



FÉVAL INFOS N°4

Janvier 2024

Au revoir Marc



Nous ne pouvons commencer ce numéro sans un dernier **hommage** à **Marc Gaudin**, décédé des suites d'une longue maladie. De notre ancien **agent d'accueil** nous ne garderons que de **beaux souvenirs**, notamment celui d'une personne toujours **souriante, disponible** et **chaleureuse**... Après des débuts en tant que cuisinier, il aura consacré les **35 années** suivantes de sa carrière, de 1995 à 2020, au **collège Paul Féval**.

Merci pour tout Marc.

Ça s'est passé à Paul Féval

Ils ont joué...ils ont gagné !

Fin décembre, nous vous proposons de participer au **grand jeu « Féval Infos »**. Vous avez été **nombreux** à jouer et à trouver la **chouette** qui se cachait **page 10** (Féval Infos n°3).

Le vendredi 19 janvier, parmi les bonnes réponses, un **tirage au sort** réalisé par des élèves a permis de désigner 5 **heureux lauréats** du concours ! Enora, Jovan, Lily-Rose, Margo et Maria sont nos grands **gagnants** !

Les élèves étaient particulièrement **ravis** de recevoir leurs **lots** à l'effigie du collège...et encore davantage lorsqu'ils ont pris connaissance de leur **cadeau commun** : choisir un prochain **menu** pour le **self** ! Ils rencontreront bientôt l'**équipe de cuisine** pour vous concocter un **délicieux menu équilibré** !

Un grand merci à nos **agents** et au **FSE** pour ces **belles surprises** !



Nous tenions également à **remercier chaleureusement** notre **piscine** doloise « **Dolibulle** » qui a offert **1 entrée gratuite** à chaque vainqueur.

Les 51 & 52 découvrent l'HAS

Fin décembre, les **51** et **52** ont eu le **bonheur** de découvrir l'atelier **Hygiène Alimentation Services**. Nos collégiens ont ainsi pu profiter d'une immersion en **cuisine** et plus précisément en **pâtisserie** !



En lien avec le **dossier** sur les **origines des fêtes** qu'ils travaillent en **français** tout au long de l'année avec Mme Heitz, ils ont associé **Noël** à la fabrication de **Bredele** (petits **gâteaux** de Noël **alsaciens**).



Chaque élève est reparti **fièrement** avec son petit **sachet** !



Sécurité dans les transports scolaires

Le mardi 16 janvier, des **médiateurs** des transports scolaires ainsi que des **conducteurs** de car, sont intervenus auprès des élèves de **6è**.

L'objectif était de sensibiliser nos collégiens aux règles de **sécurité** à respecter lorsque l'on prend le **car**.

Après la diffusion d'un petit **film**, les 6è devaient retrouver les 4 **règles** fondamentales...les voici.



Mettre son gilet fluo.

La couleur permet d'être vu le jour...les bandes réfléchissantes la nuit.

Attendre l'arrêt total du car avant de s'en approcher.

Il faut attendre que les portes s'ouvrent.

Généralement, on entend un « pschh » qui signale que le car est arrêté et que le conducteur a déclenché son frein de parking.



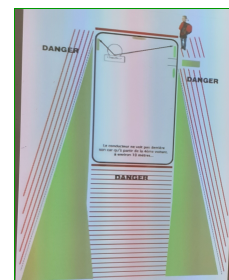
Mettre sa ceinture.

Le contrevenant risque 135€ d'amende.

Le chauffeur n'est pas responsable.

Attendre que le car parte avant de traverser.

En effet, le chauffeur ne peut pas voir les autres usagers à cause des angles morts. Des accidents graves sont déjà arrivés malheureusement...



Les élèves se sont également entraînés à **descendre** le plus **rapidement** et le plus **calmement** possible du **car**. En effet, lors d'un **incendie**, les passagers ont moins de **30s** pour sortir ! Un **gilet jaune** a été remis à chaque élève de 6è.

Chacun recevra bientôt une **nouvelle carte de transport** qu'il faudra « **badger** » à l'entrée dans le car. En effet chaque véhicule sera équipé d'une **borne**.



Une tablée des chefs au grand cœur

Le vendredi 19 janvier, dans le cadre de la **"Tablee des Chefs"** orchestrée par le Maître restaurateur Pascal Raffray (dont le restaurant "La table du Marais" se situe à La Fresnais), les élèves de **32** d'enseignement adapté (**Segpa**), ont œuvré en cuisine pour réaliser un **repas solidaire**.

Aux côtés du Chef Pascal Raffray et de leurs enseignants de découvertes professionnelles, M. Lecoq et M. Capelle, ce sont ainsi **50 parts** de **risotto** aux légumes qui ont été produites **par les élèves** et **offertes** à l'**AMIDS** (Association **M**alouine d'**I**nsertion et de **D**éveloppement **S**ocial).

Cette **belle initiative** a ainsi permis aux résidents de l'association de bénéficier gratuitement d'un **repas chaud** à partager lors d'un **moment convivial**.



M. Lecoq se montrait particulièrement **ravi**: « *Je remercie sincèrement le Maître Restaurateur Pascal Raffray qui a permis la réalisation et l'aboutissement de ce projet solidaire riche en valeurs humaines. À travers ces instants hors du temps, les élèves ont pu développer aussi des compétences transversales et donner du sens à leur travail dans le cadre de leur Parcours Avenir.* »



Une **belle action** riche en **valeurs** pour nos élèves, qui auront ainsi pu être sensibilisés au **geste social** et à la **précarité alimentaire**.

D'anciens élèves de retour au collège !

Dans le cadre de la liaison **collège - lycée** qui existe depuis **10 ans**, des anciens élèves, actuellement en **1ère** et en **Terminale** au **Lycée Jacques Cartier** de Saint-Malo, sont venus témoigner de leur **expérience** de **lycéen** auprès des élèves de **3ème**.

Ils ont présenté leur **vie au lycée**, leur **parcours d'orientation** et ont répondu aux nombreuses **questions** posées par les collégiens.



« Nos élèves de 3ème ont ainsi pu se projeter à l'heure de faire leurs vœux d'orientation pour l'année prochaine. » nous confie Mme Guitard, référente du projet pour le collège.

Devant une telle **richesse d'échanges**, et le **plaisir** que nos anciens élèves ont à revenir dans leur ancien collège, nul doute que la liaison collège – lycée a encore de **beaux jours** devant elle !

Projet « cuisine partagée »

Le mardi 15 janvier, accompagnés de Mme Martin, 4 élèves de **3è SEGPA** ont poussé les portes de la résidence du Clos Breton, à **St Père Marc en Poulet**.

Sous la houlette de Pascal Raffray, **maître restaurateur**, nos collégiens ont concocté un **menu complet** avec les résidents de ce **foyer de vie** accueillant des personnes en situation de **handicap**.

Tout au long de cet **atelier cuisine**, des **liens forts** se sont créés entre nos **élèves** et les **résidents**.



« C'était un moment unique d'une grande richesse (...) il y a eu beaucoup d'amour, de bienveillance et d'échanges. » confie Pascal Raffray.

Une **belle ambiance** régnait effectivement dans les cuisines !



« Nous nous sommes enrichis de cette expérience, des barrières sont tombées (...), c'est unique ce moment que nous avons partagé. » conclut fièrement le Maître Restaurateur.

Une matinée **forte** en **émotions** qui restera **gravée** dans la **mémoire** de nos apprentis cuisiniers !

Chouette ! On lit en Baie

Dans le cadre du **Territoire Educatif Rural**, nos élèves ont pu rencontrer plusieurs **auteurs littéraires**.

Le lundi 15 janvier, au CDI, l'**Atelier du Trio** est venu interpréter "**De Pire en Pire**" pour le plus grand **bonheur** de nos **6e** et des **CM2** de l'école primaire du **Vivier sur Mer**.



Le 16 janvier, des membres du **club podcast** et du **club lecture** du CDI sont allés au **Lycée Alphonse Pellé** rencontrer l'un des **écrivains** de l'Atelier du Trio, Gilles Abier, pour évoquer son **métier** d'auteur, et son roman "**La Piscine était vide**".



Ces instants **priviliégiés**, particulièrement **appréciés** des élèves, auront sans doute suscité chez eux l'envie de **lire** et d'**écrire** !

Découverte d'entreprises malouines

Le jeudi 25 janvier, les 31 & les 32 ont pris la direction de **Saint-Malo**.

Dans la continuité des précédentes visites, il s'agissait une fois de plus d'affiner le **projet professionnel** de nos élèves, d'autant plus que les choix d'**orientation** approchent à grands pas.

Le matin tout d'abord, les collégiens ont bénéficié d'une découverte des « **Craquelins de Saint-Malo** », et notamment des étapes de **fabrication** de ce mets local...avec pour cerise sur le gâteau, une **dégustation** bien appréciée des élèves !



L'après-midi, nos visiteurs du jour ont été accueillis au sein de l'entreprise « **Goëmar** », fabricant d'**engrais écologique** à base d'**algue** marine.

Après une **présentation** de l'établissement, les élèves ont pu découvrir le **laboratoire** recherche et développement et l'**usine** de fabrication.

Et pour ne pas perdre les bonnes habitudes et finir la journée de la plus belle des manières, un **goûter** (galette et jus de pomme) leur a été offert !



Ça se passe à Paul Féval

Un concours pour le club podcast

Pour la 2^e participation du **club podcast** du collège Paul Féval au **concours "J'peux pas j'ai podcast!"**, les membres du club de l'an dernier ont été chargés d'en recruter de nouveaux.

Une équipe de 18 élèves, de la **6^e** à la **3^e**, a travaillé en **autonomie** quasi-complète, avec l'idée de poursuivre l'histoire de **Josué Garden**, initiée en 2022, et qui avait obtenu le **prix coup de cœur** du jury.



Les membres ont aussi fait participer des **professeurs**, inventé pour eux des **personnages**, ou leur ont confié la **musique** (merci Monsieur Gironde !). Avec le matériel prêté par la **coopérative numérique** (merci Monsieur Launay !) et beaucoup de **patience**, cet épisode a été écrit, enregistré, monté et mixé au **CDI** par les élèves pendant les pauses méridiennes.



« Ce travail s'est avéré très épanouissant pour tous les élèves du club podcast, en particulier les plus timides et les moins assurés. » nous confie Mme Barbé notre **documentaliste** et **responsable** du **club**.

Les dés sont désormais **jetés** puisque l'épisode a été envoyé au **festival « longueur d'ondes »**. Les **résultats** du **concours** sont attendus pour la **fin février**.

Croisons les doigts...

...et n'hésitez pas à vous rendre sur le **site @** du collège pour écouter l'**œuvre** !
http://collegepaulfeval.fr/index.php?id_menu=14&id_article=84

Des graines d'artistes au collège

Collège Paul Féval Studio présente :
"Les aventures d'Ulysse et de Circé"
en version française **STOP MOTION**



De l'**aventure** ! WAOUUUUHHHH
Du **suspens** ! OOOHHHH
De la **magie** ! ABRACADABRA !
Des **pleurs** ! BOUOUOUOU!!!
ET TOUJOURS DE ...L'**AMOUR** ! AHHHHHHHHHHHHHHH !



Bref, ne manquez pas le **formidable épisode** de l'**Odyssée d'Homère** réalisé par la **merveilleuse classe** de **65** dont les **textes**, les **voix**, les **bruitages**, les **personnages**, la **mise en scène**, le **tournage** ont entièrement été créés par ses soins, avec l'accompagnement de la compagnie **ARTEFAKT** et leurs enseignantes Mmes Lerouillois et Barbé.

Sortie officielle

Jeudi 18 janvier 2024

à l'occasion de « **La nuit de la Lecture** » au CDI du collège Paul Féval.

Projection permanente

Dès maintenant sur le **site @ du collège**

http://collegepaulfeval.fr/index.php?id_menu=14&id_article=106

Projet céramique

L'enseignement adapté (**SEGPA**) permet aux élèves de découvrir plusieurs champs des **métiers** et d'ainsi, au travers de **stages** et d'**ateliers**, de susciter des **vocations**.

C'est dans cette dynamique que les **32** vont bénéficier, grâce à l'association "**la Source Garouste-Hermine**", de 8 séances de découverte de la **céramique**.

Jusqu'au mois de mai, Marie-Laure Quesneau, **céramiste**, va ainsi intervenir auprès de nos collégiens avec le projet de créer une **tasse** et une **assiette** de présentation.

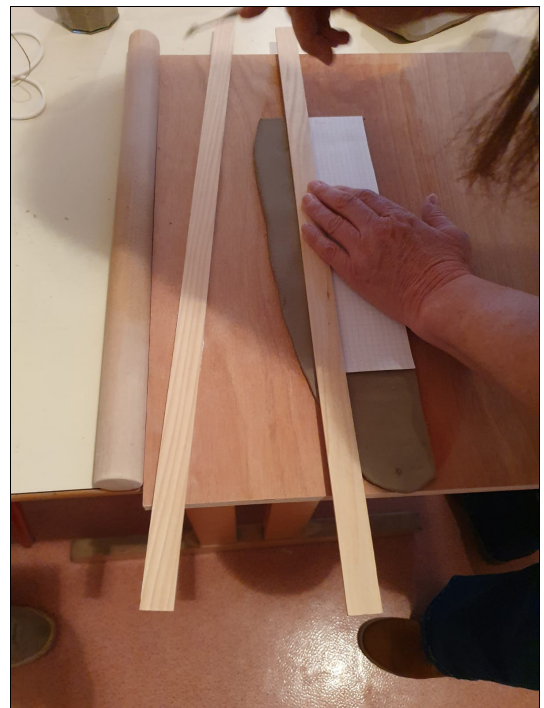
Les élèves devront **élaborer**, **dessiner** puis **réaliser** leurs **œuvres** qui seront ensuite utilisées lors les **salons de thé** organisés par l'atelier **HAS**.



Ils auront également la chance de visiter l'**atelier dinanais** de leur intervenante le 17 mai, afin notamment d'y observer le **four** dans lequel les céramiques seront cuites.

De votre côté, vous aurez l'**opportunité** d'admirer leur travail lors d'un **vernissage** programmé lui aussi au mois de mai.

Voici quelques photos **illustrant** la 2^e séance, la 1^{ère} étant consacrée à l'**étude** de l'**objet** céramique.



Nos ambassadeurs UNICEF

Souvenez-vous de la **vente** des **crêpes** ! Nos **ambassadeurs** de l'**UNICEF**, **Cordées de la réussite**, avaient récolté plus de **400 euros** grâce à votre participation.



Les **Cordées 4e** ont continué leur **mission** en travaillant sur la **Consultation nationale des 6-18 ans**.

Avant de **défendre** les **droits** des **enfants** français, l'UNICEF France veut savoir comment vont les enfants français et propose, pour cela, un **questionnaire** (**rapide** et **anonyme**) auquel vous êtes **invités** à répondre !



Noé, Charlène, Lilou, Romane, Philippine, Ounissa, Éloïse, Nao, Laura (45) et Noah, Louise, Pauline, Coralie (47), ont déjà permis à des élèves **volontaires** d'y **participer**.

Consultation nationale des 6-18 ans 2024

La 6ème édition de la Consultation nationale organisée par UNICEF France est lancée, du 17 octobre 2023 au 15 mars 2024 !

Le questionnaire est aussi accessible en ligne...

N'hésitez pas !

<https://my.unicef.fr/article/consultation-nationale-2024/>

Les **Cordées 3e** ont quant à eux rencontré 2 étudiantes de l'**IEP** de Rennes (**Sciences Po**). Elles sont venues au collège le 15 janvier afin de leur expliquer ce qu'elles **étudient** dans leur école. Elles ont aussi parlé de leur **vie d'étudiante** à Rennes et ont invité les Cordées à **visiter** leur **établissement**. Les 3e pourront ainsi **présenter** leur **travail** sur l'**UNICEF** dans l'**amphithéâtre** de l'IEP. C'est un peu stressant mais **quelle fierté** !

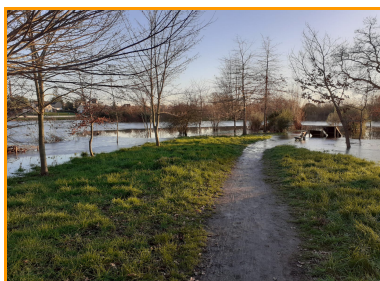


Les brèves de Paul Ferval



L'association Des Idées Plein La Terre est revenue sensibiliser les 6e au problème des déchets...pour le plus grand plaisir des élèves !

Belle ambiance à la « Tablee des Chefs » !
Ce vendredi 12 janvier, il s'agissait de préparer des galettes indiennes végétariennes.
Encore un succès !



Terrain de jeu habituel de nos élèves, la Vallée du Guyoult était inondée en ce mois de janvier, rendant impossible la course d'orientation...mais nous offrant de magnifiques et insolites points de vue...tout en assurant son rôle de gestion des crues du fleuve !

On ne se lasse pas des pâtisseries de notre équipe de cuisine !
Paris-Brest, éclairs au chocolat, tartes aux pommes ou encore beignets, le tout « fait maison »... un régal !



Le jeudi 16 janvier, les 31 & 32 visitaient la **Maison Familiale et Rurale** de St Grégoire.
Après une découverte des lieux (foyer, serres...), ils ont été sensibilisés aux formations « horticulture » et « paysage » proposées par l'établissement.

On parle de Paul Féval

Dans les journaux

Des collégiens généreux et solidaires



→ Les collégiens ont terminé l'année de façon généreuse en menant trois actions bien distinctes dont une collecte au profit de l'association Solidarité du Pays de Dol. « Il s'agissait de récupérer des produits pour bébés », indique Jean-Marc Bertin, l'un des membres de l'équipe pédagogique du collège. Une marche verte était aussi au programme de l'établissement. Elle a mobilisé plus de 300 élèves, qui ont ramassé les déchets qui pouvaient traîner dans plusieurs quartiers de la ville. Enfin, les élèves de troisième ont préparé des tartes aux pommes au profit des resto du coeur.

Pascal Raffray cuisine avec les jeunes du collège Paul Féval



Élèves et enseignants avec Pascal Raffray.

Pascal Raffray, maître restaurateur, de « La Table du Marais » à La Fresnais, même si il est très occupé par son établissement, a à cœur de partager sa passion de la cuisine et peut-être de susciter des vocations.

C'est ainsi qu'il intervient régulièrement au collège Paul Féval de Dol. Il y retrouve les élèves d'une classe de troisième SCOP, qui font une approche de plusieurs métiers au cours de l'année : bâtiment, cuisine

et service, et la dernière orientation, rural et environnement.

Un travail très concret

Pascal Raffray est là pour leur transmettre les bonnes pratiques de la cuisine. Lorsque les jeunes entrent leur table siglé « La table des chefs », ils entrent en cuisine réellement. Avec lui, ce ne sont pas des exercices, c'est une véritable approche du métier, comme ce mercredi matin où il s'agit de préparer 300 tartes

aux pommes, pour un repas d'association.

C'est l'occasion de faire connaissance avec toutes les étapes, en partant de l'épluchage, et la coupe des pommes, la crème pâtissière, la mise en place des éléments sur la pâte, et la surveillance de la cuisson.

Les élèves ont la satisfaction du travail bien fait, lorsque l'on sort les tartes du four, accompagnées par la bonne odeur de pâtisserie, même ceux qui

ne prévoient pas de s'orienter dans cette voie.

La prochaine fois, ils feront une nouvelle recette pour approcher d'autres techniques. Le lycée qui bénéficie d'un bâtiment tout neuf pour accueillir les différentes activités des jeunes, peut aussi compter sur une équipe enseignante passionnée par le fait de faire découvrir aux élèves différents métiers, qui leur permettent de faire une orientation positive en sortant de troisième.

Dol-de-Bretagne

Pour Noël, petits plats dans les grands au collège



Les cuisiniers du collège avaient depuis plusieurs semaines pensé ce repas de Noël, avec entre autres saumon fumé, fole gras, langoustines, flet de canard, tournedos et plusieurs desserts.

(Photo : Ouest-France)

Vendredi, le conseil de la vie collégienne avait bien orchestré les fêtes de Noël, sous la houlette des encadrants.

De beaux sapins étaient installés dans différents lieux du collège, décorés par les élèves, grâce aux différents dons des collégiens. De magnifiques pulls de Noël déambulaient dans le collège et ceux qui étaient moches il y a quelques années, étaient très tendance ce jour. Chaque classe avait organisé de son gré, une hotte de Noël, chaque élève offrant un cadeau à l'un de ses camarades.

Un salon de thé était proposé aux professeurs qui se sont régalés avec

les gourmandises fabriquées par les élèves de 3^e 2. Les décorations et les illuminations donnaient une ambiance chaleureuse que le repas de Noël « féerique » selon les élèves. Repas préparé depuis quelques semaines d'une main de maître par l'équipe de cuisine et son chef, Laurent Gohin. « Toute l'année, le chef fait un travail considérable pour proposer des menus faits maisons équilibrés et variés », explique Jean-Marc Bertin, référent presse du collège. Nous sommes l'un des collèges les moins chers du département avec 3,05 € maximum par repas facturé aux élèves. La qualité du repas de Noël proposé relevait de la prouesse. »

Ils distribuent leurs plats lors de la maraude

Les collégiens de Segpa de Paul-Féval ont préparé des plats, dans le cadre de leur formation. Cette année, l'Amids en a bénéficié.



Une maraude réalisée le 8 janvier par le Samu social. (Photo d'illustration).

(Photo : Anouk Ouest-France)

L'initiative

Élèves en 4^e et 3^e Segpa (section d'enseignement général et professionnel adapté) au collège Paul-Féval de Dol-de-Bretagne, les ados bénéficient d'ateliers de découverte professionnelle : habitat, « soit certains métiers d'aménagement intérieur, comme plaquistes, carreleurs », espace naturel et environnement, « le maraichage, pour notre établissement » et HAS, « c'est-à-dire hygiène, alimentation et service », détaille Fabienne Martin, directrice Segpa du collège.

C'est dans le cadre de ce dernier atelier que les élèves de troisième ont eu la chance de travailler avec Pascal Raffray, maître restaurateur de la Table du marais, à La Fresnais, en lien avec l'association La tablée des chefs. Sa mission ? Soutenir l'alimentation des personnes en difficulté, tout en luttant contre le gaspillage et

l'insécurité alimentaire, et développer l'éducation culinaire des générations futures en les accompagnant vers l'autonomie alimentaire.

Pendant dix matinées les collégiens ont appris à concocter de bons petits plats, dont ont pu bénéficier les personnes rencontrées lors de la maraude du Samu social de l'Amids, vendredi. Où comment sensibiliser ces jeunes au « mieux manger » et au « savoir être ». « Chaque année, un asso est bénéficiaire de ce partenariat, qui se veut solidaire », poursuit Fabienne Martin.

Une initiative particulièrement appréciée par l'Amids, ses bénéficiaires, bénévoles et le directeur, Laurent Pichon, alors que le plan grand froid avait été prolongé, jusqu'au dimanche midi, 21 janvier. Avec pour conséquence l'organisation de maraudes supplémentaires pour le Samu social, intervenu chaque soir de ces quatorze jours de froid persistant.

Pur les réseaux





| DATE | ÉVÈNEMENT |
|------------------|---|
| 1er février | Devoir commun (3è) |
| 3 février | Portes ouvertes |
| 19 février | Fin de saisie des vœux d'orientation (3è) |
| 15 au 23 février | Séjour en Allemagne |
| 23 février | Arrêt des notes (période ou trimestre 2) |

Meilleurs Vœux 2024



On se lasse de tout, excepté d'apprendre.

Virgile