

La Ferté-Macé

Le lycée et la MFR s'allient au festival Alimenterre



Les deux établissements ont développé une réflexion sur l'alimentation des jeunes scolarisés tout en favorisant les producteurs locaux dans les cantines scolaires.

Dans le cadre de l'événement international du festival Alimenterre organisé du 15 octobre au 30 novembre, le lycée des Andaines et la Maison Familiale Rurale (MFR), ont mené, mardi, une réflexion commune sur les cantines scolaires.

Christian Jego, formateur à la MFR-CFTA et Anne Cuillandre, professeure de physique et chimie, Fanny Margeot, professeure en sciences et vie de la terre et Ophélie Pottier, infirmière, ont organisé un débat « **pour l'accès de tous à une alimentation suffisante et de qualité** ».

Ciné-débat

Une trentaine de lycéens de seconde et 50 élèves en formation agricole (BTS et technicien) ont participé à cet échange. Tout d'abord un film documentaire concernant « **les cantines scolaires de la région de Dakar où seulement 1,7 % des écoles ont une cantine et un enfant sur deux arrive à l'école sans prendre de petit-déjeuner** », a été projeté. Suite à la diffusion de ce court documentaire, les lycéens de l'option ELDD (Ecosystèmes locaux en développement durable), ont présenté les résultats du sondage sur le petit-déjeuner auquel les trois classes de seconde avaient répondu la semaine précédente.

Celui-ci montre « **qu'ici aussi, 20 % des lycéens ne prennent pas de petit-déjeuner avant d'aller au lycée, avec des conséquences négatives sur leur santé et pour leurs études** », explique Ophélie Pottier. Ces informations ont permis d'introduire le débat qui s'est déroulé en présence de Christophe Dufossé, chef cuisinier au lycée des Andaines. Autour de la table, étaient aussi présents deux producteurs locaux : Denis Esnault, éleveur de chèvres à Rânes qui livre ses fromages au lycée depuis 2016 et fournit d'autres cantines scolaires, et Jean-Marc Guillochin qui produit de la viande bovine et porcine sans apport d'antibiotiques à La Ferté-Macé. Celui-ci fournit plusieurs boucheries artisanales et envisage également d'approvisionner à l'avenir des cantines scolaires locales.



Au premier rang à partir de la gauche Denis Esnault éleveur de chèvres, Christophe Dufossé chef cuisinier au lycée, Ophélie Pottier infirmière, Anne Cuillandre professeure de physique Chimie et Fanny Margeot, professeure de SVT. -
Crédit: Ouest-France