



Communiqué de presse

Blois, le 15 octobre 2026

**La santé dans l'assiette :
Les collégiens initiés aux bonnes pratiques lors des
Journées Alimentation Collèges**

Les 13, 14 et 15 octobre, la salle des fêtes de Saint-Sulpice-de-Pommeray accueillait la 7^e édition des Journées Alimentation Collèges. Organisé par le conseil départemental et la Société départementale d'agriculture (SDA 41), cet évènement pédagogique a permis à plus de 800 élèves de 6^e de dix établissements de découvrir les produits locaux et les bases de l'alimentation auprès de professionnels du secteur agricole.

Organisées depuis 2019 et inscrites depuis 2022 dans le cadre du plan départemental « Le 41 en bonne santé », les Journées Alimentation Collèges rencontrent un succès croissant auprès des établissements du Loir-et-Cher. Cette initiative vise à initier les jeunes aux bonnes pratiques alimentaires et leur permet de découvrir d'où viennent les produits agricoles qu'ils consomment chaque jour.

Cette année, plus de 800 élèves de 6^e des collèges Lavoisier d'Oucques-la-Nouvelle, François-Rabelais de Blois, Alphonse-Karr de Mondoubleau, Gaston-Jollet de Salbris, Augustin-Thierry de Blois, Joseph-Paul-Boncour de Saint-Aignan, Clément-Janequin de Montoire-sur-le-Loir, Robert-Lasneau de Vendôme et Michel-Bégon de Blois, ainsi que la classe de CM2 de l'école élémentaire de Saint-Sulpice-de-Pommeray, ont participé à ces journées.

Des ateliers pédagogiques immersifs pour mettre à l'honneur le terroir et les savoir-faire locaux

En lien direct avec le programme de Sciences de la vie et de la terre (SVT) de 6^e consacré à « l'alimentation humaine », ce dispositif propose aux collégiens de se glisser dans la peau de chefs cuisiniers. Encadrés par des professionnels, des producteurs et des bénévoles, les élèves mettent la main à la pâte : confection de madeleines, de granola, de sablés et de pâtes, mais également préparation de salades de fruits. Cette 7^e édition a aussi été marquée par des animations ciblées autour de la transformation du lait en crème et beurre, de la récolte du miel et de la dégustation de fromages de chèvre. Une dégustation de viandes locales de qualité (bœuf Label Rouge, poulet de l'Orléanais, agneau de Sologne) grillées à la plancha a également été proposée à l'ensemble des élèves et professeurs participants.

Pour clore cette expérience, un repas local et durable, élaboré par les chefs de cuisine de collèges et un traiteur, a mis à l'honneur les producteurs du territoire.

Éveiller les sens et sensibiliser à une consommation locale, saine et équilibrée

Ces activités pratiques poursuivent plusieurs objectifs clés :

- Découvrir les filières locales, de la culture des céréales à la transformation du lait en passant par la chaîne de fabrication « du champ à l'assiette » ;
- Illustrer concrètement des notions de SVT (caractéristiques du vivant, fonctionnement des organismes) ;
- Éveiller les sens, sensibiliser à la diversité des fruits et légumes frais et encourager une consommation saine et équilibrée ;
- Valoriser le travail en équipe, le partage et la curiosité.

Un réseau de partenaires engagés

Cette 7^e édition a été rendue possible grâce à la mobilisation conjointe du conseil départemental de Loir-et-Cher et des chefs cuisiniers des collèges, de la Société départementale d'agriculture, de la Chambre d'agriculture, de la MSA, du syndicat des apiculteurs, d'Interfel, d'OSA Centre, de la ferme de la Guilbardière, de la ferme du Petit Perche, de la commune de Saint-Sulpice-de-Pommeray ainsi que des bénévoles.

« Le conseil départemental de Loir-et-Cher promeut une alimentation saine dans les collèges. Ces journées thématiques sensibilisent les élèves au bien manger en valorisant les produits locaux et les circuits courts, piliers essentiels de leur santé et leur bien-être », a tenu à souligner Philippe Gouet, président du conseil départemental.