

# GRENOBLE ET SA RÉGION

**ÉCHIROLLES** | Éducation prioritaire  
**Nouvelle mobilisation  
des parents d'élèves**



Les manifestants ont investi le cours Jean-Jaurès pour ensuite marcher jusqu'à l'échangeur du Rondeau. Photo Le DL/F.P.

Le collectif de parents d'élèves "Touche pas à mon Rep - Échirolles" a organisé, hier matin, une marche de protestation sur le cours Jean-Jaurès, pour manifester - de nouveau - son refus de sortie du Réseau d'éducation prioritaire (Rep) des groupes scolaires Vaillant-Couturier et Jean-Jaurès.

Les écoles concernées étaient en grève et l'heure était à la mobilisation.

**"On veut rester une priorité !"**

Rappelons que depuis l'annonce officielle, en février dernier, de cette sortie du Rep, le collectif a multiplié les actions et les requêtes auprès des instances concernées, soutenu dans sa démarche par la Ville.

Il s'est également rapproché d'autres écoles de l'agglomération, touchées par ces mêmes mesures (à Fontaine et Gre-

noble). Hier, enseignants, familles, sympathisants et élus ont donc manifesté dans la rue en scandant énergiquement "On veut rester une priorité !"

Laurent Jadeau, adjoint à l'éducation à Fontaine, était également sur place. « Nous n'avons toujours pas de protocole écrit, a expliqué Sabah Bouhout, membre du collectif, mais nous refuserons de le signer car cela légitimerait la sortie du Rep. »

« Tous les éléments concernant la population scolaire ont été communiqués, sous couvert de M. Noblecourt, à Madame Fis, directrice académique des services de l'Éducation nationale, a indiqué Jacqueline Madrennes, adjointe à l'éducation d'Échirolles, mais, aux dires des parents qui l'ont rencontrée, le dossier n'a pas été rouvert. »

F.P.

**VILLARD-DE-LANS** | Lundi  
**Inauguration de la Cité scolaire Jean-Prévost**



De nombreux élus et personnalités ont participé à l'inauguration officielle de l'équipement scolaire. Photo Le DL/N.C.

L'ouverture progressive des bâtiments scolaires puis du gymnase associé, et la disponibilité de nombre de personnalités et d'élus a enfin permis, lundi, de couper officiellement le ruban de la Cité scolaire Jean-Prévost, à Villard-de-Lans.

Jean-Jack Queyranne, président de la Région Rhône-Alpes, Jean-Pierre Barbier, député et président du Département de l'Isère, et le recteur de l'Académie de Grenoble, Daniel Filâtre, entourés de nombreux invités, ont inauguré le lycée (400 élèves, dépendant de la Région) et le collège (740 élèves, dépendant du Département, en plus de 77 internes en sections sportives). Guidés par le proviseur Jean-Christophe Ployon, ils ont visité les deux gymnases et les salles annexes, puis les labos, les salles d'étude et le CDI. Chantal Carliz, maire de la commune et vice-présidente du conseil départemental, a dressé l'historique de la cité scolaire construite en 1964, depuis sa première orientation climatique jusqu'à son développement sportif actuel. Les présidents de la Région et du Département ont, eux, souligné « la mixité » du collège et du ly-

cée, ainsi que le travail en commun qui a abouti à une superbe réalisation financée par moitié par les collectivités concernées. Quant au recteur de l'Académie de Grenoble, il a, lui, insisté sur la complémentarité de l'ensemble des intervenants pour planifier un usage maximal des équipements, belle démonstration d'intelligence collective.

Pour rappel, le programme initial de cet équipement a été validé en mai 2006, financé à hauteur de 45,5 M€, dont 52 % pour le Département et 48 % par la Région. Un accord tripartite final a ensuite été trouvé en 2011 avec la mairie, pour la réalisation d'un gymnase (3 M€), financé à 50 % par le Département et la Région, l'autre moitié restant à charge de la commune, et mis à disposition des scolaires et associations sportives locales. En fin de visite, les représentants des cabinets d'architectes (Chabal-Enri et Arches) ont exposé les caractéristiques paysagères, environnementales et climatiques qui avaient prévalu dans la réalisation d'un projet particulier en zone de montagne.

N.C.

**GRENOBLE** | Un forum de recrutement leur était destiné, hier, au Stade des Alpes

## Une journée pour faciliter l'employabilité des docteurs

Hier, une partie des salons du Stade des Alpes, à Grenoble, s'est transformée en un vaste forum de l'emploi. Objectif ? Permettre l'organisation d'une journée de recrutement destinée aux docteurs.

« Le Stade des Alpes est un lieu central, à mi-chemin entre le CNRS et Saint-Martin-d'Hères. On a le souci de rendre les choses accessibles », précise Florence Piaud-Dallé, responsable des ressources humaines de la délégation Rhône-Alpes du CNRS.

À l'origine de cet événement, un partenariat entre le CNRS et Pôle Emploi depuis 2011, visant à accompagner les CDD une fois leurs contrats arrivés à échéance.

**25 entreprises présentes**

Cela a abouti, l'an dernier, à cette journée de recrutement destinée à des profils hautement qualifiés, des docteurs, en les mettant en relation avec des potentiels employeurs.

« Le job-dating permet de réduire la distance entre les demandeurs d'emploi et les entreprises. L'entretien dure quinze minutes, ce qui est un peu court pour un recrutement direct. Mais cela débouche souvent sur un deuxième rendez-vous », détaille Candice Robert, agente de Pôle Emploi mise à disposition du CNRS et de l'Inserm, deux des partenaires de cette manifestation.

Pour cette deuxième édition, le nombre d'entreprises



Les salons Nord du Stade des Alpes se sont transformés, le temps d'une journée, en un espace de job-dating. Photo Le DL/M.D.

présentes a augmenté - pour atteindre un total de 25 -, et l'espace dédié a été revu à la hausse en s'étendant sur trois étages, avec une salle dédiée aux conférences.

« C'est une journée intéressante pour savoir comment contacter les entreprises, mais aussi pour apprendre comment se présenter et mettre en avant ses compétences », raconte Maurice, doc-

teur de 28 ans. Car, pour ces profils, l'avenir peut aussi passer par une carrière dans le privé. « Ils pensent que les carrières sont dans l'univers académique, alors qu'ils peuvent tout à fait trouver leur place dans une entreprise », confie Florence Piaud-Dallé.

D'ailleurs, divers secteurs étaient représentés hier, allant de la biologie à l'électronique, en passant par la

science des matériaux. Même si le marché du travail n'est pas « catastrophique » dans ce secteur, comme le précise l'agente de Pôle Emploi, ce genre d'événements est un moyen de mettre en lumière les différentes opportunités existantes et de faciliter leur employabilité.

Une démarche appréciée par les docteurs, comme le confirme Maurice : « Le pro-

blème, c'est que trouver un poste permanent dans un laboratoire de recherche public est très compliqué. Il y a plus de diplômés et moins de postes. Ce genre de journée informative, c'est très intéressant ! »

Pour lui, comme pour les nombreux participants, l'avenir s'inscrit peut-être dans le monde de l'entreprise.

Martial DEBEAUX

**CHÂBONS** | Le 21 juin, le lycée Vallon Bonnevaux accueillera un concours de cuisine éco-responsable

## Des assiettes soucieuses de l'empreinte carbone

Quel point commun entre un mille-feuille de volaille avec son velouté de courges et une poire pochée aux saveurs d'automne ? S'il ne s'agit pas d'une énième proposition d'un candidat d'émission culinaire, ce sont des plats primés lors d'un concours.

Pour la deuxième année, l'Ageden (Association pour une gestion durable de l'énergie) organise la compétition "Le climat dans nos assiettes". Une idée qui avait déjà germé dans d'autres antennes du réseau de développement durable, notamment à Lyon. « On sensibilise à l'éco-consommation », explique Sylvie Veslin, de l'Ageden.

**La consommation locale comme objectif**

Au lycée d'enseignement agricole privé Vallon Bonnevaux, à Châbons, qui accueille l'édition 2015 du concours, le dimanche 21 juin, ce sera concrètement un plat climatiquement responsable ? « L'objectif est de montrer qu'il n'y a pas que les hypermarchés, mais surtout les circuits courts, les producteurs locaux, la vente à la ferme », renchérit Sylvie Veslin.

Avec un budget de 100 €, les équipes constituées ne devront composer leur plat et leur dessert qu'avec des produits dénichés dans un rayon restreint et de saison : pas question, donc, de retrouver dans les assiettes des saumons, ni même des poulets de Bresse. « Mais il y a probablement un pro-



L'an dernier, le concours s'est tenu à Alleverd... et à l'automne. Un facteur à prendre en compte pour n'utiliser que des fruits et légumes de saison. Photo Le DL/Archives

ducteur de volailles que les candidats seront amenés à découvrir », glisse le membre de l'Ageden.

En tout et pour tout, seuls vinaigre, épices, sel et poivre hors du secteur seront autorisés. L'empreinte carbone d'un plat est revue à la baisse, avec moins de transports entre le produit brut et sa présentation finie.

**Quatre prix seront remis**

Passer un message éco-responsable par l'assiette, c'est aussi ce qui plaît, souligne Sylvie Veslin : « Il y a une ambiance très bon enfant et pas mal d'entraide entre les équipes. Et on casse l'idée

qu'aller au marché, c'est plus cher. D'ailleurs, le prix des plats est affiché. »

D'autres thématiques seront évidemment présentes « sous forme didactique », assure-t-elle : cuisine de restes, souci du gaspillage alimentaire...

Un jury et le public joueront les fins gourmets pour départager les équipes et décerner quatre prix : plat salé, plat sucré, prix de l'environnement et coup de cœur du public.

Guillaume FAURE

Plus d'informations au 04 76 23 53 59 ou par e-mail à : sveslin@ageden38.org.

### L'INFO EN +

#### PLUSIEURS CRITÈRES

Comme tout concours culinaire, le goût est le premier critère. Mais s'agissant d'une épreuve éco-responsable, d'autres critères sont comptabilisés, comme le rapport qualité-prix. Le jury sera constitué d'un professionnel de la restauration, d'un nutritionniste, d'un producteur local et d'un professionnel de l'énergie.

#### EN PRATIQUE

Les candidats pourront, à leur guise, disposer de l'aide d'un chef cuisinier. Ils viendront avec les produits le 21 juin au matin. La dégustation sera ouverte au public dès 13 heures.

## Au lycée, bientôt un repas éco-responsable

Isabelle Hamici enseigne la biologie et l'éducation au développement durable sur les deux sites du lycée. Celui de Châbons accueillera, en ce mois de juin, un repas éco-responsable côté cantine. « Ces principes sont dans les enseignements de base du ministère, explique le professeur. On éveille les élèves à la notion de "locavores", de commerce équitable, de saisonnalité des produits. »

Des futurs diplômés de bac pro seront amenés à cuisiner

dans les collectivités ou chez les particuliers avec ces critères en tête.

#### L'initiative a vocation à se développer

Le lycée sensibilise au sein de sa propre cantine, en fonctionnant avec une plateforme de producteurs locaux : "Récolter", à Vienne. Pour l'instant limitée à quelques repas annuels, l'initiative a vocation à se développer. La dernière fois, l'aliment le plus "éloigné" ne venait que de Savoie.