



Communiqué de presse

Blois, le 16 octobre 2025

La santé dans l'assiette : Les collégiens initiés aux bonnes pratiques

Les mardi 14, mercredi 15 et jeudi 16 octobre s'est déroulée la 6^e édition des Journées Alimentation Collèges, manifestations pédagogiques dédiées à l'alimentation et destinées aux collégiens de Loir-et-Cher. À l'invitation du conseil départemental et de la Société Départementale d'Agriculture (SDA41), plus de 950 élèves de 6^e de neuf établissements¹ ont découvert, à la salle des fêtes de Saint-Sulpice-de-Pommeray, les produits locaux et les bases de l'alimentation auprès de professionnels du secteur agricole.

Depuis 2019, les Journées Alimentation Collèges suscitent un réel engouement dans les établissements et permettent aux élèves d'appréhender la transformation des produits alimentaires et agricoles. Dans la peau de chefs cuisiniers durant quelques heures, les collégiens s'impliquent et prennent conscience de l'origine agricole des aliments et de la diversité des exploitations.

Dans le cadre de son Plan Le 41 en bonne santé, le conseil départemental de Loir-et-Cher s'est fixé pour objectif d'initier les collégiens aux bonnes pratiques alimentaires afin de limiter les consultations auprès de diététiciens nutritionnistes.

S'inscrivant dans le thème de « l'alimentation humaine » enseigné dans le programme de sciences et vie de la terre du niveau de 6^e, ces journées proposent des ateliers pédagogiques immersifs au cours desquels les élèves, encadrés par des professionnels, producteurs, anciens professionnels du secteur, bénévoles passionnés et de chefs de cuisine d'établissements du département, fabriquent des madeleines, des pâtes, des sablés et prépareront de la soupe et des salades de fruits.

Ces ateliers pratiques ont pour objectif :

- la découverte des céréales utilisées dans la fabrication des pâtes et cultivées localement ainsi que la compréhension de la chaîne de fabrication des pâtes, du champ à l'assiette ;
- le rappel de ce que sont les mammifères, les caractéristiques du vivant, les principes de la reproduction et le fonctionnement des organismes vivants ;
- la découverte de la production de lait par la vache, des cinq produits laitiers principaux et leur fabrication ;
- la découverte de la diversité d'aspect, de texture et d'arôme des fruits et légumes frais, qu'ils soient connus ou méconnus ;
- l'incitation à la consommation de fruits frais, notamment lors des récréations ;
- la collaboration et le partage en équipe ;
- et, surtout, la valorisation des filières de proximité, l'éveil et l'entretien de la curiosité des collégiens.

¹ Collèges Robert Lasneau de Vendôme, Alphonse Karr de Mondoubleau, Marcel Carné de Vineuil, Joseph Paul-Boncour de Saint-Aignan, Bégon, Augustin Thierry et Rabelais de Blois, Gaston Jollet de Salbris, Joachim du Bellay de Montrichard-Val de Cher.

Une thématique a porté sur la transformation de lait en crème et beurre, la fabrication de miel, la production et la dégustation de fromages de chèvre ainsi que la confection, sous la houlette d'un traiteur, d'un repas local et durable. Ce dernier a fait l'objet d'un pique-nique au cours duquel les producteurs locaux ont été mis en valeur.

Comme l'an passé, une dégustation de viandes locales a été proposée à tous les élèves et encadrants (Bœuf Label Rouge, Poulet de l'Orléanais, Agneau de Sologne en AB ...) – grillées à la plancha afin de promouvoir les filières locales de qualité et mettre en avant les objectifs fixés dans la loi Egalim.

Les partenaires professionnels de cette 6^e édition, non ouverte au public, sont la Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher, la Mutuelle Sociale Agricole, le syndicat des apiculteurs de Loir-et-Cher, la Ferme du Chat Blanc, Interfel : l'Interprofession des fruits et légumes frais, OSA Centre, la ferme de la Guilbardière, Fanny Marchand, Ô saveurs du lait, Chèvrerie du Fay, Ferme de la Grande Vove, Ferme des PiouPioux, les magasins producteurs Ô près des Paysans et la Ferme, traiteur Avezard, EARL Jaffré & Fils, La Ferme des Bisollières (Pascal Cazin), Les Vergers du Clouseau, EARL du Petit Perche, la commune de Saint-Sulpice-de-Pommeray sans oublier des producteurs de fromages de chèvres locaux et des chefs cuisiniers de collèges.

« Le conseil départemental de Loir-et-Cher s'engage à promouvoir une alimentation saine et équilibrée dans les collèges. Ces journées d'alimentation sont l'occasion idéale pour sensibiliser nos jeunes à l'importance de bien manger, tout en mettant en avant les produits locaux et les circuits courts. Nous croyons fermement que l'éducation alimentaire est un pilier essentiel pour la santé et le bien-être de nos élèves », conclut Philippe Gouet.