



◀ Dans le jardin

Le visiteur en goguette dans le jardin des Segpa est accueilli par des senteurs méditerranéennes. Certaines plantes aromatiques et autre physalis, cultivées par les élèves, peuvent entrer dans la composition de plats. « Le but n'est pas de transformer les élèves en horticulteurs mais de leur permettre d'accéder à un savoir complémentaire à celui de l'atelier », expliquent les enseignants.

► Ulis

En place depuis 2015, la section d'Ulis, a accueilli la délégation du rectorat et du Département.



Cuisine neuve pour la rentrée

Éducation. Les représentants de l'Académie et du Département en visite au collège Marcel-Pagnol de Sérignan.

Un collège emblématique des transformations pédagogiques », apprécie Armande le Pellec Muller, rectrice de l'Académie. Ce vendredi, les représentants du rectorat et du Département suivaient de près la rentrée au collège Marcel-Pagnol, à Sérignan. Un collège numérique de niveau 3, à la pointe des technologies et des pédagogies du XXI^e siècle. Mais pas seulement. Car après avoir découvert les sections Ulis, Segpa (lire ci-contre) et la salle polyvalente des Oubliés, on en oubliait presque le "plat de résistance" inscrit au menu de la visite : la réfection totale de la cuisine et de la laverie, pour un montant de 560 000 €. Des travaux concomitants au rattachement du collège à l'unité de production culinaire de Puisserguier (UPC).

quand on a des cuisines autonomes, on n'est pas à l'abri d'un risque alimentaire, même si le personnel n'est pas du tout en cause. C'est un problème de chaîne. L'UPC de Puisserguier est spécialisée avec des contrôles très réguliers et pointilleux parce qu'il en va de la qualité des aliments que l'on offre à nos enfants », détaille Kléber Mesquida, président du Département. L'UPC de Puisserguier dessert une dizaine de collèges, cela correspond à 4 500 repas par jour, dont 635 fournis quotidiennement aux demi-pensionnaires de Sérignan. « C'est aussi la qualité qui est améliorée car nous sommes à plus de 25 % de produits frais, achetés aux producteurs, en circuit court, labellisés bio... » Enfin, au niveau gustatif, il semble que les échos soient positifs : « On vient de faire quelques sondages et les élèves sont très satisfaits. »

Les parents d'élèves saluent également un éventail plus large dans l'élaboration des menus, dont 20 % restent produits et préparés au sein de



■ Armande Le Pellec Muller, rectrice académique, à l'écoute des collégiens.

PIERRE SALIBA

l'établissement. L'investissement matériel sera amorti sur 10 ans. Et au travers du rattachement à cette filière, le président du Département souligne que « tous les collégiens de dix établissements du Biterrois se retrouvent sur un même plan d'égalité. » Conditions sine qua non pour garder la faim d'apprendre.

J. M.

Des effectifs scolaires en progression

Une rentrée en musique mais surtout « sans fausse note », savoure Luc Royer, principal du collège Marcel-Pagnol. Avec un total de 825 élèves, cette année, le responsable de l'établissement a souligné la progression des effectifs au sein d'un collège inauguré en 1984. En 2003, une sec-

REPAS AU COLLÈGE

Combien ça coûte ?

À Sérignan, la centralisation des repas, via l'Unité de production culinaire de Puisserguier, ne modifie les coûts de production que de manière marginale. « Le prix moyen d'un repas, c'est 8 €. Celui du ticket s'élève à 3,80 €, et certaines familles, sous condition de ressource, sont également aidées », précise Kléber Mesquida. « On atténue encore le prix si les familles ont des ressources modestes. Cela veut dire qu'un enfant, en moyenne avec 3,50 €, a un repas équilibré, complet et de qualité », ajoute le président du Département. La différence est intégralement prise en charge par le Département. « Bien manger, prendre le soin d'offrir aux élèves, qui vont rester très longtemps dans les établissements scolaires, des menus de qualité, cela fait aussi partie des politiques éducatives », salue Armande le Pellec Muller, rectrice de l'Académie.

tion Segpa avait été ouverte, suivie en 2015 d'une classe Ulis (Unité d'inclusion scolaire). Dans celle-ci une douzaine d'élèves, regroupés de la 6^e à la 3^e, sont accompagnés par un coordonnateur d'Ulis et deux AESH (accompagnants des élèves en situation de handicap).