

# DOSSIER DE PRESSE

## CONSEIL GENERAL

### HAUTES-PYRENEES

Mercredi  
7  
mars  
2012

## 3<sup>e</sup> rencontre professionnelle des chefs cuisiniers des Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPLÉ) des Hautes-Pyrénées



20 collèges publics sous la direction de l'Education et des Bâtiments du Conseil Général accueillent 8 195 jeunes haut-pyrénéens. Le Conseil Général agit au quotidien pour leur offrir les moyens d'accomplir leur scolarité dans les meilleures conditions. Ainsi, le Conseil Général s'investit pour améliorer les conditions d'accueil des enfants dans les établissements en assurant la construction, la rénovation, l'équipement, l'entretien et le fonctionnement des collèges. A ce titre, il équipe notamment les restaurants scolaires et emploie les personnels en charge de la restauration dans les établissements.

Le Conseil Général veille également à la qualité des repas, notamment en soutenant la journée de rencontre professionnelle des chefs cuisiniers des EPLÉ initiée par le collège Victor Hugo. Cette journée a vocation à améliorer le service rendu aux élèves au niveau de la qualité et la diversité des repas proposés.

"Cette journée s'inscrit dans l'ambition du Conseil Général d'offrir à tous les collégiens des Hautes-Pyrénées, des conditions de travail et d'épanouissement optimales, dans un souci constant de réussite scolaire", souligne Michel Pélieu, Président du Conseil Général.

### Chiffres clés

8 195 élèves  
de collège

6 633 élèves  
demi-pensionnaires  
(soit 81% des élèves)

3,10 € le repas

380 € /an  
le forfait 4 repas /sem.

415 € /an  
le forfait 5 repas /sem.

Le tarif est unique  
pour tous les collèges.  
Il est fixé par le  
Conseil Général.

#### CONTACT PRESSE :

Rozenn Guyot  
Direction de l'Education et des Bâtiments  
05 62 56 72 71  
rozenn.guyot@cg65.fr

## **Travailler des produits de qualité, bons pour la santé... et les papilles**

Lancée à l'initiative de Serge Guillet, chef de cuisine au collège Victor Hugo, cette journée a pour objectif de réunir l'ensemble des chefs cuisiniers des Établissements Publics Locaux d'Enseignement des Hautes-Pyrénées. Ainsi, sont invités pour cette rencontre, les chefs des 18 collèges publics du département ainsi que les responsables de la restauration des lycées et de l'hôpital de Lannemezan. Répartis sur l'ensemble du territoire, les chefs cuisiniers n'ont que peu l'occasion de se voir, c'est pourquoi, cette journée constitue un moment privilégié de dialogue, d'échanges d'expériences, d'outils, de méthodes de travail ou bien encore, de nouvelles recettes : quels sont les produits préparés que les enfants vont préférer, quelles sont les associations de saveurs qui vont permettre de faire aimer un légume (mélange de couleurs, gratins originaux, travail sur de nouvelles épices...). Plusieurs ateliers sont ainsi mis en place dans le self du collège : mises en œuvre de nouveaux produits en préparation chaude (sauces, soufflés...) et en préparation froide (pâtisseries...). C'est aussi l'occasion pour les professionnels d'aller à la rencontre de leurs fournisseurs présents également durant cette journée.

## **Les collégiens de 3<sup>e</sup> à la rencontre des élèves du lycée hôtelier Lautréamont**

Pour la première année, à l'occasion de ces rencontres, les élèves du lycée hôtelier Lautréamont sont invités à effectuer des démonstrations autour du chocolat, encadrés par leur professeur de pâtisserie.

Dans le cadre du Parcours de Découverte des Métiers et des Formations (PDMF), les collégiens de 3<sup>e</sup> de Victor Hugo, intéressés par les métiers de bouche, iront à leur rencontre. L'occasion de poser à leurs aînés toutes les questions relatives à leur formation et aux débouchés professionnels à la suite de l'obtention du diplôme.

## **Développer le travail des produits locaux**

Outre le travail de la matière première pour transformer, par exemple, les épinards en gratin, les chefs cuisiniers souhaitent faire découvrir aux élèves les produits du terroir : truite des Pyrénées... L'objectif est de montrer aux jeunes la richesse des productions haut-pyrénéennes ainsi que leur qualité gustative.

Dans ce sens, le Conseil Général participe, avec la Chambre d'Agriculture, à la réflexion pour la mise en place d'une plate-forme de distribution en circuit-court de produits locaux à destination de la restauration collective, avant l'été. L'objectif de cette plate-forme est de regrouper une offre de produits locaux en quantité suffisante pour satisfaire la demande des différents gestionnaires de la restauration collective. Elle permettra ainsi d'améliorer également la commercialisation des productions locales.

### **Chiffres clés**

**20 collèges publics**  
dans les  
**Hautes-Pyrénées**

**18 relèvent du**  
**Conseil Général**

**2 situés dans les**  
**cités scolaires**  
(avec lycées)  
d'Argelès-Gazost et  
Vic-en-Bigorre  
relèvent du  
Conseil Régional

**53 agents du**  
**Conseil Général**  
travaillent dans les  
restaurants scolaires

**Chaque**  
**restaurant scolaire**  
• élabore  
ses propres menus  
• achète ses denrées

## DOSSIER DE PRESSE

**3<sup>e</sup> rencontre professionnelle des chefs cuisiniers  
des Établissements Publics Locaux d'Enseignement  
des Hautes-Pyrénées**

### Réflexions autour des recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Cette 3<sup>e</sup> rencontre permet aux chefs cuisiniers d'évoquer la mise en œuvre des recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Les dernières recommandations, en date de juin 2011 ont pour objectifs d'améliorer la qualité des repas servis aux élèves : augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, diminuer les apports en lipides, rééquilibrer la consommation des acides gras, limiter la consommation des entrées et des desserts contenant plus de 15% de lipides, augmenter les apports en fer et en calcium... Par ailleurs, le GEMRCN met en lumière l'importance des grammages pour chaque aliment. Ils doivent être, en fonction de l'âge de l'enfant, adaptés et suffisants, et non abondés par les services de restauration. Le but est de lutter contre le surpoids et les risques d'obésité.

### Chiffres clés

Les travaux  
d'investissement  
du Conseil Général  
dans le domaine de la  
restauration :

#### En 2009 :

- Luz-St-Sauveur :  
restructuration de la  
demi-pension :  
140.000 €

- Lannemezan :  
aménagement du  
réfectoire et de la laverie :  
85.000 €

#### En 2010 :

- Bagnères-de-Bigorre :  
aménagement de la  
laverie : 60 000€ et  
acquisition de nouveau  
matériel de cuisine :  
35 000€

#### En 2011 :

- Victor Hugo à Tarbes :  
aménagement du  
réfectoire et de la laverie,  
matériel de cuisine :  
230.000 €

- St Laurent de Neste et  
Trie sur Baïse : travaux  
de rénovation 35.000 €

#### CONTACT PRESSE :

Rozenn Guyot  
Direction de l'Éducation et des Bâtiments  
05 62 56 72 71  
rozenn.guyot@cg65.fr