

ÉCO' CARCOUËT



Toi aussi participe au journal du développement durable du lycée Carcouët en proposant ton propre dessin !

Journal du développement durable et de l'éco-citoyenneté <http://carcouet.paysdelaloire.e-lyco.fr/> N°1 - Mars

Edito

LE LYCEE CARCOUËT ... LYCEE ECO-RESPONSABLE

La déclaration de RIO DE JANEIRO (juin 1992) a incité les collectivités à élaborer des « Agendas 21 ». La Région des Pays de la Loire a adopté un agenda 21 en juin 2009, et a conclu notamment avec le Rectorat de l'académie de Nantes une convention cadre relative à l'éducation à l'environnement pour un DEVELOPPEMENT DURABLE en Pays de la Loire.



La loi sur le Grenelle de l'environnement (juin 2009) a affiché des ambitions, afin de faire face à l'urgence d'agir contre la dégradation de l'état de notre planète. C'est sur ces principes que le LYCEE CARCOUËT a été un des premiers lycées de la région à s'engager dès décembre 2009 sur les principes de la démarche de développement durable et à adhérer à la « CHARTE DE L'ETABLISSEMENT ECO-RESPONSABLE ».

De façon pragmatique, le lycée Carcouët réalise donc différentes actions en faveur du développement durable, dans le cadre de la restauration, de l'énergie, de l'entretien des espaces verts et des locaux, ...ainsi que dans le champ éducatif en intégrant l'éducation à l'environnement et les comportements éco-citoyens dans l'enseignement. Toute la communauté scolaire est donc concernée par ces actions ; je souhaite que chacun y prenne sa part, dans le respect tant de notre environnement qui est riche et précieux que des personnes qui permettront de faire évoluer favorablement cet environnement.

Jean-Paul FRANCON, Proviseur.

Gestion des espaces verts

Depuis maintenant 4 années, un service partagé mis en place par la Région, s'occupe des espaces verts du lycée Carcouët. Lors de cette mise en place, il a été décidé, en accord avec la gestionnaire, de gérer différemment les espaces verts d'une façon plus écologique, ce qui a eu pour résultat un abandon des produits phytosanitaires (désherbants) et la mise en place d'une gestion différenciée.



En effet, l'entretien n'est plus uniforme sur toutes les surfaces. Des zones sont laissées plus naturelles, avec une fauche tardive, effectuée en général fin juin avec comme objectif de laisser fleurir les plantes herbacées et de donner un

refuge pour les insectes. De plus certaines haies ne sont plus taillées régulièrement.

Le choix des espèces à planter ne se fait pas uniquement pour leur aspect esthétique, mais aussi pour leurs intérêts écologiques (mucifère, florifère) et leurs capacités à fournir de la nourriture aux animaux (oiseaux). Par exemple, une haie fruitière a été plantée près du gymnase.

Les déchets végétaux sont recyclés par broyage et remis aux pieds des arbres et arbustes ce qui diminue, voire élimine le transport en déchetterie.

Christophe RIVAUD, agent technique territorial à l'entretien des espaces verts.

Rénovation du bâtiment

Les travaux de rénovation du bâtiment principal du lycée qui ont débuté en juin 2012 ont concerné une première tranche terminée depuis décembre 2012. Une nouvelle et dernière étape a pris le relais en janvier 2013 et se terminera en juillet 2013.



Les modifications apportées par ces travaux rentrent dans le cadre du développement durable. En effet, les ouvertures ont été changées et remplacées par des grandes fenêtres avec triple vitrage pour une isolation renforcée.

Les salles de classes et les couloirs bénéficient d'un éclairage automatique avec des lampes économiques afin de limiter la consommation d'électricité. L'isolation est à la fois thermique et phonique. Enfin le chauffage sera régulé par salle et les radiateurs donneront un meilleur rendement, ce qui permettra à terme de diminuer nos consommations d'énergie.



Muriel BOUGOUIN, gestionnaire
Luc DAVID, OP
Jacqueline KUEVIAKOE, adjointe au gestionnaire

Le restaurant scolaire mérite son appellation !

Le restaurant scolaire mérite son appellation de restaurant !

Nous sommes beaucoup au lycée à apprécier la qualité de notre restaurant scolaire.

Mais que savons-nous exactement ?

C'est avec plaisir que le jeune chef Franck THOMAS nous reçoit en cuisine pour nous parler de son métier, et des produits frais qu'il utilise quotidiennement pour confectionner les 600 repas servis chaque midi.

Le parcours professionnel de Franck (permettez que je l'appelle par son prénom) mérite que l'on s'y arrête. Chef depuis 2001 au lycée Carcouët, il a été pendant 6 ans second de cuisine au lycée Arago à Nantes, a officié au RU-CROUS du Tertre. Il intègre la fonction publique de l'Etat grâce au concours de maître ouvrier passage obligé pour acquérir le titre de chef

de cuisine. Autant dire que le diplôme de technicien supérieur qu'il convoite est à sa portée ! Gageons cependant qu'il reste un peu dans nos murs afin de goûter encore à ses plats. Justement parlons-en !



Un vrai défi pour tenir le budget, jugez plutôt : de nombreux produits bio ou labellisés pour les viandes et les laitages (0,23 euro le yaourt, c'est 0,08 euro pour un yaourt classique). Le poulet qui provient d'un élevage biologique, le poisson qui est toujours

Le poulet qui provient d'un élevage biologique, le poisson qui est toujours



cuisiné frais et pour finir le pain rustique de campagne. Et ça se voit aussi car depuis peu le bar à salades est un vrai succès.

A noter, des affichettes sont disposées afin de mieux informer « le consommateur » de l'origine et la certification des produits.

Nous pouvons dire que la brigade, sous la houlette du chef et de Claudine, le second de cuisine, réalise chaque jour d'excellents repas pour notre plus grand plaisir. Un grand merci à eux !

Stéphane RIQUET, enseignant.

Jeux durablement !

HORIZONTAL

- Il faut le protéger
- Indispensable pour passer au self / Déclaration de foi (Prière)
- En forme d'œuf / Répète souvent quelque chose
- Prénom de Young / De la famille
- Mesure l'éclairage
- Chef religieux / Pronom personnel
- Prénom masculin
- Raccourci / Unité monétaire scandinave
- Brillants et lustrés / Coutume
- Réfléchit / Pas beaucoup

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Les réponses seront disponibles dans le foyer du lycée

VERTICAL

- Indispensables pour le Grenelle de l'environnement
- Le vin y est bien / Il faudra le tenir pour sauver la planète
- Nécessaire au présentateur TV
- Sur le calendrier / Pris connaissance / A la mode
- Oui / Tirés par un moyen de transport peu polluant
- Agence spatiale européenne / Double voyelle
- Jeu de cartes / A nous
- Mettre en morceaux
- A connaître avant d'aller au self / Dupée
- A maîtriser pour le développement durable / Connu

Flash info !

Judi 18 avril 2013 : Journée du développement durable à la restauration scolaire du lycée Carcouët !

Directeur de publication : Jean-Paul FRANCON, Proviseur
Comité de rédaction : Erwan ETIENNE, Proviseur Adjoint - Jacqueline KUEVIAKOE, adjointe au gestionnaire
Création graphique : BTS COMMUNICATION Lycée Carcouët