

## Portes- ouvertes de l'arsenal de Toulon pour les élèves de Souillac.

Voyage à Toulon du dimanche 30 mars au mercredi 2 avril 2008, avec 2 jours sur place.

### Accompagnateurs :

- Denis Kerjean, lieutenant de vaisseau, représentant départemental de la marine nationale
- Colonel Robert Martel, délégué militaire départemental du Lot.
- Le Caporal chef Choukri Tounsi et le caporal chef Laurent Tessier, chauffeurs du car affrété par l'armée de terre.

### Le projet

Le projet de visite de l'arsenal de Toulon a été initié par Mme Elise Willerme, proviseur adjoint du lycée hôtelier, en 2006-2007, et poursuivi cette année par Fabrice Cambonie, professeur de cuisine, en collaboration avec Denis Kerjean, le colonel Robert Martel et Henri Fourmy, capitaine de vaisseau, commandant de la Marine à Bordeaux.

Cette opération a été en partie financée, par le travail de la classe qui a servi le banquet organisé à Brive pour les 80 ans de la maison Faurie partenaire de Renault, le 17 novembre 2007 (Loïc et Alexandre). La prise en charge du transport a été effectuée par l'armée de terre.

### Participants :

- 23 élèves de Terminale CAP du lycée hôtelier Quercy Périgord de Souillac, promotion 2006-2008, dont 5 serveurs et 18 cuisiniers et 4 professeurs dont Fabrice Cambonie, pilote du projet

En quelques heures seulement (9 heures quand même), nous avons laissé les bois noirs des Causses du Quercy et la vallée verdoyante de la Dordogne pour se retrouver dans un autre monde, marin et méditerranéen : les forêts de conifères, les maquis, les versants couverts de vignes et surtout la grande bleue ! Avec quelle impatience, nous avons attendu de la voir après l'avoir côtoyer si longtemps de Narbonne à La Ciotat. Puis, enfin, la vue sur son immensité, sa côte échanquée soit égayée par un village tout blanc, soit ourlée de vert et de roches blanches. Il reste une ressemblance avec notre environnement quotidien, les roches crayeuses mais elles sont ici plus fières, accidentées et dressées vers le ciel.

Nous avons aussi apprécié le ciel bleu et le ciel gris, un jour de chaque, la profondeur d'un ciel sans nuage et la crépitation de l'orage méditerranéen et bien sûr un festival de fleurs : mimosa, glycine, coronille, iris, anémones..... et déjà sur le bord de mer comme un avant goût de l'été dans la douceur d'un après-midi. Mais, nous ne sommes pas là pour le farniente, un programme chargé a été préparé.

## **1<sup>ère</sup> visite pour le service vivres –restauration sur l'arsenal**

Conduite par le commissaire en chef Henri, le SVR doit nourrir 20 à 25 000 personnes par jour. Visite des magasins et de la boulangerie (30 tonnes de pain par mois)

Les Missions du SVR sont basées sur un savoir faire ancien qui date du XVIII<sup>ème</sup> siècle pour assurer la logistique

- 1- Gérer des stocks de nourriture disponibles pour des bâtiments de la marine qui peuvent appareiller sur l'heure, en contrôlant les DLC et les DLUO.
- 2- Gérer le ravitaillement, au bout de 45 jours d'autonomie de vivres par pétrolier ravitailleur ou lors d'une escale, de ces mêmes navires.

Par ex : le ravitaillement de 300 hommes pour 10 jours nécessite 12 palettes de produits : épicerie, réfrigérés et surgelés, à préparer et à délivrer à bon port.

Trois règles de gestion sont appliquées scrupuleusement : traçabilité, autonomie et HACCP et deux objectifs sont poursuivis : le ravitaillement et la sécurité.

**C'est une leçon d'organisation, de qualité, de traçabilité, de prise de responsabilités de toutes les équipes**

**Le Centre de production alimentaire Malouet**, visite guidée par le major Duval, patron de la production et son équipe

Un personnel militaire et civil de 80 personnes pour produire 4 millions de portions par an soit 18 à 25 000 portions par jour, pour le soutien des marins, à terre, embarqués et répartis sur l'ensemble de l'aire toulonnaise.

Perle de l'agro- alimentaire, cuisine collective qui a obtenu l'iso 9001 et 14001 pour assurer la satisfaction, la qualité et la sécurité du client et préserver l'environnement au niveau de l'eau, des déchets et des produits d'entretien en particulier. Le service applique le principe de la liaison froide réfrigérée du jour – 12, le temps de la commande au jour + 2, le temps de la consommation.

**Un tête à tête des élèves avec les marins au moment du repas : un échange simple, riche, fructueux, un moment de communication chaleureux sur la formation, les conditions de vie et de travail des marins sur les mers du monde.**

## **2<sup>ème</sup> visite : l'avis Commandant Ducuing, sur les quais de la base navale :**

Une visite guidée qui permet de se faire une idée des conditions de travail et de vie des marins embarqués sur les mers du monde. Une petite frégate armée de torpilles, de canons et de mitraillettes. C'est un navire semblable qui a été en opération au large de la Somalie à la poursuite des pirates du Ponant.

## **3<sup>ème</sup> visite : SNA sous- marin nucléaire d'attaque**

La visite a commencé par la salle des machines, ensuite, la cafétéria de l'équipage qui fait office de repos et le coin des bannettes (les couchettes), imbriquées les unes dans les autres, un minimum d'espace pour dormir ! La visite s'est poursuivie par la cuisine, très petite, 2 mètres en carré et 1m70 de hauteur qui possède une répartition efficace des appareils et équipements ménagers, qui permet à deux hommes, le chef et

son commis de réaliser 90 couverts à chaque repas. Un marin toujours disponible pour nous expliquer le fonctionnement des différents matériels de navigation et de combat. (Adeline)

Des équipes soudées, compétentes, passionnées par leur métier à tous les niveaux et aux différents postes de travail.

L'autonomie de ces bâtiments est complète en air, en eau, en électricité sauf en nourriture, d'où l'importance du service vivres opérationnels pour garantir cette autonomie et le moral des troupes.

#### **4<sup>ème</sup> visite :**

**Le musée de la marine** nous a permis de considérer le port de Toulon du point de vue historique, il étale tout le panache des navires et des hommes de guerre des siècles passés : des armures, des armes, des statues ou les portraits de grands hommes qui ont marqué Toulon : Colbert, Richelieu, Vauban, les maquettes de grandes canonnières et de frégates toutes voiles dehors. Un hamac, un gouvernail fait de bois verni et de cuivre, des statues de proue de navire, en bois et gigantesques et tant d'autres merveilles. Le musée montre aussi toute la puissance et l'efficacité des bâtiments modernes dont le dernier : le Charles De Gaulle. (Cathy et Iris)

#### **5<sup>ème</sup> visite : l'arsenal en bus :**

Un espace de 250 ha qui rassemble des écoles de formation, les services du SVR, le secteur des sous – marins nucléaires d'attaque au nombre de 6. (Les 4 sous- marins nucléaires lanceurs d'engins sont basés à Brest). La base des marins chasseurs de mines... et des espaces de carénage creusés par les bagnards de Toulon au XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles et le quai réservé au porte – avion Charles de Gaulle. (Olivier et Benoît)

Un espace qui accueille la FAN, force d'action navale dont les missions sont la dissuasion, la projection des forces, la prévention et la sauvegarde pour répondre aux trafics de personnes, de drogue, aux risques de pollution en Méditerranée mais aussi dans le monde entier.

**6<sup>ème</sup> visite : le domaine de Souviou**, domaine qui allie les deux produits phares de la Méditerranée, le vin et l'huile d'olive.

Un bel après – midi ensoleillé pour admirer ce domaine de 26 ha d'oliviers entre 180 et 250 mètres d'altitude et des vignes. Certains oliviers ont 3000 ans d'âge. Les variétés sont différentes et les huiles sont soit fruitée comme l'oléa plinia soit plus corsée comme l'oléa selvatica. Il faut 5 à 7 kg d'olives pour produire 1 l d'huile.

L'AOC de Bandol offre des rouges, des rosés et des blancs, fruits du cépage roi de Bandol : le Mouvèdre. Le Côte de Provence lui rajoute avec beaucoup d'équilibre le Cinsault, le Grenache et le Syrah.

La dégustation nous a permis d'apprécier les goûts fruités de ces vins accompagnés de fouace et la qualité des huiles. Attenante à cette salle, la cave présente quelques grandes cuves en bois dans lesquelles vieillissent les vins de Bandol.

Les conditions climatiques : ensoleillement, mistral, proximité de la mer sont idéales, pour obtenir une production de qualité. (Solène et Célia)

### **Des moments de détente :**

#### **Les repas :**

L'auberge du Port à Bandol, un restaurant dont la décoration et l'état d'esprit sont très sophistiqués et pourtant aux lignes élégantes puisque le propriétaire l'a conçu comme un véritable yacht en blanc, marron et argent. C'est un lieu très lumineux et chaleureux. On a apprécié un repas gastronomique : risotto de la mer au safran et au citron et velouté de topinambour, pièce de bœuf des vendangeurs cuit au gros sel, charlotte confite au vin de Bandol Pomme au thym et tarte fine aux pommes, miel et lavande : un délice de A jusqu'à Z.

Le bistrot des vins et du terroir à Carcassonne, un cave à vin, un décor médiéval mais une réputation surfaite, avec un manque de place, un manque d'air, un manque d'hygiène au goût brûlé. (Warda, Emilie, Virginie)

#### **Les pique-niques :**

Deux pique-niques dans le voyage et toujours un moment de détente et d'humour et bien sûr un bon rapport qualité, prix ! (Michaël et Christelle)

#### **Les quartiers-libres**

Deux quartiers libres ont été approuvés par l'ensemble des professeurs, nous avons ainsi profité de deux soirées pour boire un verre et danser dans un endroit sympathique "le navigateur". Nous avons ensuite regagner notre hébergement, "le cercle du Marin" où nous avons reçu un accueil militaire mais qui est un immeuble agréable aux chambres spacieuses, confortables et équipées de nombreuses chaînes de télévision.

A Bandol, par un après midi ensoleillé, nous avons fait du shopping, nous nous sommes baladés, nous avons profité de la plage, de la mer et du soleil et nous avons fait des rencontres.

Des moments agréables pour respirer et apprécier la chaleur de cette journée d'été. (Priscillia et Laurence)

Clément, Audrey et Natacha font un reportage photos

### **Conclusion**

C'est trop bien ... c'est trop court... Un chaud et un froid surtout au retour : changement de rythme scolaire et de températures ! A quand un autre départ ?

D'autant plus que le lendemain même de notre retour, nous avons abruptement repris le rythme scolaire : les examens d'enseignement général et professionnel pour l'obtention du CAP.

Une sortie pédagogique qui a permis aux élèves de considérer des hommes et des femmes occupées à des activités économiques et sociales valorisantes, de connaître des

produits régionaux dans leur contexte local et méditerranéen, de passer de bons moments de détente, de faire des rencontres enrichissantes et susceptibles de former de bons professionnels.

La classe de Terminale CAP – section 2007- 2009, avec leurs plus chaleureux remerciements.