

The logo for cyberpresse.ca, featuring the text "cyberpresse.ca" in white lowercase letters on a red rounded rectangular background.

Le lundi 26 mai 2008

## Taux élevé de décrochage dans les écoles secondaires publiques

La Presse Canadienne  
Montréal

**La proportion de décrocheurs est élevée dans plusieurs écoles secondaires publiques du Québec et particulièrement dans celles de Montréal. Dans près de la moitié des établissements montréalais, plus d'un élève sur trois avait déserté les salles de cours avant d'avoir terminé ses études secondaires à la fin de l'année 2006-2007.**

Des données fournies au *Journal de Montréal* par le ministère de l'Éducation indiquent que l'école secondaire Pierre-Dupuy, dans l'arrondissement Ville-Marie, affiche le pire taux de décrochage dans la métropole. Près de 85 pour cent de ses élèves quittent l'établissement sans aucun diplôme ou qualification. Cette école se situe au deuxième rang du décrochage pour l'ensemble du Québec. Elle n'est devancée que par l'école Wiinibekuu, située sur le territoire autochtone de Waskaganish, dans le Nord-du-Québec.

La problématique du décrochage n'échappe pas à la banlieue ni aux régions. Ainsi, cinq des sept écoles secondaires de Longueuil sont aux prises avec un problème similaire. Plus du quart de leurs élèves a quitté les bancs d'école sans aucun diplôme, l'an dernier.

La vaste majorité des écoles où le taux de décrochage est le plus élevé sont considérées comme défavorisées par le ministère de l'Éducation. C'est le cas des écoles Saint-Henri et Père-Marquette, qui arrivent respectivement 7e et 9e dans ce palmarès.

Le dimanche 25 mai 2008

## Un service de garde ou un zoo?

[Isabelle Mathieu](#)

Le Soleil

Québec

**Zak et Zara, les dragons barbus, Boubounnette le hamster, Chloé le cochon d'Inde et tous les autres ont transformé, en moins d'un an, le service de garde de l'école primaire Les Mousserons de Saint-Jean-Chrysostome en véritable petite animalerie. Au grand bonheur d'une armée de petits techniciens en santé animale!**

Tout a commencé avec Souribelle et Mushou, le couple de hérissons à ventre blanc achetés d'un éleveur à l'automne.

L'éducatrice du service de garde Julie Bessette, une passionnée des animaux, et la responsable Sandra Ouellet, avaient le goût d'une nouvelle activité qui sorte de l'ordinaire et aussi, qui responsabilise les enfants.

«Ça développe leur conscience de ce que c'est qu'un animal, de tous les soins que ça demande», explique Julie Bessette.

Les deux lézards dragons barbus ont ensuite fait leur entrée; Zak, le mâle costaud, et Zara, la femelle dont la patte arrière gauche est dépourvue de phalange. Ils ont vite été suivis d'un couple de hamster, d'un cochon d'Inde et de souris blanches.

Ces dernières devaient à l'origine servir de «desserts protéinés» aux dragons barbus. Mais, explique le jeune Gabriel, à cause du «cœur sensible de Christine» — une autre éducatrice —, elles ont finalement été adoptées.

Reste les grillons et les vers à farine, élevés à l'école, comme nourriture fraîche pour certains pensionnaires.

Les «moyens» de troisième et quatrième année, responsables de l'animalerie baptisée ZooMousse, en ont long à dire sur leurs protégés. Ils savent que les bébés souris mettent 21 jours à venir au monde, que le hérisson est très timide et qu'il ne faut pas laisser d'échelle dans la cage des bébés hamsters... au risque d'en retrouver un au sol, caché derrière une étagère!

En plus de laver les cages, de donner la nourriture et de faire faire de l'exercice aux animaux, les jeunes «animaliers» reçoivent des groupes d'élèves dans leur local. «Quand les petits viennent, on sort un ou deux animaux à la fois, précise Anthony. Et c'est important qu'on soit là parce que des fois, ils ont peur, surtout des dragons!»

La mort de Gédéon, un jeune hérisson, a secoué tout le petit groupe en janvier. «C'était triste parce que ce sont vraiment comme nos animaux à nous», précise Catherine.

L'an prochain, Julie Bessette aimerait ajouter un aquarium d'eau douce et un autre d'eau salée, pour pouvoir garder des hippocampes. «L'idée, c'est de choisir des animaux hypoallergènes puisqu'on est dans une école», précise l'éducatrice.

En attendant, les jeunes de ZooMousse exhiberont avec fierté leurs animaux devant parents et amis, à l'occasion d'une semaine d'activités. Et les éducatrices trouveront des pensions estivales — permanentes ou temporaires — pour chacun des animaux.



Le vendredi 23 mai 2008

## Cours d'éthique et culture religieuse: des parents montent au créneau

[Louise Leduc](#)

La Presse

**Les opposants au cours d'éthique et culture religieuse ont pris les grands moyens hier: une pleine page de publicité dans six grands journaux du Québec, invitant les parents à écrire à leur directeur d'école pour faire exempter leur enfant de ce programme qui sera lancé l'automne prochain.**

La Coalition pour la liberté de choix en éducation, qui a manifestement les moyens financiers de ses ambitions, a fait valoir dans ses publicités que le nouveau cours de religion est susceptible de causer «des préjudices graves» à l'enfant en brimant «ses libertés fondamentales de religion, de conscience, d'opinion et d'expression» et en l'exposant «au courant philosophique mis de l'avant par l'État: le relativisme». Mais surtout, conclut le texte, ce futur cours porte «atteinte à la foi de l'enfant».

Antoine Mallek, porte-parole de la Coalition, ne digère pas que le ministère de l'Éducation soit allé de l'avant sans réelle consultation indépendante et sans se préoccuper du fait que les enseignants devront se présenter devant les enfants avec une formation minimale «d'à peine huit heures», au mieux. «Qu'a donc la ministre (de l'Éducation) Michelle Courchesne contre le cours de religion chrétienne?» demande M. Mallek.

La stratégie de sa Coalition - qui est financé par des dons privés, précise M. Mallek - est d'encourager les parents à user de cette même exemption, dit-il, qui a fait en sorte que les enfants ont pu, pendant des années, suivre des cours d'enseignement moral plutôt que religieux.

La loi peut-elle quelque chose pour les parents qui veulent le statu quo et le maintien des cours plus traditionnels de religion? Au ministère de l'Éducation, l'attaché de presse Jean-Pascal Bernier souligne que la loi sur l'instruction publique comporte une clause prévoyant que pour des raisons humanitaires ou pour éviter un préjudice grave à un élève, la commission scolaire puisse l'exempter d'un cours particulier.

Mais, précise-t-il, si des parents ont déjà présenté de telles demandes, «aucune n'a répondu à cette clause. Toutes les demandes sont cependant étudiées».



Monday » May  
26 » 2008

## Rising food costs a recipe for change at universities

### Schools must switch to cheaper ingredients or raise prices of meal plans

**Meagan Fitzpatrick**

The Ottawa Citizen

*Monday, May 26, 2008*

The effects of the spike in world food prices are trickling down to university and college campuses, prompting schools to take a hard look at how they do business.

With thousands of students paying for dining hall meal plans or buying food from other on-campus outlets at Canada's post-secondary institutions, it's big business.

The cost of rice, grains and other staples has soared in recent months and the skyrocketing price of fuel is making it more expensive to transport food.

While some schools are holding the line on their meal plan pricing -- for now -- others have started bumping up the cost for students starting school this fall.

In an average year, meal plan prices may increase one to two per cent because of inflation. But this year's increases are more in the neighbourhood of three to four per cent at some schools, including Queen's University, the University of Western Ontario and the University of British Columbia.

"We did have to get a little more aggressive than we normally do with our meal plan pricing moving into the new year," said Andrew Parr, director of food services at UBC.

The school has several plans that range from \$2,960 to \$3,970 for the academic year and higher food costs combined with residence renovations have driven prices up four per cent from last year.

Flexibility and creativity will be key in providing high-quality meals to students without passing the higher prices on to them, while at the same time covering the school's own costs, say several people in the industry.

"We're concerned always about the delicate balance between a quality service and an ability to deliver," said Ross Munro, president of Chartwells, a division of Compass Group Canada, which supplies food to about 800 Canadian schools.

"There's not a lot of profitability in this business, but it's extra sensitive in the education market because students need to eat and in many cases they are under more difficult financial parameters than those of us who choose to go out to a restaurant."

In addition to raising prices, schools and their food contractors are exploring other options to deal with their higher costs, including smaller portions, using different brands, cooking more meals from scratch, buying more products from local vendors and re-designing their menu items.

Some of those options also fit nicely with schools' efforts to address concerns about nutrition and the environment, said Mr. Parr.

He and several of his counterparts said they will be keeping an even closer eye on price fluctuations this coming year and will adjust their menus accordingly.

"That's the key thing that this will change, is the whole mindset on how menus and food service is delivered. You really have to react quickly," said Phil Sparks, district manager for Sodexo Inc., the food supplier at Queen's University and other schools. "We haven't limited any items or taken any off the menu, but it has changed the way that menus are produced in an environment like this."

Jaco Lokker, director of food services at the University of Toronto, agreed with Mr. Sparks that communicating with their vendors and suppliers is increasingly important.

"It really comes down to working really closely with suppliers and getting your suppliers to keep you in the loop," he said. "If there's going to be a rise in something, then we can adjust and modify our menus for that."

For example, conventional rice may be on the menu more often than the basmati or jasmine varieties, Mr. Lokker said.

The food service directors say they will meet with their suppliers and distributors over the summer to review their operations and options.

At this point, they aren't worried about student reaction to higher meal plan pricing, as long as they continue to deliver good quality food, said Mr. Parr.

"It's the price increase and the costs associated with the perception of low value that I think gets students bothered. It's really important for us that we keep the value proposition high."

He's right about what will bother students, said Ian Boyko, a Carleton University student and representative of the Canadian Federation of Students.

"I think many universities and colleges tend to operate their food services on a cost-recovery basis, so these increases in global prices are certainly a concern for the quality of food service," he said. "And naturally students are going to be concerned if they are paying more and getting less."

Mr. Boyko said he understands that meal plan providers may have no choice but to raise their prices, in which case, governments should step in to help alleviate the financial pressures on students. Global conditions that drive up the cost of food and fuel may be beyond the control of provincial governments, but tuition fees are not, he said.

"It's 100 per cent within the control of the provincial government to reduce those fees, so that might be a solution to the impending food cost increases, is help families cope by reducing the costs that it can control, which are user fees," said Mr. Boyko.

© The Ottawa Citizen 2008

CLOSE WINDOW

---

Copyright © 2008 CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.  
CanWest Interactive, a division of [CanWest MediaWorks Publications, Inc.](#). All rights reserved.