

Blois, le 16 octobre 2023

BONNES PRATIQUES ALIMENTAIRES : LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL ET LA SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE POURSUIVENT L'INITIATION DES COLLÉGIENS

Les 17, 18 et 19 octobre prochains, le conseil départemental de Loir-et-Cher et la [Société Départementale d'Agriculture \(SDA41\)](#) reconduisent l'organisation de journées pédagogiques dédiées à l'alimentation auprès des collégiens de Loir-et-Cher. À l'occasion de cette quatrième édition, plus d'un millier d'élèves de 6^e d'une dizaine d'établissements découvriront, 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 collèges et permettent aux élèves d'appréhender la transformation des produits alimentaires et agricoles. Mis dans la peau de chefs cuisiniers l'espace de quelques heures, ils s'impliquent et prennent conscience de l'origine agricole des aliments et de la diversité des exploitations.

« Agir le plus tôt possible pour générer les prérequis d'une bonne santé constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher. Ainsi, sensibiliser les collégiens à la confection de repas de qualité, variés, équilibrés et à base de produits locaux est essentiel dans notre démarche pédagogique de partage de bonnes pratiques » rappelle Philippe Gouet, président du conseil départemental.

44 classes de 10 établissements différents¹ (soit 18 classes et 4 établissements de plus qu'en 2022), ont répondu favorablement à l'appel à candidature lancé au printemps dernier : plus d'un millier d'élèves (contre 650 l'an dernier) participeront, exception faite du mercredi après-midi, à ces journées.

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, fabriqueront des madeleines, des pâtes, des sablés et prépareront de la soupe et des salades de fruits. Une thématique portera sur la transformation de lait en crème et beurre, la fabrication de miel, la production et la dégustation de fromages de chèvre. La nouveauté de cette année résidera dans la confection, sous la houlette d'un traiteur, d'un repas local et durable. Ce dernier fera l'objet d'un pique-nique au cours duquel les producteurs locaux seront mis en valeur.

Les partenaires professionnels de cette opération 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](#), [la Ferme des Erusées](#), [Interfef : l'Interprofession des fruits et légumes frais](#), [OSA Centre](#), [la ferme de la Guilbardière](#), [l'EARL Dufraisse](#), [le domaine du Croc du Merle, Axéreal](#), les [Jeunes Agriculteurs de Loir-et-Cher](#), la [commune de Saint-Sulpice-de-Pommeray](#) sans oublier des producteurs de fromages de chèvres locaux.

¹ Une classe de CM2 de l'école primaire de Saint-Sulpice-en-Pommeray et les établissements de *Blois Vienne*, *Augustin-Thierry* et *Sainte-Marie* à Blois, *Saint-Georges* à Salbris, *Alphonse-Karr* à Mondoubleau, *Marcel-Carné* à Vineuil, *Clément-Janequin* à Montoire-sur-le-Loir, *Joseph-Crocheton* à Veuzain-sur-Loire et *Joseph Paul-Boncour* à Saint-Aignan.

CONTACT PRESSE

suivez-nous sur :
departement41



Flavien Cuperlier – Attaché de presse
Conseil départemental de Loir-et-Cher
flavien.cuperlier@departement41.fr - 02 54 58 54 60