

Le Collégien

Le journal des 4ème 1

Ils l'ont fait !



N° 1 - Printemps 2026

SOMMAIRE	EDITO
-----------------	--------------

04 Diaporama	La valeur n'attend pas le nombre des années...
05 Zoom sur une entreprise innovante	Ils l'ont fait ! Nos jeunes élèves de 4 ^o 1 ont mené à bien la rédaction du journal que vous avez entre les mains.
07 Le Vascotrail en Astarac	
10 La chasse côté féminin	Sur plusieurs séances, de janvier à mars, avec leurs professeurs documentaliste et de français, ils se sont mis « dans la peau » de journalistes, menant une réflexion personnelle enrichissante sur une question citoyenne centrale : qu'est-ce qu'une information fiable ?
11 Être une femme sapeur-pompier	
13 Kiné en ville et en milieu rural	
15 Apprendre à mieux respirer	Conférence de rédaction, interviews sur le terrain, gestion du planning et partage des tâches...nos adolescents savent s'engager dans un projet et nous le prouvent.
16 La résidence Lagrange	
18 La P'tite Marmite Gasconne	
20 Le métier de charpentier	Comment choisir ses sources ? Quel angle adopter pour rédiger un article de presse ? Comment travailler en équipe en laissant un espace d'expression à chacun ? Comment rapporter les paroles de quelqu'un sans les dénaturer.. autant de questions qui se sont posées au fil des ateliers et qui n'ont pas manqué de les enrichir.
22 Piratage d'un ENT	
24 Manger bio au collègue	Le résultats est là, avec des articles variés sur le plan des sujets comme de la forme. Nous vous souhaitons une bonne lecture et remercions les nombreux « interviewés » qui se sont prêtés au jeu pour nos journalistes en herbe !
	Mme Darribeau Mme Prat

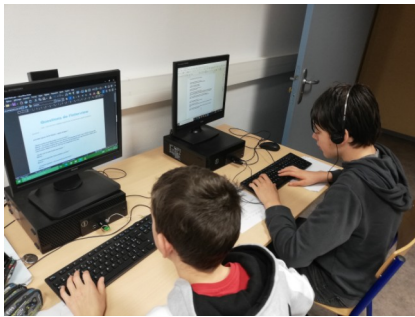
Collège Vasconie, 11 Avenue Jean Dours, 32170 MIÉLAN, 05 62 67 51 79

Rédactrices en chef : Béatrice PRAT, Cécile DARRIBEAU

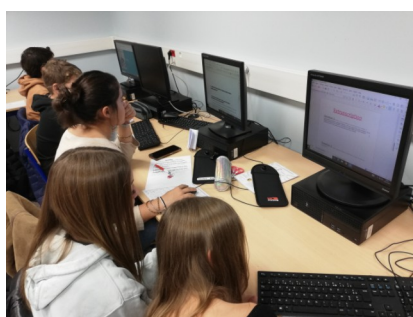
Journalistes : Malyha Ba Mokraoui, Zélie Baudé, Inaya Bellotto, Gabin Berbizier, Louane Braux, Liséa Caspar, Hugo Ducasse, Jade Dupont, Mattéo Florio, Sara Francisco da Costa, Abigaël Galabert, Baptiste Lascaray, Ryan Loiseau, Alyah Mahamoud, Nolhan Mailles, Gabriel Massenet, Simon Maurer, Naé moraine, Imelda Perrin, Marthe van Riet, Louka Vatonne

DIAPORAMA

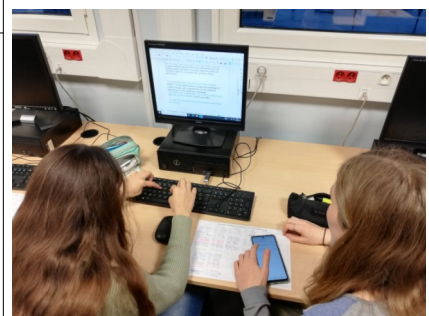
Retour en images sur trois mois de journalisme



Casque sur les oreilles : on retranscrit notre interview. Concentration optimum !



Rédaction de l'article, c'est parti. Pas facile !



Écrire à quatre mains demande de la concertation. D'accord, pas d'accord ?



On cherche une image qui illustrera notre article. Il faut qu'elle apporte un petit plus.



Quel titre choisir ? Je cherche...



30 et 31 mars 2026
Journées d'échange et de réflexion, au CDI, en Éducation aux Médias et à l'Information...



avec Florian, intervenant de l'association « Génération Numérique »...



Il nous a expliqué les mécanismes de la désinformation. L'occasion de développer notre esprit critique face aux médias et aux réseaux sociaux.

ZOOM SUR UNE ENTREPRISE INNOVANTE

Eauzons ! Une ferme aquaponique dans le Gers

par Baptiste et Hugo

Lorsque l'on pense production de légumes, on pense plein champ. Eauzons ! a complètement révolutionné ce système depuis quelques années. Nous avons rencontré Félix Haget, directeur du développement, pour en savoir plus sur cette entreprise locale innovante et respectueuse de l'environnement.



Image : eauzons.fr



Image : www.presselib.com

Félix Haget nous explique que l'aquaponie fonctionne avec des poissons et des végétaux dans un circuit fermé. Les poissons fournissent les nutriments aux végétaux qui les absorbent pour se nourrir. Les végétaux filtrent ces nutriments et l'eau filtrée retourne dans l'élevage de poissons.

Les poissons élevés sont le saumon de l'Adour et la truite arc-en-ciel. Des essais de crevettes de mer en eau tropicale sont tentés avec de l'eau chauffée à 28°.

Félix Haget souligne qu'ils essayent de produire 68 variétés de fruits et légumes différents, principalement des salades, aromates, fraises et des fruits

exotiques comme le fruit du dragon et la vanille. Il précise : « Nous avons 4 chapelles errantes avec 10 supports de culture différents pour maîtriser cette gamme de production de végétaux. » Finalement, deux métiers sont représentés dans cette entreprise : pisciculteur et maraîcher.

Aujourd'hui, Eauzons dispose d'un site de recherche, de développement et de formation basé à Aux-Aussat. Une première ferme commerciale est implantée à Lescar dans les Pyrénées Atlantiques. Mais Félix Haget tient à préciser : « On reste des éleveurs de truites et de saumons. »



Image : www.eauzons.fr

Avant de conclure notre interview, nous demandons à notre interlocuteur l'origine du mot Eauzons : « Le nom de l'entreprise vient du mix entre l'eau, qui est notre terroir à nous, et le verbe oser. Il a fallu oser faire de l'innovation à l'échelle commerciale et à l'échelle du lancement d'un projet de plusieurs fermes. »

Un peu de vocabulaire

Aquaponie : Culture hors sol de plantes terrestres (hydroponie) reliée en circuit fermé à l'élevage d'espèces aquatiques (aquaculture).

Source: lerobert.fr

Organiser une course à pied en milieu naturel : le Vascotrail en Astarac

par Gabriel et Ryan



Photo : sudouest.fr

***Le trail est une discipline de plus en plus pratiquée de nos jours.
Cependant, on ne pense pas forcément à la lourdeur de ses
préparatifs. Nous avons interrogé pour vous Thomas Ringenbach,
l'un des organisateurs du Vascotrail.***

Quel rôle jouez-vous dans l'organisation ?

A la base, nous étions trois à proposer le projet d'accueillir le trail. Je fais partie de ces trois personnes. On est un petit groupe associé au Petit Musée des Sapeurs-Pompiers de Miélan. Je suis le directeur de ce groupe.

Depuis combien de temps préparez-vous des trails ?

La première édition devait avoir lieu en 2020 pendant le Covid. Mais on avait dû annuler par décision préfectorale à cause du début de la pandémie. La première édition a eu lieu en 2022. 2026 est la 5ème édition.

Quelles sont les autorisations nécessaires ?

Il y a des autorisations en préfecture. Bien évidemment, le plus gros des dossiers est le dossier préfectoral. C'est la préfecture qui est décisionnaire sur le fait que la manifestation aura lieu ou non. Et dans ce dossier, on leur fournit notamment toutes les identités des signaleurs. Les signaleurs sont des bénévoles postés sur le parcours et qui orientent les coureurs. Ils ont la

responsabilité de les surveiller et de les orienter en cas de problème. On fournit leur numéro de téléphone, leur identité, et le numéro de leur permis de conduire. On doit fournir également les autorisations des maires car le trail passe sur plusieurs communes : Miélan, Sainte-Dode, Bazugues, Saint-Michel. Ensuite, on a aussi les services annexes à prévenir comme le service Voirie puisqu'on va emprunter des routes, notamment des départementales.

Combien de temps faut-il pour préparer un trail ?

Cela dépend. Je dirais environ 6 mois parce que le dossier en préfecture doit être rendu 4 mois avant. Il faut le temps de trouver les bénévoles, de monter les différents dossiers que ce soit en mairie ou en préfecture, de trouver les sponsors.

Comment organisez -vous la sécurité des personnes ?

Dans un premier temps, il y a la sécurité des bénévoles et dans un deuxième temps, la sécurité des coureurs. Pour la sécurité des bénévoles, on recense leur identité : nom, prénom, numéro de téléphone. Si le jour de la course on a besoin de les appeler, on peut les contacter. Tous les bénévoles sont munis d'un gilet jaune et d'un talkie-walkie. Ils sont répartis sur différentes portions du parcours. Dans un deuxième temps, concernant les coureurs, ils doivent être majeurs pour participer à cette course. C'est le règlement de la fédération française d'athlétisme qui nous l'impose. On demande aux coureurs un Pass Prévention Santé sur lequel ils mentionnent qu'ils n'ont pas eu de problèmes de santé particuliers au cours de l'année passée. Ce Pass protège l'organisation. Pour la sécurité, le balisage doit être visible, en bon état et réparti de manière judicieuse sur le parcours. Enfin il y a également un ravitaillement qui permet aux coureurs de bien s'alimenter pour terminer la course dans de bonnes conditions.

Le parcours est-il différent en fonction des années ? Et comment le décidez-vous ?

C'est le même circuit chaque année. Mais une année sur deux, on s'amuse à le changer de sens. Cela nous permet de varier les montées et les descentes. La distance est de 13 km avec 400m de dénivelé .

Le trail est-il dangereux ? Est-il risqué ?

Je pense que chacun doit être capable de dire s'il est apte à réaliser un trail. Le Vascotrail reste une épreuve assez courte et assez accessible à tout le monde, mais il faut quand même être entraîné. Chacun mesure le risque à sa manière. On propose un format court justement pour que tout le monde puisse y accéder, notamment en milieu rural où on n'a pas forcément la culture du sport d'endurance comme en montagne.

Quels sont les aspects auxquels on ne pense pas lorsqu'on n'a jamais organisé ce genre d'événement ?

Je dirais que quand on commence à organiser une course, c'est la montagne de documents administratifs que l'on doit fournir aux différentes instances qui n'en finit plus. Quand on est organisateur, on doit avoir une force de caractère, on doit s'adapter parce qu'on a beau planifier minute pas minute

tout ce que l'on doit réaliser le jour de l'épreuve, il y a toujours des aléas à gérer que l'on n'a pas anticipés. La plus grande qualité, c'est d'être adaptable à toute les situations.



La mascotte du Vascotrail

Image : intramuros.org

A colorful poster for the 5th edition of VascoTrail. The title "VASCOTRAIL" is in large, bold, blue letters with a yellow outline. Above it, "5^e ÉDITION" is written in a small orange box. Below the title, the date "Dimanche 8 mars 2026" and location "À MIÉLAN (32170)" are listed. The central illustration shows three cartoon runners (two adults and one child) running through a forest, with a large brown boar running alongside them. The background features green hills and a church spire. At the bottom, the race schedule is listed: "9h15 Course enfant", "10h VascoTrail 13 km 390D+", and "10h05 Marche 8 km 79D+". Below the schedule, it says "Gas'croûte à l'arrivée" and "Inscription sur place ou en ligne : www.inscriptionsenligne.fr". Social media icons for Facebook and Instagram are shown, along with contact information: "Organisé par Le Petit Musée des Sapeurs-Pompiers de Miélan", "Animation/Inscription et chronométrage par DJBouBou", and "Contact : vascotrail@gmail.com / 06 46 30 53 59 / 0786174094". Logos for "Le Sapeur Contre le Cancer" and "Département du Gers" are also present.

Image : chrono-start.com

Chasse : des femmes de plus en plus présentes

par Sara et Gabin

Dans l'imaginaire collectif , la chasse est considérée comme un sport masculin. Mais la société évolue et les femmes apparaissent et s'intègrent de plus en plus dans l'univers cynégétique aujourd'hui.

Gros plan sur les femmes de la Diane Miélanaise.



Photo: Chassons.com

Nous avons interviewé Laurent Stimac, président de la société de chasse de Miélan, pour en savoir plus sur la place des femmes dans son association.

La société de chasse de Miélan a été fondée en 1971. Entre temps, cette société a beaucoup évolué. Selon Laurent Stimac, les femmes ont intégré l'association « il y a une douzaines d'années. Depuis les années 2000, une quinzaines de femmes et filles sont arrivées ». Elles apportent de la diversité et des avis différents. Elles donnent leur opinion, les partagent, et transmettent leur passion. Elles sont perçues comme un peu plus calme et leur implication est bénéfique. Le résultat est positif comme le souligne Laurent Stimac : « Les gens sont contents qu'il y ait une diversité de jeunes femmes et de jeunes filles avec eux ».

Quelques chiffres

Alors que les chasseresses ne représentaient que 3 % de l'ensemble des chasseurs, elles constituent à présent près de 15 % des nouveaux permis délivrés.

Ainsi en 10 ans, l'effectif des femmes à la chasse a évolué de 25 %.

(Source : Le chasseur français-Septembre 2025).

Être une femme sapeur-pompier en 2026

par Jade et Naë

Dans notre société, la plupart des personnes pensent que le métier de sapeur-pompier est plutôt masculin. Et pourtant, de plus en plus de femmes s'engagent dans les casernes .

Madame Lasgleyse , sapeur-pompier à Miélan, nous répond à ce sujet.



Les véhicules de la caserne de Miélan

Photo : lejournalduGers.fr



La caserne des pompiers de Miélan

Photo : SDIS32.fr

Quelle est la proportion de femmes dans votre caserne ? Ce chiffre a-t-il évolué ?

Il y a 18 pompiers et 4 femmes. On constate une augmentation du nombre de femmes.

Est-ce que c'est plus difficile d'intégrer une caserne lorsqu'on est une femme ?

Non, ça ne l'est pas. D'ailleurs des femmes sont plus fortes que des hommes au niveau physique .

Est-ce que c'est le même entraînement pour les femmes et les hommes ?

Oui sauf qu'à partir d'un certain âge, le SDIS (Service Départemental d'Incendie et de Secours) demande les ICP (Indicateur de la Condition Physique) des pompiers. Les barèmes des femmes sont différents de ceux des hommes pour les exercices : pompes , killy , souplesse , gainage , luc léger . Les femmes et les hommes ont les mêmes formations : secours à la personne ,

incendie , conducteur véhicules , secours routier , protection des personnes, des biens et de l'environnement (formation spécifique) .

Avez-vous dû faire vos preuves plus qu'un homme ?

Non, il n'y en a pas besoin mais on adapte la prise en charge en fonction de la force de chacun. Par exemple, quand il faut soulever une personne installée sur un brancard, son corps est plus lourd que la tête. Donc un homme soulève les jambes et la femme la tête .

Avez-vous rencontré des réticences de la part de vos collègues masculins ?

Non, car les hommes sont habitués à avoir des femmes dans une caserne .

Est-ce que sur les interventions vous avez un rôle particulier en tant que femme par exemple ?

L'avantage d'être une femme pompier, c'est qu'on a une approche différente de l'homme pour prendre en charge des femmes par rapport à la nudité , par rapport au bilan lésionnel d'une victime . Une femme va avoir une approche différente avec les enfants car son côté maternel ressort ainsi que sa douceur .

Est-ce que vous auriez un conseil à donner aux jeunes filles qui se destinent au métier de pompiers ?

Les femmes ont autant leur place dans la caserne que les hommes. Elles ont aussi la même passion et la même persévérance. On arrive à faire ce que l'on souhaite si on le fait avec passion. On arrive à nos fins. La femme est bien intégrée dans les casernes de nos jours.

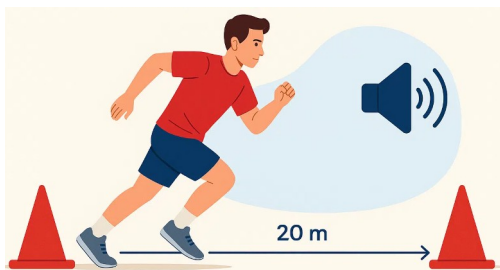
De quoi parle-t-on ?



Killy ?

Le killy consiste à tenir la position assise dos au mur avec les jambes à 90° , la tête collée au mur et les bras le long du corps.

Image : pompiers.chateau.free.fr



Luc léger ?

Il s'agit d'une course navette qui se déroule entre deux lignes parallèles distantes de 20 mètres.

Image: rorocoaching.fr

Kiné des villes ou kiné des champs ?

par Marthe et Liséa

De nos jours, pour les kinésithérapeutes, se pose la question de la structure dans laquelle exercer. Choisir entre une grande ville et la campagne n'est pas anodin. Pour en savoir plus, nous avons interrogé pour vous Florent Marcet, kinésithérapeute à Montaut.



Photo : Florent Marcet

Dans quel type de structure avez-vous commencé ?

Quand j'ai commencé, j'ai travaillé en centre de rééducation pendant un an. Après, je suis allé en cabinet libéral, ensuite à Toulouse, puis je suis venu à Montaut en remplacement et je me suis installé dans un cabinet libéral.

Pourquoi avez-vous choisi ce type de structure au départ ?

Au départ, en centre de rééducation, j'ai donné un coup de main aux filles qui m'avaient aidé pour le diplôme. Maintenant, en libéral, j'apprécie d'être mon propre patron, je décide quand je veux partir en vacances, je choisis mes horaires de travail.

Les prix dépendent-ils du lieu où vous travaillez ?

Non. Ce sont les mêmes partout ; ça dépend des pathologies, si vous avez mal à l'épaule, mal aux genoux, des problèmes respiratoires, des problèmes neurologiques...

Est ce que les patients sont différents à la ville et à la campagne ?

Les patients sont pareils en ville comme à la campagne. Au début on ne se connaît pas mais au bout d'un moment, on apprend à se connaître.

Combien de clients par jour peut-on espérer ?

Ça dépend du kiné. Moi, je prends une vingtaine de patients par jour, entre le cabinet le matin et les domiciles l'après midi. Il y a des kinés qui vont monter jusqu'à trente patients par jour.

Combien d'heures travaillez-vous par jour ?

Je travaille de 8 heures à 13 heures et je reprends à 14 heures pour finir à 17 heures ou parfois 19 heures.

Préférez-vous exercer dans de grandes ou de petites villes et pourquoi ?

Je n'ai pas vraiment de préférence. C'est totalement différent. Disons qu'en grande ville, on doit se déplacer à vélo en permanence ou à pieds car je ne prends quasiment pas la voiture. En campagne, on est obligé de prendre la voiture tout le temps. Là où je travaille, c'est très sympa car il y a une cheminée allumée tous les jours. Ce n'est pas le cas de tous les cabinets. C'est un choix personnel donc je n'ai pas de préférence.

Mieux respirer, ça s'apprend !

par Imelda et Alyah

Le breathwork, une méthode de respiration faite pour s'apaiser, héritée de l'Inde et toujours pratiquée aujourd'hui notamment par des Anglais, des Américains et des Allemands. Nous avons rencontré pour vous Terry Carter qui travaille dans ce domaine.



Image: blogilates.com

Cette méthode n'est pratiquée que par trois ou quatre personnes en France. Elle est surtout utilisée en Angleterre, en Amérique et en Allemagne. Avant de se lancer dans cette pratique, Terry était gendarme en Angleterre. Un jour, quelqu'un a pointé une arme sur elle, ce qui l'a tétanisée. Elle était terrifiée à l'idée de ne plus revoir son enfant. C'est donc depuis ce jour qu'elle a voulu exercer un métier moins dangereux et plus calme mais qui peut toujours aider les gens dans le besoin.

Le breathwork, technique de respiration apaisante, existe depuis 3000 ans. Cette pratique s'appelait le pranayama et s'utilisait principalement en Inde. Ce mot se compose de « prana » (souffle) et « yama » (maîtrise), ce qui donne « contrôle du souffle ». Plus tard, en 1960, Stanislav Grof fait redécouvrir le breathwork et l'adapte pour des patients modernes. Cette pratique est surtout utilisée pour les personnes qui ont des problèmes cardiaques, des troubles de l'attention, qui souffrent de dépression, d'anxiété, d'épilepsie mais pas seulement. Ce yoga de la respiration permet aux personnes de pouvoir mieux relâcher leurs émotions, de gérer leur stress et de se sentir mieux dans leur peau. Il faut se former à cette pratique et avoir une certaine expérience pour l'exercer. Il y a de très bons retours des patients qui affirment que cette méthode les a beaucoup aidés.

Une journée à la Résidence Lagrange à Miélan

par Inaya et Zélie

Peu de gens savent comment se passe de nos jours la journée d'un résident en lotissement autonomie. Nous avons enquêté pour vous dans la Résidence Lagrange de Miélan et avons interviewé Céline Dufréchou et Emilie Barbéra, maîtresses de maison.



Photos : Résidence autonomie Lagrange

La résidence accueille des personnes âgées qui ne se sentent plus en capacité de rester seules chez elles. Elles choisissent de venir à la résidence parce qu'elles se sentent isolées et coupées du monde. Cela leur permet d'être accompagnées et en sécurité sans être obligées de sortir.

Un des critères d'admission est le niveau d'autonomie de la personne âgée. Il se calcule en GIR (Groupe Iso-Ressource) qui va de 1 à 6. Lorsque l'on est au niveau 6, on est parfaitement autonome. Quand on est au niveau 1, on n'est plus capable de vivre seul. Pour intégrer la résidence, il faut être GIR 4, c'est à dire qu'on est en début de perte d'autonomie. Le lieu peut accueillir des GIR 5 et 6 qui ne veulent plus rester seuls chez eux.

La journée des résidents est basée sur « une routine » mais chacun est libre de faire ce qu'il souhaite. Il n'y a pas d'heure précise pour les levers. Ils déjeunent s'ils le souhaitent entre sept et huit heures. Souvent, il n'y a pas d'animation le matin. Les repas du midi se prennent à midi pour ceux qui le désirent. L'après-midi, des animations sont proposées sans obligation d'y participer. Les repas du soir peuvent être pris à partir de dix-sept heures. Les heures de couchers sont propres à chacun.

Le personnel soignant est au service des résidents. Ils se voient tous les jours, il y a donc forcément des liens qui se créent, des échanges intenses. Pour certains résidents qui n'ont pas de famille, le personnel est leur seul lien. Pour ceux qui en ont une, c'est un pilier supplémentaire. Il y a une relation de confiance qui règne.

Comme le souligne Céline Dufréhou, « les résidents, pour la plupart, s'entendent bien entre eux. Il y a même de belles complicités. D'autres sont plus isolés, dans leur chambre, n'aiment pas aller vers les autres et sont bien comme ça. »

Émilie Barbéra l'assure : « la Résidence Lagrange permet à nos aînés de profiter de belles journées tout en étant assurés d'être aidés. Cela rassure leurs familles et leurs amis. »

Dans les coulisses de la P'tite Marmite Gasconne à Miélan

par Simon et Nolhan



Photo: Erick Segré

Tout le monde aime passer un bon moment face à un plat préparé par un cuisinier professionnel. C'est le cas des clients de Joëlle et Erick Segré, restaurateurs et propriétaires de La P'tite Marmite Gasconne, une adresse bien connue à Miélan. Mais vous êtes-vous demandé quelles réalités et difficultés du métier se cachent derrière votre assiettes ?

Érick Segré l'assure : « Monter un restaurant à partir de rien, c'est compliqué, voire impossible . Il faut beaucoup d'argent. La restauration se

porte mal et les banques accordent difficilement des prêts. Elles n'ont plus confiance. C'est le premier obstacle pour le futur restaurateur. »

Parvenir à réunir les fonds et posséder un local, ce sont deux conditions qui ne suffisent pas pour ouvrir son restaurant. Il faut réaliser beaucoup de démarches administratives. Tout d'abord une inscription à la chambre des métiers et à la chambre de commerce ainsi que l'obtention de licences et de permis qu'il faut remettre à jour plusieurs fois et qui coûtent cher. Il y a aussi des règles d'hygiène à appliquer: « Il faut avoir une trace écrite de tout, fait remarquer Erick, l'origine des produits, la température et parfois aussi il faut faire venir un laboratoire indépendant qui est payant et qui va venir vérifier la sécurité alimentaire.»

Il ne faut pas oublier également un nombre important de régulations et l'utilisation d'équipements imposés, comme par exemple une cellule de refroidissement.

Quant aux corps de métiers avec lesquels les restaurateurs travaillent, ils sont nombreux. Les bouchers, les fermes locales par exemple. Erick le rappelle : « Il faut être capable de tout coordonner. »

L'amplitude des horaires de travail peut également être un frein pour les futurs restaurateurs. Joëlle et Erick travaillent en moyenne 13h par jour, avec un record de 22h d'affilée.

D'après Erick, « si vous réussissez à posséder un restaurant, vous allez penser que vous êtes le patron mais en vérité ce n'est pas si simple. C'est plus difficile que ce que l'on pense d'avoir ce statut. Le droit au chômage, les arrêts maladie sont limités. »

Une fois ces obstacles franchis, un restaurant est un formidable lieu de convivialité. «Le gars assis à la table de ton restaurant te fait vivre » souligne Erick dont la capacité à se remettre régulièrement en question lui permet de s'adapter. Avec Joëlle, ils ont toujours continué à se former, à suivre des stages pour le plus grand plaisir des clients.. «Il faut se battre » confie-t-il.

Les propriétaires de la P'tite Marmite Gasconne obtiennent un beau succès grâce à leur gentillesse et leur respect pour les clients.

SÉCURITÉ

Charpentier, un métier dangereux ?

par Louane et Malyha

Le métier de charpentier, un métier à risque que Yohann Braux exerce depuis 11 ans à Malabat dans le Gers. Nous sommes allées à sa rencontre pour comprendre ce métier et les responsabilités qu'il implique .



Photo : Innerlift.fr



Photo : Louane Braux

Est-ce un métier dangereux ?

Oui à cause de la hauteur.

Est-ce qu'un accident est déjà arrivé sur un chantier ?

Oui ? quand j'étais employé dans une entreprise, j'utilisais un Manitou. Un collègue s'est trop approché et une poutre que je transportais avec le Manitou est tombée sur lui.

Que risque le chef d'entreprise en cas d'accident sur le chantier ?

Le chef est responsable si une infraction au code du travail est constatée. Il risque une amende, ou le versement de dommages et intérêts s'il y a une victime. Il peut même risquer la prison en fonction de la gravité de la situation ou une fermeture de l'entreprise.

Comment sont sécurisés les chantiers de votre entreprise ?

Ils sont sécurisés par le montage en règle des échafaudages. Pour cela, une formation est obligatoire. Lorsque le chantier se situe en bord de route, une signalisation est mise en place.

Le port de l'E.P.I (Équipement de Protection Individuelle) est obligatoire. Il est composé de chaussures de sécurité, gants, lunettes de protection, harnais.

Comment gérer le matériel à utiliser quand on est en hauteur ?

Lorsque le travail est très en hauteur, un harnais est utilisé. Une vigilance est apportée pour éviter toute chute de matériaux du toit. Parfois des filets sont utilisés.

Quelle formation avez-vous suivie pour être charpentier ?

-J'ai un CAP BEP en menuiserie et après une dizaine d'années dans ce métier, j'ai été embauché en tant que charpentier. J'exerce ce métier depuis 11 ans et j'ai appris sur le «tas».

Est-ce que des séances sur la sécurité sont prévues dans cette formation ?

- Oui, mon employeur m'a formé à la sécurité. On doit par exemple apprendre, à mettre un harnais.

Un peu de vocabulaire



Manitou : chariot télescopique destiné aux tâches de manutention et de levage.

Image : Manitou.com

CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) : il donne une qualification d'ouvrier employé qualifié dans un métier déterminé.

BEP (Brevet d'Études Professionnelles) : c'est un ancien diplôme d'études secondaires qui attestait d'une qualification professionnelle.

Piratage de l'ENT dans une cité scolaire de Haute-Garonne

par Abigaël et Mattéo

Le 19 janvier 2026, la cité scolaire Vincent Auriol de Revel a été victime du piratage de la messagerie de l'Espace Numérique de Travail (ENT). Afin de semer la panique, un individu a envoyé un message indiquant qu'il avait posé une bombe dans l'établissement.



Photo :FranceBleu.fr

Monsieur Christophe BESSAC, proviseur de la cité scolaire, joint par téléphone, nous a expliqué la chronologie de cet événement traumatisant pour les élèves et le personnel de l'établissement.

Suite à un message de menace de mort envoyé à la cité scolaire de Revel tôt le matin, le Principal a pris la décision de déclencher l'alerte intrusion en précisant que ce n'était pas un exercice. Ce qui a provoqué « beaucoup de peur et de panique chez les élèves ». Il suspend les cours pour le restant de la journée, le temps qu'une équipe de démineurs sécurise l'établissement. Il contacte les forces de l'ordre, pour pouvoir évacuer l'établissement en toute sécurité vers le gymnase municipal de la ville à 12h30.

« A partir du moment où les élèves étaient en sécurité, ils ont été autorisés à appeler leur famille » souligne le principal.

Mais il s'agissait d'une fausse alerte.

Après cet événement, le Principal a déposé plainte au nom de l'établissement et a mis en place une cellule d'écoute pour les élèves ayant mal vécu ce terrible moment. Il a également fait modifier les paramètres du compte PRONOTE piraté.

Actuellement, les collèges et lycées ayant été victimes de ce genre de piratage se demandent comment renforcer la sécurité de l'Espace Numérique de Travail afin de ne plus avoir ce problème.

Monsieur le principal, lui, souhaite rester optimiste. Même si « des personnes ont envie de perturber nos vies et notre existence, il ne faut pas arrêter de vivre pour ça » souligne-t-il.

VIE DES COLLÉGIENS

Manger bio au collège Vasconie

par Louka

Depuis plusieurs années, les collèges Gersois utilisent plus de 70 % de produits biologiques dans leurs cantines. C'est le cas notamment au collège Vasconie. Enquête auprès de M. Folz, notre chef cuisinier, qui nous a tout expliqué.



Photo :gers.fr

Tout d'abord, on peut se demander qui sont les principaux fournisseurs en bio de notre restaurant scolaire. Gers bœuf alimente en viande. L'entreprise Bio Pays Landais fournit tous les légumes. La ferme Les Arbolets livre les laitages.

Le bio demande plus de travail que le conventionnel. Mais il est meilleur pour notre santé à tous et il a un meilleur goût.

Le chef cuisinier pense que les élèves sont satisfaits de manger du BIO.

Et vous, vous en pensez quoi du bio ?