

Un petit-déjeuner à l'anglaise au collège Racine

Les élèves de sixième ont testé hier l'*English breakfast* préparé par leurs camarades de troisième. Une initiative destinée à les sensibiliser à l'importance de l'alimentation.

Reportage

« **C'est super-bon et nourrissant.** » Lylou est attablée avec trois camarades. Hier, au collège Racine, un petit-déjeuner anglais était proposé à deux classes de sixième. Les deux autres ont eu droit à ce menu d'outre-Manche la semaine dernière. Une centaine d'enfants profitent donc de cette initiative destinée à les sensibiliser à la notion d'équilibre alimentaire.

Œufs brouillés, bacon, haricots blancs à la tomate... mais aussi toasts, marmelade de citron, jus d'orange pressé. Dès 9 h, les premiers collégiens se présentent au self. Derrière le comptoir, des élèves de 3^e Segpa et d'Ulis (Unité localisée pour l'inclusion scolaire), vêtus de blanc, calot noir sur la tête, les accueillent d'un « **Good morning !** » C'est la consigne : on parle anglais. Plateaux en main, leurs camarades demandent des « **scrambled eggs** » ou des « **baked beans** ».

Service compris

L'occasion est trop belle en effet pour les professeurs d'anglais, Sébastien Letellier et Lénaïc Huitorel. « **Nous nous sommes entraînés en classe, pour apprendre le vocabulaire, les phrases,** explique cette dernière, enseignante en 3^e Segpa (section d'enseignement général et professionnel adapté). **Nous avons beaucoup répété, mais les élèves étaient très motivés par ce projet.** »

Élodie Loiseau, professeure de biotechnologie en 4^e et 3^e Segpa, le confirme : les dix élèves mobilisés apprécient l'exercice qui associe la pratique de l'anglais à la préparation et au service du repas. « **Ce projet permet de les impliquer dans la vie de l'établissement, de montrer leurs compétences et de leur donner davantage confiance en eux** », se réjouit-elle.

« **Nous proposons ce petit-déjeuner depuis quelques années déjà** », précise Christèle Marie, infirmière au collège. C'est la première fois cependant qu'il est associé à l'apprentissage de l'anglais. Par ailleurs, « **les sixièmes ont bénéficié de trois séances, en cours de sciences de la vie et de la terre, sur l'alimentation** », ajoute Océane Thébault, en stage de BTS diététique dans l'établissement.

Manger équilibré

Autour de leur table, les filles mangent de bon cœur même si c'est différent de ce qu'elles prennent d'habitude. Un peu plus loin, Matéo et Kylian avouent consommer plutôt des biscuits ou des céréales.

« **Des choses sucrées** », souligne ce dernier. Aucun d'eux ne saute le petit-déjeuner. Pas plus que Roxane. Mais Lylou, Emy et Angèle font parfois l'impasse sur ce repas. « **Cette problématique concerne tous les élèves**, confirme Christèle Marie. **Beaucoup ne petit-déjeunent pas faute de temps. D'autres n'ont pas faim, d'autres encore n'ont pas la culture du petit-déjeuner.** » Le *breakfast* avalé, les élèves sont invités à effectuer un jeu pour construire une journée équilibrée sur le plan alimentaire. À les voir classer les produits sucrés, gras, protéinés, on se dit que l'opération porte ses fruits... ou ses légumes !

Fabienne GÉRAULT.

Les élèves de 3e Segpa et d'Ulis servent le petit-déjeuner anglais qu'ils ont préparé aux côtés du personnel, dont le chef de cuisine, Stéphane Faveris, à droite sur la photo.. Ouest-France