

Éducation nationale. Un 'p'tit déj " équilibré au collège Geneviève de Gaulle-Anthonioz

Du 16 au 18 novembre, les 6^e ont pris leur petit-déjeuner au collège. La principale adjointe, l'infirmière, une prof de SVT et le chef cuisinier ont préparé l'action.

Une soixantaine d'élèves de deux classes de 6^e du collège De-Gaulle-Anthonioz a eu le plaisir d'être accueillie le matin du mardi 16 novembre avec un petit-déjeuner spécialement concocté par le chef cuisinier Vincent Delaunay. Les quatre autres 6^e ont été invitées les 17 et 18 novembre. C'est la première fois que cet événement a lieu dans le collège depuis sa construction, il y a deux ans.

Delphine Keraudren, principale adjointe, avait veillé à ce que chaque détail soit soigné : « **Exceptionnellement ce matin, la plupart des élèves n'ont pas déjeuné. Ils sont donc tous impatients de découvrir ce qu'a préparé Vincent Delaunay avec son équipe.** » Eh bien, les collégiens se sont régalés avec le pain bio et la brioche, réalisés sur place, les céréales, les laitages et les jus de fruits !

Manger équilibré

Céline Parrein, professeur de SVT, explique : « **Les élèves ont effectué en classe un travail sur le 'bien manger équilibré', sur les catégories d'aliments et les petits-déjeuners autour du monde. Ils connaissent maintenant la pyramide alimentaire, les différents groupes d'aliments et la composition idéale d'un petit-déjeuner.** »

Christelle Duteurtre est l'infirmière de l'établissement. Elle aussi a préparé cette action : « **Nous nous sommes efforcées de détruire le mythe du déjeuner 'tout sucre' et avons insisté sur la composition de la plupart des pâtes à tartiner qui sont néfastes à l'organisme si on abuse de leur usage.** »

Des partenaires locaux

Dans le réfectoire, Céline Parrein fait un test auprès des élèves : « **Qui mange toujours des céréales le matin ?** » Un tiers des mains se lèvent. « **Et qui consomme de la pâte à tartiner ?** » Là c'est la moitié des mains qui se lèvent !

De son côté, Vincent Delaunay salue les commerçants locaux qui ont participé à cette opération : le magasin Au Bon'Eure du Vrac a offert la farine du pain et de la brioche, le boulanger Sébastien Ernoult a offert pour sa part le pain de campagne et Olivia et Fabrice Esprit ont fourni les yaourts.

Un jeu des sept familles, autour des différents groupes d'aliments, était organisé ensuite. La matinée est restée instructive jusqu'au bout pour les élèves de 6^e.



C'est le moment attendu : déguster la brioche maison et les laitages qui parfument agréablement le réfectoire. ©Le Courrier de l'Eure