

Collège Saint-Yves. Petit-déj' et conseils de nutrition



Après les conseils, un petit-déjeuner équilibré ! Au premier plan, Philippe Marc, responsable de la restauration au Likès.

C'est la 7^e année que le collège Saint-Yves propose à ses élèves une rencontre autour de la nutrition, sous l'égide du Programme national nutrition santé, avec des conseils ciblés et des flyers déclinés par catégories d'aliments : produits laitiers, féculents, fruits, légumes, sucres, matières grasses cachées, etc.

Philippe Marc, responsable de la restauration au Likès, avait donné rendez-vous, jeudi matin, au self, à des élèves de 6^e. Les collégiens ont écouté et participé activement à cet échange, Élodie L'Affêtère et Yolaine Bothorel, professeurs, canalisant les nombreuses questions.

Un copieux petit-déjeuner équilibré les attendait à l'issue de cette séquence.

Outre ces conseils, qui seront relayés dans les familles, Philippe Marc a sensibilisé les élèves au gaspillage alimentaire. Là aussi, Le Likès a fait le choix de la pédagogie pratique, notamment avec l'installation d'un « Économètre » pour le pain (boîte qui recueille le pain non consommé) qui mesure la quantité de tranches prise et pas consommée sur une semaine. Et ça marche ! Les élèves prennent ainsi conscience du gaspillage. Plus largement, chacun est encouragé à ne prendre que ce qu'il aime et selon sa faim.

Les résultats sont tangibles : le gaspillage au self est limité et les déchets alimentaires, en cuisine, sont aussi en diminution. Des déchets organiques qui sont valorisés en usine de méthanisation.