

contact hu- toujours des - en pas n- centuellement les familles étrangères qui ont l'habitude de voyager et qui ont de jo- les budgets. Ils ont l'habitude de voyager à la fourmière que l'on connaît depuis ces 5 dernières années ». Du côté des hôtels, dro. le coût des résis revient plus cher que le billet d'avion en lui-même » explique Pa

aveyron /

La Dépêche Lundi 31 mai 2011

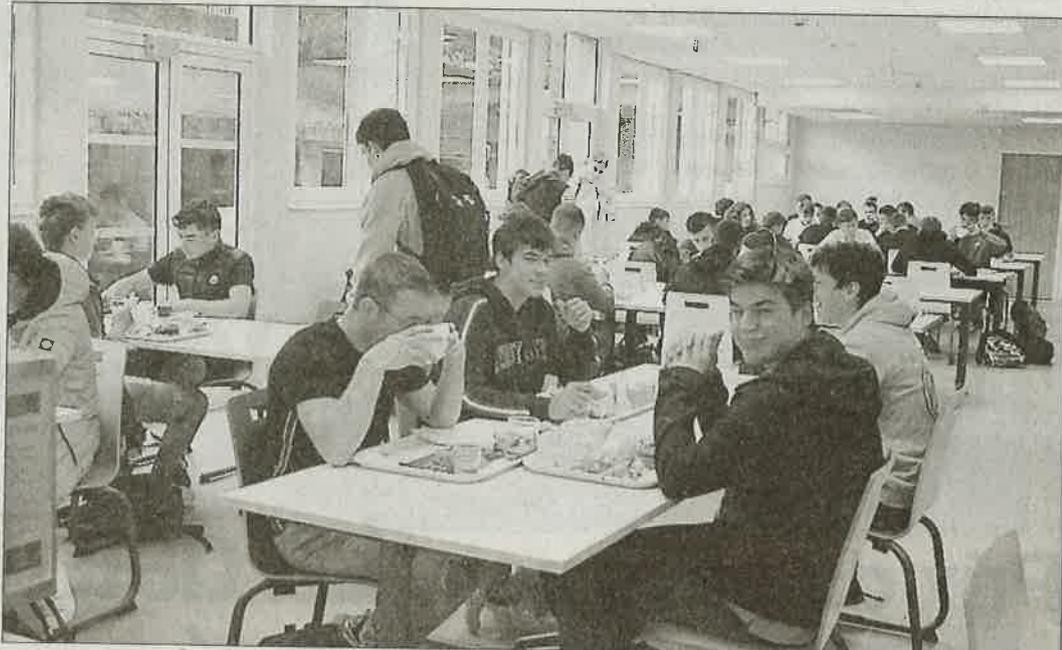
AUBIN

Le projet « Éducation à l'alimentation des lycéens » en phase pratique au lycée

« Ce sont plusieurs acteurs de la communauté éducative du lycée d'Aubin, le conseil de vie lycéenne, le service restauration, l'infirmière, la vie scolaire et l'intendance qui sont les acteurs du projet sur l'éducation à l'alimentation que nous sommes en train de mener » expliquait vendredi dernier Deborah Geimer, intendante adjointe au moment de la pause petit-déjeuner. Elle poursuit « nous avons reçu une subvention de 1 500 € de la Région pour mener ce projet qui va s'étaler pendant une grosse semaine et pour lequel interviendra une diététicienne Mme Justo Veque qui animera des ateliers autour de l'alimentation ». Une des instigatrices de ce projet, l'infirmière Sabine Ginestet assure « la santé est dans l'assiette. Le petit-déjeuner est le premier repas de la journée, d'où son importance. C'est pourquoi il faut être très vigilant sur l'équilibre des menus et la qualité des produits proposés ».

Petits-déjeuners russe et hawaïen

La conseillère principale d'éducation, Kristel Groesil, met l'accent sur l'inter action de tous les partenaires et notamment des élè-



ves, qui ont été le moteur de ce projet : « Dix menus leur ont été proposés et après sondage auprès de l'ensemble des lycéens, ils ont retenu deux petits-déjeuners le Russe et l'Hawaïen ». Ceux-ci seront servis aux élèves, professeurs et personnel, soit 200 personnes environ, vendredi prochain. Ce matin-là, c'était un petit-déjeuner sportif qui proposait des œufs de la maison Crétois de Saint-Cernin dans le Cantal,

yaourt nature fermier GAEC la Berbézie à Saint-Santin, fromage blanc Fin Quercy (fabriqué en Normandie avec du lait de France), confitures variées Delcamp d'Auzits, jus variés de la maison Pouget à Pruines, jambon blanc de la maison Bibal à Marcillac, fraise de la Vallée du Lot et pain complet et pain bio de la boulangerie le Paradis des saveurs à Aubin. « Car nous privilégions les circuits courts et la qualité des pro-

Au lycée d'Aubin, la santé est dans l'assiette.

duits » assure le chef du restaurant du lycée entouré de sa brigade, qui inscrit sur sa carte une fois par semaine pour le déjeuner un menu végétarien. Quant aux élèves, ils ont apprécié ce petit-déjeuner sportif « plus de produits et meilleurs, plus de choix, si on pouvait avoir droit à ce traitement tous les jours... nous sommes preneurs ».