

## Cérémonie des D d'Or : Le conseil départemental de Loir-et-Cher lauréat de deux prix

Ce mercredi 10 décembre, à l'occasion de la cérémonie de remise des D D'Or organisée à Lille par le groupe Delbo Presse et *Le Journal des Départements*, le conseil départemental de Loir-et-Cher a fièrement vu deux de ses initiatives saluées et récompensées par le jury.

Chaque année, la cérémonie des D d'Or valorise et récompense les dynamiques collectives, les méthodes de travail et les engagements qui font la force des départements. Après avoir été primé en 2024 pour son dispositif « Clap 41 », le conseil départemental de Loir-et-Cher a, en 2025, reçu des trophées pour deux de ses projets : celui de l'alimentation locale pour « Le Déjeuner de Loir-et-Cher » et celui de l'inclusion artistique pour sa formation « Apprentissage musical et autisme ».

### **Le Déjeuner de Loir-et-Cher, D d'Or de l'alimentation locale**

Garantir des repas de qualité, variés et équilibrés, élaborés à partir de produits locaux et respectueux de l'environnement constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher. Véritable enjeu environnemental et de santé publique, le « bien manger » est au cœur de l'action du conseil départemental, et particulièrement au sein de ses 26 collèges publics. C'est dans cette volonté affirmée – et essentielle pour l'avenir de l'agriculture et de la planète – que s'inscrit l'opération annuelle « Le Déjeuner de Loir-et-Cher ». Depuis 7 ans, cet événement pédagogique permet à tous les collégiens de Loir-et-Cher de déguster un menu unique, composé exclusivement de produits locaux et de saison. Élaboré par un chef étoilé du département, en étroite collaboration avec les cuisiniers des établissements, il offre aux collégiens l'opportunité de découvrir de nouvelles saveurs, leur rappelle l'importance de manger local et prouve que la restauration collective peut être synonyme de repas de grande qualité. Une mission d'éducation aux bonnes pratiques alimentaires essentielle pour le département. En 2025, les chefs Fumiko et Anthony Maubert, à la tête du restaurant étoilé Assa à Blois, ont proposé aux élèves un repas 100% loir-et-chérien mais aux inspirations asiatiques.

### **Apprentissage musical et autisme, D d'Or de l'inclusion artistique**

Résolument engagé dans la lutte contre les inégalités dès l'enfance mais également pour le bien-être des personnes en situation de handicap, le conseil départemental de Loir-et-Cher a, en 2025, organisé deux journées de formation intitulées « Apprentissage musical et autisme ». Réservée aux enseignants, cette formation a un double objectif : apporter des connaissances spécifiques aux professionnels de l'enseignement de pratiques artistiques, et ainsi pouvoir offrir aux jeunes atteints de troubles du spectre de l'autisme la possibilité de découvrir la pratique musicale. Une pratique qui, selon les spécialistes, intervient positivement sur ce type de troubles.

Au cours de ces deux journées de formation, plusieurs sujets ont été abordés : les notions de handicap et d'accessibilité, les troubles dits « dys », les troubles du spectre autistique (TSA), les « typologies » de handicap, l'accueil d'un groupe d'enfants en situation de handicap au sein d'un atelier, ou encore la conception d'un projet d'accueil inclusif. Tout autant de sujets qui vont permettre aux enseignants de pratiques artistiques de recevoir au mieux les enfants atteints de ces troubles, de les associer à une vie de groupe et de les sortir ponctuellement de leur isolement, au-delà du fait que le contact avec la musique soit pour eux une source d'apaisement possible.

« *Le conseil départemental de Loir-et-Cher est fier de voir ses projets distingués à l'échelle nationale. Le « Déjeuner de Loir-et-Cher » comme la formation « Apprentissage musical et autisme » sont tous les deux le reflet d'un engagement fort et constant du département en faveur de la jeunesse. Pour que tous les jeunes Loir-et-Chériens grandissent et puissent s'épanouir dans les meilleures conditions* », a tenu à souligner Philippe Gouet, président du conseil départemental.