

panorapresse.ouest-france.fr

Collège Politzer. Solidarité et cuisine font bon ménage

3-4 minutes

Solidarité et cuisine font bon ménage

Mercredi matin, les 4e SEGPA du collège Politzer ont préparé 65 portions d'un taboulé d'automne destiné aux bénéficiaires de l'association Accueil Services.

Elle adore transmettre sa passion. Bénévole pour la Tablee des Chefs, Nelly Beral intervient dans l'établissement chaque année, depuis 4 ans, pour éveiller les 4e de la Section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA) à une alimentation saine et durable. « **Si elle n'était pas là, on ne pourrait pas le faire** », souligne Laetitia Wibaut. Professeure de biotechnologie, l'enseignante accompagnait, mercredi, ses élèves en cuisine le temps d'un atelier solidaire. L'un des dix ateliers programmés au cours de l'année scolaire sur la base d'un cahier pédagogique fourni par la Tablee des Chefs.

Guidée par Nelly, la brigade culinaire de Politzer s'est attaquée mercredi à un taboulé de saison. Un plat simple, réalisé en équipe par les treize élèves de la SEGPA dans la cuisine d'application de l'établissement qui, une fois encore, leur a permis de découvrir de nouvelles saveurs, de gagner de la confiance, en participant à un défi solidaire. Pari gagné pour les jeunes cuistots qui, dans la matinée, ont préparé 62 portions de taboulé pour les bénéficiaires de l'association Accueil Services.

Céréales, légumineuses, pêche durable, chocolat, régimes alimentaires, défi anti-gaspi, etc. Ces sessions aux fourneaux ouvrent de nouveaux horizons culinaires. En plus de lutter contre la malbouffe, elles permettent aux élèves de découvrir comment travailler les produits de saison, d'aborder les questions d'hygiène et, parfois, de susciter des vocations. « **Tout ça apporte beaucoup de belles valeurs** », souligne Danny Lys, le directeur de la SEGPA du collège, ravi de voir, chaque année, quelques élèves se découvrir des talents culinaires au point d'en faire leur métier. Un aboutissement pour Nelly qui « **adore transmettre** ».

Étape dans le déroulement de l'année, le défi solidaire relevé avec succès par la brigade de Nelly et Laetitia va se poursuivre jusqu'au défi final. Un concours, façon Top Chef, qui permettra d'évaluer, par groupe de quatre, les apprentissages de l'année à partir d'un panier surprise et de deux ingrédients obligatoires. Minutée, jugée par des professionnels, la meilleure recette du concours leur ouvrira peut-être les portes de la finale nationale. Réponse le 6 mai prochain.





C'était son défi solidaire : la brigade de Nelly s'est retroussé les manches pour cuisiner un taboulé pour les bénéficiaires de l'association Accueil Services ; | Ch.G.



Fidèle depuis 5 ans, Nelly Beral assure bénévolement les ateliers de la Tablee des Chefs. | Ch.G.