

« Prendre en compte les allergies alimentaires »

Jean Fonteray

Président de la fédération de parents d'élèves FCPE 34



De quoi êtes-vous le plus satisfait ?

Du gros travail déjà réalisé par une équipe compétente, en association plus étroite avec les parents d'élèves. Et de certaines initiatives comme celle qui met en avant l'agriculture raisonnée locale.

Que faudrait-il améliorer ?

La prise en compte des enfants allergiques reste un point à résoudre. Nous sommes par ailleurs opposés au paiement par forfait : économiquement justifié, ce système est néanmoins injuste pour ceux qui ne vont à la cantine qu'une ou deux fois par semaine.

structure de gestion pour regrouper les commandes et maîtriser les approvisionnements. Un appel d'offres commun aux quatre UPC et à deux cités scolaires mixtes vient d'être lancé. Il inclut des clauses environnementales et nutritionnelles et privilégie les denrées locales issues de l'agriculture raisonnée ou bio. Une façon de soutenir l'économie heraultaise tout en privilégiant la qualité et la sécurité alimentaire. Aidées par un responsable qualité nommé en septembre, toutes les cuisines devraient à terme harmoniser leurs pratiques. Et leur tarif : 32 collèges ont déjà adopté le prix moyen départemental de 3,10 €. Enfin, le Département va amplifier son effort en matière d'éducation au goût et d'équilibre alimentaire. Au menu : davantage de manifestations autour des produits locaux et de projets pédagogiques sur les enjeux de l'alimentation. Avec l'ambition de prévenir l'obésité. L'intervention des diététiciens dans les collèges sera généralisée en 2011, avec des actions spécifiques en zones d'éducation prioritaires. Formation du personnel de restauration, travaux de mise en conformité des locaux, renouvellement du matériel, plan de maîtrise sanitaire, tri des déchets... vingt-cinq propositions d'actions ont été retenues : du pain sur la planche !

PLUS D'INFOS www.herault.fr

Quel regard portez-vous sur la démarche HQA du Département ?

Dans un contexte national de grandes disparités, on ne peut que se féliciter de la volonté du Département d'arriver à une restauration scolaire de qualité pour tous. Et au sens le plus large du terme.

VRAI / FAUX

VRAI

Les familles modestes bénéficient d'une aide aux repas.

Pour que tous puissent accéder à une restauration de qualité, le Conseil général participe aux frais de demi-pension des familles les plus démunies : soit 7 856 aides accordées pour

l'année 2009/2010. Cette aide s'élève à 0,55 € ou 1,10 € par repas, selon les ressources.

FAUX

Les actions éducatives départementales se limitent à la Semaine du goût.

Cette année, 22 cuisines du Biterrois ont lancé les « Jeudis gourmands du terroir », des repas dégus-

tation à base de produits locaux. La démarche s'amplifie. Et vise à sensibiliser les esprits autant que les papilles : grâce à la mobilisation des enseignants et du personnel, 10 000 demi-pensionnaires ont bénéficié de projets pédagogiques axés sur la nutrition, l'éco-citoyenneté, le patrimoine culinaire local ou la découverte des métiers et des filières agricoles.

60%

des élèves déjeunent à la cantine de leur collège.

3,5 millions

de repas sont servis chaque année à 25 222 collégiens.