

LOVE YOUR SELF



LPA Charolles



Les Marcs d'Or



LEGTA du Morvan



Saint-Bénigne



LEGTA La Barotte



Augustin Cournot



Granville



Henry Fertet



Maurice Genevoix



Edgar Faure

Éditeur de Love Your Self :

L'Atelier des industries graphiques
du Lycée É. J. Marey

Hors-série

Directeur de publication :

Louis Lefèvre, directeur des lycées Région
Bourgogne-Franche-Comté

Responsables du projet :

Région Bourgogne-Franche-Comté en
partenariat avec les CLEMI et DAVL
des académies de Besançon et Dijon

Direction sur le site Marey :

Étienne Agostini, Proviseur du Lycée
Marey,

Rédacteur, rédactrices et reporters**photographes :**

1ère pro conduite et gestion entreprise
hippique lycée La Barotte, Châtillon/
Seine – 2nde bac pro travaux publics,
aménagement finition du bâtiment,
organisation et réalisation du gros œuvre
lycée Les Marcs d'Or, Dijon - 1ère
STMG lycée Saint-Bénigne, Dijon –
2nde GT lycée Granvelle, Dannemarie/
Crête – 1ère GMNF lycée Edgar Faure,
Montmorot – 2nde bac pro aqua LEGTA
Mathilde Auvillain, Hervé Bachelard -
Le Journal de Saône-et-Loire, Clément
Battlé – Le Bien Public, Pierre Destrade
– Le journal du Centre, Frédéric Joly – Le
Bien Public, Camille Jourdan, Alexie Le
Coroller – Radio Campus, Cloé Makrides
– Le Bien Public, Linda Marteau, Edwige
Prompt du Morvan, Château-Chinon,
1ère STMG lycée Maurice Genevoix,
Decize – 2nde MV lycée Henri Fertet,
Gray – 2nde lycée Augustin Cournot, Gray
– 1ère bac pro LPA, Charolles et quatre
élèves, élus des CAVL des deux académies

Journalistes partenaires :

Mathilde Auvillain, Hervé Bachelard -
Le Journal de Saône-et-Loire, Clément
Battlé – Le Bien Public, Pierre Destrade
– Le journal du Centre, Frédéric Joly
– Le Bien Public, Camille Jourdan,
Alexie Le Coroller – Radio Campus,
Cloé Makrides – Le Bien Public,
Linda Marteau, Edwige Prompt

**Responsables mise en page et
impression (ERPC1) :**

Prépresse : Véronique Gaudoul,

Impression : Laurent Van Assel.

MeP et intégration : Sarah Breniaux,
Yanis Danjean, Lucas Dufau, Antonin
Maitre, Julien Tahon.

Impression : Simon Delavenne, Lucas
Guilleminot, Ashley Lœuillet, Florian
Maxhuni, Maxence Nicolas, Julie Surma.

**Atelier des industries graphiques
du Lycée Marey : 6, rue de Bensheim,
21200 BEAUNE.**

BFC REPORTER, c'est quoi ?

BFC Reporter est un dispositif journalistique régional ouvert à tous les lycées de la région Bourgogne-Franche-Comté visant à sensibiliser les élèves à l'importance d'une lecture régulière et éclairée de la presse, leur permettre d'acquérir et de mobiliser de nombreuses compétences en matière d'expression écrite et de travail en commun tout en favorisant la rencontre entre les élèves et les professionnels des médias.

Après avoir suivi une formation de 6 heures avec un journaliste professionnel et une intervention de 2 heures avec un dessinateur-illustrateur, les élèves ont produit un journal 2 pages sur des thèmes imposés. Chaque classe était ensuite invitée à participer à un **Hackathon spécial médias le jeudi 21 mars 2024**. Il s'est déroulé à distance, en lien avec l'atelier des industries graphiques du lycée É.J. Marey à Beaune.

Le défi de cette journée fut de coréaliser un magazine sur la thématique « **La restauration scolaire vue par les élèves** ».

Encadrés par les journalistes et les enseignantes référentes, les élèves ont ainsi réalisé reportages, interviews et photos sur le terrain. En parallèle, quatre élus et élus volontaires des Conseils académiques de la vie lycéenne (CAVL) des deux académies étaient chargés de réaliser le making off de la journée ; les élèves de BTS de l'atelier des industries graphiques ont, quant à eux, maqueté puis édité ce magazine commun.

Remerciements aux journalistes Mathilde Auvillain, Hervé Bachelard - Le Journal de Saône-et-Loire, Clément Battlé – Le Bien Public, Pierre Destrade – Le journal du Centre, Frédéric Joly – Le Bien Public, Camille Jourdan, Alexie Le Coroller – Radio Campus, Cloé Makrides – Le Bien Public, Linda Marteau, Edwige Prompt ainsi qu'aux dessinateurs-illustrateurs - Cyrille Berger, Rodho, Thibault Roy et Renaud Vigourt – pour leur implication dans cette édition 2023/2024 !



UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ, UN ENJEUX POUR TOUS

60%, c'est le pourcentage d'élèves qui mangent au moins 4 fois par semaine à la cantine, en France, selon le Gouvernement. Le contenu proposé ne satisfait pas toujours l'ensemble des élèves. Néanmoins, elle permet à tous les jeunes qui le souhaitent d'avoir accès à un repas quotidien, équilibré et abordable.

La précarité touche de nombreux foyers. Selon l'Insee, plus de 9 millions de français seraient dans une situation de privation matérielle et sociale en 2022, accrue par les différentes crises sanitaires et géopolitiques.

Les repas proposés par les collectivités, dont la Région, tout au long de l'année, dans les restaurants scolaires, constituent donc un enjeu de société de premier ordre, que souligne cette réalité sociale.

Pour renforcer son soutien, les Régions mettent par exemple en place des aides financières et alimentaires pour subvenir aux besoins des plus fragiles. Lors du Covid-19, des repas ont été distribués pour la somme de 2€, afin de limiter les effets de l'inflation.

Dans un cadre d'ouverture à la jeunesse, la Région met également en place, en partenariat avec les CLEMI (Centre pour

l'éducation des médias et de l'information) des académies de Besançon et Dijon, le dispositif BFC Reporter (Bourgogne-Franche-Comté Reporter), auquel participent une dizaine de lycées de la Région, accompagnés des élus du Conseil Académique de la Vie Lycéenne.

Cette année, ces dix établissements se sont justement intéressés à la question alimentaire. Les participants ont planché sur le sujet suivant: «La restauration scolaire vue par les élèves». Nous vous invitons à découvrir leurs riches productions.



*Les 4 élus volontaires des CAVL de Besançon et Dijon
(de gauche à droite) :*

*Félicie GRUILLOT du lycée Louis Pasteur à Besançon
Paul CRIAUD du lycée Charles de Gaulle à Dijon
Chris MEZERGUES du lycée Louis Pergaud à Besançon,
Louison SAUGIER du lycée Charles de Gaulle à Dijon*



CŒUR CHAROLAIS

- 13 MARS 2024 -

EDITO

D'après Erich Fromm

« L'Homme qui ne peut qu'obéir est un esclave »

Du champ de coton au champ du Charolais-Brionnais a priori, cela n'a rien à voir... et pourtant notre territoire peut les rassembler.

Aujourd'hui, nous les lycéens femmes et hommes libres, émancipé-e-s, libres de nos choix nous allons vous emmener sur nos territoires.

Océane, Gabriel

Charolais-Brionnais : le bocage de l'élevage bovin, bientôt au patrimoine mondial ?

Le pays du charolais brionnais depuis 13 ans est candidat au patrimoine mondial de l'UNESCO pour la reconnaissance du bocage issue de l'élevage.

Aurélien Michel chargé du projet répond à nos questions.

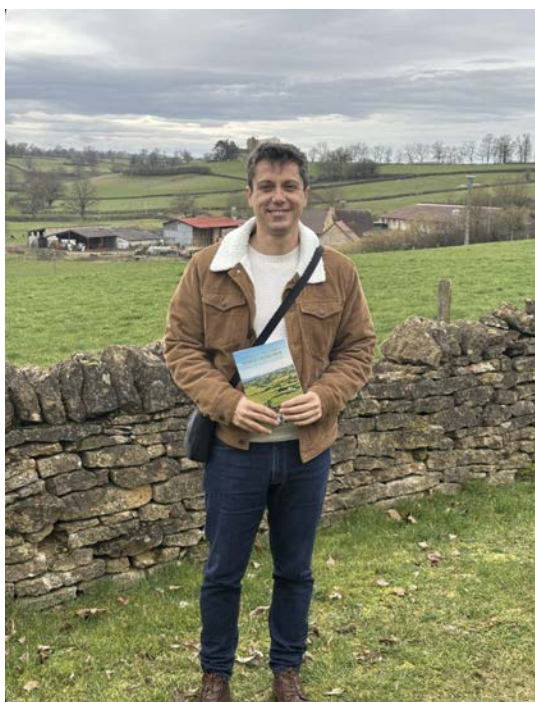
Vous qui travaillez sur le sujet pouvez-vous nous définir ce qu'est l'Unesco et ce que cette candidature apporterait au territoire ?

« Il faut revenir dans le temps, l'Unesco a été créée en même temps que l'Onu en 1945 après la Seconde Guerre mondiale. Elle a été mise en place pour valoriser l'éducation, la science et la culture.

Cette candidature amènerait une notoriété importante pour le territoire, de la visibilité, de la reconnaissance, des offres touristiques, des aides financières pour les paysans. »

Qui finance le projet ?

« Ce projet a un coût pour le territoire, l'ensemble des communes du Pays Charolais-Brionnais et la région Bourgogne-Franche-Comté financent un budget global de 150 000 à 200 000 euros par an. »



Aurélien Michel, crédit photo : lpa

Où en sommes-nous aujourd'hui dans ce projet ?

« Depuis 2011 et l'ouverture du dossier de nombreux travaux ont été réalisés.

La valeur universelle du bocage de notre territoire a été validée, c'est le premier paysage d'élevage bovin à candidater au patrimoine mondial. Le périmètre du territoire a été délimité et il reste le plan de gestion à définir.

On espère la fin de la candidature en 2027 ou 2028. »

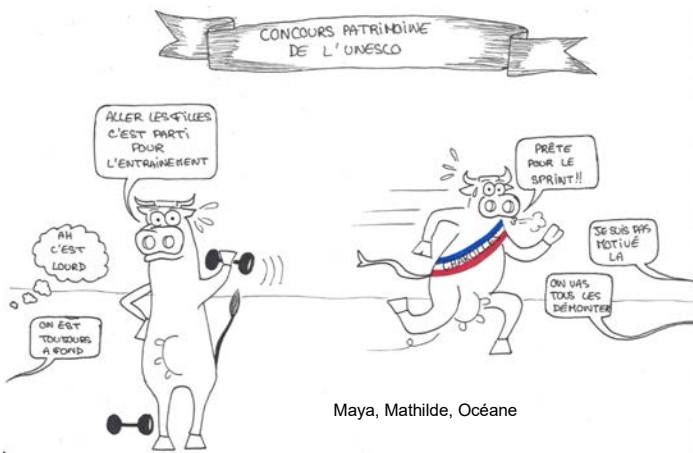
Tilly, Méloan, Noé

L'Unesco, Kesaco ?

Elle est née, pour construire une paix durable. L'Unesco (organisation des nations unies pour l'éducation, la science et la culture) cherche à instaurer la paix par la coopération internationale et valoriser le patrimoine.

La Constitution de l'Unesco a été adoptée à Londres en 1945 et est entrée en vigueur en 1946.

Lina, Morgane



En bref,

Abolition de l'esclavage : un circuit de la mémoire sur les abolitionnistes de notre territoire

Le département de Saone-et-Loire a choisi de mettre en lumière les personnes qui ont œuvré pour l'abolition de l'esclavage, sur leurs terres et au-delà des mers. Des plaques mémorielles qui mettent à l'honneur des figures qui ont œuvré pour l'abolition de l'esclavage, sont présentes dans toute la Saône-et-Loire. Ce circuit de la mémoire est labellisé sur la route 71.

Sur notre territoire Charolais, on peut suivre ce circuit sur les communes de Paray le Monial, Digoin et Charolles avec exceptionnellement sur cette dernière, un cahier de doléances disponible pour le grand public.

Pour retrouver les circuit au complet n'hésitez pas à flasher le QR code.

Priscilla



Patrimoine : Charolles sous toutes ses formes

Charolles, sous-préfecture du Charolais-Brionnais, compte une richesse patrimoniale et historique. De nombreux bâtiments au cœur de cette commune d'environ 2 800 habitants montrent encore aujourd'hui une architecture impressionnante, et attirent tous les ans de nombreux touristes.

Chaque année, la commune de Charolles attire des milliers de visiteurs qui y viennent notamment pour découvrir ses richesses patrimoniales, historiques, culturelles... Nombre d'entre eux passent par l'office de tourisme, où des agents présentent le territoire.

Charolles, dispose de bâtiments remarquables comme celle de l'office de tourisme. Auparavant, c'était une maison bourgeoise, au 17ème siècle c'était un couvent jusqu'à la Révolution. Pendant la Seconde Guerre mondiale cet endroit a servi à la croix rouge puis est devenu un office notarial. Dans les années 60 la maison a été achetée par la mairie.

D'autres lieux remarquables, sont présents sur Charolles, en voici une petite liste, qui incite à la visite.

La mairie avec l'ancienne forteresse, le prieuré du 10ème siècle, La porte de Champagne, La place de la balance, la salle du baillage...

Charolles grâce à son patrimoine a acquis le label Pays d'Art et d'Histoire en 2007.



Tour Charles le téméraire : crédit Ipa

Des vestiges antiques à l'architecture du XXème siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité.

Selon Delphine Bois de l'office, sa mission est triple : « Le développement touristique du territoire en proposant une offre touristique et culturel de qualité, en lien avec les autres acteurs locaux,



Office de tourisme : crédit Ipa

Sensibiliser la population locale au patrimoine, à l'architecture, à l'urbanisme et au paysage, afin de développer une démarche visant la préservation et la qualité du cadre de vie et de l'aspect architectural et paysager du territoire,

Initier le jeune public à l'architecture, au patrimoine, à l'urbanisme et au paysage. »



La Semence, crédit : Ipa

« le service animation du patrimoine coordonne les initiatives du Pays d'art et d'histoire du Charolais-Brionnais.

Comme des visites-découvertes de juin à septembre, en compagnie d'un guide-conférencier agréé par le ministère de la Culture et de la Communication, qui connaît toutes les facettes du Charolais-Brionnais. La visite est un moment d'échanges et de convivialité ouvert à tous. »

En espérant vous avoir donné l'envie de découvrir le pays du Charolais Brionnais.

Label Pays d'art et d'histoire, kesako ?

Le label « Ville ou Pays d'art et d'histoire » a été créé en 1985 par le ministère de la Culture et de la Communication en partenariat avec les collectivités territoriales. Il est attribué à des territoires, communes ou regroupements de communes, qui s'attachent à la valorisation et à la médiation de leur patrimoine.

Il a été attribué à 137 Villes et Pays d'art et d'histoire, qui s'engagent dans une démarche active de connaissance, de conservation, de médiation et de soutien à la qualité architecturale et du cadre de vie.

Source : ministère de la culture

Elle ajoute que ,

Matthieu, Lukas, Chloé, Valentin, Constant, Clara



Coup de projecteur sur,

Christiane Mathos.

La personne à l'origine du circuit de la mémoire sur les abolitionnistes de notre territoire, qui en décembre 2021 a reçu les insignes de chevalier de l'Ordre National du Mérite pour son action en faveur de la culture antillaise et l'inhumanité de l'esclavage.

Comment vous avez fait pour concevoir le circuit ?

« Antillaise de naissance la question de l'esclavage à toujours fait partie de mon identité.

Paradoxalement ou pas, je me suis intéressée à l'histoire de l'abolition en arrivant en métropole.

En m'y intéressant j'ai décidé de m'informer et de valoriser les abolitionnistes de notre territoire.»

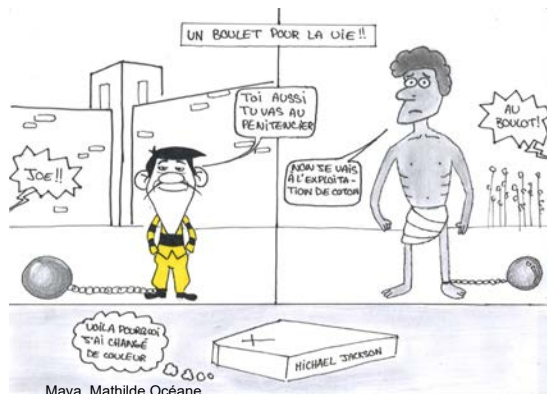
Y-a-t il des activités qui mettent en valeur le circuit de l'abolition ?

« Il y a un festival du 7 au 15 mai prochain(15e édition). Il y a aussi un film et un jeu de société. »

Qu'avez-vous ressenti lorsque l'on vous a décerné cette médaille nationale ?

« J'ai été très surprise, c'est une reconnaissance qui fait du bien »

Leyna, Enzo, Hugo



Maya, Mathilde, Océane

AquaDurable

LOMBRICULTURE ET RECYCLAGE DES BOUES

Jean-Nicolas Folliet est formateur au CFPPA du Morvan, en maraîchage biologique et en Certiphyto. Il s'occupe aussi d'un projet novateur : la lombriculture. Entretien.

Comment vous est venue l'idée de ce projet ?

L'idée de ce projet me vient de mon ancien métier dans l'assainissement environnemental, dans lequel j'ai été sensibilisé au problème des boues d'effluents d'élevage.

Ce projet a-t-il été difficile à mettre en place ?

Nous nous sommes lancés en juin 2022. En soi, le projet n'est pas très compliqué à mettre en place et demande peu d'équipement. En revanche, cela demande beaucoup de temps, d'implication et de suivi, qui nécessite une observation et une surveillance quotidiennes.

Combien ce projet a-t-il coûté ?

Environ 1000 € pour le matériel et 1000 € pour acheter les vers qui ont permis le lancement de l'opération. Nous avons fait beaucoup de choses par nous-mêmes afin de limiter les coûts mais ce n'est pas

une production qui coûte très cher à lancer.

Les conditions environnementales ont-elles un impact sur la production lombricole ?

Oui, tout à fait. Les lombrics, « *veurtiaux* » comme on dit en morvandiau, sont très sensibles au froid et meurent dès que la température passe en dessous de zéro. En cas de gel, il faut penser à les protéger avec du carton ou du fumier par exemple, qui vont permettre à la terre de ne pas être trop froide. Ils supportent mieux la chaleur, mais leur optimum se situe entre 15 et 25 degrés. C'est dans ces conditions qu'ils se développent et se reproduisent le mieux. C'est également là qu'ils ont le meilleur rendement.

Par quoi le compost est-il alimenté ?

Le compost est alimenté majoritairement par du fumier de cheval qui provient de notre partenaire, le centre équestre de Château-Chinon mais éga-

lement avec du marc de café que je récupère en interne grâce à mes collègues qui en sont de grands consommateurs !

A quoi sert la lombriculture ?

Le projet en est à ses débuts mais d'ici très peu de temps, nous pourrions vendre des lombrics qui serviront à leur tour à la mise en place d'unités de lombricompostage chez les particuliers qui souhaitent faire leur propre compost ; ou bien aux pêcheurs qui s'apprêtent à ouvrir la saison de la pêche à la truite.

Quels sont les avantages de la lombriculture et du lombricompostage ?

Le lombricompostage est 1000 fois plus efficace dans la dégradation des déchets que le compostage classique. De plus, les vers sont des auxiliaires indispensables à la vie de nos sols avec 300 % de rétention d'eau dans les sols qu'ils occupent.

La lombriculture, est-ce rentable ?

Pour l'instant nous n'avons pas le recul nécessaire car nos premières ventes ont lieu en ce moment. Nos prévisions, établies sur deux ans, sont très optimistes. Pour un investissement de 2000 € nous avons aujourd'hui 550 kg de lombrics dont la valeur est estimée à 25000€. De plus, au bout des deux ans, nous aurons vingt tonnes de compost à vendre à

2 €/kg. C'est effectivement très rentable en plus d'être bon pour la planète !

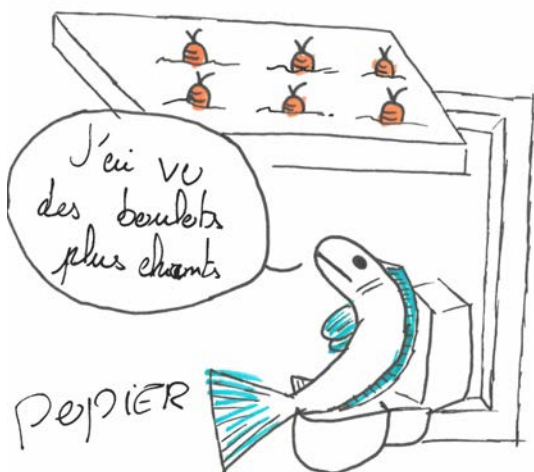
Avez-vous d'autres projets pour les lombrics à l'avenir ?

Oui ! Nous avons en tête d'agrandir la structure pour intensifier notre production de vers. Nous allons également construire une seconde plateforme sur le site des piscicultures du lycée afin de traiter les boues issues de l'élevage des truites, riches en nutriments dont les vers raffolent. Pour moi, ces pratiques représentent l'avenir et sont essentielles dans le cadre du développement durable. Le fumier ou les lisiers agricoles ne sont plus des déchets mais une richesse.



DESSIN CLASSE AQUA

AQUAPONIE, L'ECOSYSTEME DE DEMAIN ?



DESSIN CLASSE AQUA

Si l'aquaponie a été créée il y a plus de mille ans, cette pratique de culture de poisson et de plantes dans le même système, d'abord très peu connue, est de plus en plus utilisée dans le monde. L'aquaponie vient d'Asie avec la rizipisciculture, dans laquelle l'élevage de poissons était associé à la culture du riz : les déjections des poissons fertilisaient la rizière tandis que les pieds de riz purifiaient l'eau. L'aquaponie est un écosystème durable pour la production alimentaire qui assemble la culture de plante et l'élevage de poissons.

lades, épinards, bettes, poireaux, cresson d'eau...) et les plantes aromatiques (basilic, ciboulette, persil, menthe, coriandre...). Les poissons qui peuvent être élevés dans un bac d'aquaponie sont ceux d'eau douce : carpe commune ou carpe koï, truite, perche, sandre, mais aussi tilapia, black-bass, écrevisse, crevette...

DES RESULTATS IMMEDIATS CHEZ PASCAL

CULTIVER DES LEGUMES ET DES FRUITS

Son objectif est de produire fruits, légumes et poissons, tout en économisant de l'eau. Les plantes sont placées dans des bacs remplis de billes d'argile ou de cailloux. Les végétaux les plus adaptés à la culture aquaponique sont les légumes feuilles (sa-

Cette pratique, très peu coûteuse, nécessite également peu de matériel et peu d'entretien. C'est ce qu'a essayé Pascal, dans le Cher. Issu du monde du bâtiment, il a souhaité se consacrer à l'aquaponie. Il élève des carpes koï. Aujourd'hui retraité, il cultive des fraises et des salades avec cette méthode. Il a commencé il y a trois ans, dans son jardin, sous une serre, avec des résultats immédiats.

AquaDurable

PECHE DURABLE LES MILIEUX EN JEU



DESSIN CLASSE AQUA

La pêche et l'aquaculture sont des secteurs économiques importants. La production halieutique et aquacole mondiale représente 178 millions de tonnes de poissons et coquillages, dont 157 millions de tonnes sont destinées à la consommation humaine. La demande ne cessant de croître, les pratiques de pêche deviennent de moins en moins vertueuses. Résultat ? Une surexploitation des ressources et la destruction des habitats. Face à ce danger, les

associations de protection de l'environnement et les professionnels s'engagent pour une pêche et une aquaculture durables.

Des ressources en danger

La surpêche ainsi que ses modalités, comme les chaluts par exemple, conjuguée aux effets du changement climatique met en péril la sécurité alimentaire de millions de personnes à travers le monde : on estime que les pêches et l'aquaculture font vivre 10 à

12 % de la population mondiale (source FAO). En effet, la pression exercée sur la pêche ne permet pas aux stocks de poissons de se reconstituer. La pêche durable pourrait ainsi permettre de mieux résister aux effets du changement climatique ; de lutter contre la pollution et de préserver les ressources alimentaires sur la durée.

La pêche durable, mode d'emploi

Les professionnels qui s'engagent dans la voie de la pêche durable s'imposent des contraintes comme établir un réseau de réserves marines qui couvriraient 30 % de nos océans et permettraient ainsi aux ressources de se reconstituer. Cela passe également par l'instauration de quotas sur certaines espèces en danger. Mais pour que cela soit efficace, il faut également lutter plus efficacement contre la pêche illégale et repenser notre consommation de poissons en favorisant les poissons d'élevage.

Quelles sont les règles de la pêche durable ?

Les pêcheries, pour être certifiées durables, doivent respecter trois principes essentiels. Le premier est de res-

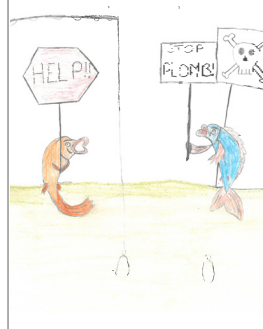
pecter les stocks de poissons et les quotas imposés sur certaines espèces. Le deuxième est de respecter aussi la vie marine au sens large, comme les mammifères marins, les oiseaux et les coraux... Enfin, la gestion des quotas doit être étayée par de solides connaissances scientifiques.

Des résultats déjà positifs ?

Aujourd'hui, les résultats de la mise en place des quotas ont déjà permis de sauvegarder des espèces qui étaient en grand danger comme le thon rouge de Méditerranée ou le Barbreton (*). Malgré des prises limitées, les professionnels y ont vu leur intérêt : ils peuvent aujourd'hui continuer à pêcher et à vivre de leur travail grâce à cela, tout en préservant les écosystèmes marins avec les zones de réserve qui sont bien respectées par les pêcheurs français. Cela répond aussi à une demande forte des consommateurs qui souhaitent limiter l'impact de leur consommation.

(*) source www.pechedurable.org

LES PECHEURS PETENT LES PLOMBS



DESSIN CLASSE AQUA

En France environ 6000 tonnes de plomb sont retrouvées chaque année dans nos cours d'eau.

D'où vient le plomb de pêche ? Il provient des pêcheurs avec leur ligne. Il existe différentes tailles de plomb en fonction des pêches, de plus le plomb est mauvais pour l'environnement.

Pourquoi est-il mauvais ?

Le plomb est mauvais lorsqu'on s'accroche dans le fond de l'eau et que l'on casse la ligne, car il reste dans les cours d'eau et les poissons ingèrent des fragments.

L'impact sur l'environnement ? Le plomb s'accumule dans l'organisme des poissons et ceux du sol. Les fonctions du sol sont perturbées spécialement près des autoroutes et des terres agricoles où des concentrations extrêmes peuvent être présentes.

Et sur la santé humaine ?

Lorsqu'on mange des poissons contaminés par le plomb sur la durée, cela peut provoquer une perte d'appétit, une faiblesse, une anémie, une paralysie ou la mort.

Quelles sont les alternatives ? Le tungstène déjà connu des pêcheurs aux leurres. C'est un métal plus dense que le plomb. Le bismuth est un autre substitut au plomb avec des propriétés similaires en terme de densité et de résistance à la corrosion.

Le zinc : bien moins dense que le plomb, il présente l'avantage d'être non toxique et peut être utilisé dans la fabrication de divers accessoires de pêche.

LEURRE DU RECYCLAGE ?

Hugo, en BTS Aqua 2 au lycée agricole de Château-Chinon (Nièvre), veut éviter le gaspillage.

Comment est venue l'idée de recycler les leurres ?

Lorsqu'on pratique la pêche, les leurres qui sont utilisés au bout des lignes s'abîment assez rapidement. Alors avec des camarades de classe, on s'est dit que ce serait une bonne idée d'essayer de recycler les leurres.

Est-ce bénéfique de faire ses propres leurres ?

Cette activité ne va pas forcément être rentable, si on parle d'argent - aujourd'hui, ça rapporte entre 20 et 30 euros !! Les BTS de la mini entreprise recyclage des leurres, au lycée de Château-Chinon, aiment surtout pouvoir redonner une utilité aux anciens leurres et montrer qu'on peut toujours prendre du poisson avec ceux-ci ! Cette idée était d'abord motivée par un souci environnemental et par la préservation du milieu naturel.

Comment procédez-vous pour la fabrication ?

Ils utilisent des moules achetés sur internet, des récipients tels que des verres et des tasses. Ils font fondre le tout pour refaire un autre objet.

Et vous, pêchez-vous avec des leurres recyclables ?

Oui ! On a déjà pêché à de nombreux endroits comme le lac de Pannecière, près du lycée agricole de Château, également au lac d'Autun (Saône-et-Loire), ainsi que le canal de Châtillon. Ces leurres demandent encore quelques améliorations, mais malgré tout, ils arrivent à toucher quelques poissons. On est sur la bonne voie !

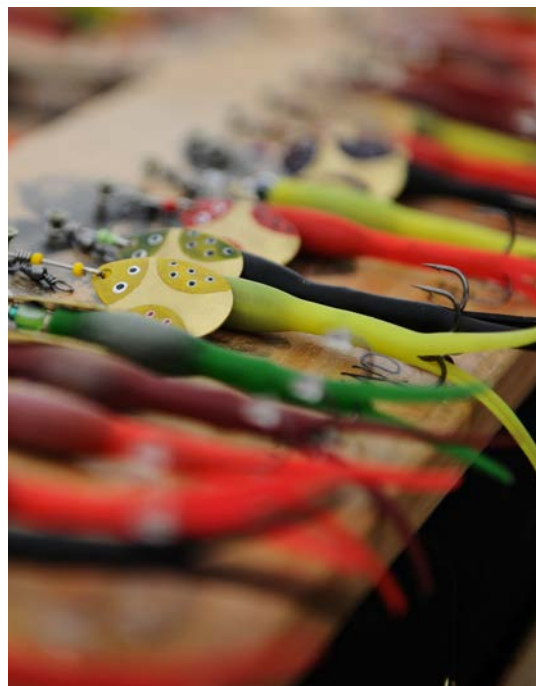


PHOTO PIERRE DESTRADE

LA BAROTTE INFO

Châtillon-sur-Seine

11 mars 2024

Diagonale verte : des ânes pour vous aider à randonner



Marche au pas de l'âne

Du 9 au 12 mai le CNI (Centre d'Interprétation Nature d'Auberive), Donkey'âne, les ânes du Petit Bonheur 21, organisent une randonnée itinérante au départ d'Etalante. Les randonneurs pourront découvrir les paysages naturels du Parc National de forêts...aux côtés d'ânes de portage. C'est la douzième édition en 2024.

Ce périple est organisé tous les ans pour le week-end de l'Ascension. Il se nomme " Diagonale verte "

Les ânes et leurs meneurs traverseront une partie du Chatillonnais en partant d'Etalante pour arriver à Chaumont le Bois. Durant ces 4 jours, en quasi autonomie, les randonneurs dormiront 3 nuits dans des tentes dans des lieux dédiés au sein du Parc National de forêts. Cette manifestation a pour but de créer un événement d'immersion nature et de cohésion territoriale dans la zone d'adhésion du Parc National de forêts. Entre 10 et 12 ânes sont là pour porter les affaires, et non pour être montés, le long de ce parcours d'environ 70 kilomètres de chemins et de sentiers. Il est donc préférable d'être un bon marcheur pour participer à cette expédition. Il n'y a aucune limite d'âge, mais une bonne condition physique est nécessaire. Jusqu'à 25 participants peuvent s'inscrire. Ils seront entourés de sept encadrants et 2 guides du Centre d'Initiation à la Nature d'Auberive qui leur feront découvrir des lieux naturels exceptionnels et rencontrer des personnes qui s'investissent sur le territoire.

Michelle Vuillermet, chef de l'entreprise *les ânes du Petit Bonheur 21*, nous explique : " C'est la douzième édition cette année. L'idée initiale était de joindre deux communes du territoire en diagonal, d'où le nom ".



L'édition 2023 avait réuni 31 participants

ÉDITO

Combiner le bien-être équin et le développement durable : est-ce possible ?

L'enjeu du développement durable est un sujet majeur pourtant encore trop peu pris en compte dans les centres équestres. Ce secteur est concerné par les enjeux économiques, environnementaux et sociaux du développement durable. Au sein même de ces structures, nous avons pu nous rendre compte que le sujet n'était pas au centre de l'attention. Pour y remédier la FFE (fédération française d'équitation) se mobilise pour élargir la vision du développement durable au sein de l'ensemble des structures. En participant à la SNDDS et à la stratégie nationale pour la biodiversité (stratégie nationale du développement durable du sport) des actions sont mises en place par la FFE. En effet la FFE agit en envoyant par exemple un kit nature à tous les clubs de France en 2003 ou encore la proposition à tous les clubs d'organiser plusieurs événements relatifs au développement durable chaque année. Pourtant malgré ces dispositions, de nombreuses structures ne le prennent pas au sérieux. Déchets brûlés dans la nature, utilisation excessive d'eau, produits chimiques, pollution des cours d'eau... Le bien-être équin semble plus répondre à des logiques économiques qu'aux objectifs du développement durable.

Rédacteur, rédactrices, photographes et dessinatrice : CLASSE de CGEH 1 (Conduite et Gestion d'une Entreprise Hippique)

Rédacteur en chef BATLLÉ Clément / Responsable de la mise en page Cécile TRÉBUJAS / Corrections et conseils Nathalie AUBRY
LEGTA LA BAROTTE Haute-Côte d'Or, route de Langres, Chatillon-sur-Seine

« J'ai choisi la forêt car c'est une passion »

Quentin Gentilhomme nous a permis de l'interviewer au sujet de son métier et de sa passion pour la chasse. Il travaille dans les forêts du Châtillonnais et nous parle des défis qu'il doit relever au quotidien en tant que forestier.

Quentin, en quoi consiste votre métier ?

J'ai choisi la forêt car c'est une passion : l'environnement et la nature. Je travaille dans la forêt de Châtillon-sur-Seine et nous sommes chargés de surveiller les alentours.

Par exemple en ce moment, on fait du dépressage, c'est-à-dire qu'on diminue le nombre de tiges d'arbres à l'hectare. On préserve toutes sortes d'arbres comme le chêne, les fruitiers... C'est nous qui sélectionnons les arbres à ne pas couper pour les laisser grandir. C'est un plus pour la biodiversité qu'il y ait un mélange d'essences d'arbres, que ce ne soit pas de la monoculture. Comme ça, lorsqu'il y a une maladie sur un arbre, ça évite que toute la forêt meure.

Le réchauffement climatique a-t-il un impact sur la faune et la flore ?

Sur la flore, forcément oui : dépérissement des arbres. Il y a plein d'espèces qui meurent, par exemple le hêtre, le charme. Et sur les animaux l'été, quand il y a un manque d'eau. Des espèces peuvent même mourir de soif pendant la sécheresse. Mais ça favorise la reproduction des sangliers, car il y a plus de fruits forestiers, ils ont ainsi plus à manger et ils se reproduisent plus.

C'est plutôt négatif pour l'équilibre agro-sylvo-cynégétique, il ne faut pas qu'il y ait trop de chevreuils ou de sangliers pour que la forêt puisse se régénérer et que les champs ne soient pas détruits non plus.



Présentation d'un trophée par Quentin

En périodes de chasse, voyez-vous une diminution ou augmentation des espèces d'animaux ?

Hors période de chasse, c'est plutôt une augmentation sur les sangliers et sur les chevreuils c'est plutôt stable je pense. Alors qu'en période de chasse, forcément ça diminue avec les prélèvements, c'est-à-dire ce qu'on tire en fonction des droits qui nous sont

octroyés. On a des attributions par secteurs, et on a des bracelets d'attribués pour ne pas tout tuer. On a le droit de tirer les sangliers, les chevreuils et les cervidés. Les renards peuvent être aussi tirés, sauf à Châtillon à cause du Parc National.

Pourquoi y a-t-il des périodes de chasse ?

A cette époque de l'année, c'est fermé car on va arriver dans la période des naissances. Mai, juin, juillet, les chevreuils et les biches mettent bas et les sangliers en mars. C'est pour permettre le renouvellement de la population sans les stresser ou même faire avorter les mères.

Comment faites-vous s'il n'y a pas eu assez d'espèces tuées après la période de chasse ?

Pour les chevreuils et cervidés, on ne fait rien mais pour les sangliers, il y a des battues administratives (battues organisées par des lieutenants de louveterie qui sont des agents spécialistes de la régulation des populations d'animaux) ou des prolongations de chasses en mars.

Et vous, où chassez-vous et quelle technique utilisez-vous ?

Je pratique la battue et la chasse collective à Ville-sous-la-Ferté et Villars-en-Azois

LA MERDE NE SE CACHE PAS LÀ OÙ L'ON CROIT !



Un obus retrouvé à la déchetterie de Baigneux-les-Juifs

Le 21 février 2024, un obus a été retrouvé à Baigneux-les-Juifs à la déchetterie, par le gardien. Les démineurs de Colmar ont été appelés pour extraire cet obus de la benne. Cet objet a sûrement été déposé par un usager. Il semble ne représenter aucun danger mais des mesures de sécurité ont quand même été mise en place.

Pour rappel, il est important de trier les déchets correctement. La déchetterie de Baigneux-les-Juifs vous accueille de 10h à 12h les lundis, vendredis et samedis. Vous pouvez aussi vous rendre à la déchetterie de Châtillon-sur-Seine qui est ouverte du lundi au samedi de 10heures à 17heures.

Demain dans nos mains

ÉDITO

Vers un monde durable :
protéger notre planète,
préserver notre avenir

Le développement durable est une notion méconnue du grand public ; pourtant les Nations Unies l'ont valorisé depuis 1992 lors du Sommet de la Terre à Rio. Il repose sur 3 piliers : un développement économiquement viable, socialement équitable et écologiquement soutenable. Il s'agit de trouver un équilibre entre nos besoins actuels et ceux des générations futures. Puisque tout ou presque repose sur l'éducation, depuis 2014, le développement durable est une priorité de l'enseignement, en témoignent les éco-délégués dans chaque établissement scolaire depuis 5 ans. Toutefois il occupe une place centrale dans les lycées agricoles : l'agriculture représente en effet 1/5 des émissions de GES. Rattachés au Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, ces établissements ont donc la responsabilité de former de futurs professionnels responsables et acteurs du climat comme du vivant. Notre journal va vous les faire découvrir grâce au lycée Granvelle, à Dannemarie-sur-crête dans le Doubs. Et qui sait peut-être basculerez-vous de l'agri bashing à l'agri-loving ?



Photo. Diane. Les moutons du lycée Granvelle.

LES LYCÉES AGRICOLES À LA CONQUÊTE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

DES ÉCO-DÉLÉGUÉS TRÈS ACTIFS AU LYCÉE GRANVELLE

Les éco-délégués sont encadrés pour un an par un représentant du développement durable ; au lycée Granvelle, il s'agit d'Isabelle Brigand, enseignante de biologie, férue de projets novateurs avec les jeunes : « Au cours de ces dernières années, nous avons mis en place l'éco-pâturage avec une dizaine de brebis pour limiter les tontes des parcelles et donc la consommation de carburant. Certains élèves ont fabriqué des nichoirs à oiseaux et des cabanes à hérissons, mais aussi conçu l'aménagement d'une marre à poissons. Depuis plusieurs années, on réfléchit aux moyens de réduire la consommation d'énergie et les déchets au sein du lycée. Enfin, conclut-elle, « le développement durable implique aussi le bien-être, le vivre ensemble et le respect du travail de chacun. »

EATDD, LA PLUS-VALUE DURABLE DES LYCÉES AGRICOLES !

Pendant la semaine EATDD (Ecologie, Agronomie, Territoire et Développement durable), option exclusive destinées aux secondes générales de lycées agricoles, sont proposées diverses activités. En 2023 elle s'est déroulée dans la vallée de l'Ognon, une rivière longue de 213,7kms. A l'honneur : la lecture de paysages, les visites d'une frayère et d'une aquaponie. Une frayère est un lieu aquatique où se reproduisent les poissons et les amphibiens et par extension les mollusques et les crustacés. Elle permet surtout aux brochets de se reproduire car la stérilité due aux rejets toxiques dans les rivières, les décime. L'aquaponie, quant à elle, consiste à élever des poissons pour récupérer leurs déjections et en faire de l'engrais pour les plantes. Elle permet d'économiser 90% d'eau par rapport à un maraîchage classique. Elle n'utilise pas de pesticides, elle utilise de l'eau de pluie.



DES RÈGLES ET PRÉCAUTIONS DANS LA FILIÈRE PRODUCTION ANIMALE !

Dans la filière animale, le DD implique des pratiques minimisant les impacts environnementaux tout en assurant le bien-être animal et la viabilité économique des exploitations. Elise Pillant, ingénieure diplômée de l'Institut Agro de Dijon, nous en donne quelques exemples : « L'anesthésie obligatoire pour écorner les bovins, la réduction des antibiotiques et des antiparasitaires pour éviter des résistances néfastes au vivant et à la biodiversité : ces médicaments se retrouvent dans les déjections des animaux, donc dans la terre et l'eau. »



Illustration. Maëlys.

« L'HOMME DEVRAIT S'INSPIRER DES ANIMAUX QUI NE DÉTRUISENT JAMAIS LEURS PROPRES RESSOURCES. »

CHRISTIAN BELOT, PROFESSEUR D'ÉCOGESTION EN BTS.

« Le Développement durable est le seul moyen de nous adapter à notre milieu sans quoi nous disparaîtrons après seulement 350 000 ans d'existence contre 400 millions pour la libellule et le pangolin. Mais enseigner à produire autrement ne suffit pas : il faut aussi enseigner à consommer autrement. Ainsi l'aspect social du DD est primordial. Le réchauffement climatique en Afrique provoquera une crise migratoire explosive. Le DD c'est la paix et la survie. »

BRÈVE

Le bilan carbone moyen des français est de 9,6 tonnes par habitant et par an ; celui d'un américain ou d'un chinois est supérieur à 20. Pour un équilibre viable ou une neutralité carbone, le bilan carbone de chaque habitant sur terre ne devrait pas excéder 2 tonnes. Sans cela 50 degrés mettront à mal l'agriculture, notamment l'élevage consommateur d'eau et d'herbe. L'Europe a prévu de baisser de 90% toutes les émissions de CO2 d'ici 2040. Comment ? Grâce aux technologies de précision ou à l'agroécologie entre autres solutions pour l'agriculture...

PAROLES DE PROFESSIONNELS !

Aude Chabod, Eric Sandoz, Benoit Brisebard ainsi que Catherine et Yves Patton, tous producteurs en lait à comté. Benoît Demontrond à Guyans-Vennes et Jacques Monneret, au Locle en Suisse, tous deux fromagers.

DDNM : PAR QUELS BIAIS AVEZ-VOUS ÉTÉ FORMÉS AU DD ?

A.C : « J'ai été formée par la chambre d'agriculture. »

E.S : « Grâce à des formations de type Certiphyto, des journées techniques de présentation de méthodes alternatives en production animale et végétale »

DDNM : QUELLE PLACE AU DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS VOS EXPLOITATIONS OU FROMAGERIES ?

B.B : « Le respect des dates d'épandage pour éviter une overdose de nitrate dans le sol en hiver qui ne sera pas consommé par la plante et se retrouvera dans les cours d'eau. »

E.S : « Le recyclage des emballages agricoles, le carnet de suivi sanitaire pour les animaux, diverses fiches d'intervention pour le suivi des cultures, mais encore la récupération et le stockage des eaux de pluie, la gestion des pâturages en paddocks, l'acheminement en eau par réseau enterré. »

J.M : « Une place importante ! En tant que fromager nous devons faire attention aux consommations d'eau, de produits de nettoyage, à la réduction de déchets. Nous devons travailler au maximum en circuit court. »

DDNM : LES CONTRAINTES DU DD VALORISENT-ELLES VOTRE TRAVAIL ET VOTRE PRODUCTION ?

J.M : « Oui, elles valorisent notre travail, le plus bel exemple c'est le AOP type comté, morbier, avec leurs cahiers des charges. »

DDNM : QUE SUGGÉRERIEZ-VOUS ?

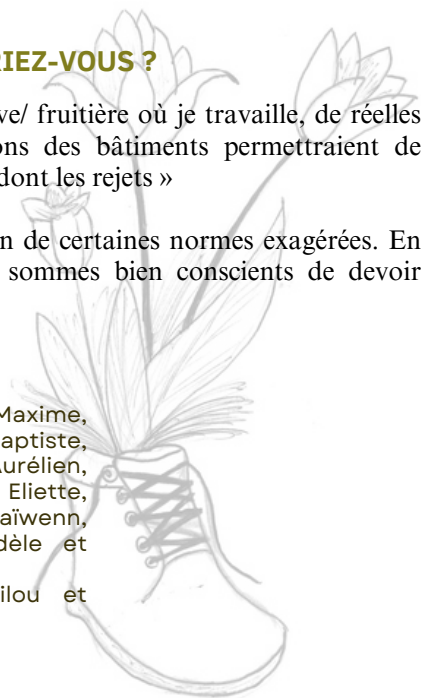
B.D. : « Dans la coopérative/ fruitière où je travaille, de réelles améliorations et rénovations des bâtiments permettraient de diminuer le taux de charge dont les rejets »

Y et C.P : « La suppression de certaines normes exagérées. En tant qu'agriculteurs, nous sommes bien conscients de devoir respecter la nature. »

Rédaction : Théo, Laurine, Maxime, Juliette, Lilly, Diane, Baptiste, Pierre, Mathéo, Clara, Aurélien, Jules, Louenn, Camille, Eliette, Andréas, Maëlys, Simon, Maïwenn, Ethan, Suzie, Erwann, Adèle et Enzo.

Illustrations : Anthéa, Lilou et Maëlys

Photo : Diane



LEVONS LES BARRIÈRES DE LA DISCRIMINATION

Lycée Maurice Genevoix - DECIZE

Lundi 11 Mars 2024

EDITORIAL

Regard sur la trisomie 21

Chaque année en France, environ 3 000 à 5 000 enfants naissent avec une trisomie 21. C'est une anomalie chromosomique, causée par la présence d'un chromosome 21 supplémentaire, ce qui entraîne un déficit intellectuel et des anomalies physiques comme des malformations cardiaques, gastro-intestinales ; de plus les muscles peuvent sembler mous. Ces personnes atteintes de trisomie ont généralement une petite tête, un visage large et plat, des yeux inclinés et un nez court.

Aujourd'hui les trisomiques apparaissent de plus en plus dans le monde des médias, par exemple sur des plateaux TV : il y a quelques années, M6 a organisé une grosse soirée sur le thème de la trisomie 21. Un téléfilm « Apprendre à t'aimer » a été d'abord diffusé et il a été suivi par un débat sur ce même thème, en poursuivant par deux documentaires : « Autiste ou trisomique : différent et heureux ! » et « Trisomique... et alors ». Il y a aussi une série américaine, « Life goes on » : le personnage principal est un ado atteint de trisomie. La série mythique de France 3 « Plus belle la vie » créée en 2004, a accueilli un nouveau comédien, Samuel Allain-Abitbol, trisomique qui incarne un des rôles principaux au sein du bar Le Mistral. Sur les réseaux sociaux, comme Tiktok ou Instagram, on peut voir des vidéos dans lesquelles des trisomiques interviennent pour divertir les internautes comme le ferait n'importe qui.

Il existe une journée mondiale de la trisomie 21 lors de laquelle des personnes trisomiques sont invitées sur des plateaux TV, mais c'est la seule journée où l'on y voit des personnes avec ce handicap : ça n'est pas suffisant, il faudrait faire plus de lumière sur elles. Elles devraient intervenir plus régulièrement à la télévision en tant que journalistes, présentateurs d'émissions ou présentateurs météo.

La visibilité des personnes atteintes de trisomie dans les médias s'est améliorée : cela a contribué à rendre ce handicap plus visible et on espère mieux accepté mais il y a encore des progrès à faire, que ce soit dans les médias, les réseaux sociaux ou dans le regard porté sur ces handicapés.



Samuel Allain-Abitbol avec d'autres acteurs de "Plus belle la vie"



Un cuisinier pas comme les autres !

David a toujours voulu être cuisinier, depuis tout petit. Il a travaillé longtemps dans la restauration. Aujourd'hui il est moniteur à l'atelier cuisine dans un ESAT (Établissement et Service d'Aide par le Travail). Nous l'avons rencontré et il nous a fait part de sa passion pour ce métier.

Avec qui travaillez-vous ?

Je travaille avec une équipe de travailleurs handicapés, avec d'autres moniteurs d'atelier, des éducateurs techniques spécialisés, des chefs de service, une direction. Nous accompagnons surtout des handicapés légers, des personnes ayant des problèmes de lecture, d'écriture mais aussi de nouveaux handicapés qui ont des difficultés psychiques, plus complexes à cerner. Ces jeunes qui arrivent ont souvent eu des problèmes familiaux, ou ont été placés.

Quel est le rôle de L'ESAT ?

C'est un accompagnement au quotidien, afin de leur donner un travail. Ils choisissent une branche de métier : cuisine, espaces verts, sous-traitance... On leur apprend le métier. Certains jours, c'est plus simple que d'autres ; il ne leur faut pas grand-chose pour « partir en ville ».

Quelle est votre fonction ?

C'est de gérer la production : tant de repas à sortir par jour. Notre rôle, c'est de gérer les travailleurs chacun sur son poste, c'est de leur apprendre mon métier et de le transmettre. Avant, je tenais un restaurant. J'ai choisi de travailler dans un ESAT suite à des problèmes de santé.

Que pensez-vous de votre travail ?

J'aime mon travail et j'aime le transmettre, je trouve ça touchant. Mon travail est plus enrichissant aujourd'hui que lorsque je dirigeais un restaurant. J'ai le plaisir de voir des personnes handicapées réussir, malgré leurs difficultés, malgré des parcours de vie difficiles.

Entendez-vous des moqueries ?

Oui régulièrement, on me critique beaucoup quand je parle de l'endroit où je travaille. On ne comprend pas que je puisse travailler avec des personnes handicapées, qui ont un manque de confiance en eux, des difficultés à se projeter ; même ceux qui ont un bac.

Mais il y a une évolution de l'ESAT. Les jeunes sont beaucoup mieux considérés, ils passent même des diplômes tels que le CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle), grâce à des validations d'acquis de l'expérience (VAE) et grâce au Référentiel Savoir-Faire Professionnel (RSFP). Ça les conforte dans leur envie de continuer et c'est aussi valorisant, pour nous comme pour eux. Parfois, cela leur permet de sortir en milieu ordinaire, c'est-à-dire en dehors de l'ESAT. Pour les encadrants, c'est un gros travail d'accompagnement au quotidien.

Cela vous touche ?

Oui tout-à-fait, on a beau être en train de travailler, lorsque nous sommes sur un poste avec un travailleur isolé, il a tendance à se dévoiler et souvent c'est touchant. On ne sait pas forcément quoi répondre en fonction des sujets : on les envoie donc parfois vers l'éducateur. On ne peut ni juger ni conseiller.

Ce travail change-t-il votre vision des handicapés ?

Oui. Même si on s'en moque lorsqu'on est jeune, on se rend compte que ça peut arriver dans notre famille, à nous-mêmes et qu'on peut en rencontrer tous les jours. Personne n'a demandé à être handicapé, c'est parfois dû à des antécédents familiaux et il faut le comprendre. Lorsque l'on est dedans, on découvre de près et il y a beaucoup de choses intéressantes à faire avec eux. C'est un métier qui donne envie de se dépasser.

Comment avancer au boulot avec un boulet au ventre ?

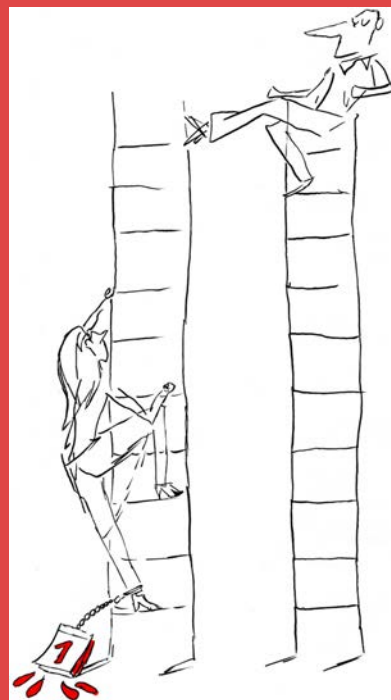
« Non je ne suis pas folle, non, je ne me plains pour rien, non, je ne fais pas semblant d'être fatiguée », témoigne Cécile (44 ans). Une femme sur dix en France peut être touchée par cette maladie : l'endométriose.

Elle se caractérise par le développement de tissu semblable à la muqueuse utérine en dehors de l'utérus. Elle peut entraîner une douleur aiguë dans le bassin et des difficultés à tomber enceinte. Elle peut apparaître dès les premières règles et durer jusqu'à la ménopause. Rendez-vous compte : le taux d'infertilité chez une femme qui souffre d'endométriose est de 25 à 30 % !

Parfois ces femmes sont obligées de changer de travail ou de travailler davantage chez elles : la reconversion professionnelle est très compliquée. En effet l'endométriose est handicapante au quotidien pour les femmes qui la vivent car on ne parle pas d'endométriose comme d'un rhume. Malheureusement peu de patrons, ou de patronnes, sont à l'écoute et cherchent des solutions. Et le Sénat, majoritairement masculin (222 sièges sur 348), a rejeté le 15 février dernier, une proposition de la sénatrice Alexandra BORCHIO FONTIMP, pour la mise en place d'un arrêt de travail pour les règles douloureuses.

En attendant la révolution, le modèle se trouve ailleurs, comme en Espagne, ou à l'échelle locale, par exemple à Saint-Ouen en Seine-St-Denis (93). La municipalité permet à ses salariées deux jours d'arrêt par mois sur justification médicale, sans retenue de salaire.

Sénateurs, sénatrices, députés et députées, vous savez ce qu'il vous reste à faire !



Le regard posé face à l'autre

Un vendredi comme les autres. Dans une ville comme les autres : Decize. Nous nous intéressons à une zone qui est peu dense où il y a un Intermarché et un indépendant "La coiffure à petits prix". Nous sommes allés rencontrer les commerçants pour comprendre les stéréotypes sociaux, savoir s'il y a des discriminations "informelles" dans leur commerce.

Nous sommes entrés chez la coiffeuse pour discuter de potentiels stéréotypes chez elle, en demandant aux salariés. Selon cette commerçante, pour se faire coiffer chez elle, il y a pas de regard porté sur les styles atypiques, peu ordinaires. "Non il n'y a pas de tenues, chacun est libre de son style vestimentaire". Tout le monde est accepté, elles sont très ouvertes d'esprit. "Nous avons des tarifs très avantageux, nous avons trouvé un juste milieu, il n'y a pas de réduction spécifique". Elles montrent aussi que leurs tarifs sont rendus accessibles pour tous. "C'est pas parce qu'elle a des moyens qu'on va adapter nos prix, pas plus qu'une autre". Elles ne font pas de différence entre leurs clients, chacun paye le même prix pour la même prestation.

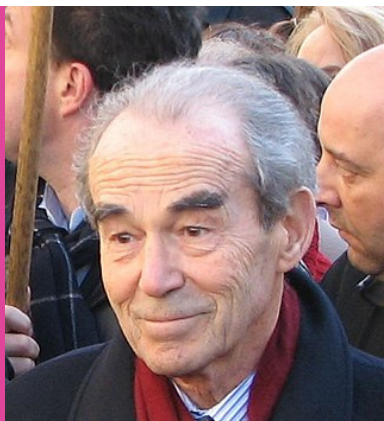
Puis nous sommes entrés dans Intermarché. A la question de vol qui seraient liés d'office à l'âge ou le style vestimentaire, la salariée nous a répondu : " Il y a des jeunes comme vous, des anciens, tout type de personnes". "Tout le monde doit systématiquement ouvrir ses sacs". Il n'y a donc pas de discrimination sur le physique ou sur une attitude interprétée. "On laisse rentrer tout le monde".

"Y'a des personnes qui vont matcher, on se sent en confiance, c'est pas la façon dont ils s'habillent" Ce ne sont donc pas les stéréotypes qui font peur aux salariés, c'est le manque de respect. Et comme les coiffeuses l'affirment: "le respect n'est pas lié au style vestimentaire".

Un bilan positif, donc, puisqu'il n'y a pas de discriminations dans les lieux que nous avons visités.

BRÈVE

Le 9 février dernier, Robert Badinter, ancien Ministre de la justice et fervent défenseur des droits humains, est mort. Il avait favorisé la dépénalisation de l'homosexualité grâce à la loi Forni, promulguée le 4 août 1982.



Semaine de l'endométriose du 4 au 10 mars 2024



EDITO

« Tu es le maillon faible ! »

Il y a quelques jours a eu lieu le dépouillement de l'enquête de l'éducation nationale qui a révélé que près d'un élève par classe est harcelé. Gabriel Attal ancien ministre de l'éducation nationale se veut rassurant et a annoncé que cette enquête serait faite chaque année ; probablement pour constater l'augmentation des élèves qui ont peur face à d'autres de plus en plus agressifs. Mais pas d'inquiétude, nous pouvons faire confiance à notre jeune premier ministre qui a toujours de bonnes idées pour sauver les élèves en difficultés. Il a d'ailleurs eu la bonne idée de rajouter des stages en classe de seconde, afin que tous les jeunes puissent se rendre compte de la dure réalité du monde du travail. Quelle joie de prendre conscience très tôt qu'il va falloir faire 35h par semaine dans un travail qui ne plaît pas, avec des collègues qui nous détestent ! Désolé pour tous ceux qui pensaient que le cauchemar allait s'arrêter à la porte du lycée ! Encore une bonne nouvelle avec une autre bonne idée de notre premier ministre : pour les moins bons à l'école, quelques heures en plus pendant les vacances, certainement pour pouvoir profiter de quelques heures en plus avec leurs harceleurs...

Mateo D.

Plus d'un élève par classe harcelé en France !

D'après un sondage du ministère de l'éducation nationale plus d'un élève par classe en France est harcelé. Xavier Coley, membre de l'Association Régionale des Œuvres Educatives Vacances Education à Dijon évoque ce sujet d'actualité et les missions de son association.

De quoi s'occupe votre association ?

« L'association s'occupe de faire des interventions pour éduquer et former les élèves et enseignants, des formations du BAFA, des colonies de vacances et du secours social. »

Quel type de formation proposez-vous ?

« Nous proposons des interventions sur les inégalités filles/garçons, sur le harcèlement et les violences. Notre association sensibilise les élèves et les personnels éducatifs à l'aide de jeux ludiques, participatifs, et d'autres activités. L'association forme des ambassadeurs, des élèves volontaires qui mettent en place une boîte aux lettres dans leur établissement pour libérer la parole des personnes harcelées. De plus l'association propose une formation pour les CPE, les professeurs volontaires et les AED afin de mettre en place des équipes "pHARE" pour repérer et agir sur les cas de harcèlement. L'association met aussi en place des cours d'éducation à l'empathie grâce à des activités destinées aux élèves. »

Quels sont les signes du harcèlement et comment le régler ?

« On peut détecter le harcèlement avec de petits signes accumulés : plus envie d'aller en cours, isolement, changement de comportement et une peur de parler. Pour le régler il faut que les témoins passifs deviennent des témoins actifs. »



Xavier Coley, membre de Aroeven. Crédit photo : Xavier Coley

Quelles sont les formations pour les adultes ?

« Il y a la formation classique qui est la plus répandue qui consiste à stopper les harceleurs en enquêtant puis en les sanctionnant. Il existe aussi une formation intitulée « la préoccupation

partagée » où les membres de notre association sont formés 3 jours à Paris, avant de former les élèves dans les établissements scolaires. Cette formation consiste à prendre tous les élèves à part sans savoir s'ils sont concernés en tant qu'harceleur afin de leur faire prendre conscience du cas de harcèlement qui est en cours.

Et pour finir la dernière formation consiste à apprendre au harcelé les techniques et les postures de ripostes. »

Comment se rendre compte d'un harcèlement et aider la personne ?

« La discrimination devient du harcèlement quand elle est répétée, malheureusement il y a de plus en plus de cas dramatiques, mais heureusement certains réussissent à s'en sortir après une tentative de suicide.

Pour aider les personnes harcelées vous pouvez en parler avec elles et aussi avec des adultes, pour leur faire comprendre que ce n'est pas acceptable et pour réduire leur isolement. Le numéro 3018 est disponible pour leur venir en aide. »

Pour en savoir plus : <https://www.aroeven-bourgogne.fr/>

Tom M., Gabriel, Matteo D.

Le graffiti, une autre manière de véhiculer les messages

Julien, de son nom d'artiste TRUST, est un artiste graffeur dijonnais qui a commencé à dessiner au lycée, puis dans la rue illégalement. Il nous parle de son art et de sa carrière.

Quels sont les sujets que vous utilisez pour taguer ?

Les sujets sont assez larges en règle générale. Ils peuvent suivre les faits d'actualité (politique, urbanisme) pour des événements. Les thèmes ou sujets abordés sont assez libres et peuvent toucher un large public.

Qu'est-ce qui vous motive dans ce métier ?

La passion, les voyages, les rencontres et aussi de pouvoir au minimum exercer un métier proche de sa passion.

Est ce qu'il y a beaucoup d'artistes à Dijon ?

Il y a une trentaine d'artistes graffeurs à Dijon. Par contre il y a souvent des graffeurs

d'autres villes qui viennent peindre à Dijon avec les artistes d'ici.



Dessin réalisé par Amara

Depuis quand faites-vous des tags ?

Depuis 2003, au début sur les bancs de l'école puis dans la rue illégalement, ensuite il y a eu des années de pratique. Plus tard, en 2015, lors d'un voyage au Mexique, j'ai choisi le surnom TRUST comme nom d'artiste légal. Depuis 2019, je suis à mon compte et effectue le métier de graffiti-artiste.

Est-ce que vous avez le droit ?

J'ai le droit lors de commandes ou de décorations pour particuliers ou professionnels. La discipline du tag et graffiti est parfois illégale puisqu'elle se réapproprie les espaces libres des villes.

C'est quoi la différence entre tag et graffiti ?

La différence entre les tags et les graffitis, c'est le temps et la densité de la peinture. Le tag c'est avant tout une signature, qui permettait aux jeunes de la banlieue New-Yorkaise de marquer leurs territoires. Il y avait beaucoup de guerres de territoires dans ces années-là. Le graffiti, c'est une signature également, mais plus aboutie, embellie, qui peut parfois prendre plusieurs heures voire plusieurs jours.

Ismaila, Ibrah, Housseni Leite, Amara

Le racisme au cœur de notre quotidien

Notre équipe s'est déplacée dans la classe des UPE2A (Unité pédagogique pour élèves allophones arrivants), une classe qui accueille des élèves issus de l'immigration au sein de l'établissement. Nous avons posé quelques questions sur leur quotidien dans le lycée et sur les expériences liées au racisme. Des témoignages passionnants qui vont peut-être vous faire découvrir une autre vision de la discrimination. Les élèves répondent ensemble aux questions.

Avez-vous déjà subi le racisme au sein de l'établissement ?

« Nous n'avons pas réellement subi de racisme physique au sein de l'établissement. Certains élèves se moquent parfois de nous, ils font des bruits d'animaux, des cris, ce sont des choses qu'ils ne font pas quand d'autres élèves passent. »

Comment réagissez-vous à cela ?

« Nous pensons qu'il faut passer au-dessus de tout ça, avoir la force mentale, éviter que cela nous atteigne. »

Pensez-vous que l'établissement devrait mettre des sanctions aux agresseurs ?

« Cela est une option mais nous pensons que cela ne se résoudra pas le problème s'il n'y a pas de réelles sanctions lourdes. Nous pensons que cela commence par l'éducation des parents pour que les agresseurs comprennent réellement leurs fautes, peu importe le nombre de sanctions, les parents auront toujours raison donc c'est aux parents de faire un effort sur le sujet. »

D'où vient le racisme d'après vous ?

« Comme on l'a dit, le racisme vient d'abord de l'éducation et de la culture de certains qui se sentent supérieurs par rapport à d'autres « races ». Un travail doit se faire sur plusieurs générations pour qu'il y ait de moins en moins d'inégalités en France. »

Avez-vous déjà subi du racisme en dehors de l'école ?

« Le racisme le plus violent que nous avons subi était en Algérie et en Lybie. Le racisme est très présent dans certains pays maghrébins, que ce soit des actes physiques ou des insultes. »

Un des élèves témoigne sur ce qu'il a subi en Algérie : « Je suis monté dans un transport en commun et toutes les personnes autour de

moi se sont mises à l'avant du bus et ont par-fumé tout le bus. »



David M., Marion

Lycée Les Marcs d'Or, les rouleaux se font beaux !

Après 15 ans de lavage manuel au lycée Les Marcs d'Or, les peintres font un bon dans l'innovation grâce à une machine un peu spéciale...

La machine utilisée au lycée Les Marcs d'Or s'appelle le Strobber WA 1500. Les Strobber sont des systèmes de lavage avec raccord à eau froide et chaude permettant un nettoyage en profondeur des pompes d'alimentation et des outils. Avec le nettoyeur de rouleau optionnel WAW, on peut également nettoyer les rouleaux de peinture sans laisser une seule trace. L'eau sale s'écoule d'un bac amovible dans le système filtrant où elle est débarrassée des grosses impuretés. Ensuite, elle est pompée automatiquement depuis le bac collecteur jusqu'à l'écoulement. Le processus a lieu à l'intérieur du système fermé, ce qui protège des odeurs désagréables. M. Mongouachon, professeur de finition peinture au lycée Les Marcs d'Or, explique qu'avant l'arrivée de ce système de lavage, les rouleaux étaient lavés au robinet donc cela partait directement aux égouts en ce qui concerne les peintures à l'eau. Avant, il y avait les peintures à phase solvant, les outils étaient alors lavés au white spirit.

L'avantage de cette machine, c'est qu'elle a un circuit fermé, c'est-à-dire que l'eau que l'on use en permanence revient dans le circuit une fois traitée. On use beaucoup moins d'eau que lorsqu'on lave au robinet. De plus, on met un flocculant qui sépare l'eau des peintures et donc toute la partie « boue » part dans un filtre. L'eau récupérée est « pure ».



Benoît Mongouachon utilisant la WA STROBBER 1500 de chez Rudolph Strobl.

Lorsque le filtre est à moitié plein une société le récupère pour recycler la peinture. M. Mongouachon pense qu'on pourrait faire encore mieux en terme d'écologie. Actuellement, pour un établissement scolaire, cette machine est très pratique. Par contre dans le monde de l'entreprise, c'est tellement volumineux que ce n'est pas adéquat. C'est pour ça qu'aujourd'hui en entreprise, ils nettoient encore, pour la plupart,

leurs rouleaux au robinet.



Ce nettoyeur de rouleaux permet de nettoyer des rouleaux de n'importe quel grain sans laisser une seule trace.

Ci-contre, le bac contenant de la peinture qui est ainsi récupérée, ce système est très écologique. Ce système permet de filtrer l'eau donc de l'économiser au lieu de réutiliser de l'eau propre.



Maétann P., Titouan R. et Nathan F.

Crédit photo : Maétann P.

EN BREF Le manque de filles dans le BTP

Des professeurs du lycée Les Marcs d'Or constatent le manque de filles dans le BTP aussi bien sur les chantiers que dans les écoles. Ils pensent que les métiers du BTP ne sont pas assez connus à la fin du collège. Il faut donner les moyens aux filles de découvrir les métiers du BTP et ne pas les envoyer uniquement dans les filières encore trop souvent réservées aux filles comme l'esthétique, l'administration, la gestion, etc. Les propos sexistes et les préjugés sont encore fortement présents. Marion, élève en travaux publics explique qu'au sein de l'entreprise, cela peut être compliqué d'être la seule fille car il y a certains hommes qui sont lourds et ont des propos déplacés. Et elle a déjà pu entendre des préjugés comme le fait qu'elle n'avait pas assez de force.

Axel F., Théo N., Marceau R.

ART MONTE

« L'escrime artistique, c'est un sport fait pour raconter une histoire »

Abygael aura 17 ans cette année et pratique l'escrime artistique depuis deux ans. Elle a commencé par faire de l'escrime sportive avant de découvrir cette discipline.

Comment as-tu connu ce sport ?

« J'ai commencé par faire de l'escrime sportive et un des membres du club faisait de l'artistique et nous a montré ce que c'était. Il a ouvert son club d'escrime artistique l'année d'après. Ce qui m'a plu c'est surtout les duels à l'épée et sans protection, à l'inverse de l'escrime sportive, et l'ambiance du club a aussi beaucoup joué. »

En quoi consiste l'escrime artistique ? Quelle est la différence avec l'escrime sportive ?

« En escrime sportive, les deux escrimeurs sont face à face et doivent toucher l'autre et gagner. Alors qu'en artistique, c'est un enchaînement appris par cœur comme une chorégraphie et il ne faut pas toucher l'autre, il faut faire semblant. Nous faisons des grands mouvements pour que l'attaque paraisse imposante. Nous nous produisons en costume de pirate ou de la cour de Louis XIV... »

Est-ce que tu voyages pour ton sport ?

« Nous faisons des pièces de théâtre d'escrime. Il nous arrive de nous déplacer aussi bien vers l'Espagne que dans les grands châteaux parisiens. »

Quelles compétences sont nécessaires ?

« Il faut de l'agilité, de la mémoire, de la confiance aussi bien en soi et envers les autres mais le reste s'apprend au fur et à mesure. »



C'est un sport solo ou de groupe ?

« C'est à 100% un sport de groupe, seuls nous ne pouvons pas nous battre et le groupe permet de nous donner des conseils, de nous aider. Et puis il faut être plusieurs à travailler en équipe pour les pièces de théâtre. »

Quelle sorte d'épée utilises-tu ?

« Nous utilisons ce que l'on appelle des rapières c'est comme des épées. Un adhérent du club les forge lui-même. Au début, pour les nouveaux, nous avons des cannes pour éviter les blessures. »

D'où viennent vos costumes ?

« Nous faisons nos propres costumes. Je suis actuellement en train de me coudre une robe d'époque Louis XIV

pour nos prochaines représentations. Nous faisons tout du début à la fin. »

Est-ce que tu fais souvent des représentations ?

« Ça dépend, là on n'en a pas fait depuis novembre mais en fin d'année on fait une pièce dans un parc et cette année je vais me battre sur le parquet du théâtre de Beaune. »

De nouvelles personnes peuvent-elles intégrer la troupe ?

« Oui à chaque rentrée de septembre. Cette année nous avons eu plein de nouveaux. »

*Propos recueillis par
Clarys Loiselet, Lisa Akkus,
Klara Babic, Pearl Grgic,
Celena Colin, Chloé Lamour, Louise Legeley,
Lola Lafranceschina*

EDITO

Orelsan dit tout haut ce que les adolescents pensent tout bas !

« Arrête de passer ta vie à fuir, angoissé par l'avenir. Parce qu'y'a rien à faire pour s' préparer au pire. » En tant qu'adolescents, nous sommes régulièrement confrontés aux vérités que soulève le rappeur Orelsan.

Pour nous, il incarne les vérités pensées par la jeunesse mais gardées sous silence. Nous apprécions la technique utilisée par l'artiste pour faire bouger les choses et mettre au jour les injustices et les manipulations que peuvent subir les adolescents, voire même la société elle-même.

En effet sa voix est tout aussi dérangeante qu'essentielle. Nous ne pouvons pas toujours être d'accord avec le rappeur mais nous ne pouvons pas nier l'importance de son message. Orelsan, qu'on l'aime ou qu'on le déteste, possède une voix qui interpelle et qui mérite d'être entendue.

Leanne Ménard, Katleen Saulnier, Ethan Monot, Clarisse Renard, Charlotte Marion, Thomas Badau-Planque et Théo Mathiaut

En bref

Rendez-vous au festival Golden Coast

Dijon attend les 13 et 14 septembre à l'aéroport de Dijon Bourgogne un festival de plein air regroupant de nombreux artistes tels que Booba, Josman, Zola et tant d'autres. Ce festival propose un tarif à la journée de 69€ ou de 119€ pour les deux jours. Un événement incontournable pour les amateurs de rap français.

Plongée dans l'atelier des artistes du collectif Art go

Nous sommes Chafik, Haroun, Remi, Nathan et Mathis. Nous sommes allés à la rencontre du collectif d'artistes Art go, installé 5 rue Notre-Dame à Talant.

Nous sommes allés, mardi 30 janvier, rencontrer Pegaz et Monsieur Bess, deux membres du collectif Art go dans leurs locaux à Talant. Nous avons commencé par faire le tour de leur atelier et nous avons pu voir beaucoup d'œuvres diverses de tous les artistes, des peintures à la bombe, des sculptures, des dessins réalistes, des chaussures customisées...

Douze artistes engagés

Pegaz, l'un des membres fondateurs, nous a expliqué : « Ce collectif a été créé en 2020 suite au Covid et a pour but de réunir pleins d'artistes ».

Avec la création de ce groupe, ils ont pu regrouper tous leurs contacts et leur savoir-faire. La moitié d'entre eux arrive à vivre pleinement de leur activité artistique.

Art go compte aujourd'hui douze artistes. Ils proposent des prestations pour les particuliers et les groupes publics. Ils ont tous types de



Photo DR

clients. Ils ont par exemple réalisé la fresque peinte sur les escaliers de la médiathèque à Talant, ou d'autres vers une école. Ils ont peint une voiture Toyota pour son lancement et ce sont aussi eux qui ont réalisé les fresques du parking de la Toison d'Or.

Ils font également de l'initiation, ils présentent leur travail aux enfants, aux entreprises.

Après une heure d'échange avec Pegaz et Monsieur Bess, nous sommes repartis avec des étoiles plein les yeux.

Ils ont peint la fresque des escaliers de la médiathèque à Talant et celles du parking de la Toison d'Or



Photos Nathan Muller



En bref

Augmentation des places de cinéma au Pathé de la cité de la gastronomie à Dijon

Le cinéma Pathé à la cité de la gastronomie, situé à Dijon, affiche des prix en hausse depuis début janvier. Les tarifs sont à l'heure actuelle à 11,90€ effaçant donc l'offre de découverte qui était à 9,90€ l'année précédente.

Brèves rédigées par Leonie Lanoux, Julia Da Fonseca, Camille Dussollier-Gond, Paul Mayaud, Anna Carla Mathieu, Jeanne Gwozdzieski, Anaïs Biccocchi, Keliiane Novais, Jonah Verkynderen



Le Rendez-vous des Arts à Gray



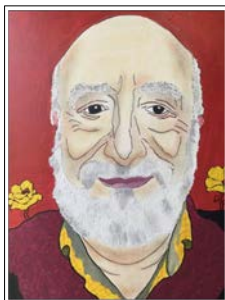
ÉDITO

Dans notre monde contemporain, l'art semble de plus en plus discrédité : trop moderne, trop laid, trop incompréhensible. Pourtant, ce n'est pas vraiment de la faute de l'art mais plutôt de ceux qui le critiquent. Est-ce l'art qui va trop loin ou les spectateurs qui n'évoluent pas assez ? L'art ne cesse de se transformer : il est plus simpliste, plus symbolique. On redécouvre en se baladant dans nos musées modernes, dans nos librairies, dans nos cinémas, des enjeux tantôt sociaux, tantôt politiques ou, encore, environnementaux. Et pourtant, malgré les critiques partagées, on en ressort grandis. Certes, l'art contemporain se détache de son confrère, plus académique ; mais le but de cet art n'est-il pas de nous faire redécouvrir une forme de critique et d'information ? N'avons-nous pas en face de nous une totale révolution ? Un courant d'une toute nouvelle ampleur qui ne date pas d'hier pourtant. L'art pour représenter le beau comme le laid, l'art pour décrire ; oui, mais aussi l'art pour informer, dénoncer et critiquer, encore plus. Comme le disait si bien Georges Pompidou : « *L'art est toujours plus ou moins une remise en question des choses. Si l'art consistait à dire : oui bravo c'est admirable, ce serait ennuyeux.* » Peut-être que – et c'est ce qui est souvent reproché – l'on peut recréer des œuvres sans avoir de talents « potentiels », peut-être que cet art ne veut rien dire, peut être que dans ce cas-là, toute chose infime peut être de l'art. Et pourtant, tout est là : c'est le but de l'art contemporain ; l'art accessible, l'art pour tous, l'art partout, pour un art d'information.

C'est à nous de nous approprier les œuvres, peintures ou sculptures, musiques ou films, et d'autres.

C'est à nous de les interpréter, et non pas à l'artiste de nous mettre en face son point de vue, le seul et l'unique. L'art a passé son cap ; il n'appartient plus à une seule personne, mais à toutes celles qui le contemplent.

INTERVIEW

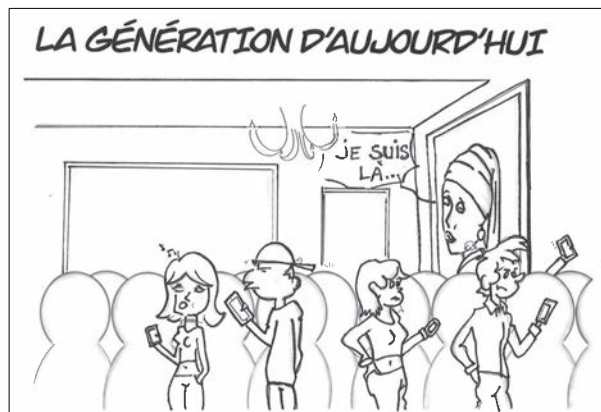


Le 8 février 2024, nous avons interviewé un artiste nommé José Raphaël Garcia, propriétaire de "La Maison des couleurs", située en haut de la ville de Gray, en Haute-Saône. Âgé de 74 ans cette année, il peint depuis ses 4 ans et tient sa galerie depuis 2 ans. Il s'inspire principalement de Frida Kahlo et de René Magritte. Il a donc décidé de partager sa passion en créant des activités pour les personnes qui souhaitent faire évoluer leur talent. Il coordonne également des expositions où il présente ses tableaux et ses reproductions.

Pourquoi et depuis combien de temps aimez-vous Frida Kahlo ?
J'ai découvert Frida il y a environ 50 ans, c'était en 1970, juste après avoir rencontré, grâce à un ami, l'œuvre de Diego Rivera, un peintre muraliste et l'époux de cette artiste. J'ai commencé à peindre des œuvres en rapport avec Frida Kahlo en 2016.

Je l'aime énormément car elle peint ce qui est « réel », c'est-à-dire, ses souffrances, son accident, sa rage de vivre, ses fausses couches etc... J'aime cette femme car elle est cash, elle ose dire les choses. Tout au long de sa vie, elle a été une grande militante pour les droits des femmes, et a lutté contre le sexisme. Je ne l'aime pas seulement pour ses œuvres ayant une grande valeur monétaire mais pour leurs significations.

Une de ses œuvres vous a-t-elle déjà déçu ?
Absolument pas ! Aucune de ses œuvres ne m'a déçu. Pour moi, le beau ou le moche, le bien ou le moins bien n'existent pas. C'est une question de point de vue. Alors, déçu, non. La déception c'est comment on conçoit l'art et comment on conçoit les peintres. Le beau en art ça n'existe pas, c'est une impression, Dali l'a dit.



LES BRÈVES

Sortie à Ornans

Le lycée Augustin Cournot a organisé une sortie au musée Courbet d'Ornans le 31 janvier 2024, totalement gratuite pour les élèves. Ils sont partis à la découverte des expositions de Delacroix et Courbet. Le musée national Eugène Delacroix, qui fait partie du Louvre, est en restauration en ce moment même et prête des œuvres au musée Courbet d'Ornans. Une visite guidée était mise en place et un questionnaire sur les artistes a été proposé, mais également un goûter dans le café en face du musée.

Dali à Gray

La ville de Gray a accueilli, dans son musée, des œuvres du très célèbre artiste Catalan, Salvador Dali, originaire de Figueras en Espagne. C'est une collection appartenant à une famille haut-saônoise qui constituait la majeure partie de cette exposition. La thématique majeure de cette exposition était les tableaux des chevaux sous des formes très différentes. On a aussi pu y contempler des statues en bronze, des pâtes de verre et des tapisseries surréalistes.

De la soupe sur La Joconde

Musée du Louvre : la Joconde victime d'une attaque à la soupe par des militants de l'agriculture durable ! Le célèbre tableau de Léonard de Vinci du musée du Louvre, présenté derrière une vitre de protection blindée depuis 2005, a déjà plusieurs fois été victime de vandalisme. En mai 2022, il avait par exemple été la cible d'une tarte à la crème. Cette fois-ci, il s'agit de soupe ! Les deux activistes écologistes, risquent 1500 euros d'amende. Leur motivation était : "le droit à une alimentation saine et durable".

À la découverte d'un lieu hors du commun où la couleur est omniprésente !

José et son atelier haut en couleur !

En haut de la ville de Gray, se trouve la Maison des couleurs où vous serez accueillis par José Garcia et son tablier Frida Kahlo. Le temps s'est peut-être écoulé, mais José n'a pas pour autant perdu sa passion pour la peinture. En effet, d'origine andalouse, il peint depuis ses quatre ans. Retraité depuis 2017, José ouvre son atelier « La maison des couleurs » à Gray en octobre 2022. Il la nomme ainsi en référence à sa première toile achetée, pour ses 17 ans, à la « Maison des couleurs » en Picardie.

José sait accueillir chaleureusement le public car, dans son atelier, on se sent bien. Le feu de cheminée chauffe généreusement la pièce, le bois crépite et on sent une légère odeur de fumée. À l'arrière de la pièce principale, un petit entrepôt permet de stocker le bois. Un 33 tourne sur une platine et crée une ambiance musicale douce et sereine. Le lieu porte bien son nom. En effet, les murs de la pièce sont recouverts de tableaux, très colorés, mais il y a aussi de grandes sculptures suspendues. Toutes ces couleurs apportent de la gaieté. José entpose le matériel qu'il utilise régulièrement sur une commode en bois : peintures, craies, pinceaux...



Textes et images classe de 24
Lycée Cournot de Gray



« Dans l'art je ne me mets pas de barrières »

Le style artistique de José est un mélange entre le surréalisme et le Pop Art. L'artiste utilise des couleurs vives et n'a pas peur d'explorer différentes techniques artistiques. José s'inspire de l'univers de Frida Kahlo, des couleurs qu'elle utilise et de ses autoportraits. L'année dernière, il a organisé une exposition avec ses œuvres sur le thème de Frida Kahlo. D'ailleurs, dans son atelier, une grande bache sur l'artiste est exposée. Notre peintre graylois a mis plusieurs mois à la réaliser. Quand il peint, José se laisse guider par sa créativité sans limites. Il peint sur des toiles, du bois ou encore sur des bâches. Il utilise principalement de la peinture PVC pour les grandes surfaces et pour les fresques, mais il utilise aussi de la peinture acrylique. L'artiste utilise également de la craie, ce qui lui permet de faire des nuances.

« Je n'impose pas les couleurs »

José organise des ateliers artistiques au sein de son atelier ; il accueille aussi bien les enfants que les adultes. Durant ses ateliers, il vous laisse la liberté de choisir les techniques, les couleurs et le style de votre œuvre. Autour d'une grande table, vous pouvez peindre. Parfois, pour obtenir la couleur que vous désirez, il faudra faire des mélanges. N'ayez crainte : José pourra vous les enseigner. Les ateliers artistiques permettent de s'exprimer, de s'amuser, de développer sa créativité, de se détendre, de réfléchir...

Ça vous dit un petit café... et une lecture ?

Depuis janvier, José a ajouté à son atelier un café pour pouvoir échanger avec les visiteurs ainsi que des personnes qui partagent sa passion. Il faut dire qu'il n'y avait pas encore de café en haut de la ville de Gray.

Il prévoit pour cet été d'installer une terrasse devant la Maison des couleurs. La clientèle étant assez restreinte à Gray, le café lui permet d'obtenir plus de clients afin de pouvoir, notamment, payer son matériel.

À côté des tables du café, de nombreux livres d'art, notamment sur Frida Kahlo, sont entreposés sur un ancien meuble. Vous pouvez donc vous installer pour boire un café tout en lisant des livres d'art. José nomme cet endroit « La bibliothèque de l'art ».

Une touche de couleur en haut de la ville

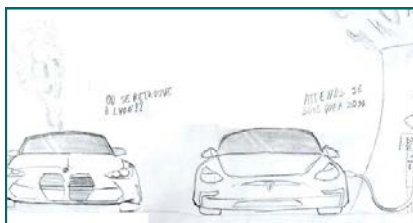
L'ouverture de la Maison des couleurs dynamise la ville de Gray. Les ateliers organisés par M. Garcia apportent de nouvelles activités, et les expositions offrent des visiteurs. D'ailleurs, José prévoit une exposition sur Magritte cette année. Mais le Café des arts a également permis aux Graylois de créer de nouvelles rencontres et d'échanger. José a créé un lieu d'échanges, de convivialité et de créativité. Il a pu installer une nouvelle routine pour les habitants qui vont quotidiennement boire un café aux côtés de José et de ses œuvres. Cela a, par ailleurs, permis à des habitants de lutter contre la solitude. L'atelier de José est rempli de couleurs, ce qui procure en haut de la ville du plaisir et de la vitalité pour les passants.

SUR LES CHAPÔS DE ROUE

JOURNAL DES 2MV3 LP FERTET

15 mars 2024

Edito



dessin de Matéo V.

L'automobile a connu depuis plus d'un siècle et demi de nombreuses innovations. Cependant les changements en cours sont sans précédent car on touche à son cœur même : le moteur à combustion interne.

Qui laisse petit à petit place au moteur électrique pour ralentir le réchauffement climatique. Une nostalgie apparaît : fini les moteurs qui hurlent avec les V12 atmosphériques ou même la sensation de poussée ou de vitesse.

Parallèlement s'opère une évolution dans l'automobile : les femmes commencent à prendre de la place auprès des hommes dans les garages comme sur les circuits. Quel est leur avenir dans cet univers ?

En Formule 1 depuis novembre 2022 le Formula One Groupe a créé la F1 Academy pour favoriser l'intégration des femmes dans le sport automobile.

Tous les espoirs sont permis...



Classe des 2MV3.

Photo Aude F.



Usine Audi à Ingolstadt le 15 février.

Photo Emile P.

Au cœur de la légende Audi

Le 15 février, les élèves de seconde maintenance des véhicules sont impatients à l'idée de découvrir l'usine et le musée Audi. L'usine est le site où sont produits les modèles A3, A4, A5 et Q5 de la marque aux anneaux. Mini-ville, l'usine Audi d'Ingolstadt couvre près de 3 millions de m². 43 192 employés fabriquent 566 646 véhicules par an grâce à 5 000 robots qui se partagent pour produire simultanément quatre modèles différents sur la même ligne de production à la pointe de la technologie.

Quand les élèves ont visité l'usine, ils ont été stupéfaits de voir comment les voitures sont fabriquées : d'immenses machines comme une presse qui permet de donner la forme du capot, d'autres machines avec des bras mécaniques qui permettent de souder des parties de voitures. Ils ont aussi vu des employés qui travaillent à la chaîne et qui assemblent des parties de voitures comme les carénages, les plaques cache-moteur, les moteurs... En tout, 18 lignes de presses permet-

-tent de sortir plus de 400 000 pièces automobiles chaque jour !

Un grand patrimoine

Le Musée Automobile Audi s'étend sur 2 étages. Chaque étage est consacré à une période historique : 1899-1945 et 1946-2000. A chaque étage, plusieurs zones permettent de découvrir une époque de l'histoire de la marque.

Les élèves y ont découvert une centaine de voitures exposées. Il y a des voitures anciennes comme récentes. Ils ont pu voir plusieurs types de véhicules comme des voitures de rally, de sport, des vans ou encore de course comme celle des 24 heures du Mans. Des moteurs de véhicules sont même exposés sur des étages.

«J'ai beaucoup aimé l'usine Audi car c'était enrichissant d'observer la construction des véhicules. Au musée, il y avait vraiment des superbes voitures.» nous confie Nathan en sortant du musée.

Emile P. Ethan G. Léo-Paul W.
Antoine G. Kais M.

Interview Julien Casoli : un athlète en roue libre

Julien Casoli est un athlète paralympique de 41 ans originaire de Vesoul. Agé de 14 ans, une artère se bouche dans sa colonne vertébrale et devient alors handicapé... Dès lors il se consacre entièrement à l'athlétisme handisport. Depuis il gagne de nombreux trophées internationaux. Aujourd'hui il se prépare à fond pour participer aux Jeux Olympiques de 2024 en France.



Palmarès

- 8 titres de champion de France
- 5 victoires au marathon de Paris
- 2 médailles de bronze au Jeux paralympiques en 2008 et 2012
- 1 titre de champion du monde en 2010

Rencontre avec Julien Casoli au lycée Fertet. Photo Aude F.

Pensez-vous que vous seriez devenu sportif de haut-niveau si vous n'aviez pas été handicapé ?

Non je ne pense pas car je n'ai jamais été intéressé par ce sport avant mon accident. Et même je ne pense pas que j'aurais pratiqué l'athlétisme.

Combien de temps pratiquez-vous ce sport sur une année entière ?

Je pratique à peu près sur 150 jours d'entraînement et de compétition en tout.

Par qui êtes-vous accompagné ?

J'ai toute une équipe derrière moi pour m'aider, c'est-à-dire un préparateur physique, mental, etc.

Exercez-vous un autre métier en dehors de ce sport ?

Oui en dehors de ça, je travaille à la DDE, c'est-à-dire la direction départementale de l'équipement.

Quelle course vous a le plus marqué ?

La course qui m'a le plus marqué est la finale du 5 000 mètres des jeux paralympiques d'été à Londres en 2012 où j'ai obtenu la médaille de bronze car l'ambiance était juste exceptionnelle.

Combien coûte votre fauteuil ? Et pourquoi coûte-t-il aussi cher ?

Mon fauteuil vaut près de 10 000 euros pour un poids de 9 kilos car il est fabriqué entièrement en matière légère et coûteuse comme par exemple le carbone.

Quelle vitesse atteignez-vous avec votre fauteuil ?

Je roule à 32 km/h environ sur piste, 38 km/h en pointe et 82 km/h en descente.

Propos recueillis par Aloïs R., Nathanaël D., Nolan G. et Gabin F.

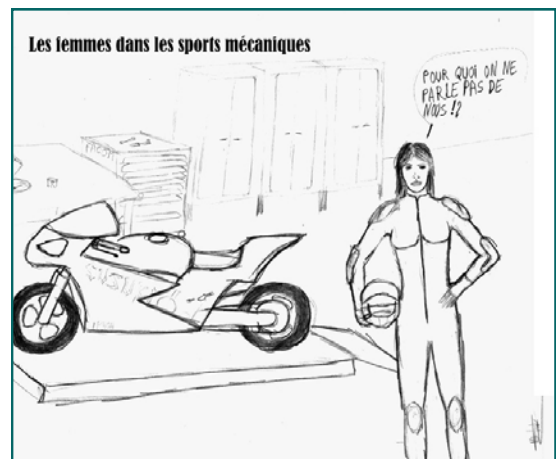
Brèves par Leny C. et Clément B.

Les femmes dans l'automobile, ça chiffre (pas) vite !

Depuis les années 2000, le nombre de filles au lycée Henri Fertet proposant des formations autour de l'automobile ne cesse d'augmenter. Cependant les filles restent une minorité. En 2000, il n'y avait que 5 filles ; en 2022-2023 il y en avait 49. Une augmentation incroyable !

En formule 1, il y a eu seulement 5 femmes qui ont disputé un grand prix dans l'histoire (Maria Teresa De Filippis, Lella Lombardi, Divina Galica, Desiré Wilson et Giovanna Amati), contre 113 hommes.

Le pourcentage de mécaniciennes en France est de seulement 1 à 2%. Le nombre de filles licenciées de la FFSA (Fédération Française du Sport Automobile) est de 12 % soit 5 765 contre 40 771 hommes.



dessin de Matéo V.

QUOTIDIEN 2.0

15 Mars 2024

1^o GMNF LEGTA de Montmorot

EDITO

Zéro - sociaux

Réseaux - sociaux

Chers lecteurs, chères lectrices,
Quel est votre rapport aux écrans ?
Depuis 2018 l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) a reconnu l'addiction aux écrans comme une pathologie. Les conséquences de cette addiction peuvent être très sérieuses et commencer dès le plus jeune âge : retard du développement, difficultés à gérer ses émotions et à interagir socialement sont multipliés chez les tout-petits. Une surexposition durant l'enfance augmente également les risques d'une baisse de créativité, de mémoire et de concentration.

Mais ces écrans sont-ils uniquement néfastes ?

Dans notre journal, nous vous proposons de découvrir tout ce que peuvent nous apporter de positif les avancées technologiques : nous verrons la façon dont les acteurs d'un lycée utilisent leur téléphone au quotidien, nous rencontrerons un agriculteur qui utilise les nouvelles technologies dans son métier, nous parlerons d'un sac-à-dos hyper connecté et ... vous verrez bien !!

Alors ? Prêts pour un voyage 2.0 ?!

L'INTERVIEW

Maxime Boissard : "les agriculteurs seront derrière un écran à gérer les machines"



Agriculteur à l'exploitation du lycée agricole, Maxime Boissard se félicite de pouvoir "faire un beau métier". Il explique à Quotidien 2.0 comment les innovations technologiques vont impacter le quotidien des futurs agriculteurs.

Quelles étaient les pratiques agricoles de vos grands-parents ?

Moi mes grands-parents n'avaient même pas de tracteur, ils travaillaient avec des chevaux et des bœufs.

D'un point de vue critique, quel sont les avantages et les désavantages de l'avancée technologique agricole? Les agriculteurs auront-ils les moyens de les financer ?

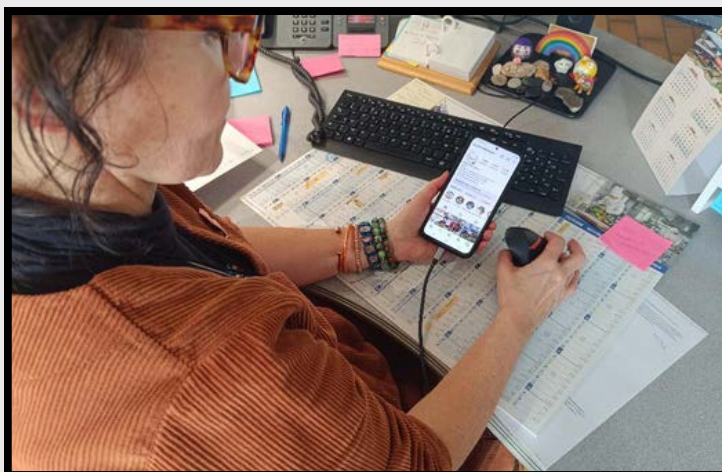
Les avantages sont que grâce à cela nous pouvons avoir un gain d'argent comme par exemple grâce à des équipements comme l'autoguidage qu'on retrouve sur le tracteur Massey Ferguson. C'est très positif, notamment lors de l'épandage des engrais qui ont un coût. Grâce à cette technologie, on peut introduire la largeur de l'attelage et réduire au maximum les pertes. Et donc éviter de gaspiller de l'argent. En revanche, les tracteurs autonomes ne sont pas nécessaires au-delà de cette fonctionnalité, surtout chez nous car nous avons des parcelles trop petites. Mais l'innovation technologique permet à l'agriculteur qui manque de salariés de confier le travail aux machines.

Il est possible qu'un jour nous ayons plus besoin d'agriculteurs sur le terrain, (ils seront derrière un écran à gérer les machines) ; comme les salles de traites les tracteurs etc.

Retrouvez-nous en ligne : <https://montmorot.educagri.fr/>

Plongée au coeur de notre quotidien... 2.0!

Les écrans, la technologie, les réseaux font désormais partie de notre quotidien. Nos reporters ont pu constater sur le terrain, que notre rapport au téléphone et aux réseaux commence très tôt le matin et s'apparente presque à une routine beauté.



(Photo) Rosie est chargée d'actualiser le compte Instagram du Lycée.
Crédit photo : DR.

Chaque matin Sandrine Boissard 50 ans, Roselyne Boisset 55 ans et Rebecca Hermann 18 ans, ainsi que Mathias Charrière ont, sans le savoir, le même début de journée : prendre son téléphone, regarder de nouvelles vidéos, surfer sur les actus du jour, bref se mettre à la page.

Et ce ne sont pas les seuls, des milliers d'humains chaque matin ont la même routine. Comme une routine beauté ils commencent par se savonner le visage de messages familiaux, rincer la matière avec ceux des amis, avant l'application de la crème l'étape la plus importante des réseaux sociaux #Instagram #tiktok #Snapchat.

« La nuit mon téléphone est toujours éteint et loin de mon lit mais le matin mon premier réflexe est de le prendre pour vérifier les messages de mes enfants ou collègues » explique Sandrine Boissard enseignante de français au lycée de Montmorot. « Il m'a été d'une très grande aide pendant le Covid, pour la communication à longue distance avec mes élèves » ajoute-t-elle.

Dans le cas de Rebecca, une étudiante allemande en service civique au LEGTA, son téléphone portable lui est surtout utile pour garder le lien avec son pays d'origine. « Mes amis et ma famille sont tous à plus de 500km d'ici le téléphone par les réseaux sociaux est un moyen de garder le lien ».

Dans le bureau de Rosie à l'accueil, des sonneries résonnent en permanence : Rosie est chargée du standard téléphonique, mais elle gère aussi l'Instagram du lycée. « Je suis d'une génération qui n'avait pas de téléphone portable qui n'a pas grandi avec mais aujourd'hui il est partout et il fait partie de mon quotidien il m'a permis de découvrir Vinted des vêtements de seconde mais je reste attachée au papier : je ne lirais jamais un livre numérique! », nous confie-t-elle.

« Je regarde mon téléphone en partant de chez moi le matin seulement » nous explique Mathias 16 ans élève en 1ère GMNF au lycée agricole de Montmorot. « Je l'utilise aussi pour regarder Pronote, pour les notes, les profs absents ... »

La sonnerie retentit marquant la fin des cours, en quelques instants, dans les couloirs les yeux des élèves sont déjà rivés sur les écrans de leurs téléphones...

EN BREF

Un Sac à dos connecté ?

Un sac à dos issu de l'Intelligence Artificielle, ça existe vraiment ? Eh bien oui, en mai 2023, la société Microsoft a déposé un brevet pour un sac à dos intégrant une Intelligence Artificielle, en effet, il fonctionnerait grâce à des caméras et des capteurs. D'après Microsoft, ce sac à dos sera une aide au quotidien, car il pourrait par exemple comparer les prix entre magasins ou programmer des rappels pour certains événements.

Source : <https://trustmyscience.com/microsoft-brevet-sac-a-dos-intelligent-ia/>

LE DESSIN



Une journée riche et intense : Immersion au cœur des coulisses du Hackathon !

*De bonne heure et
de bonne humeur !..*

«Bienvenue au Hackathon BFC Reporter 2024» ! C'est à 9H du matin et par ces mots que Madame Océane GODARD, vice-présidente de la Région Bourgogne-Franche-Comté en charge des lycées, de l'offre de formation, d'apprentissage et de l'Orientation a ouvert cette journée ! Lycéens, accompagnés de leurs équipes pédagogiques et de professionnels du journalisme, se tiennent prêts, pour certains en visio, pour d'autres sur place, au lycée Étienne-Jules MAREY à Beaune.

Parmi eux : nos 4 élus au Conseil Académique de la Vie Lycéenne (CAVL) des académies de Besançon et de Dijon, venus à la découverte de l'établissement, et de ceux qui y vivent, et le font vivre !

Dès leur arrivée, après une visite des locaux et des ateliers, ils enchaînent sur la conférence de rédaction menée par le journaliste Thibault QUARTIER et animée par Marie ADAM-NORMAND et Cécile DE JOIE, respectivement Coordinatrices des CLEMI des académies de Besançon et de Dijon.

... Une matinée chargée qui annonce la couleur de la journée !

Pour la pause méridienne, rendez-vous à la restauration scolaire du lycée ! (Photo du self)

Après un bon repas équilibré, nous retrouvons Stéphane BOURON, chef des cuisines de l'établissement depuis 2015. (Selfie de Stéphane et Chris)

Le ton assuré et la voix passionnée, Stéphane nous livre tous les secrets du quotidien des personnels de cuisine, ces personnes presque invisibles qui, chaque

jour, assurent les services de la restauration scolaire pour l'ensemble de la communauté de l'établissement.

Sans compter leurs heures, ces agents passionnés n'ont qu'une seule priorité : Le bien-être des élèves !

En ce sens, au lycée Marey, existe depuis 2015 un système de réservation des repas le matin même pour chaque élève, permettant de satisfaire un maximum d'entre eux lors des repas, tout en essayant de leur faire découvrir un panel d'horizons culinaires divers et variés au fil de l'année, et ainsi, limiter le gaspillage alimentaire, le tout ponctué par une conscience environnementale et un engagement en la matière, en transmettant aux élèves cette responsabilité, et en bénéficiant d'un solide système de gestion des déchets, sur la base de déshydratation et de compostage, et tant d'autres initiatives !

Après ce temps d'échanges et de partage, l'après-midi repart de plus belle !





L'équipe de BTS ERPC 1 en option produit plurimedia et leur professeure : c'est eux qui intégreront les articles afin de monter le magazine.

Ordre du jour pour les BTS ERPC : mise en page et impression du magazine

Les élus CAVL poursuivent leurs écrits et partent à la rencontre des étudiants du BTS ERPC (*Étude de Réalisation d'un Projet de Communication*) : une formation aussi rare sur le territoire qu'enrichissante pour ces passionnés étudiants qui suivent ce cursus ! Issus de multiples parcours scolaires (Voie générale, technologique, professionnelle et réorientation) et aux profils très curieux, créatifs et habiles, ces étudiants en 1^{ère} année nous témoignent de leur intérêt pour la formation et de leurs attentes satisfaites au sein de ce cursus faisant honneur à la pratique et à l'entraînement, avec deux parcours proposés :
D'une part, le parcours « Pré-Press » s'axant sur les outils et les techniques de la mise en page, de la communication tous supports et tous formats et du contrôle qualité.
D'autre part, le parcours « Impression », s'axant sur la fabrication, l'assemblage et le peaufinage des productions de leurs camarades !

Une grande complémentarité de leurs travaux reflète bien leurs passions et motivations partagées, le tout dans une ambiance familiale et stimulante, et en pouvant compter sur l'encadrement, l'enrichissement et le soutien permanents de leurs professeurs, et de Véronique GAUDEUL, leur professeure référente, qui veillent au grain !



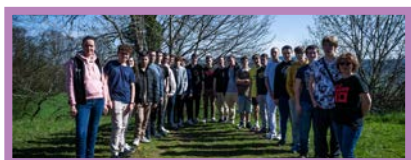
Dernières recommandation avant l'effervescence de l'intégration des articles

Ont proposé ce titre de magazine :



1

LPA Charolles
FAIM D'INFO



2

LEGTA du Morvan
M.I.A.M (MAGAZINE INTERLYCÉENS DE
L'ALIMENTATION MALIGNE)



3

LEGTA La Barotte
MODE & RATIONS



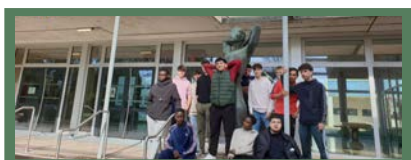
4

Lycée Granvelle
GRAIN DE SEL'F



5

Lycée Maurice Genevoix
EAT MY SELF



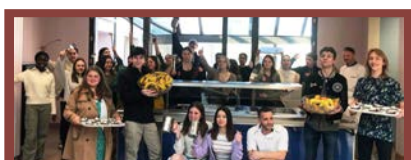
6

Lycée Les Mars d'Or
CANTICROC !!!



7

Lycée Saint-Benigne
LA POPOTE DES PETITS POTES



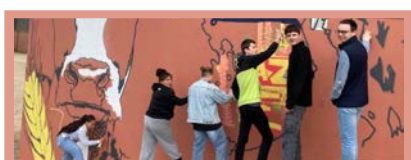
8

Lycée Augustin Cournot
CAN-TEEN



9

Lycée Henri Fertet
LOVE YOUR SELF



10

Lycée Edgar Faure
L'OMNIVORE



Tous en chaîne ! crédit : lpa

Charolles : à l'heure de la « Cantine Express »

Au LPA (Lycée professionnel agricole) de Charolles, chemin d'Ouzes, les élèves ne disposent pas de restauration scolaire sur place. Ils sont contraints, chaque jour, de rejoindre le pôle commun avec le lycée Wittmer, à près de 2 km de là. Plongée dans une pause méridienne, au pas de course.

Ce jeudi 21 mars, il est 12h30, et les élèves du LPA se pressent pour prendre la navette de bus qui les transporte vers le self partagé du lycée Julien-Wittmer. Avec la file d'attente, ils doivent patienter encore 10 minutes avant de pouvoir prendre leur plateaux.

Sur place, le temps, file, et il est déjà 12h40 lorsqu'ils franchissent le seuil de la salle. Les élèves entrent dans un environnement assez bruyant : sur notre sonomètre, la mesure de l'intensité sonore indique une moyenne de 80 décibels. Selon l'organisme « BruitParif », ce niveau sonore correspond à « un bruit dangereux » qui peut être comparé au passage d'un train ou au déroulement d'un concert.

Le repas est avalé en 15 minutes

« Ah tiens, pour une fois, on mange ce qui était prévu au menu » confie Célia, élève de terminale.

Plateaux en mains, les élèves doivent se trouver une place. Clémence, assise à une table, fait la moue : « c'est vraiment pas bon, la quantité est insuffisante avec peu de choix ». A la table voisine, ses amies confirment : « on mange toujours la même chose ».

Le repas est avalé en 15 minutes. Là encore, les élèves se pressent pour profiter d'un moment de détente. Une cigarette, quelques sourires, quelques blagues : la respiration de la mi-journée est plutôt courte. Il est 13h15 et c'est déjà l'heure de reprendre la navette.

« Même pas le temps d'aller aux toilettes » dit Nino au moment de s'engouffrer dans la salle de cours.

A écouter les témoignages des élèves du LPA, la pause méridienne n'est visiblement pas perçue comme une vraie pause.

Les élèves de 1^{re} SAPAT du LPA de Charolles

Projet de boîte à idées au self : « les élèves pourraient nous inspirer »

Bénédicte Imbert est la responsable du self partagé des lycées de Charolles. A la tête d'une structure qui sort plusieurs milliers de repas chaque semaine, elle veille au bon déroulement des trois services quotidiens. Elle répond à nos questions.

- Combien de repas sont produits par le self chaque jour ?

« Nous produisons 550 couverts le midi et 200 couverts le soir. Il y a 2 cuisiniers et une aide en cuisine à temps partiel. Un cuisiner est là le soir pour les internes. Et la cheffe des cuisines bien sûr »

- Comment sont élaborés les menus et les produits sont-ils locaux ?

« Oui, nous veillons à ce que les produits soient locaux le plus possible, et que tout soit le plus équilibré. Aujourd'hui, par exemple, la viande de midi était charolaise. Mais ce n'est pas toujours possible pour des raisons financières »

- Est-ce que vous tenez compte des retours des élèves sur la qualité des menus ?

« Oui, mais je n'ai pas beaucoup de retours. J'aimerais mettre des choses en place, comme une boîte à idées. Les élèves pourraient nous inspirer. C'est toujours intéressant, pour s'améliorer ».

- Quand les lycéens du LPA arrivent au self, selon eux, les menus annoncés ne sont pas souvent disponibles. Pourquoi ?

« On a eu des gros soucis de stocks et de commandes. On fait tout pour qu'à 12h45, des menus soient réservés pour le LPA ».

- Comment le self s'adapte-t-il aux particularismes de certains élèves, pour tenir compte par exemple des religions, des allergies, ou du végétarisme ?

« C'est pour ça qu'on a toujours du poisson, et une autre viande que le porc. On essaie d'avoir toujours des légumes, des féculents. Pour les végétariens, on a des difficultés à proposer des choses notamment pour les desserts, pour des raisons budgétaires là encore. Pour les régimes ou les restrictions, on s'adapte. Concernant les allergies, si on a un mot du médecin, on fabrique au cas par cas, en évitant le contact avec les autres plats ».



Bénédicte Imbert, une nouvelle Cheffe à l'écoute. crédit : lpa

« Les boîtes de conserve, on ne les sort plus que les jours de grève ! »

Rencontre avec Frédéric Houzé, chef de la restauration pour les deux lycées.

D'où viennent les produits que vous cuisinez ?

Nous choisissons des produits locaux, c'est une volonté de la Région mais aussi personnelle. La viande de bœuf et de mouton vient de moins de 20km. Nous achetons à des producteurs réunis en coopérative. Les légumes viennent d'Avallon, du Cher ou de Saône et Loire. Les produits sont achetés dans rayon de 150km. Le poisson arrive frais de Rungis et l'épicerie/fromages provient d'un grossiste dans l'Allier. Je n'achète plus rien à des fournisseurs parisiens, on diminue ainsi notre empreinte carbone. La seule chose qui nous manque localement, ce sont les maraîchers.

C'est possible du « fait maison » dans une cantine scolaire ?

Bien sûr ! C'est un excellent moyen de réduire les coûts et le gaspillage. Cela a été mon premier travail quand je suis arrivé : refaire de la vraie cuisine, comme à la maison. Fini les plats tout prêts et les sauces ou desserts en poudre. Le fait maison permet d'ajuster les quantités et de ne pas trop en faire. Donc on dépense et on gaspille moins. En un an, cela représente 45 000€ d'économies. Et en bonus, les élèves trouvent ça meilleur ! Les boîtes de conserve, on ne les sort plus que les jours de grève !

Avez-vous un budget pour préparer un repas ?

Oui, je ne dois pas dépasser 2,40€ brut. A cela, il faut ajouter le salaire des agents et les frais énergétiques. Le repas vous revient donc à moins de 5€.

SANS CANTINE FIXE

Mon lycée sans restaurant scolaire

Le lycée agricole du Morvan, à Château-Chinon, a pour particularité de ne pas avoir de restaurant scolaire au sein des ses murs. Les élèves descendent

au lycée François-Mitterrand, pour manger. Il se situe à quelques mètres de leur établissement mais crée des contraintes aux élèves du LEGTA. Avec 70 % d'internes, c'est une vraie migration qui a lieu trois fois par jour à heure fixe.

Si l'horaire du déjeuner est un problème, les ennuis commencent dès le matin. Dans la classe de seconde Aqua, le réveil est rude : « On se lève à 6h15 pour être à l'heure au petit-déj alors que nos cours commencent à 8h... » Les élèves doivent attendre dehors les collégiens de leur internat

« L'hiver, avec le froid et la pluie dans le Morvan, c'est parfois compliqué. »

« On a du mal à arriver à l'heure en cours ou alors il faut manger très vite »

Le midi, re-belote. Devant les grilles du lycée voisin, des élèves des classes de premières Aqua et Agri attendent leur tour. Frustrés comme chaque jour. « Ce sont souvent les mêmes qui passent en premier. Nous on est à la fin. » Quand on se rapproche du self, d'autres élèves de seconde Aqua attendent, avec le téléphone comme occupation. Certains sont assis quand ils ont de la chance. Les autres sont appuyés contre un mur. Ils racontent : « On a du mal à arriver à l'heure en cours ou alors il faut manger très vite. Parfois, nous n'avons qu'une demie-heure pour manger... en sachant qu'il faut faire la queue. » Sans compter la place disponible dans le restaurant scolaire : « Quand on est en groupe, il est difficile de trouver de la place pour tout le monde. »

Benoit Barth, conseiller principal d'éducation adjoint du LEGTA, est conscient du problème. « Nous savons qu'il y a des désaccords entre les deux établissements, c'est difficile d'organiser entre midi et deux la restauration. »

Conscients de cette situation, profs et surveillants essayent de jouer de la bienveillance même si certains en profitent un peu.



Y a-t-il beaucoup de gaspillage alimentaire à la cantine ?

Les restes d'assiettes représentent chaque jour entre 9/10kg d'aliments jetés à la poubelle. Cela semble énorme mais si on compare avec la moyenne régionale, c'est un poids tout à fait raisonnable. Certains établissements jettent jusqu'à 70kg de denrées par jour, mais ça dépend de la qualité des repas. Le fait-maison aide à éviter le gaspillage. Les bio-déchets sont pris en charge par le système de collecte d'ordures ménagères et servent à faire du compost à la déchetterie.



Gaspillage à la cantine : La Barotte, mauvais élève

Les élèves de La Barotte, lycée agricole à Châtillon-sur-Seine en Côte d'Or, sont malheureusement adeptes du gaspillage. En fin d'année dernière, plus de 360kg de nourriture ont été jetés sur un mois, sur un total de 230 usagers par jour.

À la cantine de La Barotte, l'unique jour où les poubelles sont vides, c'est lorsque les frites sont servies ... Les autres jours de l'année, les élèves n'hésitent pas à jeter ce qu'ils ne mangent pas. Certains élèves sont pourtant conscients du manque de nourriture dans certains pays.

« Ça me fait mal au cœur de jeter car on a payé et il y a des gens qui ne peuvent pas se nourrir, qui n'ont pas accès à la nourriture », s'explique Clément Hoschar, 15 ans, en Seconde CEC (conduite d'élevage et de culture).

Les goûts sont souvent au centre des avis. « Je suis un viandard, je ne peux pas me

passer de viande. J'aime également les choses simples », confie Jules Chenaud, 16 ans, Première STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant)

De son côté, Jules Brugnot, 18 ans en Terminale CGEH (conduite et gestion d'une entreprise hippique), avoue « ne pas aimer » ce qui se trouve sur son plateau.

Au self, la nourriture servie n'est pas forcément au goût de tous alors le gaspillage est « forcé » pour certains. D'après les chiffres collectés, en fin d'année 2023, 363 kg de nourriture ont été jetés sur un mois, avec en moyenne 15 à 20 kg par jour à la poubelle. Des chiffres énormes...



Zoé BONIN devant le seau destiné à la déshydratation des aliments jetés

Pour rappel, comme d'autres lycées, La Barotte propose à ses élèves un internat : un service matin, midi et soir. Cela augmente donc la quantité d'aliments perdus. De plus, la région Bourgogne-Franche-Comté impose un repas végétal par semaine... Ce qui ne plaît pas non plus forcément aux élèves.

« Quand c'est végétal, quand on demande d'en mettre un peu moins, ils en mettent un peu plus. Quelquefois, quand on n'aime pas, on n'a pas le choix de jeter », fait savoir Clément Hoschar.

Équilibre alimentaire : entre recommandations nutritionnelles attentes des élèves

Nous sommes allées interroger Sandrine Saraiva, la cheffe de cuisine et magasinnière du restaurant scolaire. Depuis 2002, elle gère les commandes, livraisons, stock, et le personnel de cuisine. Nous sommes allées à sa rencontre :

Pour vous c'est quoi l'équilibre nutritionnel ? Les apports nutritionnels s'équilibrent sur une semaine, sur l'ensemble des repas et des plats. Nous décidons d'un plan alimentaire sur 20 jours. Ainsi, nous savons combien de fois nous pouvons servir les mêmes plats, notamment ceux qui sont le plus appréciés par les élèves : frites, pâtes...

Avez-vous des contraintes au niveau du choix des aliments et des menus ? Oui, je dois respecter les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) et de la loi EGalim (qui a pour objet la protection des intérêts des agriculteurs vis-à-vis de la grande distribution). Celle-ci nous incite à diversifier les produits proposés, en privilégiant 20% de produits biologiques et 50% issus de la liste qu'elle impose. Ce sont des produits labellisés donc français, biologiques, issus de la pêche durable.

Comment répartissez-vous les différents plats végétariens ? Nous avons l'obligation d'en servir un par semaine conformément à la nouvelle réglementation de la loi EGalim. Auparavant, nous proposons tous les jours un plat végétarien en parallèle avec le plat de viande.

Avez-vous des contraintes au niveau des allergènes ? En ef-

fet, chaque année, nous prenons en compte les allergies des élèves, notamment celles relatives aux fruits à coques. Nous nous réunissons en commission pour choisir les menus sur une période de 20 jours. Nous faisons des choix par rapport à ce que les élèves aiment et en respectant leurs besoins nutritionnels. Par exemple, la betterave rouge étant un aliment peu apprécié, nous essayons d'en proposer le moins possible.



Sandrine SARAIVA cheffe de cuisine au lycée de La Barotte reçoit en moyenne 110 personnes le matin, 230 le midi et 140 le soir

Local et pas banal...

70 % des lycées agricoles de Bourgogne-Franche-Comté consomment local contre 50% des lycées de l'éducation nationale. Que mange-t-on dans les lycées agricoles ? C'est la question posée au chef de cuisine du lycée Granvelle, Raphaël Koenig.

Raphaël nous a emmenés dans les coulisses des cuisines ; les arômes et les couleurs nous transportent dans le monde local. En effet, régulièrement des plats typiques de la région BFC tels que la saucisse de Morteau, la cancoillotte, le morbier fabriqué avec le lait de la ferme, constituent le menu. Les produits consommés sont locaux : la viande (bovins et porcins) de la ferme du lycée, de nombreux produits laitiers de l'ENIL de Mamirolle, les fruits et légumes des Monts de Gy et la Sapam ; le pain, lui, est produit par un artisan bio. Grâce à la diversité des menus, les palais et les ventres des élèves

sont plutôt satisfaits. Les plats sont cuisinés sur place midi et soir : 520 repas le midi contre 420 le soir. Bon à savoir : les frites et le déjeuner végétarien s'imposent chaque semaine !

Une cuisine inter-active !

À Granvelle, la priorité est la lutte contre le gaspillage, le pain surtout, car le lycée en gaspille 20 à 25 kg par semaine. Le pain non consommé termine ses jours à la méthanisation. Ainsi rien ne se perd, tout se transforme. Côté cuisine, la bonne humeur règne. Ce qu'on imagine moins : la cuisine collective c'est aussi de la créativité avec des professeurs et des élèves pour des projets et événements (menus à thème par exemple). Ainsi cela renforce la complicité et les liens entre le personnel et les élèves ; de même cela attise l'envie de faire plaisir selon l'équipe cuisine.

Pour conclure, Raphaël nous raconte une anecdote hors-pair : « Dans le restaurant où j'étais apprenti, il y avait un stagiaire.



*Le chef cuisinier et son équipe juste avant le service.
Photo prise par Adèle et Laurine.*

Le chef m'a demandé de lui montrer comment cuisiner un filet de bœuf au whisky. Lorsque j'ai flambé le filet de bœuf, le stagiaire a couru prendre l'extincteur pour éteindre les flammes ».

Les lycéens se soucient de leur assiette

Le lycée Granvelle de Dannemarie-sur-Crête accueille plusieurs classes de futurs agriculteurs. Cependant, les élèves savent-ils et aiment-ils ce qu'ils mangent ? Ce sont justement des questions que nous leur avons posées !



Rédacteurs des deux articles : Théo, Laurine, Maxime, Juliette, Lilly, Diane, Baptiste, Pierre, Mathéo, Clara, Aurélien, Jules, Louenn, Camille, Eliette, Andréas, Simon, Maïwenn, Ethan, Suzie, Erwan, Adèle et Enzo.

Que pensez-vous des repas de la cantine ?

Jules : « La nourriture paraît de bonne qualité et bien cuisinée. Il y a rarement de gaspillage sauf quand les repas sont végétariens. Ce régime alimentaire est le moins apprécié par la majorité des élèves. »

Nathan : « La nourriture est globalement bonne, elle a souvent un goût de reviens-y, voire même un goût de trop peu ! »

Pensez-vous manger de la nourriture de qualité ?

Adèle et Laurine : « Je trouve que nous sommes très bien nourris, avec de la nourriture de qualité, variée et locale. Les repas sont faits maison la plupart du temps, ce qui est un très bon point. »

Marion : « La nourriture est de bonne qualité et on sait d'où elle vient ! Parfois, notre viande de cantine provient de la ferme du lycée. Pour moi, quand ça vient de la ferme, c'est vraiment le meilleur ! Et le matin, notre lait vient des vaches de la ferme ! »

Décrivez-moi la cantine en quelques mots ?

Gabin : « Pour moi la cantine ici est bonne, agréable et satisfaisante ! »

Timaël : « Manger à la cantine c'est un moment festif, convivial ! »

Que changeriez-vous au niveau de la cantine ?

Elina et Louise : « Ce qu'on aimerait changer ne concerne pas l'alimentation, mais plutôt l'aménagement de notre self. L'été il fait très chaud et les baies vitrées ont évité le soleil, donc on perd de la place. Personne ne va au soleil ! Il faudrait donc des stores. »

Menus du self ne s'improvisent pas !

Au lycée Maurice Genevoix, à Decize, des centaines de repas sont servis chaque jour. Richard Rault et Aline Urbanowski retracent le cheminement d'un repas.

Ce jeudi 21 mars, au lycée Maurice Genevoix à Decize, les élèves de cité scolaire avaient pour menu : Œuf dur mayonnaise, salade verte au gouda mais aussi curry de légumes ou encore yaourt aux fruits fermier bio et local. Richard Rault, chef cuisinier, nous explique le parcours d'un menu : « C'est moi qui décide sur un logiciel les menus de la semaine ; par la suite, ils sont validés par l'infirmière et la Provisure valide le bon de commande en apposant le cachet de l'établissement. Le bon revient au magasinier qui passe commande des provisions suffisantes de la journée ». Pour établir les menus, « il y a des recommandations nutritionnelles qu'on doit respecter mais aussi le taux des apports comme par exemple les glucides, lipides, protéines », poursuit-il. Chaque élève paye son repas 3,85 euros. « Les prix sont fixés par la Région ou le Département, ce n'est pas nous qui décidons. Tous les ans, c'est voté au conseil administratif », indique Aline Urbanowski, du service intendance.

Pour les élèves ayant des allergies, « le PAI [Projet d'accueil Individualisé] est envoyé au chef de cuisine qui adapte ses menus ». Il ajoute que certaines allergies rendent l'adaptation des menus plus compliquée, par exemple le lactose.

Le chef cuisinier continue d'expliquer : « Les agents des départements favorisent 50 % des produits bio et 50% des produits labélisés mais notre restauration est à 30 % au total, à cause des problèmes de financement de la cité scolaire ». Si la volonté est là, les difficultés demeurent nombreuses pour un lycée rural. Comme le nombre des élèves est élevé (900 repas par jour), « il arrive que les fournisseurs ne puissent pas nous livrer leurs produits ». Mais cela reste un objectif pour le lycée :

« 50% dans les années qui vont suivre ». Et cela

permet de valoriser les fournisseurs locaux notamment OLIVIER LA PORTE à Maux pour la viande bovine, LA FERME DU CREUSET à Neuville Les Decize.

Maud STRAINOVIC
et Noémie CORMON



Jeudi 21 mars, des yaourts locaux étaient servis aux élèves et professeurs de la cité scolaire.

L'enfer des miettes perdues

Chaque jour, au self du lycée Maurice-Genevoix, du pain est proposé aux élèves et aux professeurs. Dylan Girod et Gipsy Espire, cuisiniers au lycée, observent à chaque fin de service, du gaspillage.

Qui est votre fournisseur de pain ?

Le pain nous est fournis par Lucas, un boulanger, pâtissier du village de Dornes, à 17 kilomètres de Decize.

Combien coûte le pain qui vous est fourni à l'année ?

Chaque année, nous payons environ 15 000€ de pain pour les 117 élèves internes, les 315 demi-pensionnaires et les 300 collégiens demi-pensionnaires.

Pourquoi fait-il parti des aliments les plus consommés ?

Le pain se consomme avec presque tous les aliments comme du pâté, du fromage ou même quand les élèves n'aiment pas le menu du jour, ils peuvent manger du pain.

Est-ce que le pain est frais ?

Le pain est frais. Il est livré chaque matin pour la journée.

Combien de temps pouvez le conservez-vous ?

S'il y a du reste de pain de la veille, nous pouvons le congeler environ 2 à 3 jours grand maximum. Nous le donnons en plus du pain frais déjà reçu.

Que faites-vous du pain quand il est jeté à la poubelle ?

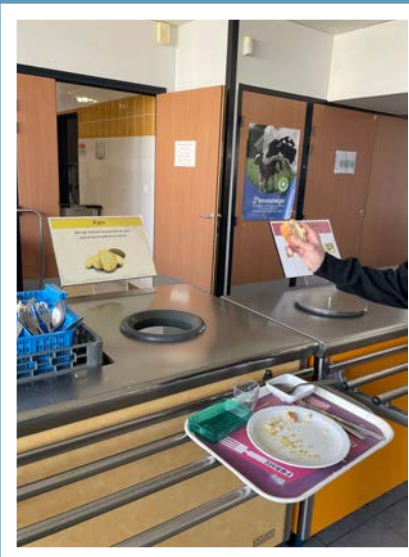
Nous le jetons dans des poubelles que le SIOM (Syndicat Intercommunal des Ordures Ménagères) récupère pour le détruire, car nous sommes dans l'interdiction de le donner à des éleveurs d'animaux ou autres.

Avez-vous des solutions pour ne pas en gâcher autant ?

Dans le lycée, nous limitons déjà le nombre de pain à 3 par personne, même si ils peuvent se resservir. Nous ne pouvons pas surveiller en permanence chaque élèves ou chaque professeurs car oui, les professeurs gaspillent énormément de pain aussi.

Propos recueillis par :
Aurélien, Mathys et Lubin

Poubelle du self pour le pain à la fin du repas, au Lycée Maurice Genevoix à Decize.





« Je peux manger dehors, cela me donne une impression de vacances »

Nous avons suivi un élève de première lors de son passage à la cantine. Il en détaille les avantages et les inconvénients.

Une fois la file d'attente à l'entrée finie, Gaby entre dans la cantine : l'odeur du repas lui monte au nez, les mélanges entre toutes les odeurs entrent en harmonie, ce qui rend une odeur vraiment sympa. Il entend le brouhaha produit par tous les autres élèves du lycée. Gaby ne voyant pas le repas essaie de savoir de quels aliments il s'agit. Après cela, il arrive à la borne pour prendre son plateau. Il scanne sa carte et le prend. Puis il découvre enfin les entrées. Gaby a le choix et décide de prendre des gougères. « Je trouve cela original de le voir dans un restaurant scolaire car cela n'est vraiment pas habituel. » détaille Gaby. Il continue vers les produits laitiers et les desserts. Parmi les produits laitiers, il a le choix entre fromage et deux styles de yaourt. « Les yaourts sont très peu variés » nous dit Gaby. Il prend un yaourt nature venant d'un produit régional de la ferme Désiris. Gaby prend ensuite un dessert qui est composé de poire de cassis et de chantilly. Il continue, prend deux pains et un sucre puis il choisit son plat et Gaby prend du poulet à la crème et du riz. Il prend ses couverts une fourchette puis un couteau et une cuillère ensuite il choisit son verre. « Je mange au lycée car je n'ai pas le temps de manger ailleurs au déjeuner et également parce que je retrouve mes copains » raconte-t-il. « Aujourd'hui il fait très beau et je peux manger dehors et cela me donne une impression de vacances » termine Gaby.

Robin / Tom / Evan / ABDELHEQ

**Les élèves des Marcs d'Or
regrettent d'avoir
« trop souvent
du blé à la cantine » !**

*Nous avons interrogé cinq élèves
du lycée qui nous donnent des avis
sur le self : Gabi, César, Mackenzie,
Damien et Karl.*

Comment trouvez-vous le service de la cantine ?

Gabi : « Super, le service est appréciable »

César : « Bon service mais parfois un peu lent »

Mackenzie : « Le service est passable »

Karl : « Plutôt bien mais dommage qu'on ne puisse pas prendre de bol de jus d'orange le matin »

Trouvez-vous que les repas sont équilibrés ?

Gabi : « ça dépend des jours »

César : « Pas assez équilibrés »

Mackenzie : « Les repas sont plutôt équilibrés »

Karl : « Oui c'est équilibré »

Que pensez-vous du tri des plateaux après le repas ?

Gabi : « C'est embêtant »

César : « C'est très bien »

Mackenzie : « Le tri est facile à faire »

Damien : « Le tri pourrait être mieux »

Les repas sont-ils variés ?

Gabi : « Les repas ne sont pas assez variés »

César : « Non beaucoup trop souvent du blé et des légumes »

Damien : « Moyen, trois jours d'affilé du riz »

Karl : « Oui mais il faudrait retirer le menu végétarien »

Que pensez-vous de la qualité des repas et de la quantité dans les assiettes ?

César : « La qualité est médiocre et il n'y en a pas assez. »

Mackenzie : « La qualité peut augmenter, bonne quantité. »

Damien : « La plupart du temps, le repas est vraiment moyen. »

Karl : « Manque de sel mais bonne quantité. »

Si vous étiez cantinier qu'ajouteriez-vous à la cantine ?

Gabi : « J'ajouterais de la viande. »

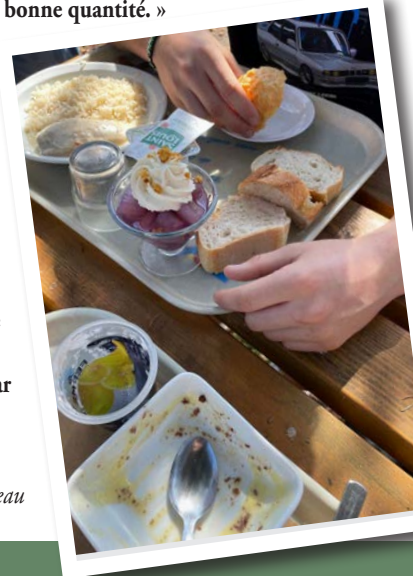
César : « Du saucisson et de la viande. »

Mackenzie : « Plus d'événements comme frites, kebab... »

Damien : « J'ajouterais des crevettes car j'adore ça. »

Karl : « J'ajouterais du sel. »

Axel, Théo, Léni, Marceau



« La restauration au sein du lycée est très diversifiée »

Margaux ERBISTI est une élève de 1ère en bac STHR (Bac Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration). A ce titre elle est amenée aussi bien à manger qu'à cuisiner à St-Bénigne.

En tant qu'élève STHR vous arrive-t-il de cuisiner pour le self ?

« On cuisine très souvent pour le self notamment lors de TP de cuisine. La nourriture est souvent distribuée aux élèves ou aux professeurs, le plus souvent se sont des desserts. »

Selon toi, la cantine scolaire du Lycée Saint Bénigne est-elle la meilleure parmi tous les établissements ?

« Je n'ai pas testé tous les restaurants scolaires mais je trouve que la cuisine à Saint-Bénigne est la meilleure de toute celle que j'ai testées. »

Quel type de restauration pouvons nous retrouver au sein du lycée ?

« La restauration au sein du lycée est très diversifiée puisqu'il y a un snack chaud et froid et un self qu'on a l'habitude de voir dans tous les lycées ainsi qu'un restaurant d'application ou l'on peut manger que sur réservation. »

Pour conclure que penses-tu de la cuisine de l'établissement ?

« Je trouve que c'est une excellente cuisine avec des choix pour chaque régime alimentaire. Elle est aussi équilibrée et on ne mange pas la même chose chaque semaine. Nous avons la chance d'avoir le choix de manger où l'on veut c'est-à-dire, dehors quand il fait très beau où à l'intérieur quand le temps est moins favorable. »



Margaux ERBISTI est élève en 1ère STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration). Photo prise par Paul MAYAU

À table, on vous raconte !

Au lycée Saint-Bénigne à Dijon, nous avons la chance d'avoir trois points de restaurations différents : un snack où l'on retrouve toute sorte de nourriture type FastFood, il y a aussi ce que l'on appelle « le Petit Saint-Bé », c'est une sorte de restauration rapide, dans lequel on y retrouve des sandwiches, des sucreries, des boissons... Et la cantine, qui propose des plats de saisons sous forme de self. Nous avons l'opportunité ici d'avoir des plats cuisinés et parfois servis par des élèves du lycée, étudiant en Hôtellerie Restauration (STHR/MHR).

C'est là que nous rencontrons Pia et Louise ce jeudi. Il est 11h50, c'est l'heure de pointe, l'ambiance est conviviale, on entend les rires aux éclats des élèves, les fourchettes percutant les assiettes et les carafes d'eau qui ne cessent de se remplir. « Chaque midi les propositions de plats sont divers, il y a beaucoup de choix variés adaptés pour tout le monde et savoureux

», dit Pia élève en première STHR. « C'est un moment de convivialité, le personnel est accueillant et souriant, cela nous permet de décompresser avant de reprendre les cours de l'après-midi. » ajoute Louise dans la même classe. Elles ont choisi ce midi de manger des pommes de terre accompagnées d'un steak, avec un cookie, une banane et un soda.

À la fin du service, nous croisons Anaé et Berthille, deux élèves de seconde, devant leurs assiettes vides. Elles aussi trouvent la cantine très bonne.

Ce reportage nous a donné faim. Il est 12h50, on vous dit au revoir, c'est à notre tour de manger. Bon appétit !

Anaé et Berthille (au premier plan) trouvent la cantine du Lycée Saint-Bénigne bonne. Photo prise par Julia DA FONSECA



L'attente à la cantine : tout un périple !

Avant d'accéder au Graal du déjeuner, les lycéens doivent s'armer de patience et de sang-froid.

« C'est scandaleux de devoir attendre pour déjeuner », s'insurge une élève de terminale. En arrivant à la cantine, une file souvent impressionnante accueille les élèves, porte d'entrée au but espéré : un bon repas.

Les élèves se mettent alors en file, patiemment ; « on attend en discutant, mais rarement en regardant son téléphone » observe Angel. Malgré l'absence de réseau, certains arrivent quand même à continuer leurs parties de « Clash Royal ».

En arrivant aux portes de la cantine, on se rapproche peu à peu les uns des autres. C'est le moment où les odeurs se mélangent : la sueur des sportifs du midi, le parfum des lycéens les plus prévoyants...

Les élèves s'arrangent généralement poliment pour avancer, si ce n'est certains qui décident en petits groupes de doubler l'ensemble des élèves. Marius s'exclame alors : « C'est oppressant de se voir doublé lors de l'attente »...

D'abord ébloui par le soleil printanier au début de la file, on entre enfin à l'intérieur de la cantine, et on regrette alors cette dernière étape. C'est aussitôt l'obscurité qui entoure les lycéens, obscurité parfois effacée par la forte luminosité du smartphone d'un élève.

Accidentellement, certains élèves passent par mégarde sous les sèches-mains des évier, provoquant un léger courant d'air frais, mais avec lui le bruit strident de la machine.

On arrive alors enfin aux escaliers qui mènent au portillon de la cantine ; Graal pour les élèves. L'attente est encore plus difficile, les élèves s'observent, certains jugent ceux qui ne leur plaisent pas. C'est la dernière ligne droite : le passage à côté d'un dangereux radiateur, qui embraserait un badaud qui se tiendrait par là.

Alors, enfin – et si l'on retrouve sa carte de passage – on arrive au portillon, dernier obstacle au repas, qui annonce la fin du périple...



La file d'attente
de la cantine :
tout un périple...

« Nous on cuisine avec le cœur,
ça se ressent dans nos plats. »

Mathieu Jeudy travaille au sein du lycée depuis 2018. Il s'occupe de la préparation des viandes, des légumes et des entrées mais aussi de la bureautique et de l'administratif.

- Qu'est-ce qui fait la qualité d'un repas ?

Ce qui fait la qualité d'un repas, c'est avoir de bons produits, une bonne pratique et de la passion. Comme nous on cuisine avec le cœur, ça se ressent dans nos plats.

- Quels sont les plats que vous faites maison ?

Beaucoup de plats sont faits maison. On n'achète pas de produits tout prêts. Les mercredis, nous ne faisons que des plats faits maison notamment les desserts ou même les lasagnes.

- Quels sont les aliments que vous achetez frais ?

Toutes les entrées, les viandes sont fraîches et locales la plupart du temps. Les carottes et les choux sont des produits frais en première congélation. Cependant, on ne peut pas toujours le faire sinon il y aurait un gros impact financier.

- Quels sont les producteurs avec qui vous travaillez ?

On fait partie d'un groupement d'achats, pour négocier un peu nos prix, afin d'avoir des produits de qualité. Les principaux fournisseurs sont Pomona depuis 3 ans, mais nous travaillons aussi avec des producteurs locaux : le jardin bio de Monts de Gy et la ferme bio de l'Afame.



Les deux chefs cuisiniers qui travaillent « avec passion » au sein du lycée.

L'épopée du bœuf

Une douce odeur se dégage et nous attire sur le chemin du réfectoire. Un coup d'œil sur le menu : carbonnade de bœuf flamande sélectionnée pour le menu européen à l'occasion de la semaine des langues ! Une question nous vient alors à l'esprit : comment cette viande est-elle arrivée jusque dans nos assiettes ?

Le bœuf servi ce jeudi midi est né et a été élevé en plein air en Saône-et-Loire. Abattu dans le Finistère, il retourne en Saône-et-Loire pour être découpé. Pour cuisiner le plat du jour, la magasinière a commandé 30 kg de bœuf chez le fournisseur Charal de Vesoul. « Le mardi, il est reçu frais puis mis au frigo prêt à nourrir environ 300 personnes », nous indique Brigitte.

12 heures de cuisson

Luc, le cuisinier a partagé avec nous ses secrets pour préparer une bonne carbonnade flamande : « Après avoir pris la température de la viande, on la recouvre de tranches de pain d'épices tartinées de moutarde. Ensuite, on ajoute de l'eau à la place de la bière car nous sommes dans un lycée ». La cuisson à basse température commence la veille : le bœuf passe la nuit, soit 12 heures, dans un bain-marie.

Le lendemain, la préparation du repas dure environ 3 heures. Les cuisiniers font revenir les oignons, ajoutent les épices, élaborent un fond brun. Ils lient la sauce pour une belle épaisseur, mettent la viande dans des bacs et maintiennent la température au bain marie pour le service.

Alors il était comment ce bœuf ? Pour le surveillant Guillaume H. la cuisson était « excellente mais l'assaisonnement n'est jamais assez épicé pour moi... » Quant à Jean B, élève de première, il a trouvé « la cuisson et l'assaisonnement parfaits » !

Clément B, Antoine G, Emile P et Leny C



Les élèves de 2MV3 ont mis le bœuf à la carbonnade flamande sur le grill !

« On ne peut pas mettre des frites cinq fois par semaine »

Elaboration des menus, gaspillage : Ange Soualem, gestionnaire du lycée Fertet nous dévoile les coulisses de la restauration scolaire.



Ange Soualem, gestionnaire au lycée Henri Fertet de Gray

Combien de repas sont préparés midi et soir ?

C'est très variable. C'est une moyenne de 350 le midi et 250 le soir. L'année dernière on a servi 14 000 petits-déjeuners, 41 000 déjeuners et 27 000 dîners, soit à peu près 75 000 repas.

Comment les menus sont-ils choisis ?

Les menus sont élaborés en tenant compte des normes de nutrition. On ne peut pas par exemple mettre des frites 5 fois par semaine, en théorie les frites on ne peut les faire que 2 fois tout les 20 repas. C'est un plan de lutte contre l'obésité. Ensuite la loi oblige à faire un menu végétarien par semaine. Le chef de cuisine et la magasinière travaillent sur un projet de menu et une fois qu'ils l'ont fini ils me le montrent et je le valide.

Combien de cuisinière et cuisiniers travaillent au lycée Fertet ?

Il y a deux cuisiniers, un chef de restauration et deux aide-cuisiniers. Il y a aussi des agents d'entretien de cuisine qui font le service et la plonge. En tout il y a 11 personnes qui travaillent en cuisine.

Au sujet du gaspillage, combien de kilos de nourriture sont-ils jetés par mois ?

Le chiffre, je ne l'ai pas précisément. J'avais demandé d'essayer de réduire les gaspillages sur le pain en le déplaçant d'endroit dans le self. En gros, il y a trop de gaspillages. Par exemple en janvier, l'équivalent de 62 baguettes a été jeté.

Comment le lycée essaye-t-il de lutter contre le gaspillage ?

Les agents sortent les desserts et les entrées petit à petit. On demande aux élèves de réserver les repas pour savoir combien on doit en préparer. Si on doit en préparer pour 100 ou 200 élèves, ce n'est pas du tout la même chose. Je demande également aux cuisiniers de ne pas préparer les assiettes chaudes en avance.

Aloïs R., Nathanaël D., Gabin F., Nolan G.



Murielle Guillemain, économiste, élabore les menus du self

« Le lait traverse la route et se retrouve dans le bol des élèves »

Nous avons interviewé Murielle Guillemain, économiste au LEGTA de Montmorot

Nous vous avons surnommée l'économiste à « l'épluchage des factures du self », mais pouvez-vous en dire plus sur votre fonction ?

Je suis économiste, je suis en charge de toutes les commandes pour la cantine, j'essaie dans la mesure du possible de trouver des produits locaux et bio afin d'élaborer les menus.

Je transmets par la suite aux cuisines, puis je crée un planning hebdomadaire afin de les informer des tâches à effectuer.

Quels sont les démarches pour créer un plan alimentaire et le menu ?

Le plan alimentaire s'effectue sur 4 semaines, ce plan va beaucoup m'aider à établir les menus du mois. Il me faut respecter les démarches à suivre, par exemple, nous proposons des plats végétariens le midi une fois par semaine depuis le mois de septembre. Nous privilégions également les produits de l'exploitation agricole (lait, fromage, viande rouge et blanche) par rapport aux produits des grandes surfaces ou des particuliers. Le lait traverse la route et se retrouve dans le bol des élèves. Nous collaborons aussi avec la légumerie de Lons-le-Saunier, la fromagerie de Lavigny qui transforme notre lait en Comté ou encore avec « La Mamellerie » qui est une entreprise fabriquant des yaourts, se situant à Grozon (36 km du LEGTA, ndlr). C'est vrai qu'ils ont de la chance d'avoir de bons produits.

Comment lutez-vous contre le gaspillage alimentaire ?

C'est en effet une priorité pour le lycée : le pain est l'un des aliments les plus gaspillés, en une semaine environ 25 kg de pain sont jetés ou donnés aux animaux. Des panneaux informatifs ont été placés au-dessus de la chaîne de self et l'information est diffusée sur des télévisions au sein de l'établissement pour que les élèves prennent conscience de ce gâchis. Une poubelle transparente permettant d'évaluer la quantité de pain gaspillé a aussi été placée au début de la chaîne de tri.

Lait court-circuit

Les aliments qui composent les 900 repas distribués chaque jour au restaurant scolaire du LEGTA Montmorot proviennent pour la plupart de filières courtes. Certaines même très courtes. Reportage.

Il est 7h30 du matin quand les élèves internes se rendent au réfectoire pour prendre le petit déjeuner : un bol de lait. Aussi surprenant que cela puisse paraître, de la ferme à l'assiette, ce lait a parcouru... 50 m !

Au même moment, dans la salle de traite, Maxime Boissard 26 ans, salarié de l'exploitation depuis 2 ans, termine de traire les 50 vaches montbéliardes du troupeau. En tout 1 041 litres de lait par jour sont récoltés dont 40 litres traversent chaque jour la route pour rejoindre le restaurant scolaire.

Afin de fournir un lait de qualité et conforme au cahier des charges, l'alimentation des vaches est réglementée. « On essaie de les sortir le plus possible à l'herbe sinon la nourriture d'hiver c'est foin et regain » précise Maxime.

Le reste de la production, soit environ 1000 litres prend la direction de la fromagerie de Lavigny afin de réaliser le Comté. Quelques mois plus tard, le fromage fera son retour dans l'assiette des élèves.

A midi, le steak servi au réfectoire pourrait bien provenir lui aussi de l'exploitation du lycée ; « les vaches qui ne produisent plus de lait partent à la réforme. Quand un abattage est prévu, on prévient l'économiste et le chef » ajoute l'agriculteur.

Derrière les fourneaux, Laurent THEVENON veille à la bonne orchestration des repas chaque jour : « c'est un très beau métier qui demande beaucoup de rigueur, qui nous permet de ne jamais faire la même chose, c'est toujours varié »

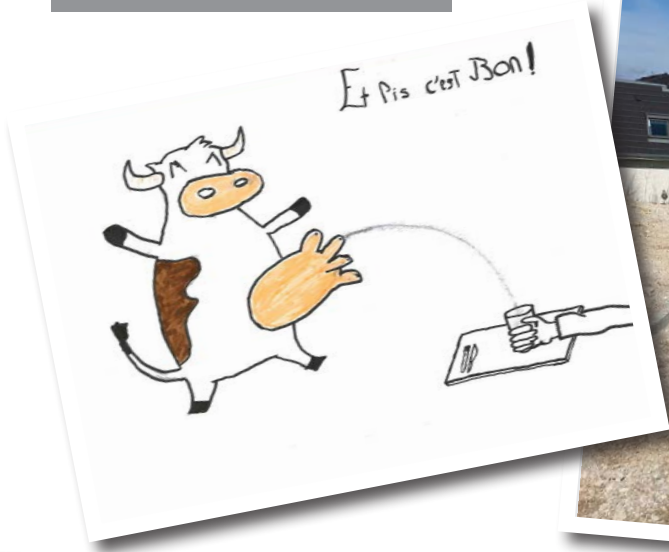
Les menus sont définis une semaine à l'avance selon un plan alimentaire.

Le chef et l'économiste ne sont pas attentifs seulement à la qualité et à la quantité des produits consommés mais aussi au poids des déchets alimentaires. Là aussi le circuit des déchets est court, tout est trié et les déchets organiques prennent la direction du bac à compost.



Maxime Boissard et l'équipe de journalistes dans la laiterie

PHOTOS INSOLITES





LA RESTAURATION VUE PAR LES ÉLÈVES

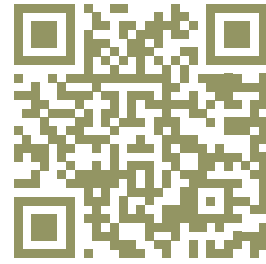




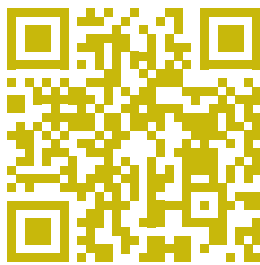
*LPA
Charolles*



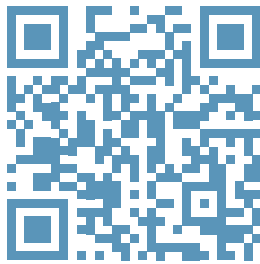
*LEGTA du Morvan
Château-Chinon*



*LEGTA La Barotte
Châtillon-sur-Seine*



*Lycée Granvelle
Dannemarie-sur-Crête*



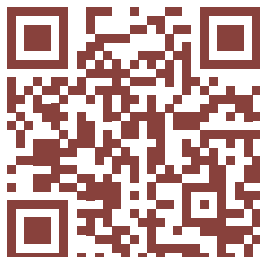
*Lycée Maurice Genevoix
Decize*



*Lycée Les Marcs d'Or
Dijon*



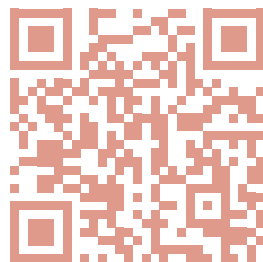
*Lycée Saint-Bénigne
Dijon*



*Lycée Augustin Cournot
Gray*



*Lycée Henri Fertet
Gray*



*Lycée Edgar Faure
Montmorot*



Inter CAVL

