

Ces élèves ont préparé un repas zéro déchet

Craon — À la maison familiale rurale de l'Oudon, on fait la chasse au gaspillage. Après un travail sur la gestion de l'eau l'an passé, les élèves se sont penchés cette fois sur la cuisine et ses déchets.

En juin, la maison familiale rurale de l'Oudon à Craon avait obtenu le label éco-école niveau argent, en récompense du travail réalisé par les élèves, les enseignants et la direction, autour de la gestion de l'eau. À l'époque, Marianne Helbert, monitrice référente du projet, avait prévenu : « Pour pouvoir prétendre à nouveau à ce label, l'an prochain, nous devons choisir une nouvelle thématique, parmi les 8 qui sont inscrites au programme, tout en poursuivant la démarche engagée autour de l'eau ».

Depuis la rentrée de septembre, élèves, enseignants et direction ont engagé un travail sur l'alimentation. En décembre, les jeunes ont été sensibilisés aux déchets et à l'alimentation durable.

« On a découvert une autre façon de s'alimenter »

Lundi 13 janvier 2025, 15 jeunes, se sont rendus au marché de Craon afin d'acheter des fruits et légumes de saison, des céréales en vrac dans des bocaux réutilisables, du pain complet

sans papier de protection... Passés ensuite derrière les fourneaux, ils ont préparé un repas pour l'ensemble des élèves de la MFR, avec au menu, une soupe de saison au potimarron et à la butternut, un gratin dauphinois et chips réalisés avec les épluchures de pommes de terre, et pour terminer un crumble de pommes et de poires.

Marianne Helbert a indiqué que « les légumes et les fruits avaient été achetés chez des producteurs locaux, tout en respectant un budget ». C'était un bon moyen, selon elle, d'apprendre aux jeunes à mieux appréhender et à mieux comprendre l'impact de leur choix en termes de consommation, mais aussi de découvrir une nouvelle façon de préparer des repas, tout en réduisant leur empreinte écologique.

« On a découvert une autre façon de s'alimenter et mangé des produits qu'on n'a pas l'habitude de manger », confie Jémilya. Mélina n'en revenait pas, elle d'avoir réalisé un repas en utilisant tout, même les épluchures.



Après avoir fait leur marché, les élèves de la MFR de l'Oudon, sont passés derrière les fourneaux pour préparer un repas « Zéro déchet ».

PHOTO : MARIANNE HELBERT

Haut-Anjou, le 22/01/2025

À la MFR de l'Oudon, les élèves ont préparé un repas zéro déchets

À la maison familiale rurale de l'Oudon à Craon (sud-Mayenne), on fait la chasse au gaspillage. Après un travail sur la gestion de l'eau qui lui a permis d'obtenir un label éco-école, en 2024, les élèves se sont penchés en 2025 sur la cuisine et ses déchets.

En juin 2024, la maison familiale rurale de l'Oudon à Craon (sud-Mayenne) avait obtenu le label **éco-école** niveau argent, en récompense du travail réalisé par les élèves, les enseignants et la direction, autour de la gestion de l'eau. À l'époque, Marianne Helbert, monitrice référente du projet, avait prévenu : Pour pouvoir prétendre à nouveau à ce label, l'an prochain, nous devons choisir une nouvelle thématique, parmi les 8 qui sont inscrites au programme, tout en poursuivant la démarche engagée autour de l'eau.

Depuis la rentrée de septembre 2024, élèves, enseignants et direction ont engagé un travail sur l'alimentation. En décembre, les jeunes ont été sensibilisés aux déchets et à l'alimentation durable.

« On a découvert une autre façon de s'alimenter »

Lundi 13 janvier 2025, 15 jeunes, se sont rendus au marché de Craon afin d'acheter des fruits et légumes de saison, des céréales en vrac dans des bocaux réutilisables, du pain complet sans papier de protection... Passés ensuite derrière les fourneaux, ils ont préparé un repas pour l'ensemble des élèves de la MFR, avec au menu, une soupe de saison au potimarron et à la butternut, un gratin dauphinois et chips réalisés avec les épluchures de pommes de terre, et pour terminer un crumble de pommes et de poires.

Marianne Helbert a indiqué que les légumes et les fruits avaient été achetés chez des producteurs locaux, tout en respectant un budget. C'était un bon moyen, selon elle, d'apprendre aux jeunes à mieux appréhender et à mieux comprendre l'impact de leur choix en termes de consommation, mais aussi de découvrir une nouvelle façon de préparer des repas, tout en réduisant leur empreinte écologique.

On a découvert une autre façon de s'alimenter et mangé des produits qu'on n'a pas l'habitude de manger, confie Jémilya. Mélina n'en revenait pas, elle d'avoir réalisé un repas en utilisant tout, même les épluchures.

Ouest-France, le 18/01/2025