

Collège Amiral Denis-Decrès : l'une des meilleures tables de Haute-Marne

Bruno Sido, président du conseil général de la Haute-Marne, visite à Châteauvillain le collège Amiral Denis-Decrès, le vendredi 3 septembre. Cet établissement, qui accueille près de 200 demi-pensionnaires, bénéficie d'un service de restauration de grande qualité. La démonstration est faite que la qualité des produits locaux s'accorde avec le juste prix grâce aux filières courtes d'approvisionnement.

Avec 221 élèves dont 185 en demi-pension pour cette rentrée scolaire, le collège Amiral Denis-Decrès scolarise les enfants de 24 communes du canton de Châteauvillain et comporte 3 classes de 6^{ème}, 5^{ème} et 4^{ème} ainsi que 2 classes de 3^{ème}.

Dans le cadre de la première phase du plan collèges mené par le conseil général de la Haute-Marne et lancé en 2000, le collège a bénéficié de **travaux de restructuration (montant de 2,3 M€)** afin d'offrir aux enseignants et élèves un environnement spacieux et adapté aux besoins (renforcement de l'isolation, installation d'une surtoiture, réaménagement intérieur...).

De même, le Département participe à la **réhabilitation du gymnase de Châteauvillain** menée par la Communauté de communes des Trois Forêts **à hauteur de 540 000 €** pour faciliter le développement des activités sportives.

Restauration scolaire : des produits locaux et variés

Compétence départementale, la restauration scolaire, qui **concerne 67% des collégiens** en Haute-Marne est un enjeu important pour la croissance des enfants et pour l'économie locale. Le collège Amiral Denis-Decrès se distingue tout particulièrement dans ce domaine : **il ressort premier du diagnostic réalisé en 2009 par le Département dans les cantines scolaires des 23 collèges publics haut-marnais.**

Si ce diagnostic a mis en évidence la bonne qualité des services de restauration, le Département a souhaité aller plus loin dans sa démarche. Il lance en 2010 **un vaste programme d'harmonisation des pratiques en cours dans les établissements.**

Un groupe de travail constitué de quatre chefs de cuisine de collèges haut-marnais associés à une diététicienne ont établi un plan de menus type proposé à l'ensemble des collèges et mis en œuvre pour la rentrée 2010. Par ailleurs, les tarifs des repas ont été harmonisés et un accompagnement par le laboratoire départemental dans la rédaction des plans de maîtrise sanitaire et des contrôles bactériologiques a été mis en place.

L'agriculture étant le socle de l'économie du territoire haut-marnais, le conseil général favorise la consommation locale de produits locaux.

Pourquoi ?

- Les retombées sont significatives (1 M€ par an dépensé par les cantines des collèges),
- L'emprunte carbone est quasi-nulle.

Dès cette fin d'année et jusqu'en 2011, le Département travaillera en concertation avec les représentants des collèges sur la passation des commandes des denrées alimentaires afin de regrouper au mieux les besoins et développer les filières courtes d'approvisionnement. Cette initiative permettra également d'offrir aux élèves une alimentation respectant la saisonnalité et la diversité des productions locales.

Contacts presse :

Conseil général de la Haute-Marne

Eliane Ferlay – Tél : 03 25 32 88 05 – Courriel : eliane.ferlay@haute-marne.fr

Site internet : www.haute-marne.fr