chef-boutonne

NR du 03/12/2015

Petit-déjeuner de choix au collège

Ce matin-là, les élèves des trois classes de 6e du collège François-Truffaut ont attendu le début de leur nouvelle journée d'école avec impatience et le cœur plutôt content. A 8 h 30 précises, ils se sont alignés devant la salle de restauration pour écouter quelques consignes avant de s'installer de part et d'autre des longues tables. Un petit-déjeuner d'exception leur a alors été servi par les agents de restauration. Le repas était à base d'ingrédients tels que du chocolat en poudre, des toasts, de la confiture, du beurre, du bacon, des flocons d'avoine, des œufs et des fruits. A chacun de se composer un menu qui soit équilibré et de se comporter en authentiques gourmets.

Pour les élèves, « se nourrir, c'est se construire et avoir un organisme capable de se défendre ».

Doublé d'un atelier consacré à l'évaluation de la quantité de sucre dans, par exemple, un verre de jus d'orange, ce petit-déjeuner venait en clôture de tout un travail effectué en classe, en interdisciplinarité, sous la conduite d'Audrey Gontier (professeur d'anglais) et de Vinciane Tlili (professeur de sciences et vie de la Terre). Ainsi que le précisait une exposition présentant l'essentiel de l'étude entreprise, les objectifs ont été notamment de comparer les petits-déjeuners anglais et français, de se rendre compte de la nocivité de certains produits et de réaliser que bien se nourrir, c'est varier les aliments et veiller à ce qu'ils ne soient ni trop gras ni trop sucrés ni trop salés.

« Ça nous change du petit-déjeuner habituel », ont dit Camille, Julie et Morgane au nom de leurs camarades. Toutes et tous ont repris les cours, assurés de la justesse des conclusions de leurs réflexions. Pas de doute : *« Se nourrir, c'est se construire, grandir et avoir un organisme capable de se défendre »*.