

Blois, le 30 septembre 2022

PRODUITS LOCAUX : LES COLLÉGIENS INITIÉS AUX BONNES PRATIQUES PAR LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL ET LA SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTALE D'AGRICULTURE

Le conseil départemental de Loir-et-Cher et la [Société Départementale d'Agriculture \(SDA41\)](#) reconduisent pour la troisième fois, les 4 et 11 octobre prochains, l'organisation de journées dédiées à l'alimentation auprès des collégiens de Loir-et-Cher. À l'occasion de ces journées, les élèves de 6^e découvriront les produits locaux et les bases de l'alimentation auprès de professionnels du secteur agricole.

Fort du succès des éditions 2019 et 2021, le conseil départemental et la SDA ont décidé de reconduire l'organisation de ces journées pédagogiques le **mardi 4 octobre à la salle des fêtes de Cour-Cheverny** et le **mardi 11 octobre à la salle des fêtes de Cormenon, de 10 h 30 à 15 h 30.**

« Agir le plus tôt possible pour générer les prérequis d'une bonne santé constitue une priorité pour le département de Loir-et-Cher. Ainsi, sensibiliser les collégiens à la confection de repas de qualité, variés, équilibrés et à base de produits locaux est essentiel dans notre démarche pédagogique de partage de bonnes pratiques » souligne Philippe Gouet, président du conseil départemental.

Après un appel à candidature, 26 classes de 6^e - soit 650 élèves de 6 établissements différents¹, privés ou publics - ont été retenues pour participer à ces journées.

S'inscrivant dans le thème de « l'alimentation humaine » enseigné dans le programme de sciences et vie de la terre du niveau de 6^e, ces journées proposent trois types d'ateliers aux collégiens autour de :

- la production,
- la transformation agricole,
- grandes thématiques telles que la conservation des aliments, l'environnement ou encore la diététique.

Jouant au chef cuisinier pour développer leur curiosité, les élèves fabriqueront du pain, des madeleines, des pâtes et prépareront de la soupe. La thématique sur la transformation et l'environnement leur fera découvrir la production de céréales, de beurre, de miel et les sensibilisera également à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Enfin, une activité ludique portera sur la dégustation de fromages de chèvre, de fruits et légumes locaux.

Les partenaires professionnels de cette opération organisée par le conseil départemental et la SDA sont [Axérial](#), les [Jeunes Agriculteurs de Loir-et-Cher](#), la [Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher](#), le [Comité Départemental de la Protection de la Nature et de l'Environnement](#), l'association éducative [ATHENA](#), la [Mutuelle sociale agricole \(MSA\)](#), la [Ferme du Chat Blanc](#) à Maves, le [laboratoire départemental d'analyses](#), le [syndicat des apiculteurs de Loir-et-Cher](#) et le [syndicat AOC de Selles-sur-Cher](#).

¹ Les établissements de *Blois Vienne* et *Augustin-Thierry* à Blois, *Gaston-Jollet* et *Saint-Georges* à Salbris, *Alphonse-Karr* à Mondoubleau et *Jean-Emond* à Vendôme.

CONTACT PRESSE

Flavien Cuperlier – Attaché de presse
Conseil départemental de Loir-et-Cher

flavien.cuperlier@departement41.fr - 02 54 58 54 60

suivez-nous sur :
departement41

