

# HAUTE-GARONNE COLLÈGES

L'ACTU DES  
COLLÈGES

JUN 2018 N° 2



VISITE GUIDÉE  
À LA CANTINE

OBJECTIF  
ÉQUILIBRE

EN COULISSE



CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
HAUTE-GARONNE.FR

**Agir  
pour vous !**

# SOMMAIRE

P3	LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES COLLÉGIENS
P3-4	ACTUALITÉS
P5	LE PARCOURS LAÏQUE ET CITOYEN
P6-7	VISITE GUIDÉE DE LA CANTINE
P7-8	ALIMENTATION - OBJECTIF ÉQUILIBRE!
P10	EN COULISSE: SECRETS DE CHEF
P11	LES TRAVAUX DANS LES COLLÈGES
P12	QUIZZ

## LE CHIFFRE À LA UNE

# 18 NOUVEAUX COLLÈGES

SERONT CONSTRUITS ENTRE 2016 ET 2024, POUR UN MONTANT DE **238 M€**. APRÈS AVOIR ADOPTÉ EN 2016 UN PREMIER PLAN D'INVESTISSEMENT PROGRAMMANT 10 GROS CHANTIERS, LES ÉLUS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL POURSUIVENT LEUR SOUTIEN À L'ÉDUCATION: UN NOUVEAU PLAN A ÉTÉ VOTÉ, PROGRAMMANT LA CRÉATION ET L'AGRANDISSEMENT DE 8 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS DANS LES ZONES À FORTE PRESSON DÉMOGRAPHIQUE DU DÉPARTEMENT..

CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DE LA HAUTE-GARONNE

1, bd de la Marquette  
31090 Toulouse Cedex 9

Tél. : 0534 333231  
Mail : web@cd31.fr  
Site : haute-garonne.fr

NOUS SUIVRE SUR  
LES RÉSEAUX SOCIAUX



@cd.hautegaronne



@hautegaronne



@HauteGaronne



@hautegaronne

PUBLICATION DU  
CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
DE LA HAUTE-GARONNE

1, boulevard de la Marquette  
31090 Toulouse Cedex 9

Tél. : 0534 333231  
Directeur de la publication :  
Georges Méric.

Coordination : François Boursier.  
Photos : Aurélien Ferreira, fotolia.

Conception graphique  
et réalisation : CD 31.

Impression : CD 31.

Date de parution :

Jun 2018.

ISSN 2608-1253.

La reproduction même  
partielle de tout document  
publié dans ce journal est  
interdite sans autorisation.  
45 000 exemplaires.  
Publication gratuite.



# LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES COLLÉGIENS :

## **PAS DE PITIÉ POUR LES DÉCHETS !**

*Dans le cadre de leurs travaux, les jeunes élus de la commission développement durable ont planché sur la sensibilisation à la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire.*

## **Un prix et une étoile**

Chaque année en France, une personne jette en moyenne 20 à 30 kg de denrées, dont 7 kg de produits encore emballés. En moyenne, un foyer gaspille ainsi l'équivalent de 159 euros.

Pour sensibiliser le grand public à ces enjeux écologiques et économiques, les jeunes élus ont organisé un appel à recettes « zéro gaspi » : celles-ci sont désormais réunies dans un livret de cuisine, parrainé par le Toulousain Yannick Delpech, chef étoilé et labellisé Table de prestige. Ce livret est diffusé dans les collèges, sur l'ENT et sur le site du Conseil départemental.

Cette initiative a été également récompensée par le trophée Éco-Maires 2017, dans la catégorie « Démocratie jeunesse » remis par le Président de l'Assemblée nationale.



# ACTUALITÉS

## **Place aux spectacles !**

Des rendez-vous tout au long de l'année pour découvrir une pratique artistique et travailler sur un projet pédagogique en classe : c'est l'objectif des parcours danse, théâtre, jazz, musiques amplifiées et risques auditifs. Ces parcours sont proposés aux collèges par le Conseil départemental en association avec l'Éducation nationale. Les collégiens qui y sont engagés participent ainsi à des ateliers, assistent à des spectacles, rencontrent des artistes... Chaque année, une trentaine de classes suit ces parcours.

En complément, des événements relevant de la programmation culturelle du Conseil départemental accueillent des publics scolaires : spectacles à l'Espace Roguet, concerts dans le cadre du festival Jazz sur son 31... 4000 collégiens en bénéficient chaque année.

Des actions de médiation culturelle sont également organisées sur les sites du Conseil départemental : ateliers, mise à disposition d'outils pédagogiques, visites des Archives et des musées... En 2017, le Musée de la Résistance et de la Déportation a ainsi accueilli 10 700 élèves.

## **Des murs qui parlent**

Dans le cadre de projets interdisciplinaires conduits par des enseignant.e.s avec leurs élèves, deux fresques habilleront bientôt les murs des collèges Raymond Badiou et Flora Tristan : la première, à Raymond Badiou (Toulouse) défendra l'égalité entre les filles et les garçons ; la seconde, dans l'établissement du Lherm, a été conçue dans le cadre d'un projet autour des « métamorphoses de la ville ».



# ACTUALITÉS



Au collège Stendhal à Toulouse, les élèves de 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> travaillent sur un « projet fraternel et citoyen ». Ils vont habiller un banc de la cour aux couleurs de la fraternité : ceux ou celles qui s'y assieront indiqueront par ce moyen qu'ils ont un problème et souhaitent en parler avec les jeunes référents formés pour cela. L'inauguration de ce banc est prévue le 21 juin.

## Mieux connaître les 11-29 ans

Quels sont vos rêves? Vos besoins? Quelles sont vos colères? Un questionnaire en ligne vous donne la parole! Les résultats nourriront la réflexion du Conseil départemental dans le cadre de la refonte de ses projets et actions en direction des jeunes haut-garonnais et en co-construction avec eux/elles. Ainsi, des rencontres ont été organisées entre avril et juin. Les résultats fourniront de la matière à débat en vue des assises des jeunesses prévues en novembre 2018. <http://cd31.net/questionnaire>

**RENCONTRES JEUNESSES**

*Vous avez entre 11 et 29 ans*  
*Nous avons besoin de vous pour réinventer nos actions !*

**AU COEUR DES JEUNESSES**



## EN CE MOMENT SUR L'ENT

Inscription ou renouvellement au transport scolaire, demande d'aide pour la restauration scolaire : depuis le 1er juin, faites vos démarches en ligne depuis le portail du Conseil départemental sur eCollège31 !

- **Transports scolaires :** inscrivez-vous avant le 6 juillet. Si vous n'avez pas accès à Internet, un formulaire papier est disponible au collège.  
**Renseignements : 08 00 01 15 93 (appel gratuit depuis un poste fixe)**
- **Aide à la restauration :** accédez au simulateur depuis eCollege31 pour savoir si vous êtes éligible à l'aide à la restauration scolaire. Depuis l'ENT, vous pouvez également, depuis le 1er juin, déposer votre demande en ligne. Un seul justificatif est nécessaire : votre attestation de paiement Caf (attention, celui-ci est différent de l'attestation de quotient familial).

Informations : 05 34 33 38 69



## LE PARCOURS LAÏQUE ET CITOYEN

**En 2016, le Conseil départemental, en partenariat avec l'Education nationale, lançait le Parcours laïque et citoyen dans les 96 collèges publics et les 21 établissements privés de Haute-Garonne. Ouvert aux 60 000 collégiens du Département, le PLC est désormais un dispositif très sollicité...**

Le principe et le fonctionnement du Parcours laïque et citoyen sont simples : des actions permettant aux collégiens de s'approprier les fondements républicains du vivre ensemble, mises à disposition gratuitement sur simple réservation des enseignants.

**En 2016-2017, le PLC ne concernait que les classes de 4e et 3e :**

- 148 actions portées par 118 associations
- 73 % des collégiens en avaient bénéficié
- 96 % des enseignants l'ayant expérimenté s'en déclaraient satisfaits.

**En 2017-2018, le dispositif était étendu à toutes les classes, de la 6e à la 3e :**

- 178 projets étaient recensés
- 91 % des élèves y ont participé.

**Pour la rentrée scolaire 2018, un appel à projets recense les actions portées par des structures du Conseil départemental et le tissu associatif :**

- 27 actions départementales et 254 actions portées par 122 associations locales et nationales sont proposées aux collèges.

## EN ACTIONS!

### « U-MAINS »

Des composantes diverses qui forment un tout, ou comment aborder le thème du vivre-ensemble et des valeurs de la République : c'est tout le travail qu'a mené une soixantaine d'élèves du collège Le Grand Selve à Grenade dans le cadre du Parcours laïque et citoyen.

Entre janvier et mars, accompagnés par l'association Amalgam, les jeunes ont ainsi travaillé sur leur place dans les réseaux sociaux – les virtuels, certes, mais aussi les réseaux réels que constituent la classe ou le collège. Ils ont ainsi réalisé des portraits représentant les différents acteurs du collège – élèves, agents, personnel

de direction... Et, sur le principe des « best nine » en vogue sur Instagram, ils ont créé et légendé 4 compositions photographiques explorant l'humain, la diversité, et le problème du harcèlement.



*Je suis le Un de Unité*

*Je suis deux mains différentes qui s'unissent*

*Je suis la fraternité*

**Je suis U-** 🖐️

*Je suis la France*

### LA LAÏCITÉ VUE DE DRONE

Ils étaient plus de 150 collégiens à venir à la matinée qui leur était dédiée lors des rencontres de la laïcité et des valeurs de la République en décembre dernier. Organisée par l'association Loisirs Education et Citoyenneté Grand Sud, partenaire du Parcours laïque et citoyen, cette matinée était une occasion festive pour faire vivre la laïcité et le vivre ensemble à travers différentes formes d'expression artistique : création de graffs en direct à partir de messages déposés par les jeunes sur un mur d'expression numérique, spectacle de théâtre-forum sur la laïcité dans les établissements scolaires avec participation des collégiens à l'écriture de la pièce, prestation de beat box, interprétation de la chanson « Je suis » de Big Flo et Oli par les jeunes du Conseil départemental des Collégiens.

Cette matinée a fait l'objet d'une vidéo réalisée en partie à l'aide d'un drone, par Magic Circus, partenaire de loisirs Éducation Citoyenneté : elle est en ligne depuis peu sur eCollege31 et sur le site du Conseil départemental.



# VISITE GUIDÉE À LA CANTINE

La restauration scolaire est une compétence du Conseil départemental : à ce titre, il dote les collèges en personnel, locaux et matériel, et propose aux établissements des services complémentaires. L'enjeu est important : bien manger est une condition essentielle pour bien apprendre...

## Chiffres clés :

**47 800 élèves**  
demi-pensionnaires

**6,7 millions**  
de repas servis par an  
dans les collèges publics

Près de **900 agents** du Conseil  
départemental travaillent pour le service  
de restauration scolaire

### DU « FAIT MAISON »

Parce qu'il a fait le choix de la qualité, le **Conseil départemental intègre systématiquement la création de cuisines autonomes lorsqu'il construit un collège**, permettant la fabrication des repas sur place. Les menus sont définis par les chefs et leurs équipes, et les achats de denrées se font avec le gestionnaire du collège. Chaque collège est donc totalement autonome dans la mise en œuvre du service de restauration.

Pour élaborer leurs menus, les équipes s'appuient sur les recommandations nationales, et sont accompagnées par les diététicien.ne.s du Laboratoire départemental. Cette structure du Conseil départemental réalise également des contrôles réguliers et forme les personnels de restauration aux normes sanitaires et d'hygiène.



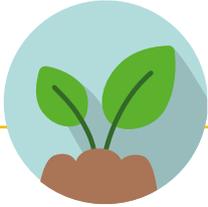
**84 collèges**  
**sur 96**  
sont équipés d'une  
cuisine autonome



### DE LA FERME À L'ASSIETTE

Pour contribuer à l'éducation au goût, le Conseil départemental propose depuis 2016 au collèges **la plateforme dématérialisée agrilocal 31 qui leur permet de commander directement des produits locaux et de saison auprès de producteurs locaux.**

Un groupement d'achat porté par le Conseil départemental leur permet d'accéder à de meilleurs prix à des produits sélectionnés pour leurs qualités nutritionnelles. Enfin, pour encourager les collégiens à consommer des crudités, des salad bars sont mis à leur disposition depuis 3 ans. 20 collèges en sont déjà équipés.



**352 tonnes**  
de déchets  
compostables  
valorisés en 3 ans  
d'expérimentation  
dans 10 collèges

## MÉTHANE ET COMPOST : LA DEUXIÈME VIE DES DÉCHETS

Après 3 ans d'expérimentation dans une dizaine de collèges volontaires, la valorisation de biodéchets s'est étendue à près de 50 établissements : depuis février dernier, les collégiens trient leurs déchets alimentaires qui sont ensuite transformés en compost ou en biogaz. Enfin, le Conseil départemental s'est engagé dans **la lutte contre le gaspillage alimentaire** : un diagnostic, réalisé entre mars et juin permettra de conduire des actions dès 2019 pour réduire les déchets produits dans les collèges.



## UN CADRE AMÉLIORÉ

Pour le confort des élèves, l'aménagement de la salle de restauration est pensé pour **réduire le niveau sonore** par du mobilier spécifique et le traitement acoustique des locaux. Les nouveaux réfectoires sont en outre conçus en espaces ouverts, profitant de la luminosité de baies vitrées.



## LA RESTAURATION SCOLAIRE, POUR TOUS !

Pour assurer une égalité de traitement dans tous les établissements, **c'est le Conseil départemental qui vote les tarifs applicables**. En outre, afin qu'aucun.e collégien.ne ne soit exclu.e du service de restauration scolaire en raison des revenus de ses parents, une aide financière couvrant la moitié ou la totalité du prix du repas est allouée, sous conditions de ressources, aux familles. Plus de 35% des collégiens du département en bénéficient.



Vous souhaitez savoir si vous pouvez être aidé.e ? Un outil en ligne sur le site du Conseil départemental vous permet de simuler vos droits en termes d'aide financière pour la restauration scolaire :

[www.haute-garonne.fr/simulateur-pour-laide-la-restauration-scolaire](http://www.haute-garonne.fr/simulateur-pour-laide-la-restauration-scolaire)



## DES RECETTES

### « MADE IN COLLÈGE »

Retrouvez les recettes proposées par les chefs cuisiniers des collèges dans le Haute-Garonne Magazine.

**2,69 € / repas**  
c'est le montant facturé  
aux familles en 2018

pour une fréquentation  
hebdomadaire, pour un coût de  
revient situé entre 8 et 10 €.

# OBJECTIF ÉQUILIBRE!

Aucun aliment ne contient à lui seul tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement du corps et des organes. D'où la nécessité de consommer de tout, en quantité adaptée. Compliqué, l'équilibre alimentaire? Pas tant que ça...



## À l'adolescence...

C'est le moment où le corps change et où la croissance accélère: les besoins en calories, protéines, vitamines et minéraux augmentent donc. Bien manger, c'est aussi indispensable pour bien apprendre: sauter le petit-déjeuner, c'est risquer de manquer de concentration. Prendre 3 repas par jour et éventuellement une collation permet de réduire le grignotage, propice à l'obésité. En effet, lorsqu'on grignote, le cerveau active la digestion et le stockage des graisses. De son côté, l'estomac prend l'habitude de travailler en permanence: il se dérègle et ne reconnaît plus la « vraie » sensation de faim.

## Pour avoir la pêche...

Les fruits et les légumes, frais, surgelés ou en conserve contiennent des fibres, des vitamines, des minéraux. Ils sont indispensables au bon fonctionnement du corps et protègent contre de nombreuses maladies. Riches en eau, ils contribuent à l'hydratation du corps et sont peu caloriques.

## et faire de vieux os

Pour bien se construire, le squelette a besoin de calcium et de vitamine D. Leur insuffisance favorise le risque d'ostéoporose précoce, responsable de fractures graves. Il est donc conseillé de consommer des laitages tous les jours – lait, yaourt, fromage. Et pour la vitamine D, rien de tel qu'un bain de soleil, les poissons dits « gras » et les œufs.

## Du pain sur la planche

Ce sont les féculents qui apportent l'énergie et permettent de « tenir » jusqu'au prochain repas. Pâtes, riz, pain et autres légumes secs fournissent des « sucres lents » que le corps peut utiliser progressivement.

## Des muscles et une santé de fer

C'est à partir des protéines – viande, œuf, poisson – que le corps construit les muscles. L'absorption de fer est en outre essentielle: son manque se traduit par une sensation de fatigue accentuée. On en trouve dans la viande rouge, le poisson et, sous une forme moins assimilable dans les légumes secs.

EN SAVOIR PLUS :  
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## Des ateliers pour prendre soin de soi

En complément des actions mises en œuvre dans les collèges pour favoriser une alimentation saine, le Conseil départemental met à disposition des jeunes des «lieux ressources» accessibles gratuitement.

### Des « ateliers culinaires » à la Maison départementale des adolescents

Organisés en cycles de 4 séances et proposés par tranches d'âges (11 à 15 ans et 16 à 21 ans), des ateliers culinaires et ludiques invitent à découvrir les bases de l'équilibre alimentaire, apprendre à cuisiner et à se faire plaisir. Les séances sont animées par une diététicienne.

Renseignements :

Maison départementale des adolescents  
16, rue Riquet  
31000 TOULOUSE  
05 34 46 37 64

### Manger-bouger au Club de prévention

Basé à Saint-Gaudens, avec une antenne à Montréjeau, le Club de prévention du Conseil départemental organise 2 mercredis après-midi par mois des ateliers en accès libre. Les 11-21 ans peuvent ainsi passer derrière les fourneaux pour se familiariser avec une alimentation équilibrée, en lien avec une activité physique.

Club de Prévention  
5, rue de la République  
31800 Saint-Gaudens  
05 61 95 10 66



Boire un jus de fruit,  
c'est comme  
manger un fruit

**FAUX**

Les jus ne portant pas la mention « pur jus » ne comptent pas comme portion de fruit : ils apportent souvent beaucoup de sucre et peu de fibres. Même « pur jus » ou pressé, un jus ne peut pas systématiquement remplacer les fruits entiers.

Une canette de soda  
contient l'équivalent  
de 7 morceaux de sucre

**VRAI**

La sensation de satiété  
intervient au bout  
de 20 minutes

**VRAI**

Il est donc important de prendre  
le temps mâcher.

Entre 10 et 17 ans,  
la masse osseuse double

**VRAI**



## LES SECRETS DU CHEF

Dans une cuisine de collège, le responsable est un chef d'orchestre pour un public exigeant. À Caraman, c'est Sébastien Jean-Marie qui s'assure, avec son équipe, que la partition se déroule sans fausse note. Chaque jour, ils concoctent les 460 repas des demi-pensionnaires. Avec un objectif : les régaler.

### Des cuissons à la minute

« L'ÉDUCATION AU GOÛT EST UN COMBAT QUOTIDIEN ET CE SONT DES BASES QUE L'ON POSE POUR PLUS TARD »

explique Sébastien. Des bases qui reposent sur des recettes simples : des produits frais et de qualité, d'abord. « Pour cela, nous avons la plateforme Agrilocal. J'y trouve des produits locaux et labellisés agrilocal 31. » Autre ingrédient privilégié : la cuisson « à la minute », pour plus de saveurs. « On nous donne les moyens matériels et en personnel pour le faire, du coup, ce sont les élèves qui en profitent ! » plaisante Sébastien. Sans oublier l'ingrédient essentiel : le plaisir. Et pour cela, rien de tel que des menus à thèmes -italien, espagnol, chinois- pour faire voyager les collégiens. Et s'ils mangent parfois des frites, celles-ci sont faites maison !

### Les élèves derrière les fourneaux

Pour Sébastien, la cuisine, c'est du partage et de l'enthousiasme. C'est ainsi que, suite à un concours lancé par le Conseil départemental, il a accueilli dans ses cuisines le chef étoilé Sylvain Joffre, venu préparer un menu gastronomique avec les élèves de la SEGPA (section d'enseignement général et professionnel adapté) du collège. Ceux-ci sont en outre régulièrement associés à la fabrication des repas.

### Des postes de cuisson au PC

Quand on pense restauration, on pense bien sûr cuisine... Mais ce n'est qu'une partie du travail de Sébastien : il est également responsable de toutes les opérations en lien avec l'hygiène et la sécurité sanitaire. C'est également lui qui supervise l'organisation du travail de la dizaine d'agents affectée totalement ou partiellement à la restauration scolaire. Préparation, dressage, plonge, nettoyage des locaux... les tâches sont nombreuses, et les journées commencent à 6h30 le matin.

### L'ascension d'un chef

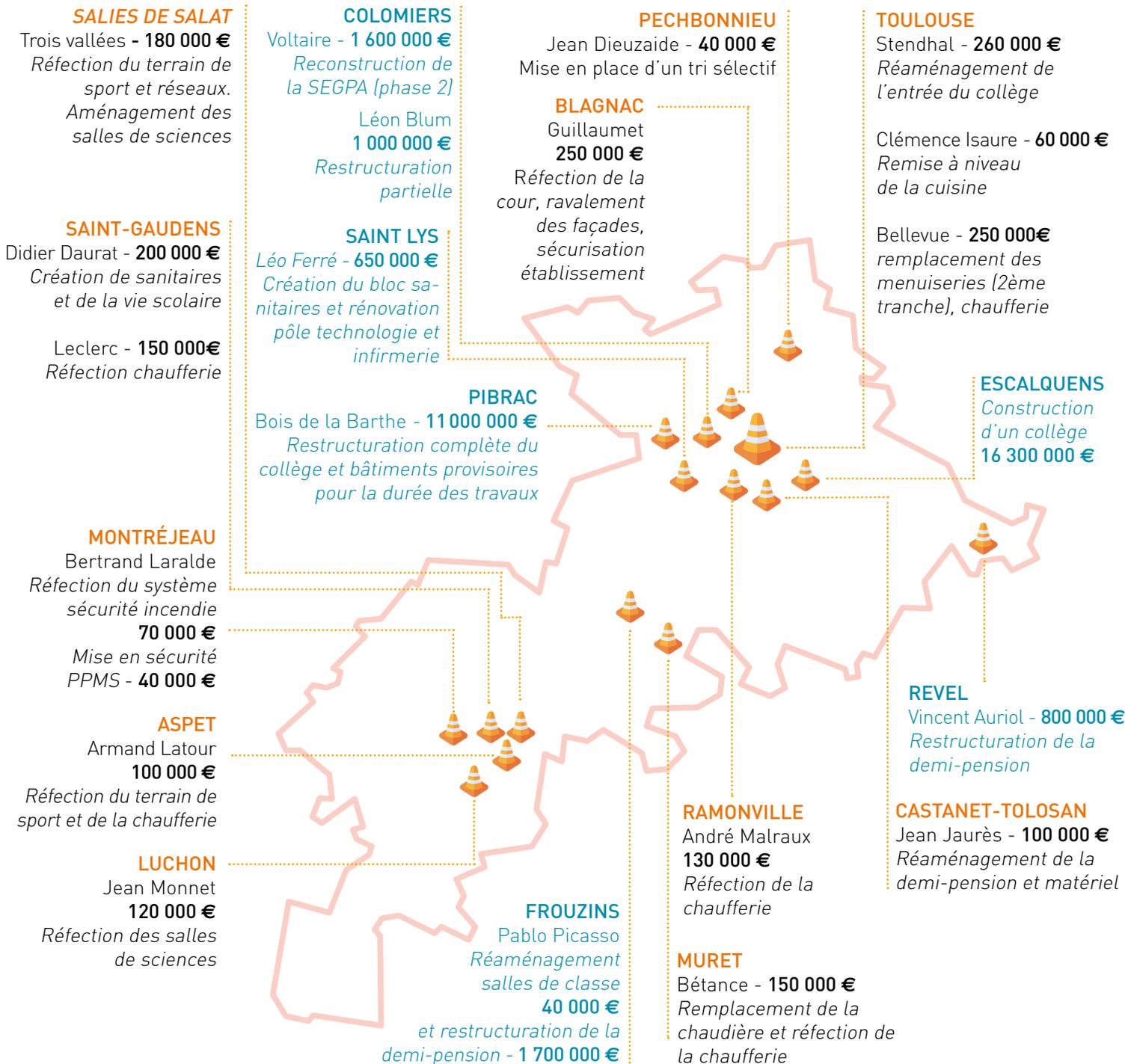
Depuis 2005, Sébastien Jean-Marie travaille dans la restauration scolaire. « J'ai fait l'école hôtelière. J'ai d'abord été second de cuisine, puis j'ai passé un concours et suis devenu responsable de cuisine ». Sébastien fait également partie du réseau de « cuisiniers référents » : constitué par le Conseil départemental, ce réseau est associé pour participer au salon Régal (ex SISQA), choisir les fournisseurs...

« C'EST UN MÉTIER DE RIGUEUR ET D'ORGANISATION, CONCLUT SÉBASTIEN. MAIS C'EST TOUT SAUF MONOTONE. JE ME RÉGALE ! »

# LES TRAVAUX DANS LES COLLÈGES

Chaque année, le Conseil départemental investit en moyenne **15 millions d'euros** pour l'entretien et la modernisation des collèges, en plus des **gros chantiers** de construction ou d'agrandissement des établissements.

## VOICI QUELQUES-UNS DES PRINCIPAUX TRAVAUX EN COURS OU FINALISÉS ENTRE MARS ET SEPTEMBRE 2018.



# QUIZZ

Le Conseil départemental met à disposition des collèges une plateforme d'échange avec les producteurs locaux. Il s'agit de :

Agrilocal 31

Circuits courts

De la ferme à l'assiette

Combien de collèges publics sont équipés d'une cuisine autonome pour fabriquer les repas sur place ?

65

75

84

Quelles classes peuvent participer au Parcours laïque et citoyen ?

les 6<sup>e</sup>

les 4<sup>e</sup>

toutes les classes, de la 6<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>

Création & Impression CD31 - 18/02/2018

TOUTES LES RÉPONSES DANS HAUTE-GARONNE COLLÈGES

**Répondez sur : [m.me/cd.haute-garonne](http://m.me/cd.haute-garonne)**  
**Les 5 premiers gagnants remporteront 2 places pour assister au match du Toulouse Olympique XIII le 7 juillet.**



**CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE**  
1, bd de la Marquette - 31090 Toulouse Cedex 9  
Tél. : 0534 333231 - Site : [haute-garonne.fr](http://haute-garonne.fr)