

La feuille de chêne



MAGAZINE DU
LYCÉE SAINT-FRANÇOIS
ROUBAIX (59)

01 DECEMBRE
2020

UNE ÉQUIPE



p. 2

FORMEZ-VOUS !



p. 4



DOSSIER SPÉCIAL ORIENTATION

DES FORMATIONS PASSION

CHOISIS TA FORMATION !

P. 5&6

Les élèves de la section Métiers de la sécurité inaugurent le nouveau fourgon-pompe tonne offert par le SDIS 59 en juin 2020.

IL Y A 50 ANS LE LYCÉE SAINT-FRANÇOIS ET L'AVENUE DE LA FOSSE AUX CHÊNES

Il y a 50 ans*, à l'emplacement du lycée Saint-François d'Assise se trouvait, côté rue Richard Lenoir, au n° 34, l'École technique de filles, réputée pour la formation dispensée aux futures employées de bureau. Le Cercle des hommes de la paroisse Notre-Dame occupait une partie de l'habitation. Du côté de l'avenue de la Fosse-aux-chênes, alors dénommée rue de la Fosse-aux-chênes, plus d'une vingtaine d'entreprises, principalement textile, se succédaient, parmi lesquelles les établissements Louis Lepoutre et Cie (n° 3), Desparture et Fils (fabricant de draperies hommes, Damart) et Texier (fabricant de tissus industriels) (n° 21), les Tapis Nelca et Seditex (tapis) (n° 45), Ternynck Frères (draperies) (n° 74). En se rapprochant de la place de la Fosse-aux-chênes, les commerces se faisaient plus nombreux avec une droguerie (n° 84-86), un horloger-réparateur (n° 88), un marchand de machines de bureau (n° 90), une épicerie (n° 92) et une librairie papeterie (n° 96). Plusieurs cafés, souvent placés aux angles des rues (Cuvelle) complétaient le décor.

François Fairon

* Source: Annuaire du Ravet-Anceau, édition 1969.



LE MOT DU DIRECTEUR

Le lycée Saint-François d'Assise, intégré à la structure FRESC, regroupant les lycées privés catholiques roubaixiens, se veut être un lieu d'enseignement ouvert à tous dans le respect de chacun et des règles établies. Notre projet est de faire grandir le jeune et lui permettre d'une part, d'accroître ses compétences dans une orientation choisie afin de mener à bien son projet d'avenir et, d'autre part, d'acquérir la capacité d'être heureux en découvrant une raison de vivre en humanité. Notre priorité est que chaque jeune se sente accueilli et reconnu pour ce qu'il est. Cette affection portée à chacun permet d'instaurer la confiance qui débouche sur une véritable éducation nécessaire pour devenir des adultes responsables et respectés. Toute l'équipe éducative est au service des jeunes et des familles afin que chacun trouve la joie de vivre et la réussite.

Jean-Luc Lambert, directeur

TU VOIS L'IDÉE ?

L'idée de faire paraître un journal du lycée à Saint-François d'Assise, avec la collaboration des éditions Bayard Service, est née à la fin de l'année scolaire 2018-2019 et a suscité d'emblée, beaucoup d'enthousiasme. Dès la rentrée de septembre 2019 nous avons donc rassemblé une petite équipe de journalistes venus des différentes classes et sections du lycée, et tout le monde s'est mis au travail : Des sujets ont été choisis, des enquêtes ont été menées par nos journalistes en herbe, des articles ont été écrits, réécrits... il ne nous restait que quelques photos à prendre quand patatras!... un méchant virus est venu briser notre élan! Pas question de laisser tomber! Dès la rentrée 2020 tout le monde s'est mobilisé à nouveau. Certes, l'un de nos journalistes : Mikken, à qui nous devons les articles sur les filières du lycée, et sur la plate-forme «Parcoursup» n'est plus

dans l'équipe puisqu'il a obtenu brillamment son «Bac pro commerce», en juin 2020. M. Fairon a, quant à lui, obtenu sa mutation pour le lycée Saint-Martin à Roubaix et M. Bal a accepté une autre mission et a été remplacé par M. Lambert à la direction de notre lycée. Les uns et les autres s'étaient beaucoup investis et auraient été très déçus de ne pas voir aboutir le travail commencé. Le flambeau a été repris dès cette rentrée! Nous nous sommes à nouveau réunis et avons pris le parti de garder tels quels les articles qui étaient terminés, même s'ils ne sont plus tout à fait d'actualité. Nous en avons ajouté quelques autres et nous sommes fiers et heureux de vous présenter «La feuille de chêne». Bonne lecture!

E. Herbert

MERCI À NOTRE ÉQUIPE DE JOURNALISTES

MIKEN DAORUANG

«Je suis en classe de Terminale, section commerce. Tout au long de mes années à Saint-François d'Assise, j'ai effectué plusieurs stages dans différentes entreprises. Cela m'a permis de découvrir le monde du travail et d'acquérir de nombreuses compétences dans cette section, notamment sur la relation clients, l'esprit d'équipe, la gestion du stock.



En dehors de mes heures scolaires, je pratique pas mal de sports : le football, la course et la musculation. J'aime lire, regarder des mangas et des films. Je suis passionné par le domaine artistique : musique, dessin et la mode.

Après mon Bac, je voudrais suivre une formation de commerce international et étudier à l'étranger, de préférence dans un pays anglophone. Par la suite, continuer jusqu'en Master et me spécialiser dans un domaine qu'il me reste à définir.»



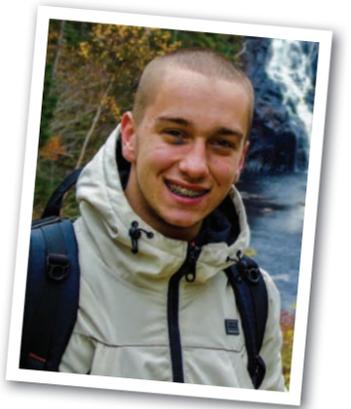
MATTÉO CAUCHIES

«Je suis tellement fier d'avoir été pris dans ce lycée qui me permet d'apprendre le vrai métier de pompier! Depuis l'âge de 6 ans, intégrer les Marins pompiers de Marseille est un rêve!»

CYRIL

RATAJCZACK

«Le fait d'être au lycée Saint-François d'Assise me permet d'apprendre le métier de pompier. En effet, ce métier m'intéresse depuis l'âge de 2 ans. J'ai pu rentrer jeune sapeur-pompier à Bousbecque, en tant que bénévole, à la protection civile du Nord et rentrer militaire réserviste à Suippes, dans la Marne. J'ai ainsi la chance de pouvoir aider les gens. J'ai comme objectif de pouvoir rentrer dans l'armée pendant deux ans, puis être pompier de Paris.»



JORDAN MESSIAEN



«Je m'appelle Jordan Messiaen, j'ai 17 ans et je suis en Bac professionnel Métiers de la sécurité. J'ai comme projet professionnel de devenir gendarme, en particulier dans le peloton de surveillance et d'intervention de la gendarmerie. J'aime le côté militaire de la gendarmerie et je souhaite protéger la population contre les différents dangers qui peuvent la menacer. Nous vivons dans une période dangereuse et je souhaite défendre notre pays. Nous avons besoin de personnes courageuses pour le protéger.»

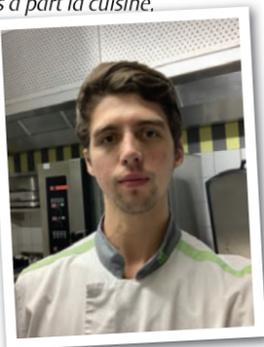
JULIE VERSTREPEN-CLÉMENT

«Je m'appelle Julie, j'ai 18 ans, je suis en 1ère MS 1 au lycée Saint-François d'Assise. Plus tard, j'aimerais être gendarme cynophile car je suis passionnée par les animaux, surtout les chiens.»

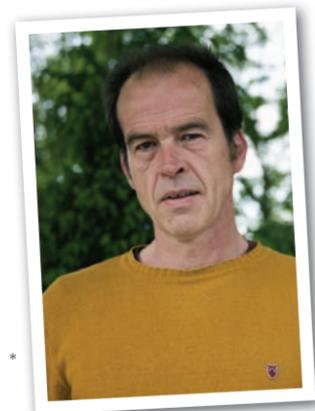


FREDDY SABATTIER

«Chef de cuisine au lycée Saint-François d'Assise depuis septembre 2016, j'ai commencé en 2012 en restauration traditionnelle sur Lille. J'ai ensuite été cuisinier tournant pendant deux ans, ce qui m'a permis de développer mes connaissances. Mis à part la cuisine, j'ai pour hobbies le sport, la boxe en compétition, les voyages en France et à l'étranger et la rénovation de maisons anciennes.»



FRANÇOIS FAIRON



«Mettre en lumière l'histoire de Roubaix et les mémoires de ses habitants constitue un enjeu d'importance. En favorisant leur transmission vers la jeune génération, il s'agit à la fois de valoriser la trajectoire de ses aînés, tout en s'attachant à lui donner le goût de l'histoire et de la géographie. L'origine du nom de la Fosse aux Chênes proviendrait ainsi de l'existence d'un ancien sentier sinueux conduisant autrefois à une fosse entourée de chênes («fosse-aux-kènes»)*.»

Extrait de «Les rues de Roubaix», édité par la Société d'émulation de Roubaix (7 volumes parus en 1998 et 2005).

ÉLISABETH HERBERT

«Quarante années déjà... passées en lycée professionnel m'ont appris à cerner les priorités en matière d'éducation : enseigner le français c'est avant tout ouvrir au monde, développer l'esprit critique, apprendre à penser par soi-même. En ce sens, l'éducation aux médias est devenue incontournable et la création du journal du lycée, une opportunité formidable pour les jeunes! Leur enthousiasme est réconfortant! Puisse cette belle expérience leur permettre d'aiguiser leur regard sur le monde.»



L'ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DES OFFICIERS DE SAPEURS-POMPIERS

UNE EXPÉRIENCE GÉNIALE ! AU MOIS DE JANVIER 2020, SEIZE ÉLÈVES DE PREMIÈRE BAC PRO MÉTIERS DE LA SÉCURITÉ, SONT PARTIS À AIX-EN-PROVENCE ET VITROLLES À L'ENSOSP. L'ÉCOLE ACCUEILLE TOUS LES OFFICIERS DE FRANCE POUR UN AN DE FORMATION. LES ÉLÈVES DE LA SECTION MS DU LYCÉE SONT AMENÉS À Y EFFECTUER UN STAGE...

L'ENSOSP, c'est quoi ? Ce sont quatre sites : Aix-en-Provence, Vitrolles, Paris et Gardanne. Le site de Vitrolles, où nous avons effectué notre stage, s'étend sur 23 hectares et recrée l'intégralité des milieux d'intervention des sapeurs-pompiers : un plateau technique, aménagé comme un centre de secours ; l'atelier pavillon, permettant de simuler un feu d'habitation ; l'atelier urbain, reproduisant les interventions en ville ; l'atelier immeuble, avec un bâtiment de quatre étages ; l'atelier voies de circulation, soit 400 mètres d'autoroute et un tronçon de route départementale... Au total, il existe neuf modules de manœuvres. Voici une journée type pour les élèves :

6h20 : rassemblement en tenue, rasé et rangers cirés !
6h30 : petit-déjeuner
7h15 : départ de la navette pour aller du plateau pédagogique au plateau technique
7h30 : arrivée au centre de secours
7h45 : prise de garde (en rang devant les camions, au garde à vous, répondre présent à son prénom)
8h : vérification du matériel dans le camion sur lequel nous sommes affectés
8h15-11h45 : interventions
12h : retour au plateau pédagogique (repas)
12h35 : repos
13h05 : départ pour le plateau technique jusqu'à 17h30.

L'ENSOSP a été une expérience géniale, elle a permis aux élèves qui souhaitent exercer le métier de sapeur-pompier, de vivre une expérience en mettant en pratique leurs connaissances et savoirs acquis depuis leur entrée dans la filière « Métiers de la sécurité ». Les interventions sont variées : incendie, accident de la route, secours à personne, fuite de gaz... occupent les élèves toute la journée ! Nous étions au cœur de l'action chaque jour qu'a duré notre stage.

Cyril et Mattéo



Extinction d'un feu de voiture sur une voie rapide.

Intervention sur une fumée suspecte sortant d'un immeuble.



AIX-LA-CHAPELLE

UNE JOURNÉE AU MARCHÉ DE NOËL

Le 13 décembre dernier, malgré une pluie persistante, plus d'une quarantaine de lycéens ont arpenté les rues d'Aix-la-chapelle, en Allemagne, et son célèbre marché de Noël. Incontournable, la visite de la chapelle palatine, construite entre la fin du VIII^e siècle et le début du IX^e siècle, alors que Charlemagne régnait depuis sa capitale sur son empire romain germanique.



François Fairon

EN BREF

PAR JULIE ET JORDAN

LE LYCÉE À L'HEURE DE LA COVID-19

L'ampleur du coronavirus nous a contraints à être confinés pendant plusieurs mois pour la sécurité de tous. Les professeurs ainsi que les élèves ont dû s'adapter afin de garder un rythme de travail.

Cependant, cela n'a pas été facile pour tout le monde et beaucoup d'élèves ont décroché en chemin. Le télétravail a été un changement crucial, l'adaptation a été des plus difficiles pour les élèves dû au manque de cours en présentiel. Le besoin d'un soutien des professeurs pour les cours s'est fait ressentir. Mais cette période difficile est maintenant terminée et, en ce début d'année scolaire, les élèves ont repris les cours. Les professeurs ont adapté leur progression pour les élèves afin de revoir certaines notions loupées pendant le confinement. Et maintenant, nous sommes tous repartis pour une année ! Pour cette reprise, les gestes barrières doivent être respectés correctement. C'est pour ça que le lycée Saint-François d'Assise a pris les mesures nécessaires : la désinfection des mains à l'entrée de l'établissement ainsi qu'à chaque début de cours, mais aussi la désinfection des tables par les élèves à la fin de leur cours. À la cantine, des plexi-glass ont été installés sur les tables pour éviter la contamination. C'est ainsi que le rythme scolaire a repris avec les précautions nécessaires pour pouvoir assurer la sécurité de tous.

Concernant les voyages scolaires ont été pour la plupart annulés (formation à l'ENSOSP, Voyage aux États-Unis, en Pologne...). Nous espérons que les choses s'arrangent mais il faudra être patient ! Pour conclure, le Covid-19 nous poursuivra probablement pendant longtemps, il faudra donc nous adapter et respecter toutes les consignes de sécurité pour le bien-être et la santé de tous.



SAINT-FRANÇOIS D'ASSISE ET SES FILIÈRES D'ENSEIGNEMENT

DEPUIS 2013-2014, LES LYCÉES SAINT-FRANÇOIS D'ASSISE, SAINT-MARTIN, SAINT-RÉMI ET LÉONARD DE VINCI SONT REGROUPÉS AU SEIN DE LA FRESA (FÉDÉRATION ROUBAISIENNE DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE CATHOLIQUE). LES FILIÈRES DISPENSÉES PAR CHAQUE ÉTABLISSEMENT SE COMPLÈTENT. AINSI LE LYCÉE SAINT-FRANÇOIS D'ASSISE S'EST SPÉCIALISÉ DANS LES MÉTIERS DU TERTIAIRE-ENTREPRISE, DE LA RESTAURATION ET DE LA SÉCURITÉ.



Une 3^e PMET prépa-métiers est proposée aux élèves volontaires qui souhaitent s'orienter à l'issue du collège vers la voie professionnelle ou l'apprentissage. À l'enseignement général et professionnel qui leur est dispensé s'ajoutent trois périodes de stage d'une semaine chacune. Les élèves sont également sensibilisés aux différentes filières proposées par le lycée Saint-François d'Assise. En mars, ils ont ainsi passé une semaine d'immersion dans les différentes classes du lycée.

Dans la filière de la Restauration, un CAP* prépare au métier d'Agent polyvalent de restauration (APR). Les élèves découvrent successivement les métiers de la cuisine et de la restauration collective. À l'issue, ils peuvent soit intégrer le marché de l'emploi ou, pour les meilleurs d'entre eux et les plus motivés, poursuivre un Bac pro en lien avec leur spécialité. Dans la filière Tertiaire-Entreprise, un CAP forme au métier d'Employé de commerce multi-spécialité (ECMS).

À l'issue, les élèves s'orientent soit vers des emplois liés à la grande distribution et à la gestion des stocks, la mise en rayon ou l'accueil et le conseil à la clientèle, ou davantage vers des emplois exercés dans des commerces de proximité. Ceux qui le souhaitent peuvent également rebondir sur un Bac pro commerce, vente ou accueil (ARCU).

Le point fort de la filière professionnelle, ce sont les PFMP (Périodes de formation en milieu professionnel). Au lycée Saint-François d'Assise, c'est la directrice déléguée aux Formations technologiques et professionnelles (DDFTP) qui coordonne cet important volet rythmant la scolarité. Au cours de leurs deux années d'études, les élèves de CAP suivent 12 semaines de stage, tandis que les élèves de Bac pro suivent 22 semaines de stage au cours de leurs trois années d'études. Le Bac Pro Commerce propose, à partir de la classe de première, deux spécialités : Animation et gestion de l'espace commercial / Prospection de la clientèle et valorisation de l'offre commerciale. La première spécialité

forme les lycéens aux métiers de vendeur, chef de rayon ; la seconde aux métiers d'attaché commercial, agent commercial, représentant commercial, responsable de vente... À l'issue, les jeunes bacheliers entrent dans la vie active ou s'engagent dans des études supérieures (BTS, DUT). Le Bac pro vente s'adresse aux élèves désireux d'exercer un métier en lien avec la prospection, la présentation de produits, la négociation, le suivi de clientèle... À l'issue, les jeunes bacheliers intègrent la vie active ou poursuivent des études supérieures (BTS, DUT).

Le Bac pro Accueil relation clients et usagers (ARCU) est destiné aux jeunes souhaitant travailler dans les métiers de l'accueil, que ce soit dans le domaine de l'administration, de la santé, de l'entreprise ou, davantage dans des emplois liés à l'événementiel ou aux salons d'entreprise. À l'issue, les jeunes bacheliers entrent dans la vie active ou s'orientent vers des études supérieures (BTS, DUT). Dans la filière Sécurité, un CAP forme au métier d'Agent de sécurité

(AS). Au cours de leurs deux années d'études, les élèves appréhendent les deux grands domaines d'activités de leur formation : la malveillance et la prévention incendie. À la fin de ces deux ans, ils peuvent soit postuler à un emploi ou, pour les meilleurs d'entre eux, s'orienter vers un Bac pro sécurité.

Le Bac pro métiers de la sécurité prépare les élèves, à partir de la classe de 1^{re}, soit aux emplois liés à la protection (gendarme, agent de police, policier municipal, agent des

douanes, agent pénitentiaire, CRS, agent de sécurité en entreprise...) ou à la prévention des incendies (sapeur-pompier, pompier d'aéroport, marin pompier...).

Le lycée Saint-François d'Assise propose aux élèves de Bac pro de renforcer leur formation en suivant l'option Section euro, où ils bénéficient de deux heures d'anglais supplémentaires hebdomadaires.

* Certificat d'aptitude professionnelle

Miken





CHOISIS TA FORMATION !

ARCU

ACCUEILLIR
INFORMER
CONSEILLER
ORIENTER
VENDRE

COMMERCE

COMMERCE
ACCUEIL
INFORMATION
CONSEIL
VENTE
GESTION D'UN POINT DE VENTE

AGENT DE SÉCURITÉ

MALVEILLANCE
INCENDIE
SECOURISME

ECMS

TENUE DES RÉSERVES/
DES RAYONS/DE CAISSE
INFORMATION CLIENTS

VENTE

PROSPECTION
PRÉSENTATION DES PRODUITS
ARGUMENTATION
NÉGOCIATION
CONCLUSION DE LA VENTE
SUIVI DE CLIENTÈLE

MÉTIERS DE LA SÉCURITÉ

SÉCURITÉ
PRÉVENTION

APR

CUISINE, SERVICE, ENTRETIEN
RESTAURATION COLLECTIVE
TRADITIONNELLE
CUISINE SERVIE À TABLE/SELF

LA PLATEFORME «PARCOURSUP» ET L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Parcoursup est une plateforme nationale d'admission sur laquelle nous pouvons formuler nos vœux et nos choix d'orientation pour poursuivre des études après le Bac. Elle est destinée aux futurs étudiants de l'enseignement public et également privé (pour quelques écoles). L'ouverture des inscriptions se fait en janvier et dure jusqu'en mars. Elle s'achève entre mai et juillet par les réponses de confirmation des écoles que l'on souhaite intégrer après le Bac. Il est plus difficile pour un élève de lycée professionnel que d'enseignement général ou technologique d'intégrer une

formation supérieure comme une école de commerce. Pourtant, les élèves de Bac professionnel effectuent des stages pour prendre conscience du monde du travail en découvrant les fonctionnalités de chaque entreprise. Ces stages représentent en Terminale deux périodes d'un mois. Là réside la spécificité et le point fort de la voie professionnelle. C'est important de valoriser la méthode d'enseignement, alliant théorie et pratique, dispensée en lycée professionnel. Certains jeunes ont besoin de concret et ont du mal à rester assis à une table face à un enseignant toute la journée.

Miken



C'est quoi ? Les formations FAQ Parcours+ Contact    Se connecter



La procédure nationale 2020 de préinscription dans l'enseignement supérieur est désormais terminée.

Vous pouvez accéder à l'historique de votre dossier via le bouton se connecter.

Les candidats qui avaient sollicité un accompagnement auprès des commissions d'accès à l'enseignement supérieur (CAES) avant la fin de la procédure continuent d'en bénéficier.

Dans le cadre du plan #1jeune1solution, des propositions d'admission pour les formations en apprentissage peuvent encore être reçues, à l'initiative des CFA ou à la suite de la signature d'un contrat avec un employeur. [En savoir plus](#)

Les conseillers Parcoursup restent disponibles [via le numéro vert et la messagerie contact](#).

[Lien vers la page de contact](#)

UNE ÉPICERIE SOLIDAIRE DANS LE QUARTIER ?

UNE ÉPICERIE UNIQUE EN FRANCE PARCE QU'ELLE A ÉTÉ CRÉÉE AU SEIN D'UN LYCÉE PROFESSIONNEL ET TOTALEMENT RELOOKÉE CETTE ANNÉE, A OUVERT SES PORTES LE JEUDI 10 OCTOBRE 2019, RUE RICHARD LENOIR À ROUBAIX.

Accueillant des personnes dans le besoin financièrement, elle permet de venir acheter vêtements, aliments... tout article venant de sociétés faisant des dons. Cette épicerie est avant tout un laboratoire pédagogique, à savoir que les élèves, issus essentiellement des classes de «CAP ECMS» (CAP Employé de com-

merce multispécialités), mettent la théorie des cours en application.

Cette épicerie est ouverte le jeudi et vendredi de 13h15 à 16h25. Pour y avoir accès, il faut avoir une carte délivrée par la mairie.

À l'intérieur vous trouverez un grand choix du quotidien, des couches pour bébés jusqu'aux vêtements, en passant par de l'alimentation générale, le tout à des prix adaptés.

À savoir que cette épicerie solidaire a

été nominée deux fois en 2017 et 2019 pour le «prix éducation citoyenne» section Nord. Grégory Bal, directeur d'établissement, nous a fait part de ses avantages : «En effet, c'est un privilège d'avoir une telle épicerie ! cela fonctionne merveilleusement bien, quand les élèves sortent du lycée, ils ont une véritable expérience professionnelle».

Cyril, Matteo

T'AS VU ÇA ?

ÇA MARCHE !

Le nombre de bénéficiaires n'ayant cessé d'augmenter, l'épicerie est déplacée vers un autre lieu et devient, cette année 2020-2021, un magasin d'application.

RESTAURANT D'APPLICATION DU LYCÉE

À QUAND LA PREMIÈRE ÉTOILE À LA TABLE DE SAINT-FRANÇOIS ?

DEUX BIENHEUREUX MEMBRES DE L'ÉQUIPE DE REPORTERS SE SONT PORTÉS VOLONTAIRES POUR JOUER LES CRITIQUES GASTRONOMIQUES AU RESTAURANT DU LYCÉE: LA TABLE DE SAINT-FRANÇOIS.

UN RESTAURANT DANS UN LYCÉE ?

Eh bien oui ! des élèves issus des classes de 1^{re} année et de 2^e année de CAP travaillent et apprennent pour vous, dans un restaurant d'application pouvant recevoir un maximum de 20 couverts. Ouvert le mardi et le vendredi à partir de 12h, ils

vous proposent un menu composé d'une entrée, d'un plat, principal, d'un dessert et d'un café pour le prix de 7 euros. Les personnes extérieures au lycée peuvent également réserver une table pour la modique somme de 14 euros.

L'ambiance est conviviale, le décor est simple et élégant. Ce restaurant permet aux élèves de mettre leurs cours théoriques en pratique et

d'apprendre le métier dans un contexte professionnel.

Nous avons pu déguster, entre autres, un excellent œuf cocotte au comté suivi de lasagnes.

Ce fut un moment très agréable et nous vous conseillons vivement cette bonne adresse !

N'hésitez pas à réserver : soit par mail : latabledestfrancois@gmail.com soit par téléphone : 06 70 66 56 61

Cyril Ratajczak
et Matteo Cauchies

PAS DE BELLE IMAGE !

Nous n'avons malheureusement pas eu le temps de prendre une jolie photo pour illustrer notre article : La table de Saint-François a fermé le 16 mars 2020 et n'avait pas encore rouvert au moment où nous bouclions nos articles, mais patience... le restaurant rouvrira bientôt, n'hésitez pas à vous renseigner !



LE GÂCHIS ALIMENTAIRE DANS LES CANTINES EN FRANCE



EN FRANCE, EN MOYENNE, 30 À 40 % DE LA QUANTITÉ DES PRODUITS DU REPAS (DE LA PRÉPARATION À LA CONSOMMATION) FINIT À LA POUBELLE. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE REPRÉSENTE PRÈS DE 70 G/REPAS/PERSONNE EN PRIMAIRE, 135G/REPAS/PERSONNE AU COLLÈGE, 150G/REPAS/PERSONNE AU LYCÉE.

LE CHIFFRE :

70 G

PAR PERSONNE ET PAR REPAS

C'est le chiffre correspondant au gaspillage alimentaire dans les cantines de restauration collective, révélé dans une étude de l'Ademe (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) dans le cadre de la journée nationale contre le gaspillage alimentaire. À l'heure d'aujourd'hui une application a été créée contre le gaspillage alimentaire en cantine, cette application se nomme : Meal Canteen. Et le gaspillage alimentaire à la cantine de Saint-François d'Assise ? Nous avons interrogé Freddy Sabattier, notre cuisinier :

LE GÂCHIS ALIMENTAIRE

Par Freddy Sabattier, chef-cuisinier à la cantine de Saint-François d'Assise.

Une prise de conscience chez les jeunes

Quel sujet intéressant ! Heureux de voir cette vague de conscience chez les jeunes au niveau du gaspillage alimentaire. Cela fait 6 ans que je travaille en cuisine collective et j'ai pu constater une nette évolution à ce sujet.

Le fonctionnement de la cantine

À chaque repas, les élèves ont le choix entre le plat du jour, un plat dit «snacking», et si dans ces deux choix il n'y a pas de plat végétarien, j'en ajoute un (omelette, tarte au fromage, crêpe fromagère...). Je passe mes commandes en estimant à la fois le nombre d'élèves pour chaque plat et en tenant compte de la quantité de plats livrés par colis. Ne disposant pas assez de place dans les chambres froides, je ne peux pas avoir de stock. Je dois entièrement utiliser chaque colis livré. Et il m'est demandé de conserver deux des trois choix jusqu'à la fin du service. Avant 10h, la vie scolaire me communique le nombre d'absents pour que je les décompte de mon effectif. C'est dommage, comme des profs ne font pas l'appel, le chiffre n'est quasiment jamais exact.

Un «gaspipain» pour sensibiliser les élèves

Lorsqu'à la fin du repas, les élèves rapportent leur plateau, ils ont à disposition un «gaspipain». L'objec-



tif, c'est de les sensibiliser. À mon arrivée, à chaque fin de service ce sachet était rempli. Depuis qu'ils ne peuvent prendre plus de deux tranches de pain par passage (les élèves peuvent se resservir ensuite), il n'y a que quelques tranches jetées.

Saint-François d'Assise fait mieux que la moyenne nationale...

Les déchets alimentaires se mesurent en kilos. En 2019 pendant la semaine du tri des déchets, j'ai effectué une pesée journalière de tout ce qui était jeté. À Saint-François, nous jetons moins que la moyenne française des cantines. Pour ne pas perdre les plats non consommés, j'ai le droit de repasser ceux du lundi et du jeudi le lendemain. Cependant le mardi et le vendredi, je dois jeter les restes.

Une valorisation des déchets encore trop modeste.

Certaines règles ont été mises en place en France il y a quelques années, comme la valorisation des bio-déchets, mais cette mesure ne concerne pour l'instant que les établissements scolaires de plus de 533 couverts par jour. Avec un maximum de 230 repas par jour à Saint-François d'Assise, nous ne sommes pas concernés. J'effectue néanmoins la récupération des huiles et des graisses alimentaires par l'entreprise Gecco, qui les revalorise, ainsi que le tri sélectif pour les cartons, les boîtes de conserves, etc.

En France, il est pour l'heure interdit de donner les restes à une association ou à des personnes dans le besoin. C'est bien malheureux !

En cas d'intoxication, la personne malade pourrait porter plainte contre la société de restauration.

Et les entreprises de plus de 287 couverts et les maisons de retraite et hôpitaux de plus de 102 couverts journaliers.

On a tous un rôle à jouer. Apprenant le jeudi 12 mars au journal de 20h la fermeture du lycée à partir de la semaine suivante pour cause de coronavirus, j'ai réussi à préparer mon menu du lendemain avec essentiellement des produits frais. Le lundi, j'ai livré tous les produits périssables subsistants aux sites restant ouverts : Saint-Rémy et la maison de retraite «Les orchidées» à Lannoy.

Julie et Freddy



Give Me Five by Phosphore, la nouvelle application d'information

Le magazine Phosphore lance Give Me Five, la première application d'actualités dédiée aux 15-20 ans. Entièrement gratuite, elle vous permet de rester informé sans stresser, sans douter et sans s'ennuyer.

Ton appli exprime-toi : ton passeport de journaliste jeune reporter !



Télécharge vite ton appli pour le feuilletage !



L'EXPÉRIENCE DU «BOOT CAMPS»

Vendredi 12 octobre 2019 des élèves de Bac professionnel des métiers de la sécurité (Bac Pro MS) de Saint-François d'Assise ont vécu l'expérience d'un «Boot camps», encadrés par d'anciens militaires durant toute une après-midi.

Le concept du Boot camps est né aux États-Unis. Nos camarades ont vécu cette aventure dans la forêt de Phalempin, ils ont dû faire preuve de cohésion et de dépassement de soi. Différentes épreuves étaient organisées. Par exemple: franchir une corde sans la toucher, passer en-dessous d'un filet rempli de boue, se camoufler le plus vite possible... Si un seul élève avait le don d'être agacé, tout le monde était sanctionné par des exercices physiques assez tenaces comme des pompes, du gainage et des jumping jack: il s'agit d'un exercice de renforcement musculaire particulièrement «intense».

Cette journée a prouvé aux élèves de la section «sécurité» que la cohésion est très importante. Dans une section comme celle-ci, il faut faire preuve d'esprit d'équipe, et non agir en individualiste, surtout avec les futurs métiers souhaités, comme la gendarmerie ou les pompiers. Ils ne pourront jamais passer à travers, ils rencontreront toujours des situations qui imposeront l'entraide!

Julie, Jordan



La feuille de chêne



Lycée Saint-François d'Assise de Roubaix - 59, avenue de la Fosse-aux-Chênes - 59100 Roubaix
Tél. : 03 20 70 97 04
Rédacteur en chef : Elisabeth Herbert - Directeur de la publication : Jean-Luc Lambert, directeur
Conception et réalisation : Bayard Service
ZA du Moulin - allée Hélène Boucher - 59118 Wambrechies
Tél. : 03 20 16 36 60 - www.bayard-service.com
Secrétaire de rédaction : Franck Leloir - Maquette : Julien Humski
Régie publicitaire : Bayard Service - Tél. 03 20 13 36 70
Imprimeur : DigiPrint
Photo de couverture : Mattéo et Cyril - Crédit photos : Lycée Saint-François d'Assise sauf mention contraire

**EXPRIME
toi :)**

Une proposition éducative
"d'éducation aux médias
et à l'information"
de Bayard Service en partenariat
avec les titres BAYARD Jeunesse
OKAPI et PHOSPHORE.

Nous contacter : contact@exprimetoi.fr