

Rosporden. L'alimentation bio dans les assiettes

Jean-Paul Aurrière, principal du collège Pensivy, a choisi de relever le défi, Collège, à l'alimentation positive, initiée par le conseil départemental.



Le prix du coup de cœur, en lien avec l'alimentation positive, a été décerné au collège Germain-Pensivy.

L'initiative

Jean-Paul Aurrière a saisi cette opportunité, celle de mobiliser son établissement autour d'un objectif commun : faire en sorte d'augmenter la consommation de produits biologiques, en direction des élèves.

« C'est le faire à budget constant, tout en créant du lien entre l'offre des producteurs locaux et la demande des collèges pour participer à la dynamique de territoire. La démarche nécessite également de s'interroger sur la pédagogie à mettre en œuvre auprès des collégiens pour les initier à de nouveaux choix alimentaires. On veut les rendre acteurs de la réduction de l'empreinte écologique des menus proposés », résume-t-il. Force est de constater que ce défi a été relevé.

Des élèves acteurs de leur alimentation

Aujourd'hui, à la cantine du collège, les résultats sont là avec un peu plus de 20 % d'aliments biologiques servis dans les assiettes, tout en maintenant un prix de revient globalement stable.

« Cette dynamique collective portée par l'équipe des agents a été remarquée et récompensée par le conseil départemental. Le jury du concours, nous a décerné le prix du coup de cœur », se félicite Jean-Paul Aurrière. Le principal a bien l'intention d'aller encore plus loin dans cette démarche. Il a d'ores et déjà prévu de donner l'occasion aux élèves de 5e de bénéficier du programme, nommé « food acteur », axé autour de la santé et l'alimentation. « Les collégiens participeront à quatre séances dans l'année. Ce projet impliquera l'intervention de professionnels de la nutrition mais aussi des enseignants et des agents de restauration. Lors de ce programme, les objectifs seront multiples. On souhaite encourager les élèves à être acteurs de leur alimentation. Ils doivent être également à l'écoute de leurs corps », estime Jean-Paul Aurrière. Les collégiens apprendront progressivement, à repérer les produits alimentaires de qualité. Ils seront ensuite davantage capables d'équilibrer leurs repas sur une journée. « Une cinquième séance sera proposée, à l'une des classes de 5e afin qu'elle endosse le rôle d'ambassadrice. Les élèves concernés auront pour mission de relayer les messages transmis à l'ensemble des élèves du collège », annonce Jean-Paul Aurrière.

