

Le bien manger des collégiens scruté durant trois ans

Les trois classes de cinquième de Marguerite-de-Valois font l'objet d'une étude sur trois ans autour des arts de faire culinaires. Avec des profs et des chefs. A vos fourneaux !

François GOUBAULT
fgoubault@charentelibre.fr

Depuis la rentrée, les élèves des trois classes de cinquième du collège Marguerite-de-Valois sont les acteurs d'une opération et d'une enquête expérimentales au long cours intitulée «Initiation aux arts de faire culinaires».

Pendant trois ans, jusqu'à la fin de leur troisième, ils vont travailler autour de l'alimentation. Pour les accompagner, des profs bien sûr, mais aussi des chefs, le Centre social de La Grand-Font, des diététiciennes et une étudiante doctorante du CEPE (Centre européen des produits de l'enfant).

«C'est un travail de longue haleine qui balaiera l'alimentation de la production des matières premières aux arts de la table, et qui sera abordé à travers toutes les disciplines», précise Françoise Cuisinier, la bien nommée principale du collège, autour de laquelle se sont mobilisés les professeurs. A commencer par Florence Raillat-Rouet, qui enseigne les sciences de la vie et de la terre et déjà sensibilisée aux problèmes d'alimentation des ados. Pour entamer leur vaste initiation, les élèves se sont rendus sur des



Dans le cadre de cette opération expérimentale, les élèves préparent eux-mêmes des plats.

Repro CL

lieux de production ou de vente. «Au marché Victor-Hugo, dans un supermarché, mais aussi chez un producteur bio», racontent Justine et Naëlle. Ce qui a le plus impressionné Karamba: les cuisines collectives du lycée des métiers Jean-Rostand voisin dans lesquelles les élèves ont réalisé des menus entiers. «C'est immense et tout est plus grand qu'à la maison», dit-il

en écarquillant encore les yeux. Les élèves ont ramené chez eux les plats qu'ils ont confectionnés, avec l'aide de cuisiniers professionnels. «Ils disposent d'une petite glacière et d'un fascicule avec des questions auxquelles ils doivent répondre en famille», souligne la diététicienne Marie-Line Huc. Car l'objectif de cette initiation est également de participer à l'éducation alimentaire

dans les familles. «Et pour amener vers le collège des traditions culinaires d'autres pays via des familles immigrées», ajoute la principale.

Dégustations à l'aveugle

Un volet de la démarche qui explique la participation du CAJ de La Grand-Font et de l'Atelier santé ville d'Angoulême.

Cette action se décline parfois autour de découvertes inattendues, comme la présentation du ramboutan, un litchi poilu venu de Malaisie, ou une dégustation à l'aveugle. «On a goûté deux yaourts de couleurs différentes et on nous a demandé à quel parfum ils étaient. Au final, c'était le même, mais la couleur nous a trompés», s'amuse les jumeaux Kevin et Ethan, tombés dans ce piège classique tendu par Caroline Torriani, de la Classe du goût en Poitou-Charentes.

«Ce projet pilote doit aboutir à proposer un guide méthodologique pour étendre l'expérience à d'autres collèges en France», ajoute Françoise Cuisinier. D'ici là, les élèves auront eux-mêmes confectionné le buffet qui sera proposé le 21 juin à l'occasion des portes ouvertes du collège.



Repro CL

«Immortels», spectacle théâtral mis en scène par Nasser Djemai, à 20h30, au Théâtre d'Angoulême. Tarifs: de 13€ à 25€. Tél. 05.45.38.61.62.

«La note muette», théâtre d'objets et marionnettes, par la Compagnie du Petit Monde, à 10h30 et 15h, au Théâtre de La Couronne. Tarif: 5€. Tél. 05.45.67.17.00.

■ Patrimoine

Le cimetière de Bardines, visite organisée par les Archives municipales et Via patrimoine, de 14h30 à 16h. Rendez-vous à l'entrée principale, route de Saint-Jean-d'Angély, à Angoulême. Tarifs: 5€, 3,50€ en réduit, gratuit jusqu'à 12 ans. Tél. 05.45.69.15.26.

■ Piscine & patinoire

Nautilus, à Saint-Yrieix. Bassins ludiques de 11h30 à 19h. Balnéo en accès libre de 14h à 16h45. Bassins sportifs de 12h à 13h30 et de 15h à 19h. Patinoire de 15h à 18h. Tél. 05.45.95.50.00.

PLUS TARD

■ Conférence

«L'histoire de la ville japonaise de Nara», site du Patrimoine mondial de l'humanité, par Marion Cornebise, jeudi de 12h15 à 13h, au Musée d'Angoulême. Tarifs: 2€ et 1,50€. Tél. 05.45.95.79.88.