

## Likès. Nourrir les hommes, 4 jours d'ateliers

Pierre-Yves Chossec, boulanger et ancien élève du Likès, a installé, hier, dans la cour du lycée, son four mobile, pour cuire du pain au feu de bois. Les élèves de 3<sup>e</sup> Prépa pro, avec l'aide du professionnel, ont pu mouler une boule de pâte à pain bio, et la signer.

Cet atelier, qui a duré toute la journée - il faut préparer la pâte, la faire lever et ensuite la cuire - ouvrirait symboliquement quatre jours de sensibilisation sur la thématique « Nourrir les hommes ». Avec une problématique, sur laquelle les élèves devront réfléchir : « Comment nourrir les hommes, une population qui augmente, en préservant durablement les ressources ? ».

### De la culture à l'assiette

À noter que Pierre-Yves Chossec, boulanger dans une commune au nord de Quimper, est en phase de maîtriser complètement la chaîne de fabrication et sa production agricole. En effet, il ensemence des champs de céréales diverses et il disposera, bientôt, d'un moulin pour les moudre.



*Pierre-Yves Chossec, boulanger, ancien élève du Likès, avait installé son four à pain dans la cour de l'établissement : succès garanti !*

Durant ces quatre jours, Marielle Duval, Christelle Le Duigou et Dominique Le Bars, professeurs au lycée professionnel, ont programmé un planning serré de visites d'entreprises alimentaires, d'un maraîcher et d'artisans. Des ateliers du goût sont prévus, ainsi qu'une conférence sur la cuisine moléculaire... Une visite guidée de la Banque ali-

mentaire du Finistère et celle de Labocéa (laboratoire public) à Créac'h-Gwen aura lieu.

Quatre jours sur l'alimentation, la malbouffe et ses conséquences ; mais aussi sur le bien cuisiner et la diététique.

### ▼ Pratique

Le Likès sur internet :  
<http://www.likes.org>