

Blois, le 26 novembre 2019

JOURNÉE DÉDIÉE À L'ALIMENTATION : 300 COLLÉGIENS RÉUNIS POUR DÉCOUVRIR LES PRODUITS DU TERROIR

Ce mardi 26 novembre de 8h30 à 16h, 300 collégiens en classe de 6ème de Loir-et-Cher sont accueillis au Carroir à La Chaussée St Victor pour participer à une journée dédiée à l'alimentation. Place aux saveurs et aux produits locaux. Une journée placée sous le signe des découvertes gustatives et des rencontres.

L'objectif de cette première journée, orchestrée par de nombreux partenaires, est de sensibiliser les collégiens à la qualité et à la diversité des produits alimentaires. Cette grande journée de l'alimentation a vocation à être reconduite dans les années à venir.

300 collégiens de 7 collèges de Loir-et-Cher (Bégon Blois, St Joseph Vendôme, Marcel Carné Vineuil, Gaston Jollet Salbris avec 2 classes, Robert Lasneau Vendôme avec 2 classes, Blois Vienne et Louis Pergaud Neung sur Beuvron avec 3 classes) vont participer à cette première grande journée.

Cette thématique de l'alimentation résonne avec leur programme de Sciences et vie de la Terre sur "l'alimentation humaine". Les élèves vont ainsi découvrir tout au long de la journée via des ateliers participatifs, démonstratifs et des visites libres différents sujets vus en cours.

Dans la peau de vrais chefs cuisiniers, ils vont fabriquer du pain, des madeleines, des pâtes et préparer de la soupe. De quoi, ouvrir la curiosité à tous et mettre la main à la pâte et ouvrir l'appétit ! Ils vont ensuite apprendre à différencier certains légumes, fruits et céréales et déguster des produits laitiers. Une journée riche d'expériences gustatives !

La gestion des déchets sera également un des thèmes abordés pour responsabiliser les élèves, notamment par la présence de poules dans l'enceinte du parking du Carroir.

Du côté des professionnels, cette journée accueillera des producteurs et des entités comme Axéreal et les Jeunes Agriculteurs, ainsi que des gastronomes aguerris avec la présence de confréries. Tous guideront les collégiens pendant les ateliers. Les produits locaux seront mis à l'honneur lors de cette journée. À titre d'exemple, un camion itinérant fabricant du jus de pommes sera présent pour la journée. Les membres de confréries du Loir et Cher seront présents en tant qu'ambassadeurs pour prôner le bien et le mieux manger.

La Chambre d'Agriculture, associée à la journée, présentera un atelier concernant les produits et spécialités du Loir et Cher. Cette journée vient enrichir les nombreuses actions déjà conduites avec et auprès des chefs cuisiniers des collèges (club des cuisiniers, visites de producteurs locaux, démarches pédagogiques sur la réduction du gaspillage alimentaire avec le CDPNE, dégustation de produits locaux travaillés par les chefs cuisiniers lors des comices agricoles, ...).

À noter : la grande soirée des confréries 2019, en présence d'une vingtaine d'entre elles, aura lieu le 28 novembre à partir de 19h au Carroir. Les chefs cuisiniers seront également mis à l'honneur en préparant une dégustation de produits locaux pour plus de 150 convives.

LES ATELIERS

CONTACT PRESSE

Claire GRESSIEUX – Attachée de presse – claire.gressieux@departement41.fr – 06 80 13 75 40
Direction de la Communication – Conseil départemental de Loir-et-Cher : 02 54 58 41 12

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

- **5 ateliers participatifs** (de 40 min pour chaque session): *animés par le producteur ou le transformateur pour faire découvrir son activité et la transformation du produit brut au produit transformé*

- **pâtes** : de la farine aux pâtes : faire de la farine, reconnaissance céréales pour la farine, préparation des pâtes, cuisson
- **pain** : de la farine au pain : préparation de pâtons, cuisson du pain, dégustation
- **soupe** : manipulation d'ustensiles, distinguer les différences entre bouillons, soupe, consommé... reconnaître les légumes employés, épluchage, préparation soupe et dégustation + écologie avec les épluchures
- **lait** : découverte du métier de l'agriculteur, dégustation lait frais, du lait à la crème/ beurre
- **madeleines** : suivre la recette, reconnaître les ingrédients, fabrication, cuisson et dégustation

- **4 ateliers démonstratifs** (20 min pour chaque session) : *temps d'échange entre le producteur/ transformateur avec les élèves, les producteurs présentent et montrent ce qu'ils font.*

- **céréales** : reconnaissance céréales et variétés, outil de collecte (silo), du blé à la farine
- **légumes** : présentation des légumes d'aujourd'hui, différenciation des légumes au Moyen-Âge et à partir de la Renaissance, dégustation de légumes crus, présentations d'ustensiles de cuisine
- **fruits** : idem
- **fromages** : découverte du métier d'éleveur, procédés de fabrication du lait, du lait au fromage, dégustation

- **Ateliers en visite libre**: *quand les classes ont un instant de libre et ne sont pas positionnées sur des ateliers, ils peuvent aller rendre visite aux professionnels pour un instant d'échange et de démonstration.*

- **Jus de pomme** : à l'extérieur du Carroir, un camion itinérant vient présenter le processus de fabrication du jus de pomme
- **Diététicienne** : jeu sur l'alimentation (sucre, matières grasses...)
- **Ateliers divers** de la chambre d'agriculture sur l'eau, qualité, quantité ... avec maquette idem comice



CONTACT PRESSE

Claire GRESSIEUX – Attachée de presse – claire.gressieux@departement41.fr – 06 80 13 75 40
Direction de la Communication – Conseil départemental de Loir-et-Cher : 02 54 58 41 12