

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## 165 parents et élèves passent à table au collège Pierre-et-Marie-Curie

3-4 minutes

Ce samedi 24 janvier, le restaurant scolaire du collège Pierre-et-Marie-Curie était exceptionnellement ouvert dans le cadre de l'opération « Les parents à table » menée par le département de l'[Eure](#). Accueillis par le principal de l'établissement, Pascal Riette, Alexandre Rassaërt, président du Conseil départemental eurois, et Florence Gautier, vice-présidente du conseil, ont défini le but de cette opération qui sera conduite dans les 55 collèges de l'[Eure](#) : « **Pour faire connaître la qualité de ce qui est servi dans nos restaurants scolaires, nous avons considéré que le meilleur moyen était tout simplement d'inviter les parents. Le but de ce déjeuner ouvert aux familles, préparé sur place dans les mêmes conditions que ceux servis toute la semaine aux enfants, c'est de partager la table mais aussi de créer un moment d'échanges pour aborder tous les sujets qui touchent à nos jeunes et à la vie scolaire** ».

### Atteindre 30% de produits locaux

Promouvoir et travailler davantage les produits locaux, bien sûr, et de saison : tel était également un des objectifs majeurs de cette manifestation qui, après [Gravigny](#) et [Étrépagny](#), a réuni 165 convives dans le restaurant scolaire rislois : « **L'an passé, ce collège a bénéficié d'un accompagnement spécifique pour proposer une restauration plus bio, locale et de meilleure qualité. Le but serait d'atteindre 30 % de produits locaux d'ici à 2028 dans les collèges rislois, Pierre-et-Marie-Curie se situant actuellement à 28 %** ».

Prioriser ces produits élaborés localement est une volonté du Conseil départemental, avec, aujourd'hui, 23 % de denrées produites dans l'[Eure](#), à l'image des pommes de terre qui proviennent toutes du territoire eurois : « **On sert plus de trois millions de repas dans les collèges de notre département. Si on peut mieux manger et aider nos agriculteurs à vivre de leurs productions, ça me paraît plutôt vertueux** », souligne Alexandre Rassaërt. Ce samedi, agents du Département du collège ou en charge des collèges et parents d'élèves étaient ainsi mobilisés pour ce jour hors-standard : « **Pour mémoire, nous servons plus de 550 repas lors des journées continues d'études et 150 le mercredi. Grâce à l'accompagnement financé par le Conseil départemental, l'équipe de cuisine a pu encore évoluer dans ses pratiques et atteindre, voire dépasser les objectifs fixés** », s'est réjoui Pascal Riette.

Mais avant de savourer les productions locales, les invités ont pu faire le tour des différents stands, évoquer les problèmes de mobilité, faire connaissance de la vie au collège, des métiers de la restauration, ou encore suivre le parcours d'une pomme de terre du champ à l'assiette non sans avoir, au préalable, s'être dépensé physiquement dans un atelier de sport connecté. En guise de pré-apéritif, Alexandre Rassaërt et Pascal Riette ont dévoilé une plaque, qui sera apposée à l'entrée du collège, résumant la vie des deux scientifiques émérites que furent Pierre et Marie Curie.





Le stand consacré à l'élevage a eu les faveurs du public. | PL