



## Challenge Culinaire 2025

publié le 12/06/2025

### Descriptif :

Mardi 03 juin les élèves de 4eA ont relevé le Challenge Culinaire inter-collèges proposé et organisé par le Département de la Charente. Ils ont proposé aux 7 membres du Jury un menu entrée-plat de leur invention. Bravo à eux !

Mardi 03 juin les élèves de 4eA ont relevé le Challenge Culinaire inter-collèges proposé et organisé par le Département de la Charente. Ils ont proposé aux 7 membres du Jury un menu entrée-plat de leur invention.



Le challenge s'inscrit dans le Programme Alimentaire de Territoire impulsé par la collectivité et vise à promouvoir une restauration collective de **qualité**, de **proximité** et **responsable**.

Les enjeux de ce challenge sont triples :

- ▶ l'éducation au goût des collégiens en les sensibilisant aux bonnes habitudes alimentaires ;
- ▶ renforcer la coopération entre les acteurs de la vie scolaire qui concourent à l'engagement quotidien du développement durable dans les collèges ;
- ▶ valoriser les produits locaux et Bio, charentais et régionaux, en favorisant l'achat en circuit court.

Le challenge culinaire consiste à créer un menu pour 7 personnes, équilibré et conçu à partir de produits issus de circuits courts et privilégiant les productions charentaises.

La classe de 4eA a pu compter sur ses deux coachs : Mme Gauthier (professeur de l'atelier HAS) et Mme Fougerousse-Chemin (cheffe de cuisine).



Les élèves de 4eA ont proposé une entrée autour des légumineuses (pois cassés, lentilles corail, haricots blancs) et un plat autour du poulet (local de Vitrac) et de légumes de saisons.



**Bravo à eux !**

### Portfolio

