



SOMMAIRE

CÔTÉ CUISINE

MÉMOIRE : ÉCOLIÈRE ET COLLÉGIENNE	1-2
CARTE	2
NOUVELLES DU CCQ	3
LE PÉRISCOLAIRE DANS LES ÉCOLES	4
LE PÉRISCOLAIRE À L'ÉCOLE DU CHU	5
CONNAISSEZ-VOUS VOTRE QUARTIER ?	5
AGENDA, COMPOSTEUR	6

1-2
2
3
4
5
5
6
6

Côté cuisine

La cuisine centrale installée sur la zone industrielle du Vern, fournit l'ensemble des repas des écoles publiques de Brest. Mme Carine Alvarez, diététicienne, responsable de clientèle a aimablement accepté de guider quelques membres du CCQ dans ces locaux. La cuisine est gérée par la division scolaire de Sodexo et fonctionne dans des locaux et avec du matériel appartenant à la ville de Brest, dans le cadre de contrats de cinq ans. Quarante-deux personnes y travaillent. Les locaux ont été

inaugurés en 2007. Les 10 000 repas quotidiens destinés au déjeuner des 6 500 écoliers brestois doivent respecter un cahier des charges précis imposé par la ville dans le cadre du Programme National Nutrition Santé. La cuisine centrale peut fournir d'autres clients dont certaines écoles privées ayant leurs propres spécifications, d'autres écoles du nord-Finistère ou des particuliers dans le cadre du portage de repas à domicile (200 repas quotidiens) organisé par la ville de Brest.

EDITO

Du scolaire au périscolaire

Commençons par quelques chiffres, 144 le nombre annuel de jours de cours d'un écolier, 6 le nombre d'heures de cours par jour. A l'échelle mondiale, les écoliers français ont la charge de travail quotidienne la plus élevée et une des années scolaires les plus courtes. Ces lourdes journées nuisent aux capacités d'apprentissage de nos chères "têtes blondes" car elles sont inadaptées à leur rythme biologique et psychologique. L'organisation du temps scolaire a régulièrement fait débat et continue de le faire. Malheureusement lors des arbitrages, ce sont souvent les intérêts sociaux et économiques qui ont prévalu au détriment du bien-être des écoliers. Souhaitons que la prochaine loi pour l'Ecole tienne ses ambitieuses promesses. Une certitude : dès la rentrée 2013, la semaine sera allongée à 4 jours et demi et les journées seront raccourcies et mieux articulées avec les temps périscolaires. La journée des écoliers en terme d'heures passées hors de chez eux en sera-t-elle pour autant diminuée ? En matière d'apprentissage, gardons à l'esprit deux choses, la durée du cycle d'un enfant, 24 heures pour trois espaces-temps (famille, école, loisirs) et la nécessité de préserver aussi des temps pour "l'ennui", source de créativité !



Le repas de la cantine vu par un enfant de la halte d'accueil, école Bugeaud

La visite s'est déroulée en respectant le circuit pris par les aliments, depuis leur livraison jusqu'à l'expédition des barquettes contenant les produits élaborés. Pour des raisons évidentes d'hygiène nous avons dû enfiler des sur-bottes, des blouses et des masques jetables afin de pas contaminer la chaîne de production. Les blouses du personnel sont, elles, en coton bio équitable. Les produits entrant sont composés essentiellement de surgelés et de pro-

duits frais. Les conserves sont très minoritaires. Les légumes livrés sont



COMITÉ DE RÉDACTION :

Claudie Auffret, Jean-Luc Déniel, Laure Dosso, Sabine Guidubaldi, Monique Le Guillou, Jacqueline Kernéis, Pascale Masson, Gilles Pendelio, Nicole Pronost, Philippe Saget.



épluchés à l'avance par une autre société, ce qui évite l'introduction de terre dans les locaux de la cuisine. Pour respecter les spécifications du contrat avec la ville, la préférence est donnée à un approvisionnement local et comporte 20% de produits issus de l'agriculture biologique par repas. Du poisson frais venant de Lorient est livré chaque mois. Après un contrôle qualité des livraisons (aspect, température ...) la première opération consiste à compter certaines denrées comme les fruits ou les yaourts livrés. Dès le déchargement des produits venant tous de fournisseurs référencés, la traçabilité est assurée. Le parcours des aliments se déroule dans des couloirs réfrigérés à 10°C. Ils sont rangés dans des chambres froides aux températures adaptées à leur nature. Par jour, pour le contrat avec Brest, cela peut représenter 700 kg de légumes ou 1 100 kg de pommes de

terre. Les menus sont élaborés par une diététicienne. Ils sont connus deux mois à l'avance et diffusés aux élèves et aux parents par la lettre « CUISTO rigolo » sur la restauration scolaire. La cuisson se passe dans des fours ou des marmites de dimensions industrielles. Les repas étant élaborés trois jours avant leur consommation, la teneur en épices, en sels ou autres condiments doit être ajustée au fait que le goût évoluera au cours de ce délai. Les plats préparés sont immédiatement conditionnés en barquettes et placés dans des chambres de refroidissement rapide permettant d'atteindre une température inférieure à 10°C en moins de deux heures. Ils sont ensuite placés en chambre froide. Deux plats témoins sont conservés séparément pendant dix jours. La livraison, en liaison froide, vers les établissements scolaires se fait par Sodexo. Ce sont les écoles qui assurent le réchauffage. Le coût final d'un repas est d'environ 3€ dont un peu plus de la moitié pour les denrées. Toute cette activité génère évidemment des déchets dont 300 000 barquettes qui seront recyclées. Chaque mois cela représente trois tonnes de cartons et de papier.

Ecolière et collégienne à Saint-Martin

Souvenirs d'activités périscolaires (années 70-80)

Ecole de La Providence : les Sœurs de l'Immaculée avaient instauré « la conduite » : à l'heure du déjeuner, les élèves de Saint Michel, en file indienne, deux par deux, tenant, de chaque côté, une corde, avec, en tête de cortège, une Sœur « grise », traversaient ainsi en toute sécurité les rues du quartier jusqu'à la place Sanquer. Le premier étage du 21, rue Massillon, accueillait les enfants du club Perlimpinpin, encadrés par les sœurs aînées d'élèves, le mercredi après-midi. Le « code de la route » se passait au 8, rue Massillon. En CE2, lors d'un atelier-photo, aidés par un professionnel, nous avons sillonné le quartier, équipées d'Agfatic 200, à la recherche du cliché idéal, représentatif de notre quartier. Comment évoquer les écoles de la Providence et de l'Immaculée Conception sans rappeler que Madame Paule Creignou nous y enseignait le piano, le soir après la classe et organisait une fête de fin d'année à l'Immaculée, au cours de laquelle nous interprétions, avec plus ou moins de bonheur, des morceaux choisis, devant les parents rassemblés.

Ecole Saint Martin : spectacles et séances de cinéma se tenaient dans la salle de l'Avenir communiquant avec l'école. Le samedi matin était réservé aux « travaux manuels ». Des parents bénévoles, souvent secondés par leurs aînés, encadraient les plus jeunes : maquettes d'avions en balsa pour les garçons, confection de poupée en chiffon, tricot de layette ou broderie pour les filles, pyrogravure pour tous ! Les élèves pouvaient rester à l'étude jusqu'à 18h,

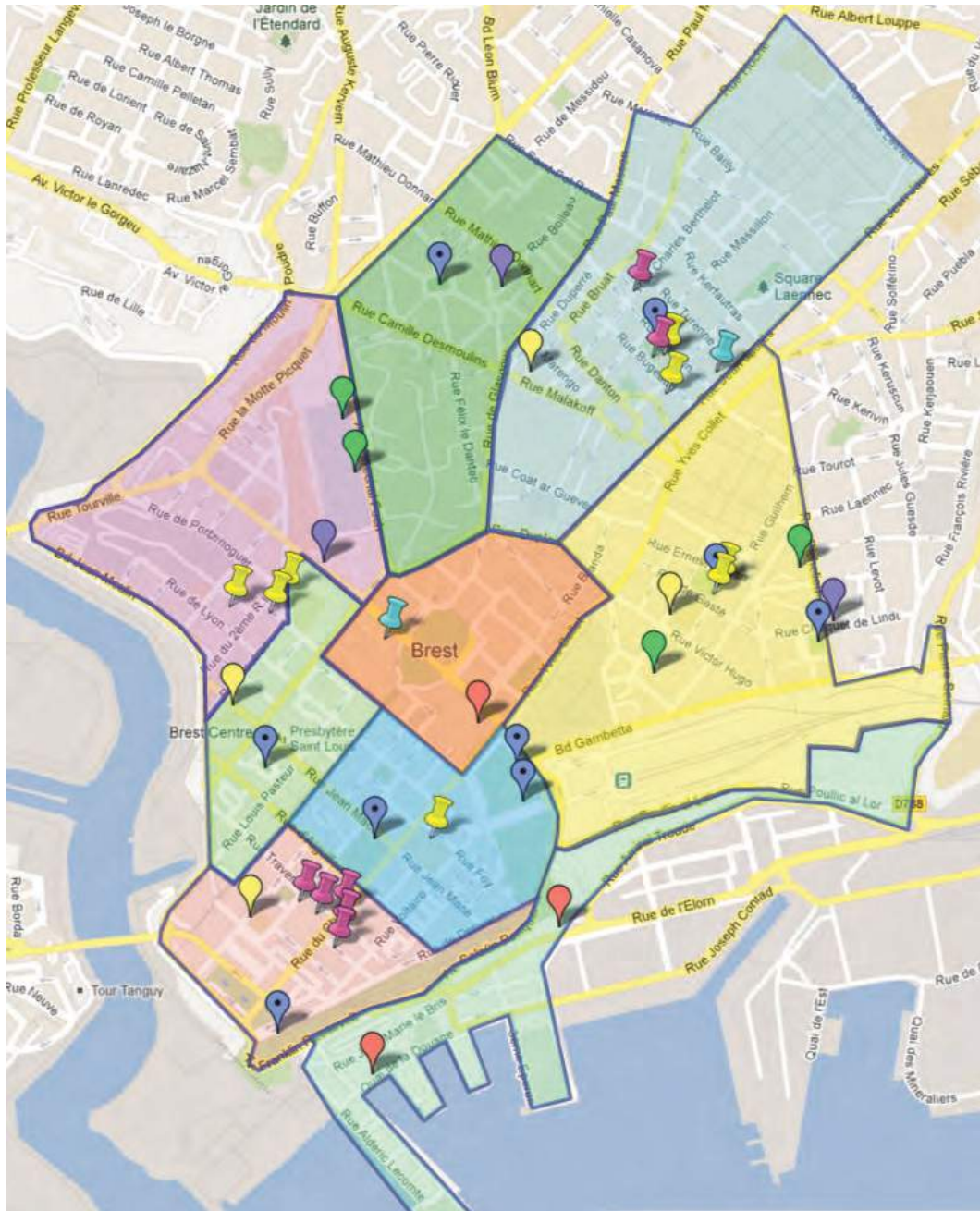
chaque classe surveillée par le « maître » qui aidait ainsi au travail du soir. Le mercredi matin, à la récréation, M. Paugam organisait une bourse d'échange de timbres, détente assurée après le contrôle hebdomadaire de conjugaisons, qu'il corrigeait dans l'intervalle. Nous passions la partie « conduite » du code de la route à vélo, selon un tracé sur la cour sous l'œil avisé de la Police Nationale.

Collège Charles de Foucauld : Jean Foricher, enseignant en EMT (Education Manuelle et Technologique) dirigeait, le Vendredi soir, après les cours, un atelier de peinture sur soie et d'art en général. Sur l'heure d'EMT, nous utilisions les vraies cuisines du collège qui n'avait, alors, qu'une cantine. A la pause déjeuner, Monsieur Goasdoué, professeur d'anglais, ouvrait la bibliothèque et nous conseillait sur nos lectures. Le Père Jean Hamonou, directeur, initiait les élèves de 6^{ème} au breton, sa langue maternelle, après les cours.



Travaux manuels, école Saint-Martin (1977-78)

Carte des écoles, espaces de jeux, centres socio-culturels, cinémas, médiathèques et musées, équipements sportifs et culturels



	MPT/MJC - Patronages		Médiathèques - Musées
	Espaces de jeux		Cinémas
	Ecoles privées		Ecoles publiques
	Equipements sportifs		Equipements culturels

Nouvelles du Conseil Consultatif de Quartier Brest-Centre



Synthèse des actions de juillet-septembre-octobre



À l'occasion du **forum des usages coopératifs** qui se tenait à Brest du 11 au 13 juillet, la ville de Roubaix avait envoyé une forte délégation composée d'élus, d'agents de la collectivité, d'habitants membres d'association ou des Conseils Consultatifs de Quartier (CCQ). Nous avons profité de cette rencontre pour échanger sur leur pratique de la démocratie locale. Les notes qui suivent sont le fruit d'échanges avec Fabrice Belin, adjoint au maire de Roubaix, et les habitants de Roubaix présents. Consulter la suite sur le site internet du CCQ Brest-Centre <http://www.ccq-brest-centre.net/article/roubaix-conseils-quartier-elus-et-services-travaillent-ensemble>



Le collectif des **journaux de quartier brestoïses** dont fait partie la Lettre de Brest-Centre s'est réuni le 21 septembre. Une préoccupation commune aux sept journaux représentés est de savoir comment sont perçues ces journaux par les habitants. Un questionnaire va être préparé pour savoir ce que le lecteur souhaite y trouver. Ce collectif est surtout un forum pour échanger les expériences et obtenir des formations pour améliorer la rédaction des articles et la mise en page.



Le CCQ Brest-Centre a tenu sa **plénière** de rentrée le 3 octobre. Elle a débuté par une présentation du projet de rénovation de l'Espace Proudhon. Ceci a donné l'occasion à l'assistance de poser de nombreuses questions relevant d'architecture, de gestion, d'usage de l'espace vert entre la Place Guérin et la rue Danton... Un nouveau vice-président a été élu, Alain Lambert succédant à Jean-Luc Déniel qui arrivait en fin de mandat. Un travail en groupes a permis de réfléchir à l'avenir du CCQ. Le thème du civisme pourra être un axe prioritaire. Le souhait d'un engagement plus fort de la municipalité envers le CCQ et un meilleur retour d'information sur les suites données à nos demandes ont été fortement exprimés. La réunion a été clôturée par un repas convivial en commun.



Le jeudi 4 octobre, à l'invitation de la Direction de la Proximité, deux d'entre nous ont choisi d'assister à une présentation d'**initiatives locales** de la part des habitants de BMO. Dans un second temps, élus, représentants associatifs et habitants étaient répartis en groupes de travail pour réfléchir aux enjeux de la participation des habitants, sujet au cœur même de la raison d'être des CCQ.



Suite à la publication de la précédente lettre sur le thème des espaces verts en centre-ville, une visite guidée des **arbres de Brest-Centre** a été organisée pour tous les habitants de Brest. Une quinzaine d'inscrits avait rendez-vous au square Mathon. La pluie battante a réduit l'effectif à une dizaine de motivés qui ont fait connaissance avec *Cercidiphyllum japonicum*, *Quercus cerris*, *Liquidambar*, *Parrotia persica*, *Cornus controversa*, *Styrax japonica*... La suite de la promenade a été remise à un jour où le temps sera plus clémente !



Le périscolaire

dans les écoles primaires et maternelles

Nous sommes allés questionner quelques écoles primaires privées et publiques sur les garderies, le repas de midi, les goûters et les activités extra-scolaires. Nous avons été étonnés par l'amplitude horaire de l'accueil des enfants allant de 7h15 à la maternelle Jean Macé ou à la maternelle République-Sanquer jusqu'à 19h30 dans toutes les écoles publiques. Malgré cette durée importante de présence de certains enfants à l'école, l'institution ne prévoit pas systématiquement d'en-cas le matin ou l'après-midi. Les écoles publiques proches de la rue Jean Jaurès bénéficient de la proximité des patronages laïques Guérin et Sanquer pour l'accueil périscolaire et les goûters alors que l'école Jean Macé est plus isolée. Elle doit s'organiser elle-même. Les activités proposées varient d'un établissement à l'autre et couvrent les domaines culturels ou sportifs et les sorties ou visites. Les écoles publiques bénéficient toutes du contrat passé avec Sodexo pour le repas de midi (voir notre article sur la cuisine centrale). Ces repas comprennent des produits

bio, et peuvent comporter quelques aménagements liés aux habitudes alimentaires. Les écoles privées ont leur propre approvisionnement soit par Sodexo, soit par Resteco. Les modifications éventuelles du rythme scolaire entraîneront des changements en besoin d'activités périscolaires. Leur organisation et leur financement devront être revus, ce qui provoque des avis divergents parmi les personnes que nous avons interrogées.



Activité multisports au PL Guérin

à l'école du CHU de Brest

Blouses Roses / Animation Loisirs à l'Hôpital (ALH). L'association naît en 1944 à Grenoble par le biais de Marguerite Perrin. C'est en 1975 qu'elle voit le jour sur Brest. Elle met à la disposition des établissements hospitaliers ou des maisons de retraite qui en font la demande, des bénévoles régulièrement formés et suivis qui s'engagent à consacrer au moins une demi-journée par semaine (du lundi au samedi) à des animations ludiques ou artistiques en équipe. L'objectif de l'association est d'apporter un soutien



et une animation aux personnes, enfants et adultes, hospitalisés ou en consultation ; ainsi qu'aux personnes âgées qui souffrent de l'isolement dans les maisons de retraite.

CHU Morvan - 5, av Foch -
29200 Brest - 02-98-22-35-12
blousesrosesbrest@yahoo.fr

www.lesblousesroses.asso.fr

Contact : Marie-France Roche

À Brest, l'association recherche des bénévoles et lance un appel aux dons

matériels et financiers, donations et legs.

Les Marchands de Sable. L'association a été créée en janvier 2006. A son origine : Amélie Pennec et Pierre-Yves Marrec. Elle a pour objec-



tif premier, l'animation des soirées à l'hôpital (du lundi au jeudi, de 19h à 21h) auprès des enfants de 15 mois à 15 ans. Ces marchands de sable sont porteurs de détente, d'apaisement, d'échanges, d'écoute, de jeux, d'histoires, de musique, de rire et de plaisir.

2, rue de Pen ar Menez - 29200 Brest

les-marchands-de-sable@hotmail.fr

lesmarchandsdesable.e-monsite.com

Contact : Benoît Liscouet

Rêves de clown. L'association initiée en 1998 à Lorient visite l'hôpital brestois depuis 2009. Les clowns interviennent en pédiatrie, en chirurgie, aux urgences pédiatriques, et accompagnent les enfants jusqu'au bloc opératoire...Grâce au monde de l'ima-

ginaire du clown, les interventions dépassent la fonction même d'animation



et contribuent à réduire l'anxiété liée à l'hospitalisation, à soutenir les familles tout en apportant des moments de plaisirs, de rires, et d'émotions qui contribuent au mieux-être des enfants.

Kergaher - 56520 Guidel

contact@revesdeclown.org

www.revesdeclown.org

Contact : Sylvie Bourasseau.

La restauration pédiatrique est assurée pour les enfants jusqu'à 16 ans par l'UPC (Unité de Production Culinaire) qui fournit le CHU de La Cavale Blanche, de Morvan et le centre Mathieu Donnart. Les menus proposés sont adaptés sur demande du service pédiatrique en fonction des régimes particuliers des enfants hospitalisés ou des allergies connues.

Claudie Paquet, responsable du service restauration CHRU de Brest, Boulevard Tanguy Prigent, 29200 Brest.

Connaissez-vous votre quartier de Brest-Centre ?

Ces deux photos ont été prises récemment dans le centre-ville de Brest.
Retrouvez les adresses des lieux photographiés.



Jardin Laënnec
rue du Dr Pouliquen



Square de la Tour
d'Auvergne

Solution dans la prochaine lettre n°18



- AGENDA**
- Dimanche 11 novembre - PLM Sanquer : Bal des aînés
 - Lundi 12 novembre - 18h30 - MPT/MJC Harteloire, apéro langues
 - Lundi 19 novembre - Salle G. Vigier (rue Richelieu) : Finale brestoïse des Tréteaux Chantants
 - Du dimanche 18 au vendredi 30 novembre, Festival du Conte Grande Marée
 - Samedi 24 et dimanche 25 novembre "Mômes en fête", Quartz
 - Lundi 10 décembre - 18h30 - MPT/MJC Harteloire, apéro langues
 - Jeudi 13 décembre 2012 - Dialogues - 14h15 : Présentation des prix littéraires par l'association Culture et bibliothèque pour tous

Vous pouvez vous abonner à la Lettre de Brest-Centre en version électronique, en allant sur la page d'accueil du site <http://www.ccq-brest-centre.net>

Un composteur

Place Sanquer

Cet été, des habitants ont contacté l'association Vert Le Jardin afin de bénéficier d'une aire de compostage. Le but est de réduire ses déchets tout en créant du lien social dans le quartier. C'est pourquoi, samedi 6 octobre, une quinzaine d'habitants accompagnés de membres du CCQ de Brest-Centre et de Vert Le jardin, ont installé des composteurs. Des bio-seaux ont été distribués. Le projet est de réunir chaque 1^{er} samedi du mois les habitants de la Place Sanquer pour un café compost, discuter avec eux, entretenir le compost etc... puis plus tard impliquer les enfants de l'école Sanquer. Toute personne souhaitant intégrer le projet compostage peut prendre contact avec Vert Le Jardin afin d'avoir un bio-seau et une explication sur le compostage.

vertlejardin@wanadoo.fr
www.vertlejardin.infini.fr

Cette lettre est mise en page grâce à Scribus