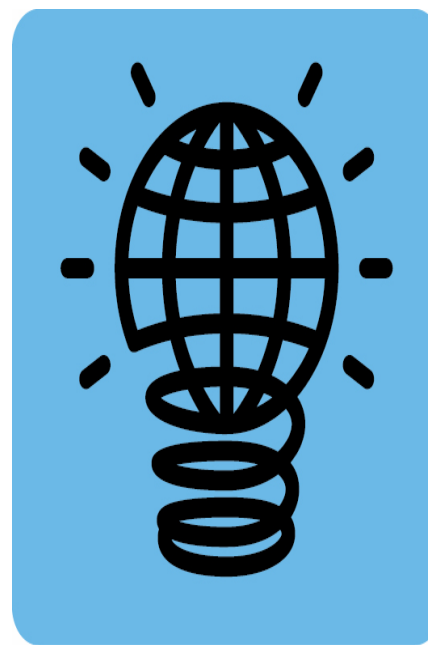


Bienvenue au collège La Tourelle



**FINISTÈRE
COLLÈGE
DURABLE**



PRESENTATION SYNTHETIQUE DU COLLEGE LA TOURELLE

- 440 élèves dont 404 demi-pensionnaires
- 1 Principal et un adjoint
- 31 enseignants, 1 CPE, 5 ASEN
- 11 agents techniques, 3 personnels administratif
- 1 infirmier, 1 assistante sociale



LES PROJETS PEDAGOGIQUES

- **Les classes à projet en 6ème :**
 - Civilisation grecque
 - Théâtre musical
 - Patrimoine végétal et biodiversité
 - Les hommes et leur patrimoine local
-
- Collège au cinéma et festival du film court
 - Rencontres sportives 6è/CM2
 - ...



Civilisation grecque

- **Objectifs :**

À partir d'échanges épistolaires les élèves vont découvrir le patrimoine littéraire grec, la géographie et l'histoire de la Grèce...



Théâtre musical

- **Objectifs :**

Amener les élèves à comprendre le fonctionnement du théâtre musical en découvrant des textes de théâtre et de chansons...



Patrimoine végétal et biodiversité

- **Objectifs :**

Faire découvrir aux élèves divers espaces naturels ou aménagés, leur biodiversité et leur histoire, l'influence de l'homme sur ces milieux...



Les hommes et leur patrimoine local

- **Objectifs :**

En faisant appel à plusieurs disciplines, les élèves découvrent le patrimoine local et régional, l'évolution des paysages urbains...



UN LABEL AGENDA 21 (ATTRIBUE EN 2013)

- Quelques exemples :
- Un arborétum, une mare pédagogique, la non utilisation de produits phytosanitaires...
- Le tri sélectif au restaurant scolaire
- La campagne anti-gaspillage
- Du petit composteur au pavillon de compostage
- Les actions sur « le respect » ...



Présentation du restaurant scolaire

Les repas sont préparés et distribués sur place par les cuisiniers



Et par l'ensemble de l'équipe technique du collège :





L'équipe est composée de :

- 1 chef de cuisine
- 1 second de cuisine
- 1 agent aide de cuisine
- 1 emploi d'avenir (aide de cuisine)
- 1 agent magasinage / lingerie
- 4 agents d'entretien et de restauration
- 1 agent en C.A.E

- 1 agent espace vert / entretien des locaux
- 1 agent de maintenance
- 1 agent d'accueil



Les atouts du service restauration :

- Du frais, du frais, du fait maison !
- Un calendrier pédagogique annuel des animations
- Une sensibilisation au bien manger, au respect et à l'équilibre alimentaire
- L'opération « un p'tit déj au collège »
- Introduction du bio dans l'assiette : 20 % en 2015
- Une restauration « développement durable »
- Un personnel à la pointe de la technologie...

Du frais, du fait maison

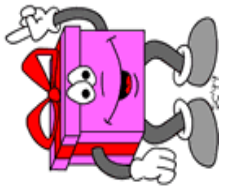


Le calendrier pédagogique :

Calendrier 2014-2015 - Animations restaurant scolaire

SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE		JANVIER		FEVRIER		MARS		AVRIL		MAI		JUN		JUILLET					
1	L	1	M	1	S	Toussaint	1	L	1	J	Jour de l'an	1	D	1	D	1	M	1	V	F du travail	1	L	1	M	
2	M	2	J	2	D		2	M	2	V		2	L	2	L	2	J	2	S		2	M	2	J	
3	M	3	V	3	L		3	M	3	S		3	M	Petit Déj	3	M	Atelier Grèce	3	V	Pâques	3	D	3	M	
4	J	4	S	4	M		4	J	4	D		4	M		4	M		4	S		4	L	4	J	
5	V	5	D	5	M		5	V	5	L		5	J	Chandeleur	5	J	Les produits laitiers	5	D		5	M	5	V	
6	S	6	L	6	J	Petit Déj	6	S	6	M		6	V		6	V		6	L	Pâques	6	M	6	S	
7	D	7	M	7	V		7	D	7	M		7	S		7	S		7	M		7	J	Anglais	7	D
8	L	8	M	8	S		8	L	8	J	Rois	8	D		8	D		8	M		8	V	Victoire 1945	8	L
9	M	9	J	9	D		9	M	9	V		9	L		9	L		9	J	Espagne	9	S		9	M
10	M	10	V	10	L		10	M	10	S		10	M		10	M		10	V		10	D		10	M
11	J	11	S	11	M	Annuaire	11	J	11	D		11	M		11	M		11	S		11	L		11	J
12	V	12	D	12	M		12	V	12	L		12	J		12	J		12	D		12	M		12	V
13	S	13	L	13	J	Petit Déj	13	S	13	M		13	V		13	V		13	L		13	M		13	S
14	D	14	M	14	V		14	D	14	M		14	S	Portes Ouv.	14	M		14	J	Ascension	14	D		14	M
15	L	15	M	15	S		15	L	15	J	Petit Déj	15	D		15	D		15	M		15	V		15	M
16	M	16	J	16	D		16	M	16	V		16	L		16	L		16	J		16	S		16	M
17	M	17	V	17	L		17	M	17	S		17	M		17	M		17	V		17	D		17	M
18	J	18	S	18	M	Petit Déj	18	J	18	D		18	M		18	M		18	S		18	L		18	J
19	V	19	D	19	M		19	V	19	L		19	J		19	J		19	D		19	M		19	V
20	S	20	L	20	J	Petit Déj	20	S	20	M	Petit Déj	20	V		20	V		20	L		20	M		20	S
21	D	21	M	21	V		21	D	21	M		21	S		21	S		21	M		21	J	Italien	21	D
22	L	22	M	22	S		22	L	22	J	Allemand	22	D		22	D		22	M		22	V		22	L
23	M	23	J	23	D		23	M	23	V		23	L		23	L		23	J		23	S		23	M
24	M	24	V	24	L		24	M	24	S		24	M	Atelier Grèce	24	M		24	V		24	D		24	M
25	J	25	S	25	M		25	J	25	D		25	M		25	M		25	S		25	L	Pentecote	25	J
26	V	26	D	26	M	Semaine européenne de réduction des déchets	26	V	26	L		26	J	Chinots	26	J		26	D		26	M		26	V
27	S	27	L	27	J		27	S	27	M	Petit Déj	27	V		27	V		27	L		27	M		27	S
28	D	28	M	28	V		28	D	28	M		28	S		28	S		28	M		28	J		28	D
29	L	29	M	29	S		29	L	29	J	Petit Déj			29	D		29	M		29	V		29	L	
30	M	30	J	30	D		30	M	30	V				30	L		30	J		30	S		30	M	
		31	V				31	M	31	S				31	M					31	D			31	V





Halloween

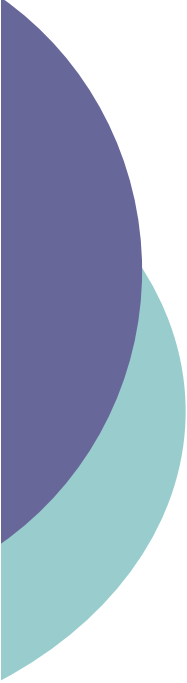


REPAS BRETON



LA FRAICH' ATTITUDE

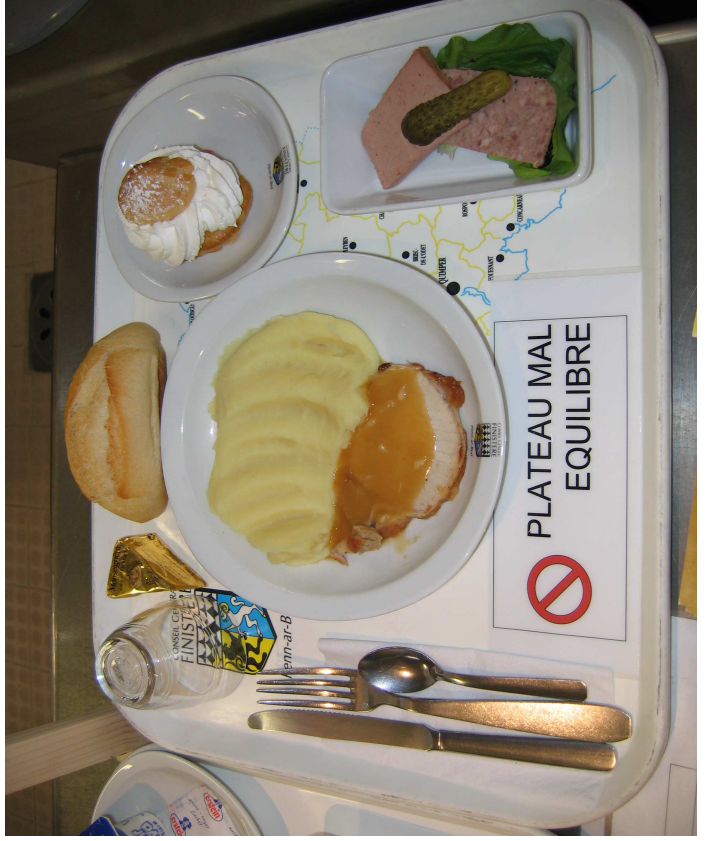




Le pédagogique / le bien manger / et l'équilibre alimentaire

- Apprendre à se laver les mains
- Respect du personnel
- A composer son plateau en suivant le code couleur
- Le GEMRCN / le choix dirigé
- La visite de la cuisine
- Les animations pédagogiques





Atelier Grèce – confection de Tiropita





L'opération un p'tit déj au collège !

- **Pourquoi ?**
- Parce que le petit-déjeuner est indispensable pour que l'élève soit disponible et concentré en classe, toute la matinée, sans coup de fatigue.
- Parce que cette démarche aidera les élèves à prendre de bonnes habitudes et à se débrouiller seul le matin.
- Parce que commencer sa journée en partageant ce moment important avec d'autres enfants, c'est déjà une bonne journée qui s'annonce !



L'opération un p'tit déj au collège !

- **Comment ?**
- Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, sur quatre semaines consécutives, les enfants inscrits sont accueillis à 7h30 au restaurant scolaire par le personnel de restauration, un professeur et un parent volontaire
- Les enfants se servent un petit-déjeuner complet qu'ils consomment à table, ensemble.
- Le collège prend en charge le coût du petit-déjeuner.



Collège. La Tourelle, l'ami du petit-déjeuner

Le collège La Tourelle propose aux adolescents de prendre un petit-déjeuner au self deux jours par semaine. L'expérience vise à inciter les collégiens à mieux prendre et équilibrer leur « p'tit-déj » lorsqu'ils sont chez eux. Testée sur huit séances, l'opération sera prolongée jusqu'en juin.



Muriel Bois, professeur de français, à l'origine de l'opération, participe à l'animation matinale avec Morgane Goardet, une maman d'élève.

7 h 30 hier, au collège La Tourelle. Vingt élèves entrent au self et composent leur plateau « p'tit-déj », parmi les ingrédients disposés par Eric Gloaguen, le chef de cuisine. Ce dernier a tout de suite adhéré à l'idée de Muriel Bois, professeur de français, à l'origine de l'opération. Ce jeudi, l'enseignante participe à l'animation matinale avec Morgane Goardet, parent d'élève. Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, sur quatre semaines consécutives, les enfants inscrits ont pris, ensemble un petit-déjeuner complet. « Il est rassurant de voir que les enfants ont tous les codes du

s'écouter, être ensemble comme de futurs adultes », observe Morgane Goardet.

« Un encouragement ! »

Mais l'enjeu du moment est d'abord ailleurs. « Les enfants sont très nombreux à ne pas prendre de petit-déjeuner ou alors très rapidement. Ensuite ils sont amorphes, apathiques, pas disponibles, tout en disant dans la matinée qu'ils ont faim. Parfois seuls au lever, ils ne sont pas incités, chez eux, à manger. D'où la nécessité de ce travail d'éducation et d'encouragement ! », émet Muriel Bois.

corroborés par une enquête menée auprès des collégiens par le club journal de La Tourelle lors de l'année scolaire 2013-14. Il n'était pas rare, non plus, que des élèves viennent réclamer des tranches de pain en cuisine à la récréation de milieu de matinée.

Depuis le lancement de l'expérience le 6 novembre, enseignants, personnels de cuisine, membres de l'équipe administrative et des parents se relaient au self, au petit matin. Ils remarquent que, d'un petit-déjeuner à l'autre, le pli se prend, les enfants mangent de plus en plus, entraînés par la conviction de leur devoir.

ensuite, peut-être, force de proposition chez eux.

« Je n'avais pas le temps »

« Jusque-là, je n'avais pas le temps ou je ne mangeais pas beaucoup. C'est intéressant de savoir comment déjeuner », témoigne Thanh, un élève de sixième. A la maison, il prépare lui-même son repas du matin. Il n'a pas encore changé ses habitudes mais envisage de le faire. Avec un chocolat chaud, il prendra « du pain ou des biscottes, de la confiture et du beurre. Et peut-être un jus de pomme, pourquoi pas un yaourt », annonce-t-il.

rejoindre leur salle de cours. Eric Gloaguen commence le dépouillement, sur tablette numérique, des questionnaires d'évaluation de la « saison 1 » de l'expérience. Les habitudes vont-elles changer ? « En tout cas, sur huit séances, cela permet à chacun d'expérimenter, d'installer une autre manière de commencer la journée. Et ils auront visualisé d'autres idées de menu... », commente Muriel Bois.

La « saison 2 » commencera après les fêtes de fin d'année, le conseil d'administration ayant décidé de prolonger l'opération jusqu'en juin, toujours sur les fonds propres du collège.



Le bio dans l'assiette :

- Introduction du bio depuis plus de 8 ans maintenant (2007)
- 14 % en 2013, 16 % en 2014, 20 % en 2015 ?
- Produits laitiers, fruits, légumes, céréales, épicerie, pain,
- Fournisseurs locaux essentiellement issu du pays de Cornouaille
- Travail en partenariat avec la MAB

Intervention de la MAB

- Maison de l'Agriculture Biologique
- Intervention de Florence Busson

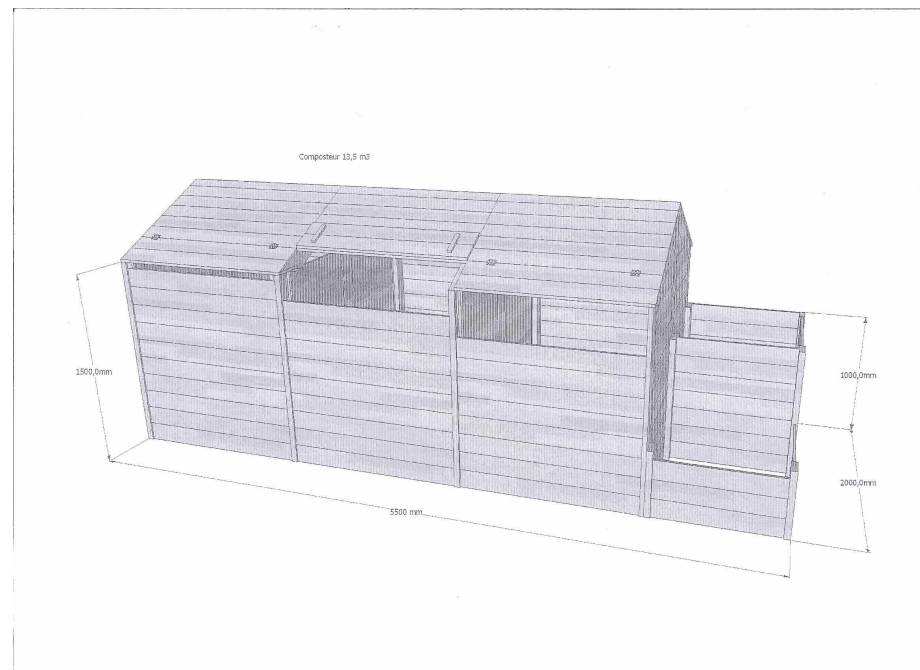




Une restauration durable...

- Halte au gaspillage alimentaire !
(réduction des parts, table de troc)
- Le tri sélectif
- Le compost / pavillon de compostage
- Le nettoyage à la vapeur
- L'agenda 21 du collège

Réduire les déchets et composter



Projet de pavillon de compostage



Le nettoyage à la vapeur

- Dans un souci de respect de la santé des personnels et de la planète...
- Un nettoyage moins agressif par l'utilisation de la vapeur, sous le contrôle du laboratoire LABOCEA qui effectue des prélèvements réguliers.
- Une économie d'eau et de produit chimique

Le nettoyage à la vapeur





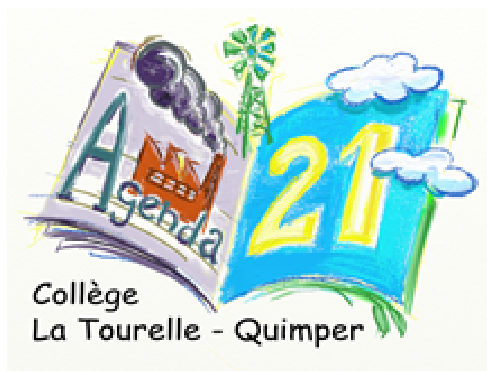
A la pointe de la technologie

- Un outil informatique : la solution E-pack hygiène
- Dématérialisation du P.M.S (Plan de Maitrise Sanitaire)
- Enregistrement et centralisation des données sur tablette
- Pratique, ludique et efficace pour le personnel et le responsable de cuisine
- Partenariat avec LABOCEA
- 3 collèges Finistérien équipés depuis 2014



Les engagements du service de restauration :

- L'agenda 21 de la Tourelle (2010)
- Le label collège durable (2013)
- La charte plaisir à la cantine (2014)
- La charte qualité restauration du Conseil Départemental (2015)



La charte qualité restauration

Charte qualité restauration pour les collèges du Finistère



Le Département et votre collège s'engagent
à vous servir des repas de qualité

ENGAGEMENT 1

Manger avec plaisir !

1. Assurer un accueil de qualité
2. Informer les collégiens sur les menus
3. Proposer une cuisine alliant tradition, modernité et créativité
4. Éveiller les collégiens à d'autres goûts, saveurs et cultures par la diversification des recettes
5. Orienter et conseiller les élèves dans leur choix et la composition de leur plateau

ENGAGEMENT 3

Manger des produits de qualité !

1. Favoriser les produits de qualité et /ou labellisés
2. Intégrer des produits issus de l'agriculture biologique dans la composition des repas
3. Proposer régulièrement du fromage à la coupe, du poisson frais, des viandes de qualité
4. Privilégier le « fait maison » en limitant les produits prêts à l'emploi de type industriel

ENGAGEMENT 2

Manger équilibré !

1. Respecter les règles en vigueur en matière d'hygiène et de nutrition
2. Réaliser des menus diversifiés, complets et équilibrés
3. Favoriser à tous les repas : une crudité et /ou un fruit frais, la consommation de légumes, un produit laitier
4. Éviter les graisses excessives et limiter les produits frits ou pré-frits
5. Limiter les sauces grasses et les produits sucrés, ainsi que leur libre accès
6. Proposer des vinaigrettes « faites maison »

ENGAGEMENT 4

Manger durable !

1. Faire de la restauration un enjeu important de la politique de l'établissement
2. Privilégier les produits locaux et les circuits courts dans les approvisionnements
3. Respecter la saisonnalité des produits
4. Sensibiliser l'équipe et les élèves au gaspillage alimentaire
5. Favoriser le tri sélectif des déchets de restauration
6. Valoriser les déchets organiques par compostage

Pour le/la Vice-Président(e) du Département du Finistère

Franck RESPAISSET
Délégué aux collèges

Le/la chef(fe) d'établissement

Le/la chef(fe) de cuisine



L'ensemble du
personnel du service
restauration et l'équipe
de direction du collège
vous remercie
de votre visite...