

Flers

L'Orne Combattante du 2 octobre 2025

395 mots

# Collège Jean-Monnet.

## Une journée 100 % bio et local

Une journée 100% Bio et Local a eu lieu le jeudi 25 septembre au collège Jean-Monnet pour tous les élèves qui mangent à la cantine.

Dans le cadre de la semaine du bio et du manger local en Normandie, le collège Jean-Monnet de Flers a proposé à ses 300 demi-pensionnaires un repas 100 % bio et local, accompagné d'animations ludiques et pédagogiques. Une journée pour valoriser producteurs, savoir-faire et habitudes alimentaires saines.

### Un collège engagé depuis 2019

« **Nous servons déjà du local depuis 2019** », rappelle Lorelein Lemazurier, secrétaire générale de l'établissement. En 2024, 32 % des produits servis étaient issus du bio et 13 % du bio et local. L'objectif, souligne-t-elle, est de tendre chaque jour vers une restauration toujours plus durable, avec l'appui du collectif Les Pieds dans le plat, devenu Syndicat Coopératif d'Intérêt Collectif (SCIC) Nourrir l'avenir.

### Un repas 100 % bio et local

Pour cette journée spéciale, toute l'équipe de cuisine, Christine Laurent, cheffe, Julien Gilbert, second, ainsi que Sophie et Claudia, aides de cuisine, a relevé le défi.

Parmi les invités du jour, Johann Noël (EARL Autour du potager, Notre-Dame-du-Rocher) a présenté son travail de maraîcher. Il fournit régulièrement au collège pommes de terre, courges, oignons, tomates ou poireaux. Les viandes provenaient de Viandes Fermières, et le pain bio local, déjà présent une fois par semaine, a complété ce repas.

### Des animations pour sensibiliser

Pour compléter le repas, plusieurs ateliers étaient proposés: une exposition prêtée par Bio Normandie sur l'agriculture biologique, Un atelier origami autour des légumes, Un quiz animé par Élodie Bonnaire, professeure d'anglais et référente E3D (Établissements en Démarche de Développement Durable).

L'objectif? Sensibiliser les jeunes au plaisir de manger sain et local, tout en apprenant de manière ludique.

## Le ressenti des collégiens

12h30 c'est l'heure de voir arriver les élèves. Au self, les élèves de 3e n'ont pas boudé leur plaisir. «**C'est un menu agréable et très appétissant**», s'enthousiasme Mathéo. «**C'est bon**», confirme Laurette avec simplicité. «**Ça permet de faire un peu de régime et de maigrir**», ajoute Loïs avec humour. «**On apprécie cette journée organisée tous les ans**», souligne Noam.

La majorité des jeunes rencontrés se disait satisfaite de découvrir une restauration scolaire 100% bio et locale, reflet de l'engagement durable de leur collège.



En cuisine, on a tout fait pour montrer la qualité des produits locaux.