

Collège La Tourelle. « Manger bio et local, c'est l'idéal »

Les 270 élèves inscrits à la cantine du collège La Tourelle participent, du 24 au 28 septembre, à l'opération « Manger bio et local, c'est l'idéal », organisée par la Maison de l'agriculture bio du Finistère. En cuisine, Pascal, Claude et André relèvent, toute cette semaine, le défi de faire manger aux élèves une cuisine à 90 % bio au lieu des 40 % habituels. Un défi synonyme d'une organisation millimétrée et qui nécessite un approvisionnement auprès de dix fournisseurs locaux, comme Les maraîchers de la Coudraie.

Cette démarche est appuyée par Valérie Le Borgne, principale du collège. À peine installée à la tête de l'établissement, elle a adhéré d'emblée à cette démarche qu'elle qualifie de « construction du citoyen ». « La reconnaissance du bien manger, dit-elle, les élèves la partagent avec les adultes qui préparent à manger. Cela s'intègre aussi dans leur quotidien. Quand ils font les courses avec leurs parents, ils sont attentifs aux choix de consommation. Et n'hésitent pas à pousser au cuisiner soi-même ».

Différents ateliers

L'événement de cette semaine arrive en terrain fertile. Inauguré au cours de la dernière année scolaire, avec 25 élèves volontaires de 6^e, l'atelier scientifique, l'Atelier du goût, est renouvelé pour cette rentrée avec 28 participants, dont quelques collégiens de 5^e. Ils sont toujours animés par Pascal Cano, chef cuisinier, et Muriel Lavigne, professeure de SVT. L'enjeu vise à une prise de conscience de l'importance d'une alimentation saine. Les alternatives dans l'alimentation, comme la spiruline, les algues, seront notamment étudiées. Ils vont aussi découvrir l'alimentation par l'approche sensorielle. Sans oublier l'influence des modes de culture sur les qualités nutritionnelles et gustatives des aliments.

Dans la logique de cette immersion, sont nés des ateliers cuisine. Des recettes inventées par les élèves ont fait l'objet de fiches techniques, partagées sur emapp.fr. Un site gratuit et libre d'accès, fait par et pour des professionnels de la restauration.

Primée par les Victoires des cantines rebelles, en 2017, et plus récemment par le Trophée restauration, la démarche volontariste du collège est l'affaire de toute la communauté éducative