



A table !

Le maître-mot : faire plaisir !

Si de succulentes effluves chatouillent vos narines lorsque vous arrivez au collège, c'est normal : **Yvan, Aline et Coralie** sont à l'œuvre dès 6h du matin. La restauration du collège c'est 380 repas par jour gérée par ... 3 personnes ! Le chef, **Yvan Grosseau**, diplômé de l'École hôtelière d'Orvault, met à profit ses quelques 30 années d'expérience dans la restauration d'entreprise pour **élaborer ses menus et choisir ses fournisseurs**. Il recherche "le plaisir du goût avant tout, même dans les plats les plus simples". **Aline Duguet et Coralie Leroy**, secondes de cuisine, l'accompagnent sur tous les aspects de la **préparation des repas**, de l'entrée au dessert.

Les menus proposés respectent le **plan alimentaire des collectivités** qui détermine la qualité nutritionnelle des repas sur plusieurs semaines. Le plan prévoit par exemple, un plat principal quotidien avec un apport protidique, des légumes et féculents variés, un menu végétarien complet par semaine. La charcuterie c'est une fois par mois comme les frites ! Particularité au collège, un plat chaud végétarien est proposé chaque jour pour une vingtaine d'élèves et personnels en agrémentant l'accompagnement (féculents, légumes...) et en augmentant les portions.

Le chef choisit ses fournisseurs tout en **respectant les principes de la loi Egalim** qui préconise un certain pourcentage de produits bio, AOP, locaux, pêche durable, viande française. Il **privilégie le plus possible des producteurs locaux**, par exemple, de la viande de St-Père-en-Retz, des produits laitiers de St-Lumine-de-Coutais, les légumes frais et de saison de Couëron, livrés 2 fois par semaine.

Les horaires c'est 6h-15h tous les jours ! Si le mercredi sert à prendre de l'avance, pour la confection de pâtisseries maison par exemple, une partie du temps de travail est dédiée à la **gestion des stocks, réception des commandes, facturation, comptabilité, tenue des statistiques** réglementaires... L'entretien de l'immense cuisine, le **respect des normes d'hygiène**s rigoureuses sont autant de responsabilités (conservation de plats témoins, respect de la chaîne du froid, désinfection des locaux...). Cuisinier en restauration collective est **un métier exigeant de nombreuses qualités** en plus de savoir mijoter de bons petits plats !

L'équipe de restauration prend plaisir à s'adapter aux événements du collège. A l'occasion de la semaine des langues le chef a proposé des **menus à thèmes** pour représenter **l'Amérique, l'Espagne, l'Allemagne et l'Italie** !



Défi anti-gaspillage !

Pour **faire prendre conscience** aux élèves et aux personnels de la **quantité de restes alimentaires** de leurs plateaux, une expérience a été proposée au niveau du département :

Servir un menu identique à plusieurs reprises puis peser les déchets à la fin du repas.

Les résultats sont probants ! On passe de 47kg à 17kg dès la 2ème pesée !

Ce qui a fait la différence pour réduire les déchets ?

Un engagement de chacun, un service qui s'adapte à l'appétit de tous avec **3 tailles d'assiettes** pour le plat principal, l'incitation à prendre de **plus petites quantités** avec le droit de se resservir...

Apprendre à reconnaître les sensations de satiété pour gérer la quantité dans son assiette fait partie de **l'éducation à l'alimentation** tout comme l'apprentissage du goût, de l'équilibre alimentaire et ... du tri des déchets !



Les déchets organiques sont récupérés tous les mercredis pour alimenter un **compost collectif** servant aux agriculteurs locaux.

L'ouverture vers l'international continue ...



Du **8 au 12 avril dernier**, le collège a accueilli une délégation de 8 élèves espagnols et leurs 2 professeurs. Lors de la soirée (très dansante) organisée en leur honneur, réunissant élèves, enseignants et parents, nous avons pu apprécier **l'attrait des jeunes espagnols pour le flamenco** qui perpétuent leurs traditions par la danse.

La semaine des langues

Une multitude d'activités a été proposée par les enseignants et les élèves. Langue des signes, flamenco, danses roumaines, jeux de société en anglais... Et pour les 6èmes, des ateliers découverte en espagnol, allemand et latin ont été proposés pour les aider à faire leurs choix d'options.



ERASMUS



La République Tchèque à l'honneur.

Une délégation accueillie du 13 au 17 mai !

Le voyage en Angleterre

Les **élèves de 3èmes** ont été accueillis par des familles de la région de Sittingbourne du **1er au 6 avril dernier**.

De nombreuses activités culturelles et sportives leur ont permis de découvrir les villes de Londres, Brighton, Canterbury et Rochester.



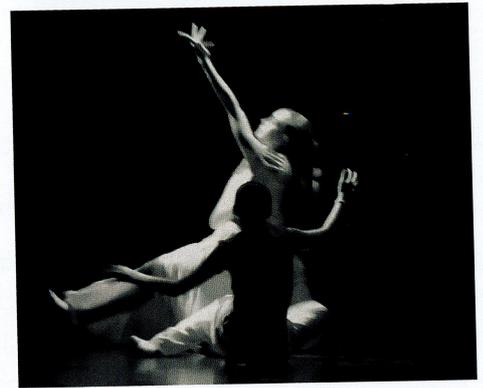


L'AS Danse

La libre expression des ados !

Chaque vendredi midi, le gymnase est investi par les 70 danseuses de l'AS danse du collège. **En toute autonomie les jeunes s'organisent** et installent les plots qui délimitent un espace de quelques m² pour chaque groupe. C'est prêt en 3 minutes, pas plus, car une heure par semaine pour créer un spectacle c'est court !

Les groupes de 2 à 6 personnes sont constitués par affinités. Les chorégraphies ne sont pas imposées mais librement élaborées par chaque groupe. Les danseuses créent leur spectacle de A-Z. **La liberté est totale** tant sur le choix de la musique, que sur celui de la tenue, des accessoires... **"ça nous permet de nous exprimer, de créer entre copines quelque chose qui a du sens pour nous"**, affirment-elles. Tantôt danseuses, tantôt spectatrices pour un autre groupe, les conseils vont bon train dans une ambiance détendue et respectueuse car ce n'est pas facile d'affronter le regard de l'autre.



Encadrée par M. Paillard, le but de l'activité est de **valoriser la créativité, l'autonomie, l'esprit de groupe et d'entraide, favoriser l'estime de soi** en se mettant en valeur dignement. Il conseille chaque groupe, chaque danseuse avec bienveillance et respect, toujours au service de la création. "Lèves ton regard", "ralentis quand tu fais ce mouvement" dit-il en y associant la gestuelle, "cassez le rythme, occupez l'espace et travaillez les transitions comme entre plusieurs tableaux".

Ce qui est magnifique, confie-t-il, c'est de voir l'évolution des jeunes. Certaines arrivent timides, parfois renfermées mais au fur et à mesure de la pratique de la danse dans ces conditions, je les vois s'épanouir, **s'exprimer avec enthousiasme, confiance et assurance !**



Leur représentation pour la fête du collège le 24 mai dernier a eu un succès incontestable tout comme les représentations des ateliers théâtre et musique !



Ça bouge au collège ! Infos en bref..

Le forum des métiers des parents

22 et 29 mars.

Des parents d'élèves sont venus présenter leurs métiers à des élèves de 3^è et 4^è. C'est la première édition d'un projet mené par M. Blanchot, Conseiller Principal d'Education.

Concours d'écriture AMOPA

16 Avril.

13 élèves du collège, de la 6^{ème} à la 3^{ème}, ont été récompensés pour l'écriture de leurs poèmes et nouvelles. Les œuvres de trois d'entre eux sont sélectionnées au niveau national.

2^{ème} édition du festival Same Same But Different

16 et 17 mai.

Deux journées d'ateliers partagés pour sensibiliser les élèves de 6^{ème} au handicap et à l'inclusion.

Encore plus d'infos sur le site ...

Zoom sur le nouveau site internet du collège



condorcet.loire-atlantique.e-lyco.fr

Le site internet a été refondu. En page d'accueil, vous y trouverez toute l'actualité du collège à travers les dernières publications. Vous trouverez également toutes les informations relatives au fonctionnement du collège (horaires, agenda, menus de la restauration, projets, association sportive, espace parents ...). **Il est mis à jour presque quotidiennement.** N'hésitez pas à le consulter régulièrement !

Vous avez des idées ? Des projets ? Faites-nous en part : crpe.condorcet@gmail.com

Dans le prochain numéro (septembre 2024) :

- Présentation de tous les clubs et ateliers du midi.
- Le projet "Je rebondis" qu'est-ce que c'est ?
- les élections au collège, comment ça marche ?
- Zoom sur la vie scolaire.