

panorapresse.ouest-france.fr

Au collège de Pont-Audemer, les parents invités à déjeuner à la cantine de leurs enfants

3-4 minutes



Pascal Piette, principal du collège Pierre-et-Marie-Curie de Pont-Audemer, entouré de Florence Gautier à droite et d'Alexandre Rassaërt à gauche, lors de son discours de bienvenue de cette opération « Les parents, à table ! » | Photo Paris Normandie

Samedi 24 janvier 2026, le Département de l'[Eure](#) a convié les parents des élèves du collège Pierre-et-Marie-Curie de Pont-Audemer à déjeuner à la cantine de leurs enfants.

« Comment communiquer sur ce qui se passe dans nos collèges et créer un moment de convivialité ? » C'est par cette question qu'Alexandre Rassaërt, le président du département de l'[Eure](#), a accueilli près de deux cents parents et élèves samedi 24 janvier 2026 au collège Pierre-et-Marie-Curie de Pont-Audemer.

La réponse ? Les inviter à y venir déjeuner avec leurs enfants dans le cadre d'une opération justement intitulée « Les parents, à table ! » Accompagné de Pascal Riette, principal de l'établissement, et de Florence Gautier en charge des Collèges au département, Alexandre Rassaërt a profité de l'occasion pour rappeler la volonté de ses services de développer une restauration scolaire en circuit court et fait maison.

On va servir un repas comme tous les jours. »

Les légumes de [Martainville](#), les œufs de [Bourneville](#) ont été ainsi, parmi d'autres, cités en exemple pour atteindre l'objectif de 30 % de production euroise dans l'assiette. Volonté confirmée par la chef des cuisines, Marie-Laure Swertvaeger, aidée de Philippe Faure. « C'est l'occasion de mettre notre métier en valeur et d'améliorer le contact avec les familles. Mais attention aujourd'hui, pas de triche, même si c'est un jour particulier, on va servir un repas comme tous les jours ! », a-t-elle confié.

Initiative « très sympa »

Son équipe composée de cinq personnes réalise, en effet, quotidiennement, plus de 550 repas. « On essaie de leur faire manger une cuisine saine avec notamment des légumes et des fruits, ce n'est pas toujours facile, il faut se montrer patient. On surveille également ce qui est jeté en moyenne de chaque assiette, 72g aujourd'hui pour nous, de façon à toujours améliorer nos propositions », poursuit-elle. « C'est une initiative très sympa ! » ont témoigné plusieurs parents d'élèves, attestant aussi des avis très favorables de leurs enfants sur la qualité des repas.

En guise d'apéritif, les parents ont été d'abord invités à circuler sur différents ateliers. Benjamin Del Monte, responsable des Mobilités au département, les accueillait, par exemple, pour connaître leur façon de venir au collège. « Une étude nous a montré que 59 % des élèves d'ici habitaient à moins de 3 km. Il y a donc un fort potentiel pour les faire venir à vélo », indiquait-il.

Pour affiner son diagnostic, il invitait les élèves et leurs parents à situer leur domicile sur une carte en indiquant par un code couleur leur mode de déplacement. « Les élèves viennent de moins en moins de façon autonome, cela est dû entre autres à une vision fantasmée des dangers du trajet, il nous faut donc travailler là-dessus », conclut-il.