



Hérault

PAGES SPECIALES

Revue des parents 429

HÉRAULT

Avril 2020

---

**Dans ce numéro :**

Forum des métiers :  
un outil pour  
l'orientation des  
jeunes

2

Restauration :  
le chef qui met  
du sens dans les  
assiettes

4

Nous voici déjà au milieu de cette année scolaire et arrivent avec insistance les questions angoissantes parfois, tant pour les enfants que pour les parents, de **l'orientation scolaire**, sujet d'autant plus délicat à traiter que de (trop) nombreuses réformes sont mises en œuvre dans la précipitation et sans réelle concertation par le Ministre de l'Education Nationale.

En effet, non content des inconnues existantes quant aux affectations suite aux inscriptions dans **Parcoursup**, il faut réfléchir à la spécialité à abandonner lors du passage de 1<sup>ère</sup> à la Terminale, qui a une incidence directe sur la filière de l'enseignement supérieur, tout en essayant de réussir les **E3C** dans des conditions plus que difficiles, stressantes et angoissantes, posant de graves problèmes d'équité entre les élèves selon leur établissement d'origine. Tout cela, sans compter la **Réforme du Bac** avec son Grand Oral..... Autant dire que la génération 2003 est plus que mise à contribution en matière de Réforme depuis quelques années maintenant....

La FCPE 34 a porté auprès des autorités rectores (Rectrice et Directeur académique de l'Hérault) l'ensemble des dysfonctionnements relevés sur le terrain par ses adhérents lors de la session inaugurale des E3C de ce début d'année. Elle continuera à être force de propositions et poursuivra ses actions de défense des intérêts des élèves tout au long de leur parcours scolaire en restant vigilante tant en ce qui concerne les écoles maternelles et élémentaires que dans le second degré (collèges et lycées).

C'est dans cette optique, et pour apporter autant d'aide et d'information que possible aux parents et aux élèves, que la FCPE 34 s'est mobilisée dès janvier dernier en proposant un **forum des métiers** accompagné d'une **conférence sur les « chemins de la réussite »**. De même, de nombreux Forum des métiers ont été organisés dans les établissements au cours de ce 1<sup>er</sup> trimestre (Simone de Beauvoir, Georges Clémenceau ou Léonard de Vinci) notamment à l'initiative de conseils locaux tels que Clémence Royer en association avec le collège Joffre le 7 mars dernier.

Il s'agit de **sortir de l'idée du « tout général » pour mieux faire découvrir la voie professionnelle**.

De ces rencontres et de la découverte de métiers souvent méconnus peuvent surgir des idées de cursus scolaire et professionnel pour les jeunes en recherche d'avenir.

---

Directeur de la Rédaction :  
Christophe Pavageau  
Rédactrice : Sylvie Mignot

Siège départemental :  
27 rue Savorgnan de  
Brazza  
34070 Montpellier

04.67.69.02.47  
cdpe@FCPE34.org  
www. FCPE34.org

Epauler les élèves dans leur réflexion et leurs choix est une des nombreuses responsabilités des parents et par voie de conséquence de notre fédération.

Conscients de la nécessité de préparer l'avenir, tout en assurant l'épanouissement scolaire et professionnel des enfants, il convient également de prendre soin du bien-être de ces derniers notamment au travers de la **restauration au sein des différents établissements** (écoles, collèges et lycées). Cela participe à la fois de leur développement morphologique, en luttant par exemple contre l'obésité, tout en menant de front une **sensibilisation contre le gaspillage alimentaire**. Dans ce domaine aussi, la FCPE s'investit fortement à travers ses représentants et ses partenariats. Elle demeure proche des réalités environnementales, écologiques grâce à vos remontées et aux actions menées au quotidien.

Enfin, **notre association prend toute sa part dans la gestion actuelle de l'épidémie de coronavirus au sein de l'éducation nationale**. Il a été demandé au Ministère que soient prises des mesures claires et simples à mettre en œuvre pour contenir ce virus. Ainsi, la FCPE Hérault a transmis un communiqué de Presse le 2 mars, relayé dans les médias au niveau national, afin d'**interpeller l'éducation nationale sur la non présence de savon dans les enceintes scolaires** alors même qu'un des 3 « gestes barrières » est de se laver les mains très régulièrement ! La situation exige que chacun à notre niveau contribue à éradiquer le plus rapidement possible ce fléau. La santé est l'affaire de tous !

Christophe PAVAGEAU  
Président FCPE 34

Comme vous le savez, la FCPE demeure au quotidien aux côtés des familles.

## Forum des métiers : Un outil pour l'orientation des jeunes

La FCPE de l'Hérault a organisé le samedi 18 janvier dernier la première édition de son forum des métiers intitulé « **Les Chemins de la Réussite** », en partenariat avec l'Éducation Nationale, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault, la Maison Familiale et Rurale et la Région Occitanie. Ce forum était ouvert à tous les élèves de la Région Occitanie, de la 6ème à la terminale.



Nos objectifs étaient de :

**1) Proposer aux jeunes un contact direct avec un panel aussi varié que possible de secteurs professionnels afin de les aider à construire un projet d'orientation scolaire et professionnel réfléchi, choisi et réussi.**

En effet, ce forum s'inscrit dans le cadre du **PARCOURS AVENIR**, un parcours éducatif mis en œuvre à la rentrée 2015, inscrit dans la loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'École de la République du 8 juillet 2013. Le ministère de l'Éducation Nationale avait engagé la refondation de l'École de la République afin de réduire les inégalités et favoriser la réussite de tous, concrétisant ainsi l'engagement de faire de la jeunesse et de l'éducation la priorité de la Nation.

**2) Engager une action de complémentarité aux travaux menés par les enseignants tout au long de l'année et d'équité à l'égard des établissements scolaires n'ayant pas la possibilité d'organiser de tels événements.**

**3) Participer à reconsidérer la représentation qu'on pourrait avoir d'une filière, d'un métier et de son échelle de valeur.**

Pour la mise en œuvre de ce forum, la FCPE de l'Hérault a fait appel aux parents bénévoles mais aussi à des professionnels.

Ils représentaient de nombreux secteurs d'activité : santé, agriculture, communication, commerce, industrie, artisanat, enseignement, recherche .... soit une centaine de métiers et de formations.

## Forum des métiers : Un outil pour l'orientation des jeunes

Sont également intervenus :

- ◆ **M. Poujol**, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault pour la mise en valeur des métiers de l'Artisanat, 1ère entreprise de France.



- ◆ **M. Chibli**, Vice-Président de la Région Occitanie en charge de l'Éducation, de la Jeunesse et du Sport qui a exprimé son soutien total à ce projet et son souhait de développer ce type d'événement dans toute la Région.
- ◆ **Mme Grandet**, doyenne des Inspecteurs de l'Éducation Nationale ET-EG pour le second degré, qui a présenté les différentes filières d'enseignement (générales, techniques et professionnelles), les modalités pédagogiques (alternance, apprentissage), les parcours d'excellence et de réussite pour former les talents aux métiers de demain.



- ◆ **M. Connac**, enseignant-chercheur en Sciences de l'Éducation à l'Université Paul-Valéry de Montpellier, qui a tenu une conférence sur les thèmes de la **RÉUSSITE** et du **PROGRÈS**, en interaction avec le public composé d'élèves, de parents et d'enseignants.



Les 400 élèves, parents et enseignants sont venus nombreux rencontrer des professionnels pour les écouter parler de leur métier, de la passion qui les anime et des études pour y arriver. Ce forum a été l'occasion pour les élèves de découvrir des nouvelles professions qu'ils pourraient envisager, qui ne sont pas celles de leur entourage proche, mais aussi de mieux en comprendre d'autres qu'ils connaissaient déjà.

Les retours des visiteurs ont été très positifs et encourageants. Le succès de ce premier événement est le résultat d'un partenariat intelligent et constructif entre les différentes instances citées ci-dessus et la qualité des interventions.

Pour nous, parents, c'est le reflet que **l'école n'est pas l'unique lieu de l'éducation des enfants et des jeunes. Le partenariat entre les différents acteurs institutionnels reste un facteur déterminant pour une véritable réussite de nos enfants.** L'école, la famille et les collectivités territoriales ont des responsabilités communes dans l'éducation de la jeunesse et seule **une collaboration suivie peut aboutir à des résultats plus efficaces.**

La commission réussite éducative de la FCPE de l'Hérault espère renouveler cet événement et va réfléchir à améliorer cette première édition pour mieux répondre aux besoins des parents.

**Nous tenons aussi, encore une fois, à remercier de tout cœur l'ensemble des bénévoles pour le temps qu'ils ont bien voulu consacrer, dans l'intérêt collectif, à nos jeunes. Sans leur participation, ce forum n'aurait pas pu avoir lieu.**

**Et un grand merci au président et à la direction de la CMA pour leur accueil chaleureux et les moyens mis à notre disposition pour le bon déroulement de ce forum.**

Golnar NESPOULOUS  
Administratrice FCPE 34  
commission réussite éducative

## Restauration : le chef qui met du sens dans les assiettes

---

Nous souhaitons inciter notre municipalité à instaurer une cantine « autonome » et de qualité. Nous recherchons donc des témoignages sur la mise en place et le fonctionnement de restaurants scolaires qui introduisent du bio et du local et surtout dans lesquels la cuisine est faite sur place. En voici un :

Question à Lionel SENPAU,

Chef de cuisine et Responsable du service restauration de la Ville de Manduel (30):

« Tout d'abord je tiens à vous féliciter pour l'intérêt que vous portez à l'alimentation scolaire de votre commune en tant que représentant des parents d'élèves.

Sachez que l'investissement pour une restauration de qualité dans une commune, qu'il soit matériel ou humain, est en premier lieu une volonté politique, et j'espère que vous avez le soutien des élus de votre commune.

Dans notre cas ça a été assez simple, car nous avons les infrastructures (cuisine que nous avons aménagée pour qu'elle soit aux normes) et le personnel.

Actuellement nous préparons en moyenne sur place 450 repas maison par jour. Nous en livrons 40 à une maison de retraite, 30 en portage à domicile, 140 pour 2 écoles maternelles, et nous faisons manger sur place 250 élèves du primaire.

Tout est en liaison chaude, c'est à dire, cuisiné le matin et servi le midi.

Les élèves des maternelles sont servis par les ATSEM dans leurs écoles respectives, la maison de retraite par leur personnel et les élèves du primaire sont servis par les cuisiniers, en self-service.

En cuisine, nous sommes 4 cuisiniers titulaires à 35h et 2 agents de plonge / entretien des locaux respectivement à 35h et 28h (emploi jeune).

Le prix du repas coût matière est de 1.91€ avec 35% de produits bio.

Le coût réel pour les familles est de 3.57€, le coût réel est aux alentours 8.50€ avec les charges de personnel, amortissement du matériel, fluides, etc.

Le temps périscolaire, qui inclut la surveillance de cantine, est géré par le centre social de la commune.

Nous sommes un service autonome, ce qui est très important pour avoir la maîtrise de ce que l'on veut faire (budget à l'année, gestion des menus, commandes, facturations, recherche des fournisseurs locaux, marchés publics, préparation

des repas, fonctionnement du service matériel et humain).

C'est **beaucoup de travail, mais la récompense de voir tous les enfants et personnes âgées qui se régaler le midi nous motive et la satisfaction de préparer des plats avec des ingrédients que nous choisissons nous donne du plaisir à venir travailler le matin**. Nous sommes un service dans lequel nous avons un nombre important d'obligations à respecter, mais qui comptabilise le moins d'arrêt maladie, preuve que les agents se sentent utiles et motivés dans leurs tâches (arguments à défendre auprès des élus).

Les questions à se poser avant de défendre le projet sont les suivantes :

- Quelles sont les attentes de vos élus en matière de restauration scolaire : sont-ils décidé à investir pour améliorer la qualité alimentaire ou est-ce pour l'instant une volonté seule des parents d'élèves?
- Est-il envisageable de mutualiser la cuisine avec une maison de retraite ?

Dans tous les cas, vous avez tout intérêt à **ne plus passer par un prestataire extérieur**, vous y gagnerez en qualité et le prix ne sera pas forcément beaucoup plus élevé ; faut-il encore en apporter la preuve à vos élus. Je peux vous mettre en relation avec une association qui œuvre pour l'amélioration de la qualité alimentaire dans les cantines scolaires. Je travaille souvent avec elle. Basée sur Nîmes, son directeur peut animer des réunions d'information à la demande d'associations de parents d'élèves et apporter une aide à la municipalité. Pour ma part je les sollicite souvent pour des formations, pour me mettre en relation avec des organismes, pour trouver des subventions pour l'achat de matériel etc... Ils connaissent la réglementation, et peuvent très bien défendre un projet auprès d'une municipalité. Si besoin n'hésitez pas ils seront ravis de vous aider. Plus vous aurez de contacts et de soutiens, et plus vous aurez d'arguments à faire valoir.»

Vous pouvez écrire à M. Senpau à l'adresse suivante : [lionel.senpau@manduel.fr](mailto:lionel.senpau@manduel.fr)

Le conseil local FCPE  
Ecoles maternelle et élémentaire de Teyran

Liens :

- <https://www.lagazettedescommunes.com/642896/le-chef-qui-met-du-sens-dans-les-assiettes/>
- <http://labelbiocantine.com/lionel-senpau-chef-mois/>
- <http://www.unplusbio.org/>