pour un montant total de 31 500€ correspondant notamment à l'achat d'instruments de musique.



■ LA 18^E ÉDITION DU PRIX LITTÉRAIRE « HAUTES-PYRÉNÉES, TOUT EN AUTEURS »

Créé en 2008, « Hautes-Pyrénées tout en auteurs » rencontre un franc succès auprès des jeunes lecteurs du département en leur proposant de découvrir 12 livres, récemment publiés en langue francophone. Les jeunes lecteurs ont huit mois pour découvrir les ouvrages de leur choix et voter pour leurs favoris.

L'ÉDITION 2025-2026 EN CHIFFRES

- 942 votes exprimés
- 47 rencontres organisées avec 11 auteurs
- 160 Chèque Lire d'une valeur de 30 € offerts aux jeunes



■ LA FÊTE DES 3^E À L'HÔTEL DU DÉPARTEMENT

Pour la quatrième année consécutive, 180 élèves de troisième sont venus célébrer leur fin d'année à l'Hôtel du Département à Tarbes.

La cour du Pradeau et la rue Gaston Manent sont devenues un espace d'ateliers de découverte d'activités sportives, artistiques et citoyennes (tir à l'arc, lutte, golf, premiers gestes qui sauvent, découverte de l'Union européenne, graff, dessin, danse, etc.).



CONTACT PRESSE :

Graham ELLUL
07 84 39 01 10 - graham.ellul@ha-py.fr