

## ■ MOUTIERS-LES-MAUXFAITS

# COLLÈGE SAINT-JACQUES. Des effectifs en hausse

Avec 618 élèves le jour de la rentrée (plus trente par rapport à l'an dernier), Bruno Bahain est satisfait du lancement de sa quatrième année de direction au collège Saint-Jacques.

Il peut compter sur une stabilité de l'équipe des 33 enseignants, 19 salariées Ogec (Organisme de gestion) et cinq Accompagnants des élèves en situation de handicap (AESH). « C'est une situation rassurante. La preuve que notre collège attire par son sérieux et sa philosophie : l'éducation pour le bien-être de l'élève. »

Le poste multifonction créé l'an dernier avec Florence Breton est conforté. Le projet immobilier de la restructuration du pôle administratif, même s'il a pris du retard, est toujours d'actualité avec un agrandissement des espaces (CDI, vie scolaire, pôle accueil).

### Des livres en double

L'objectif de l'année est d'alléger les cartables en ayant des livres en double (un au collège et le second à la maison), des casiers dans les couloirs, des outils numériques, en responsabilisant l'élève dans sa gestion de son matériel. Validé avant le confinement, le principe de la classe attitrée au professeur est main-



L'ensemble de l'équipe pédagogique. En médaillon, le directeur Bruno Bahain et son nouveau directeur adjoint, François Gaborieau.

tenu, ainsi il peut l'aménager de façon pédagogique suivant le thème de sa discipline.

Le directeur tient à rassurer les familles : « Les élèves circulent, en respectant un sens protocolaire précis avec leurs masques. Le fait de bouger leur permet de s'aérer, de décompresser. »

### Nouveautés internes

Deux nouveautés dans l'équipe administrative : François Gaborieau, professeur de

mathématiques depuis 11 ans, a été nommé directeur-adjoint : « Ce poste, je le vois comme un investissement dans le collège, un genre de mission avec des valeurs auxquelles j'adhère. Je remercie mon prédécesseur, Thierry Pain, pour son travail effectué. »

Le deuxième changement est intervenu juste avant le confinement avec l'arrivée de Caroline Audoye, secrétaire de direction, qui a su s'adapter efficacement dans ce contexte particulier.

Au niveau des cuisines, le chef Stéphane Bouchereau motive toujours son équipe « pour le manger local avec comme objectif de proposer entre 15 et 30 % de produits bio et 80 % de légumes de proximité en partenariat avec un maraîcher de La Jonchère : Vincent Caillaud. Nous servons en moyenne 760 repas par jour. »

Quant au calendrier des manifestations, il sera adapté en fonction des mesures sanitaires.