

Morbihan

LE MAGAZINE DU CONSEIL GÉNÉRAL

www.morbihan.fr

Semaine du goût

Beau et bon :

c'est breton!





Le Morbihan, mangez-en !

Avec la Belle-Iloise, la sardine sait se faire belle !

- Comme un grain de folie 04 \
- La perle de nos tables ! 05 \

Quand diversité rime avec santé

Y en a marre de la cantoche ?

- Rest'o Collège pour déjeuner ! 06 \
- « Prendre du temps pour partager » 07 \

Donner à voir, donner à plaire

Des œuvres qui font saliver

- Quand l'art passe à table 08 \
- Restons simples ! 09 \

Tous les goûts sont dans la nature

De la ferme à la cantine : que du bon !

- Le mariage du beau et du bon 10 \
- « Chouette, du poisson ! » 11 \



Photographiez le code avec votre smartphone et une appli type Book Beo. Découvrez le programme de la Semaine du Goût dans les collèges et tous les jeux-concours.



Aux côtés des parents qui ont un rôle primordial en matière d'éducation alimentaire, le Conseil général du Morbihan – de par ses responsabilités envers les collégiens du département – est plus que jamais concerné. C'est pourquoi, une nouvelle fois, il s'associe à la Semaine du goût.

En octobre, il proposera à tous les collèges du Morbihan un programme d'activités sous formes d'ateliers ludiques et éducatifs. Ces animations pédagogiques, qui mettent en valeur les richesses de notre patrimoine culinaire, ont pour principal objectif de développer chez nos enfants le goût de ce qui est bon pour leur santé et leur équilibre nutritionnel.

Au menu de ce supplément : le « beau et le bon » ; car nous savons que ce qui est beau attire l'œil et suscite l'envie.

Bon appétit !

François GOULARD
Député du Morbihan
Président du Conseil général

Oc'hpenn afer tud ar vugale, pouezus-bras a-fet deskiñ penaos debriñ mat, emañ amañ afer Kuzul-departamant ar Mor-Bihan da vat, pandeogwir eh eo e karg ag ar skolajidi en departamant ivez. An dra-se zo kaoz emañ lodek, ur wezh c'hoazh, e sizhuniad ar goust. A-benn miz Here e vo kinniget da razh ar skolajoù er Mor-Bihan ur roll oberoù e stumm atalieroù diverrus evit deskiñ. Graet eo an abadennoù deskiñ-se, a laka pinvidigezhioù hor glad keginiañ àr wel, evit gober d'hor bugale dreist pep tra anavout gwelloc'h goust ar pezh a zo mat evit o yec'hed ha kempouez o magadurezh. Àr roll ar stagadenn-mañ : « ar brav hag ar mad » ; rak gouiet a raomp kement-mañ : ar pezh a zo brav a sach ar seloù hag a zegas c'hoant.

Debrit ervat !

François GOULARD
Kannad ar Mor-Bihan
Prezidant ar C'huzul-departamant

Morbihan LE MAGAZINE DE NOTRE DÉPARTEMENT
NUMÉRO SPÉCIAL - SEMAINE DU GOÛT 2011

Magazine d'informations du Conseil général du Morbihan, 2, rue Saint-Tropez - BP 400
56009 Vannes Cedex **Directeur de la publication** : François Goulard **Codirectrice de la publication** : Denise Guillaume **Directeur de la rédaction** : Hervé Le Norcy **Rédactrice en chef** : M. Sananikone **Rédaction** : A. Dessauvages, F. Gicquel, A. Le Bourhis
Conception-réalisation : CITIZENPRESS **Impression** : Imaye Graphic **Dépôt légal** : nov-déc 2007. ISSN : 1634-7315 **Tirage** : 350 900 exemplaires
Nous remercions l'ensemble des personnes qui ont collaboré à la réalisation de ce magazine. Pour tout contact : magazine@cg56.fr





“ La forme,
c’est le fond
qui remonte
à la surface ”

/Victor Hugo

On goûte (aussi) avec les yeux!

Une fois encore, le Conseil général nous ouvre l'appétit à l'occasion de la « **Semaine nationale du goût** ». Et chaque automne depuis 2008, les collégiens s'en lèchent les babines! Le Département, qui perpétue l'aventure de la Semaine du goût, saisit l'occasion pour sensibiliser les collégiens au goût, leur faire découvrir la diversité des saveurs, des métiers et des savoir-faire, tout en les incitant à manger équilibré. Responsable de la gestion des 42 collèges publics (bientôt 43) et, depuis 2006, de la restauration, le Conseil général et ses partenaires engagés invitent les collégiens à penser l'alimentation en termes de bon, de beau, d'échanges, de découvertes, d'ouverture... Peut-être le début de futures vocations!

Ouvrez vos mirettes



Si les 9000 papilles gustatives de la langue et les millions de neurorécepteurs olfactifs situés au fond des fosses nasales sont incontournables pour déterminer la qualité d'un aliment, on goûte également avec les yeux! Imaginez de la viande verte, ou du radis rond et coulant comme un camembert... Un changement d'aspect du contenu de notre assiette serait-il trompeur pour nos sens? Évidemment! Car

l'aspect de l'aliment conditionne notre perception du goût. La perception du bon est fortement conditionnée à celle du beau. La vue nous renseigne sur l'aspect, la texture, la couleur d'un aliment. Ainsi, l'aspect esthétique donne envie de goûter, et de vérifier que cette agréable impression se confirme dans notre bouche.

Les courants alimentaires

1960

Avant 1970 :
période du
« **manger plus** »

1970

Après
les années 1970 :
« **manger moins** »
(« chasse aux kilos »).

1980

Au début
des années 1980 :
« **manger vite** »

Fin
des années 1980 :
« **manger allégé** »

1990

Dans les années 1990 :
« **manger juste** »
(équilibre, santé, terroir,
sécurité alimentaire)

2000

Dans les années 2000 :
« **manger avec** » : **santé et plaisir, tradition et plaisir**

Depuis :
« **manger nature** »

Avec la Belle-Iloise, la sardine sait se faire belle!

La Semaine du goût dans les collèges



Des poissons multicolores barbotant dans une marmite jaune, des illustrations un peu rétro ou des poissons trinquant entre amis pour l'apéro...

Les packagings de la Belle-Iloise ne prennent pas le chemin du tri : ce sont tous des « collectors » qu'on a envie de garder après les avoir dévorés! Depuis sa création en 1932, la conserverie – qui compte désormais 50 magasins – a maintenu le cap. « On cherche une qualité globale, c'est-à-dire qu'on propose des produits d'excellente qualité... mais également de beaux produits, en stimulant tous les sens. Psychologiquement, la vue influence notre perception. C'est pourquoi, la présentation de nos produits invite au rêve, à la promesse d'un voyage savoureux », précise Éric Le Mélinaire, dirigeant de l'entreprise.

Un voyage qui commence dans les chaloupes et bateaux des pêcheurs locaux, débarquant à Quiberon les sardines, thons ou maquereaux. Des poissons fraîchement pêchés, qui fleurissent bon la marée, qui sentent bon la santé. Délicatement mis en boîte pour soigner la présentation et conserver leur beauté, tous ces poissons sont traités frais et agrémentés suivant les recettes du chef. À table!

www.labelleiloise.fr

La Semaine du goût dans les collèges



Comme un grain de folie

Rien ne laissait présager à Damien Phélip qu'il deviendrait un jour paludier. Destiné à la géographie, il a eu le coup de foudre pour ce métier... « J'avais envie de travailler sur le terrain, d'être proche de la nature [...] et de redonner à ma ville natale, La Trinité-sur-Mer [dont les salines ont cessé leur activité depuis les années 1950], une part de son patrimoine. » Damien a obtenu la

concession des salines, propriété du Conseil général, pour 10 ans, et travaille ardemment à leur remise en état. « Le site s'envasait et des plantes comme le *baccharis* envahissaient tout, entraînant la disparition des plantes autochtones. » Gestionnaire du site, il entretient ces marais, classés « espaces naturels sensibles », alors que plus de 80 000 personnes traversent le site

tous les ans. Il surveille la faune et la flore et veille à la préservation de la zone humide. Il organise également des visites guidées, en partenariat avec le Département, qui préserve et valorise près de 3 250 hectares d'espaces naturels sensibles sur le territoire. À terme, le paludier espère atteindre une production de 24 tonnes de sel par an.

Le saviez-vous?

Comme le bon vin, la sardine se conserve, et se déguste comme un grand cru! Elle se bonifie avec le temps, mais uniquement si elle est conditionnée dans une boîte en fer-blanc.



La Belle-Iloise

Attention à ne pas en abuser!

L'homme consomme près de 5 kg de sel par an... alors que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande de réduire cette quantité à 5 g par jour, soit deux à trois fois moins que la consommation actuelle. Mais si le sel est incriminé dans les maladies cardio-vasculaires, il s'agit avant tout du sel « caché », dans les plats préparés par exemple.



S. Le Gourrièrec



« Notre huître est belle »

Certes, elle peut sembler peu attirante. Mais une fois les yeux fermés, c'est la mer entière et le bon air iodé qui engloutissent les papilles et réveillent le palais. Un « produit de Bretagne » qui fait la richesse du terroir morbihannais. Jean-François Quintin, ostréiculteur installé à Saint-Philibert, est fier de sa « perle de Quéhan » : « *Notre huître est belle : elle est ronde et bien formée, jolie à regarder. Elle a du caractère. C'est une huître spéciale bien blanche en chair, tellement charnue et croquante qu'elle donne l'impression de déguster un poisson.* » Malheureusement, depuis trois ans, l'huître est en souffrance et gagne autant en beauté qu'en rareté. Mais ce n'est pas une raison pour la boudier, venez la goûter : Jean-François Quintin, tout comme de nombreux ostréiculteurs du département, a ouvert une dégustation près de son lieu de production. L'occasion également de se régaler de langoustines, coquillages et crustacés.



La perle de nos tables

Lorsque Jean-François de Troy peint son célèbre tableau *Le Déjeuner d'huîtres*, commandé en 1735 par le roi Louis XV, aucun convive ne semble faire la moue à la vue des huîtres. Tous semblent au contraire se délecter de ce mets raffiné. Si l'huître n'est jamais décrite comme étant « belle », elle n'en demeure pas moins un mets de prestige,

symbole de fête et d'exception. Un mollusque recherché, que le Morbihan peut se réjouir de déguster presque toute l'année grâce à ses quelque 370 conchyliculteurs et 2 500 hectares de parcs, surface la plus importante de France en eau profonde. Selon Hervé Jenot, président du Comité régional de la conchyliculture de Bretagne Sud, « *la filière est un pilier de l'identité de Bretagne, elle appartient à son patrimoine. Que serait l'image de la région sans les huîtres, moules et autres palourdes ? La défense de l'économie de la filière est donc essentielle.* »

Établissement Quintin

Route de Quéhan, 56470 Saint-Philibert

Tél. : 02 97 55 01 94

laperledequehan@orange.fr

Comité régional de la conchyliculture de Bretagne Sud

Hervé Jenot, président

Tél. : 02 97 24 00 24

accueil@huitres-de-bretagne.com

www.huitres-de-bretagne.com



Monkey Business Images



C.Karoune

Le secteur ostréicole est soutenu par le Conseil général à hauteur de 330000 euros par an d'aides individuelles aux entreprises, dont 20000 euros d'aides à l'installation, et 100000 euros par an d'aides aux actions collectives.

Y en a marre de la cantoche?



39
agents du
Département

87
chefs dans les
restaurants
scolaires des
collèges, qui
préparent les
repas sur place
pour les élèves

M. Jamoneau

Pas pour les élèves du collège Anita-Conti de Lorient!

Claude Pesigot, cuisinier depuis 1970, a toujours fait le lien entre le beau et le bon : beau dans la diversité et bon pour la santé. En effet, le chef, agent du Conseil général, a très vite compris que « plus on offre aux élèves de choix dans leur assiette, moins elles terminent à la poubelle. Et dieu sait s'il y en avait ! Le jour de la charcuterie, on en jetait un quart. Sur plus de 400 repas, faites le calcul ! »

Depuis, Claude Pesigot, féru d'équilibre alimentaire et de nutrition, cogite constamment pour imaginer – quinze jours à l'avance – de beaux et bons menus. Les collégiens n'ont que l'embaras du choix avec cinq entrées et cinq desserts différents, sans compter le fromage, la salade, de la viande et du poisson tous les jours ! Très serein, le chef estime que « ce n'est pas plus de boulot : tout est question d'organisation », évidemment !

Ce chef d'orchestre n'aime pas la rengaine. Comme il varie les menus, il change aussi la vaisselle (assiette, bol, ramequin...), les textures, les couleurs, les saveurs... La seule note à laquelle il ne met jamais de bémol, c'est de toujours laisser la vedette aux fruits et légumes, car « on n'en mange jamais assez ! ».

Claude Pesigot, chef cuisinier au collège Anita-Conti de Lorient depuis 1970.

Depuis 2007, le Conseil général emploie environ 400 personnes pour l'entretien, la maintenance technique, l'hébergement et la restauration des collèges publics.

Rest'o Collège pour déjeuner!

Bien s'alimenter, c'est l'une des conditions de la réussite scolaire. En 2010, le Département a donc fait bénéficier 7800 élèves de collèges publics du dispositif Rest'o Collège 56. Un vrai coup de pouce financier pour les familles morbihannaises, qui permet d'éviter les repas pris sur le pouce. Avec cette aide du Conseil général, les collégiens demi-pensionnaires et pensionnaires bénéficient depuis 2009, sous condition de ressources des parents, d'une réduction de 80 centimes d'euro sur leur repas. Ils profitent alors à moindre coût (1,98 euro) d'un déjeuner préparé chaque matin avec soin par des chefs cuisiniers.

Plus d'infos : www.morbihan.fr ou auprès de l'établissement scolaire de votre enfant.



M. Jamoneau

Restaurant scolaire du collège Pierre-et-Marie-Curie d'Hennebont.



Monkey Business Images

« Prendre du temps pour partager »

Témoignage de **Patrice Richeboeuf**, psychologue clinicien à la Maison des adolescents de Vannes.

Pour les adolescents, le beau est-il bon ?

Ni le beau, ni le bon ne font partie des soucis des adolescents. Malgré toutes les campagnes de communication, ils ne se préoccupent pas de leur équilibre alimentaire. On n'a jamais tant vu de livres de cuisine, de recettes, d'émissions culinaires... Et pourtant, même les adultes semblent moins investis dans la préparation des repas. C'est tellement plus simple de servir des plats cuisinés ! Nous n'arrêtons pas de rappeler qu'il faut « maintenir le dialogue » avec nos adolescents, mais nous sommes très loin de la notion de « partage » que sont censés véhiculer les repas. Or un adolescent mange quand il a faim, comme il dort quand il a envie de dormir. Il faut le sensibiliser aux rythmes biologiques de trois repas quotidiens, sans grignotage !

Les ados peuvent-ils se mettre en danger face à l'alimentation ?

Oui, les troubles des conduites alimentaires (anorexie, boulimie, hyperphagie...) représentent 5 % de nos consultations et ne cessent de croître. Ils concernent exclusivement des jeunes filles. En trente ans de carrière, je n'ai rencontré que 2 ou 3 garçons !

Quelles solutions préconisez-vous pour les aider ?

Il est important de dialoguer et d'apporter une approche pluridisciplinaire à leurs difficultés : en menant parallèlement un travail psychothérapeutique et un travail

avec des médecins nutritionnistes*. Il est également primordial de réintroduire le « beau » dans leur culture. Je leur conseille, selon leurs préférences, des textes de littérature, de la musique, des tableaux... pour éveiller leur sensibilité. Parallèlement, l'entourage doit tenir le cadre pour les aider à respecter le rythme de trois repas quotidiens, et éviter le grignotage. Plus largement, il faut savoir prendre du temps pour communiquer, pour partager. Bref, il faut créer du lien !

* En plus des Maisons des adolescents, le Conseil général soutient les jeunes Morbihannais en aidant financièrement plus de 154 structures d'enseignement culturel et sportif, et 21 associations dans les établissements scolaires. Environ 17 millions d'euros sont consacrés aux collèges et aux aides à la scolarité. Les aides sur www.morbihan.fr

La Maison des adolescents

Elle accueille tous les jeunes entre 12 et 18 ans, et leur famille, pour leur apporter écoute et accompagnement, étudier leurs problèmes et proposer des solutions.

Environ 75 % d'entre eux viennent pour un mal-être, 22 % pour une souffrance psychique et 3 % pour une psycho-pathologie.

• 40, avenue Victor-Hugo
56000 Vannes
Tél. : 02 97 01 33 21

• 3, boulevard de la République
56100 Lorient
Tél. : 02 97 64 71 33

Croquez la vie !

Nathalie B. raconte...

« Adolescente, j'ai souffert d'anorexie, alors que je passais mon temps dans la cuisine et que j'entraais en lycée hôtelier pour en faire mon métier ! Je rejetais la « bouffe » et je trouvais qu'être à table n'était pas drôle. Mais il ne fallait surtout rien me dire, ni me faire la morale car j'étais certaine d'avoir raison. J'étais dans le contrôle permanent. Le simple fait de me montrer qu'il était possible de prendre du plaisir en mangeant de tout m'a sauvée. Durant mes études, j'ai rencontré celui qui est devenu mon mari, « un grand gourmand de la vie ». A son contact, j'ai appris à la savourer ! »

”

Pour les 12-16 ans, l'alimentation est « un moyen de conserver la santé », « une chose indispensable pour vivre », et, en dernière position, « un plaisir gustatif ».

(Baromètre santé nutrition 2008)

Créations par sablage
de Sylvie Raynaud-Beautile.

S. Le Gourtiérec

Des œuvres qui font saliver

Un repas ne sera que plus savoureux s'il est servi avec soin, sur une table joliment dressée. Car l'art culinaire est avant tout un jeu de séduction...

Parce que le vin est meilleur dans un verre à pied que dans un gobelet, la purée plus tendre dans une assiette en verre qu'en carton... Nathalie Raynaud utilise une technique de sablage pour créer une vaisselle de caractère. Elle fabrique d'abord des pochoirs, puis projette un abrasif sur les surfaces restantes. « *Un jour de 1994, j'ai été subjuguée par la beauté d'une immense porte d'entrée en verre, travaillée par sablage en surface et en creux, puis laquée sur des dessins géométriques... Et j'ai commencé à décorer des verres, des assiettes et des saladiers que j'ai vendus sur le marché de Deauville.* » Depuis, on trouve sa vaisselle au Conran Shop, au Printemps, aux Galeries Lafayette, au salon Maison&Objet à Paris, et dans le monde entier. **Elle fait aujourd'hui partie de la filière métiers d'art soutenue par le Conseil général, et a participé avec 50 autres artisans d'art à l'exposition Mains & Merveilles, début juin.**

Sylvie Raynaud-Beautile, 9, rue de Lorient, 56620 Pont-Scorff
www.beautile.fr

Quand l'art passe à table

La Semaine
du goût dans
les collèges



La belle et bonne cuisine « made in France » !

Depuis novembre 2010, le « repas gastronomique des Français » est inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Des plats hauts en couleur et en bonne humeur

Sollicitez votre sens artistique pour mélanger les couleurs dans l'assiette de votre enfant. Transformez sa purée de brocoli en ami complice qui lui sourit. Le succès est garanti! Bon appétit.

Du bon pour faire du beau

Le cuisinier passionné de « food art »¹ se sert de sa cuisine comme d'un atelier. Outillé de couteaux, de spatules, de pinceaux, il sculpte sa matière avec savoir-faire. Un délice pour les papilles... et pour les yeux!

Cuisine d'artistes

Art et alimentation ont souvent joué la même partition. Des peintres antiques jusqu'à l'artiste « pop art » Andy Warhol... tous cuisinent l'art pour exprimer leur (dé) goût pour l'alimentation. Rappelez-vous les portraits composés d'aliments du peintre italien Giuseppe Arcimboldo...

Des photos pleines de goût

Entrée, plat ou dessert sur papier glacé : l'alimentation tape également dans l'œil des photographes, parmi lesquels Yvan Zedda. Ce Morbihannais passionné de mer et d'art culinaire photographie grands navigateurs et petits poissons. « *Les chefs sont des artistes qui créent des œuvres dans le seul but de faire plaisir et de marquer les esprits, admire-t-il. Leurs plats touchent déjà à la perfection*

lorsque j'interviens. J'essaie juste de les sublimer, en étant fidèle à ce qu'ils veulent exprimer. » Yvan Zedda a travaillé avec de nombreux chefs, dont Nathalie Beauvais pour le livre *La Bretagne Gourmande*².

De son côté, le photographe publicitaire Antoine Duchêne rencontrera des élèves du département pour leur transmettre quelques ficelles de son métier. « *J'ai d'abord été émerveillé par un tour de magie : une feuille blanche qui se transforme en une magnifique photo. Une révélation pour mes yeux d'enfant* », confie celui qui a créé son studio de photographie en 1988. Selon lui, « *nous bénéficions aujourd'hui d'outils de création qui permettent d'imaginer des images impossibles à réaliser il y a quelques années* ». De quoi susciter bien des vocations!

1. Le food art (ou eat art) désigne un ensemble de pratiques artistiques utilisant la nourriture comme matériau de création.
2. « Prix Gourmand 2006 du meilleur livre au monde de cuisine régionale ».

www.zedda.com

Retrouvez son portrait intégral sur www.morbihan.fr/rubrique Semaine du Goût
www.antoineduchenephotographe.com





Y. Zedda

Nathalie Beauvais,
chef du Jardin gourmand

Restons simples!

Si c'est beau, c'est que c'est tout simplement bon.

Rencontre savoureuse avec deux chefs qui participent au programme d'activités de la Semaine du goût proposé par le Conseil général à tous les collèges du Morbihan.

Le beau est-il toujours bon ?

Non! Pour Nathalie Beauvais, membre du MPUCBTB (Mouvement pour une cuisine bretonne trop bonne), c'est le bon qui est toujours beau. Aux fourneaux du Jardin gourmand depuis 21 ans, elle milite pour une cuisine « **trop mad** »¹, une cuisine à l'accent breton, qui privilégie les produits locaux, et notamment bio.

Son credo? Valoriser le produit sans trop le travailler : « *Lorsque l'on met du cœur, qu'on utilise d'excellents produits, c'est forcément bon, c'est forcément beau!* » Lauréate du « Prix Gourmand 2007 du meilleur livre au monde de cuisine régionale », Nathalie a également donné vie, à Majiknath, « une fée cuisinologue bretonne » que l'on retrouve dans ses livres de cuisine pour enfants. Inscrit au *Guide Michelin*, son restaurant est aussi la « table préférée » du *Guide du routard*...

Le Jardin gourmand

46, rue Jules-Simon, 56100 Lorient

Tél. : 02 97 64 17 24

www.jardin-gourmand.fr
et majiknath.unblog.fr

Retrouvez la suite du portrait sur www.morbihan.fr/rubrique Semaine du goût

En intégrant le restaurant gastronomique les Jardins sauvages de l'hôtel spa La Grée des Landes, à La Gacilly, Gilles Le Gallès, ancien élève de Bernard Loiseau et de Gilbert Lecoze, voulait relever l'incroyable challenge de cuisiner bio et ouvrir ainsi de nouveaux horizons à la gastronomie traditionnelle : manger sain, juste et bon! Pari réussi pour le chef étoilé, qui présente des assiettes plus qu'alléchantes en précisant toujours aux clients l'origine et les producteurs locaux de chaque produit. « *Nous sommes là pour les mettre en valeur et montrer que leur production est de qualité. C'est aussi une jolie mise en bouche pour nos clients!* » Une façon d'émerveiller les papilles, de retrouver la finesse des aliments et le rythme des saisons dans des assiettes imaginatives.

La Grée des Landes

Cournon, 56200 La Gacilly

Tel: 02 99 08 50 50



Astuces

Comment éviter la décoloration des légumes verts à la cuisson ?

« Faites-les cuire à l'étuvée, à feu doux avec un tout petit peu d'eau et de matière grasse », ou « plongez-les très rapidement dans l'eau bouillante salée, puis rincez-les sous l'eau froide afin de stopper rapidement la cuisson ».

Comment éviter que champignons, bananes, pêches, abricots, avocats, pommes et pommes de terre ne brunissent lorsqu'ils sont coupés trop tôt ?

Il est conseillé de les arroser légèrement de quelques gouttes de citron.

1. Trop mad : « trop » sans être excessif; « mad » comme bien et bon (*mat*) en breton, voire fou pour le reste du monde!

La semaine du goût a belle figure

En octobre, le Conseil général propose un programme d'activités haut en couleurs à tous les collèges du Morbihan. De la cuisine moléculaire à l'équilibre alimentaire vu sous l'angle du plaisir (avec des diététiciennes), en passant par les sculptures sur légumes, la photographie culinaire, l'artisanat d'art en cuisine, les visites de marais salants, la rencontre avec deux chefs de restaurant, une séquence de cinéma commentée... il y en aura pour tous les goûts, histoire d'apprendre autrement!

Pour découvrir le programme proposé aux collégiens, rendez-vous sur www.morbihan.fr et participez aux jeux concours esthétiques, ils sont ouverts à tous!



Thinkstock



De la ferme à la cantine : que du bon !



Noël Le Loir
Vice-président
délégué à la jeunesse,
à l'éducation et au sport



Philippe Le Ray
Président de la Commission
jeunesse, éducation,
sport et culture

Photolia

Depuis 2006, le Conseil général est responsable des 42 collèges publics¹, de leurs 39 restaurants, et des 2 millions de repas servis chaque année! C'est pourquoi il s'investit pleinement dans l'alimentation des collégiens, en leur offrant l'accès à des produits sains.

Pourquoi aller chercher loin ce que l'agriculture morbihannaise peut offrir? Les circuits courts reposent sur des liens étroits entre producteurs et consommateurs, et gommant les coûts liés au transport, au packaging, à la distribution, en privilégiant une vente proche des lieux de production.

Depuis le début de l'année, quatre collèges morbihannais en font l'expérience : le collège Émile-Zola de Guéméné-sur-Scorff, le collège Anita-Conti de Lorient, le collège Jean-Rostand de Muzillac et le collège Saint-Exupéry de Vannes. « Ces expérimentations nous aideront à établir un diagnostic et à dresser l'inventaire des attentes de tous les acteurs concernés », explique Noël Le Loir, vice-président du Conseil général délégué à la jeunesse, à l'éducation et au sport.

Pour le Conseil général, « même si les repas pris au restaurant scolaire ne représentent que 10 % de leur alimentation, il est important que les collégiens renouent avec l'habitude de manger des produits de saison », rappelle Philippe Le Ray. « Si les enfants semblaient d'abord désespérés face à un poulet fermier, ne sachant venir à bout de sa chair ferme, maintenant ils le dévorent! » se réjouit Claude Pesigot, chef cuisinier du collège Anita-Conti.

1. Le Morbihan compte 42 collèges publics et 46 collèges privés, qui accueillent au total 35 000 élèves.

Le mariage du beau et du bon

Les circuits courts, c'est quoi ?

C'est un mode de commercialisation des produits agricoles reposant sur la vente directe du producteur au consommateur, ou par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

De la théorie... à l'assiette, savourez morbihannais!

Pour les producteurs isolés, il n'est pas simple de gérer en même temps leur production et la distribution des produits. C'est pourquoi, depuis novembre 2010, l'association « De l'assiette au champ, santé durable », soutenue par le Conseil général, a mis en place une plate-forme logistique. En partenariat avec les producteurs, les élus locaux et l'École supérieure de logistique industrielle de Redon, elle réceptionne puis redistribue les produits locaux vers des cuisiniers de la restauration collective, de l'Eco-Hôtel de la Gacilly, à l'Établissement régional d'enseignement adapté (EREA) de Redon, par exemple.

L'industrie alimentaire du Morbihan est au premier rang de la production nationale, tout comme la pêche et l'ostréiculture.

Goûter pour voyager au pays des saveurs

« Chouette, du poisson! »

À table! Au menu? Du poisson. De nombreux enfants prennent alors leur tendre regard de merlan frit, et trient, chipotent, trifouillent leur assiette. Pourtant, le poisson, c'est bon pour la santé! Indispensable au métabolisme, le poisson contient entre 15 et 36 % d'oméga 3, contre 1 à 4 % pour la viande. N'hésitez donc pas à faire preuve d'imagination pour le cuisiner : en papillote, en gratin, en purée... Une fois en bouche, vous ne pourrez que remercier ces marins qui les ramènent à bon port. En 2010, 12 800 tonnes de poissons et crustacés ont ainsi été pêchées. Dur labeur pour garantir la meilleure fraîcheur : dès que le poisson sort de l'eau, il est conditionné dans de la glace ou replacé dans son milieu naturel s'il ne remplit pas les conditions. Il est ensuite déchargé au plus près de la zone de pêche pour garantir sa fraîcheur et éviter le transport par camion. Avec la nouvelle criée n° 4 du port de Lorient-Keroman, la tâche est désormais grandement facilitée.

Par ici le bon poisson, par ici la belle criée!

Le 2 juillet, le port de pêche de Lorient-Keroman a inauguré sa nouvelle façade maritime : la nouvelle criée n° 4, qui abrite 2300 m² de stockage. Avec 60000 tonnes de poissons débarquées ou en transit, 3000 emplois directs et 26038 tonnes de poissons vendues à la criée, le port était désireux de conserver sa place de second port de pêche français (après Boulogne-sur-Mer) et de premier port de pêche de langoustines vivantes. Il a donc entrepris, sous l'égide de son propriétaire (la Région Bretagne), du Département et de Cap l'Orient agglomération, d'importants travaux de modernisation. Le Conseil général y a investi 2,17 millions d'euros, soit près de 55 % de l'enveloppe globale.



Criée de Lorient-Keroman

Groupe de la majorité départementale L'art de bien se nourrir

La Semaine du goût, surtout pour nos enfants, est un moyen de découvrir à la cantine de nouvelles saveurs, des goûts originaux. Très souvent, les produits qui leur sont proposés ne viennent pas de très loin mais de chez des producteurs situés à quelques kilomètres du collège. Pas besoin de telle ou telle épice qui vient du bout du monde pour réussir un poisson pêché le long de nos côtes. Nous avons la chance, dans notre département, d'avoir des produits qui viennent, en quelque sorte de « chez le voisin ». Le tout, c'est de les préparer avec envie, un peu de doigté et une touche de goût. En fait, c'est tout un art !

Gouiet an tu da zebriñ mat

Evit hor bugale da gentañ-penn, emañ Sizhuniad ar goust un doare da dañva saourennoù nevez ha digustum er c'hantin. Lies-mat e vez servijet dezhe produioù hag a za ag an àrdroioù, traoù graet gant produerion hag a zo tost doc'h ar skolañ.
Ne vez ket dober ag ur spis bennak daet ag an tu arall ag ar bed evit keginiñ èl ma faot pesked bet tapet àr hon aodoù. Chañs hon eus en hon departamant, pand eus amañ produioù hag a za « a di an amezeg » koulz lâret. Ar pezh a gont eo kaout c'hoant d'o alejiñ, bout dornet mat un tamm ha lakaat ur lomm saour. A-benn ar fin... emañ ret gouiet an tu !

NOUS CONTACTER

Siège du groupe de la Majorité, 2, rue de Saint-Tropez – 56000 Vannes
Tél. : 02 97 54 83 91 – Mail : secretariat-elus@cg56.fr

Groupe des élus de gauche Des produits locaux de qualité toute l'année dans nos collèges

Formidable moment de rencontres entre saveurs et produits, la Semaine du goût a le mérite d'attirer l'attention de tous sur nos modes de consommation alimentaire.

La première responsabilité du Département est d'agir dans la restauration collective des collèges, en concentrant son effort toute l'année auprès des jeunes. C'est là un acte d'éducation permanent au goût que nous devrions développer.

Pour atteindre cet objectif ambitieux, il faut exiger et accompagner des productions saisonnières locales de qualité, agricoles et maritimes, dont le bio, et agir sur des circuits alimentaires courts.

C'est par l'intégration de ces critères dans nos marchés publics et par la formation des équipes dans nos collèges, que nous contribuerons à une consommation responsable accessible à tous.

Boued a galite ag ar vro en hor skolañ a-hed ar blez.

Ur c'houlz ag ar choaz eo sizhuniad ar goust pa c'heller en em gavout asabl àr-dro ar saour hag ar produioù. Un dra vat eo oc'h penn-se sachiñ evezh an holl èl-se àr hon doareioù da zebriñ.
Emañ ret d'an Departamant dreist pep tra gober ar pezh a faot e kantinoù ar skolañ ha lakaat e boan d'ober àr-dro ar re yaouank a-hed ar blez. Kement-se zo un obererezh deskamant hep ehan àr ar goust, ar pezh a vehe dleet deomp kas àr-raok.
Evit tizhout ar pal uhel-se emañ ret deomp goulenn groñs ma vo kemeret, ha sikouret, traoù a galite ag ar c'houlz ha graet er vro, pe e vehent produioù an douar pe re ar mor, traoù bio en o mesk, ha lakaat diazeziñ rouedadoù berr evit ar boued.
Ma vez dalc'het kont a gement-se en hor marc'hadoù publik ha ma vez stummet an dud a vez é labourat en hor skolañ, e sikourehomp ur beveziñ a skiant-vat evit razh an dud.

NOUS CONTACTER Retrouvez nos projets, nos propositions, apportez vos réactions sur www.morbihanagauche.com et sur Facebook : Morbihan à Gauche

Gagnants du jeu concours 2010

ORGANISÉ PAR LE CONSEIL GÉNÉRAL DU MORBIHAN
POUR L'ÉDITION 2010 DE LA SEMAINE DU GOÛT



1^{er} prix : Jeanne Le Gouic

Élève de 5^e du collège Les Saints-Anges à Pontivy. Gagnante du concours.



Melissa Lecornec
et Lindsay Vittoz



Ewan Latry



Antonin Le Glezio

SEMAINE DU GOÛT 2011
DU 17 AU 23 OCTOBRE