

1^{er} décembre 2015

■ BROU

Petit déj' pédagogique pour les sixièmes



ÉDUCATION. Laurent Plouzeau et son équipe ont proposé aux élèves une variété de mets qui devrait leur donner envie de bien manger avant de partir au collège, mardi matin.

Depuis la rentrée, l'équipe pédagogique du collège Florimont Robertet a mis en place un programme d'actions et d'activités permettant aux élèves d'éduquer et développer leur goût. Après la Semaine du goût en octobre et divers ateliers, un vrai petit-déjeuner a été organisé, mardi, au réfectoire de l'établissement, pour les quatre-vingt-dix élèves des quatre classes de sixième.

« Le chef cuisinier Lau-

rent Plouzeau et son équipe leur proposent une variété de mets, qui devrait leur donner envie de bien manger avant de partir au collège », a indiqué la gestionnaire Virginie Beffara.

Enquête

En amont, les collégiens ont été sensibilisés à l'équilibre alimentaire et aux repères nutritionnels par l'infirmière Noémie Arrondeau. Avec Cécile Bolâtre, leur professeur de

SVT, ils ont créé des affiches sur les catégories alimentaires du petit-déjeuner : produits laitiers, céréales, jambon, fromages, fruits frais, compotes et boissons. « Ce travail a eu pour but de motiver ceux qui n'ont pas envie de manger le matin. Nous avons étudié des déjeuners du tour du monde comme l'incontournable breakfast anglais », a ajouté la pédagogue.

Cette initiative réussit

car elle implique toute l'équipe éducative, celle de la cuisine mais aussi l'infirmière et les fournisseurs. Afin de savoir si les actions mises en place ont amélioré les habitudes alimentaires des élèves, une enquête de satisfaction sera menée. « Nous saurons si cela les a incités à adapter leurs choix en fonction de leur appétit si cela leur a donné envie de goûter les plats qu'ils ne connaissent pas. » ■

Jean-Pierre Faurie