



## COMMUNIQUE DE PRESSE

Vendredi 25 mai

Sarthe

### 5<sup>ème</sup> édition du « Défi éco-marmiton » : les collégiens d'Alfred de Musset (Ecommoy) récompensés !

Malgré des conditions particulières liées au contexte sanitaire, le Défi Eco-Marmiton pour sa 5<sup>ème</sup> édition a créé une véritable dynamique dans les classes autour des projets portant sur l'alimentation et le développement durable en lien avec le programme scolaire. Cette énergie a permis aux collégiens de réaliser des vidéos présentant le projet mené tout au long de l'année et de réaliser leur recette écoresponsable dans les cuisines des collèges accompagnés des chefs cuisiniers devant un jury. **6 collèges ont relevé le défi lancé par le Département cette année et ce sont les collégiens d'Alfred de Musset (Ecommoy) qui ont remporté le prix de la recette écoresponsable avec leur projet « De la fourche à la fourchette ».**



### [>>> Leur recette en vidéo !](#)

*Les lauréats seront invités à déjeuner par un chef des 19 bonnes tables, une invitation presse vous sera transmise pour les rencontrer à cette occasion !*

#### 6 collèges participants en 2020-2021

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| - Alfred de Musset – Ecommoy        | - Saint-Jean Baptiste de la Salle - Téloché |
| - André Pioger – Conlie             | - Le Marin - Allonnes                       |
| - Louis Cordelet – Parigné-l'Évêque | - Kennedy -Allonnes                         |

Les objectifs du défi sont multiples : valoriser le savoir-faire des cuisiniers des collèges, tout en mettant à l'honneur les producteurs et les fournisseurs de produits locaux ; faire découvrir les métiers en lien avec l'alimentation, contribuer à mieux comprendre les interactions de l'alimentation avec l'aménagement du territoire, l'ancrage des productions agricoles, les ressources du territoire, l'économie locale, l'approvisionnement durable et de qualité.

Pour mettre en œuvre leur projet, chaque collège a pu bénéficier tout au long de l'année d'un accompagnement offert par le Département de la Sarthe, comme l'intervention d'une nutritionniste-agronome, Marie-Claire Thareau de l'association Pommes et Sens, spécialiste de l'analyse sensorielle et l'éducation au goût ; l'animation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire organisée par la Chambre d'agriculture ; l'animation sur l'alimentation durable conçue par la Société ECO2-Initiative ; des visites de fermes par le GAB 72 (Groupement des Agriculteurs Biologiques) et la Chambre d'agriculture.

De nouvelles animations ont été proposées cette année !

- Sérigraphie végétale en cercle vertueux – Jardin du Vivant/La Râcle
- La vie secrète des restes de ton assiette - Abbaye Royale de l'Epau.
- Permaculture au travers des 5 sens - Abbaye Royale de l'Epau

## Un jury final adapté au contexte sanitaire

Courant juin, les marmitons ont réalisé la recette dans les cuisines de leur collège et un jury recette s'est déplacé dans chaque établissement pour goûter. **Jeudi 24 juin, le jury final s'est réuni pour examiner les présentations de chaque collège autour de leur projet « alimentation et développement durable » sous forme de vidéo ou diaporama.**

**Le prix de la Recette Eco-Marmiton a été attribué à Alfred de Musset.**

Trophée + un repas exceptionnel dans un restaurant des 19 Bonnes Tables Sarthoises

Une BD "Les Zenfants presque Zéro Déchet" pour la classe et pour chaque collégien :

Une bouteille de jus de pomme pétillant (Vergers Davoine – Parigné le Pôlin)

Un paquet de pâtes bio (La Pâte Sarthoise – Yvré l'Evêque)

Une paire de maniques (Afic Créafibres – Coullaines et Print Etic – Le Mans).

Les autres prix ont été attribués selon des thématiques (*voir palmarès ci-après*)

- Prix Communication et de la culture : **collège Kennedy – Allonnes**

- Prix des Chefs : **collège Le Marin – Allonnes**

- Prix anti-gaspi : **collège Saint-Jean Baptiste de la Salle – Téloché**

- Prix de la Cohésion : **collège André Pioger – Conlie**

- Prix du territoire : **Louis Cordelet – Parigné l'Evêque**

### **Lots :**

Une BD "Les Zenfants presque Zéro Déchet" pour la classe et pour chaque collégien :

Une bouteille de jus de pomme pétillant (Vergers Davoine – Parigné le Pôlin)

Un paquet de pâtes bio (La Pâte Sarthoise – Yvré l'Evêque)

Une paire de maniques (Afic Créafibres – Coullaines et Print Etic – Le Mans).

### Composition du jury final

**Pascal VIARD** – Conseiller pédagogique chargé de mission départementale pour l'Éducation au Développement Durable - Académie de Nantes - Direction de Services de l'Éducation Nationale de la Sarthe

**Christophe CHOLLET** - Adjoint au directeur Diocésain- Responsable du second degré- DDEC de la Sarthe

**Xavier FRÉNOT** - Chef et Président de l'Association Les 19 Bonnes Tables Sarthoises

**Thierry ROBIN** - Chef de l'Association Les 19 Bonnes Tables Sarthoises

**Bruno BRIFFAUT** – Agriculteur – GAEC BIO AVENIR - SPAY

**Jézabel JOALLAND** – Chef du bureau Agriculture et Environnement – Département de la Sarthe

**Cédric LOISON** – Directeur de l'Immobilier des Collèges et des Moyens Généraux (DICMG) – Département de la Sarthe.