

[panorapresse.ouest-france.fr](https://panorapresse.ouest-france.fr)

## Collège J.-Prévert. La cheffe de cuisine et des élèves élaborent des menus éco-responsables

3-4 minutes

---

### La cheffe de cuisine et des élèves élaborent des menus éco-responsables

La cheffe de cuisine du collège Jacques-Prévert et des élèves de deux classes ont créé des menus éco-responsables visant à réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Depuis quatre ans, Anaïs Giroux occupe le poste de cheffe de cuisine au collège Jacques-Prévert. En collaboration avec le conseil de vie collégienne, elle élabore régulièrement des menus thématiques à l'occasion d'événements tels que la Chandeleur, le Carnaval, Octobre rose, Halloween ou encore Noël.

#### Menus normand et suédois

Dans le cadre d'un échange avec le collège suédois d'Österslätsskolan, Anaïs Giroux a conçu deux menus spécifiques. Mardi 24 mars, un menu normand a été servi aux élèves. « **Le menu normand était composé de boudin, pommes, camembert, andouille** », souligne-t-elle. Tous les produits ont été achetés auprès de producteurs locaux.

Deux jours plus tard, jeudi 26 mars, un menu suédois a été proposé. Pour le concevoir, la cheffe a mené des recherches sur des plats typiques. « **Pour le menu suédois, j'ai recherché plusieurs recettes pour composer un menu sympa à base notamment de harengs, boulettes de viande à la suédoise, poisson sans oublier le fameux kanelbullar qui est une brioche roulée à la cannelle** », explique-t-elle.

#### Sensibilisation à l'éco-responsabilité

En parallèle, Anaïs Giroux a participé pour la première fois à une action de sensibilisation éco-responsable visant à limiter les émissions de gaz à effet de serre. L'objectif était de préparer des menus à base de produits locaux et de les servir aux collégiens lundi 23 et vendredi 27 mars. « **Ces menus ont été élaborés dans la continuité des cours de physique chimie des élèves de 5<sup>e</sup> C et 5<sup>e</sup> B qui ont commencé en janvier avec leur professeur Justin Lemonnier sur le thème de l'empreinte carbone** », souligne-t-elle.

#### Un projet pédagogique

Quatre élèves de 5<sup>e</sup> C expliquent les différentes étapes du projet. "**Notre projet a été réalisé lors d'un exercice sur le dioxyde de carbone. Il fallait calculer le CO2 rejeté pour produire un plat qui a été créé par des élèves bénévoles**", détaille Yaële Harel. "**Le menu a été proposé pour la**

venue des Suédois et aussi pour avoir des plats plus respectueux de la nature. On travaillait sur un gaz qui provoque le réchauffement climatique et des élèves ont créé un menu éco-responsable", poursuit sa camarade Zoé Varao Rudrauf. "Notre professeur de physique-chimie a demandé à notre gestionnaire de proposer ces plats à la cantine, ce qui a créé une nouvelle option", ajoute Faustine Toutain. "Nous avons calculé l'empreinte carbone sur le plat du 27 mars qui est : tomates farcies, riz, épinards à la crème qui rejette en tout 167,09 kg de CO<sub>2</sub>, conclut Swan Leperchey.

Enfin, Pauline Tchebounina, gestionnaire, s'est adressée aux élèves. « Ce projet vous a permis de peser sur l'activité de l'établissement, de garder votre esprit critique pour protéger et améliorer notre monde ».

Nathalie GUÉRIN



La cheffe de cuisine du collège Jacques-Prévert, Anaïs Giroux (au centre avec la charlotte) entourée des élèves de 5e C : Yaëlle, Zoé, Faustine, Swan. | PL