

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Le Mans, jeudi 12 octobre 2017



### APPEL À CANDIDATURE

## Les collèges sarthois invités à participer au 2<sup>ème</sup> défi éco-marmiton, le top chef des collégiens

Après le succès de la première édition et à l'occasion de la semaine du goût, le Département propose à nouveau aux collèges de relever le « DÉFI éco-marmiton » autour de la cuisine et du développement durable. Il s'agit de créer une recette de cuisine éco-responsable et reproductible en collège à partir de produits de la Sarthe. Les élèves participants viendront cuisiner et présenter leur plat devant un jury composé des chefs des 19 bonnes tables en fin d'année scolaire.

Depuis plus de 12 ans, le Département de la Sarthe soutient les initiatives des collèges autour de l'approvisionnement local, de l'alimentation saine, de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des collèges.

Le Défi Eco Marmiton proposé aux collèges s'appuie sur de précieux partenariats avec la communauté éducative, l'association « Les 19 Bonnes Tables Sarthoises », le Groupement des Agriculteurs biologiques de la Sarthe, le Réseau local, ... Il mobilise au sein des établissements toute l'équipe pédagogique mais aussi le chef de cuisine et l'équipe du restaurant scolaire.

#### Pendant l'année

Chaque collège candidat accède à une offre pédagogique « clé en main », comme par exemple l'intervention d'une nutritionniste-agronome spécialiste de l'analyse sensorielle et de l'éducation au goût, des visites de ferme organisées par le GAB72, une journée du Développement durable au Lycée agricole La Germinière (Rouillon) avec de nombreux ateliers...

#### Le principe du concours à la fin de l'année

Préparation d'une recette (entrée, ou plat, ou garniture, ou dessert) en 1 heure par 2 collégiens ou collégiennes accompagnés de leur chef de cuisine

- pour 8 à 10 personnes,
- reproductible dans une restauration scolaire collective
- à partir de produits alimentaires sarthois (ou locaux)
- avec présentation de la démarche intégrale (choix, contact, pilotage, etc....) au jury.
- avec présentation des assiettes réalisées, dressées prête à déguster par le jury

Il sera également demandé aux collèges candidats de mener un projet plus large autour de la cuisine avec des approches à développer sur :

- la découverte des aliments,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la connaissance des produits locaux et de leur mode de production

#### Accompagnement du Département tout au long de l'année

Pour participer au défi Eco-marmiton, il suffit aux collèges de compléter le formulaire ci-joint avant le 8 novembre 2017.

Les collèges retenus pourront bénéficier de l'accompagnement du Département de la Sarthe pour développer leur projet, ainsi que de l'offre pédagogique.

[www.sarthe.fr](http://www.sarthe.fr)

[lucie.desnos@sarthe.fr](mailto:lucie.desnos@sarthe.fr)  
 @LucieDesnos

Contact presse :

Lucie Desnos +33(0)6 85 41 09 48  
+33(0)2 43 54 72 99

## Une première édition au top !



Après avoir cuisiné en binôme soutenus par leurs camarades, et leur chef de cuisine, les élèves de chacun des 5 établissements concurrents (Cérans-Foulletourte, Téloché, Montval-sur-Loir, Fresnay-sur-Sarthe et Maroc-Huchepie du Mans) ont présenté leur plat et leur démarche au jury composé de Chefs des 19 bonnes tables, de Samuel Chevallier, Conseiller départemental, d'élèves et de membre de la communauté éducative du **collège de Parigné-l'Evêque où se passait le défi.**

Après délibération sur des critères tels que la présentation, le goût, l'impact sur l'environnement de la recette ou la démarche globale menée par la classe, le jury a récompensé les établissements.

Le 1<sup>er</sup> Prix avait été remis au collège Bercé de Montval-sur-Loir, pour leurs *Courgettes farcies (aux lentilles, millet et tomme "Le Refrain")*.

Ils ont gagné un déjeuner au restaurant Des Etangs de Guibert à Neufchâtel en-Saosnois et rencontre privilégiée avec le chef.