

---

---

SANTÉ

---

---

NEWS : 94.CITOYENS.COM

---

---

## Au collège Jaurès de Pantin, des ateliers cuisine contre la malbouffe et le décrochage scolaire



Au collège Jaurès de Pantin, des ateliers cuisine contre la malbouffe et le décrochage scolaire

© CH

Pour la troisième année, le collège Jean Jaurès à Pantin a mis en place un atelier cuisine avec l'association La Tablée des chefs. Objectif : éduquer les élèves à une alimentation saine et lutter contre le décrochage scolaire. Sur place, l'enthousiasme est au rendez-vous. Reportage.

*"Aujourd'hui, on a des carottes, du céleri, des oranges, du citron... Ce qui me plaît dans la cuisine, c'est d'assembler les produits pour en faire un plat. C'est comme de la chimie",* observe Féryel, en plein taillage d'oignons rouges. *"Ce que j'aime, c'est apprendre de nouvelles techniques",* indique Salou, très appliqué à émincer du persil. En tout, ils sont vingt élèves de 4ème et de 3ème du collège Jean Jaurès de Pantin, à participer aux ateliers de la Tablée des chefs, une association d'origine canadienne importée en France en 2013 pour promouvoir l'éducation culinaire.



“Franchement, je préfère être ici. On aurait dû avoir sport et math cet après-midi...”

Répartis en cinq brigades, ils doivent réaliser pour leur cinquième atelier une salade de boulgour. *“Franchement, je préfère être ici. On aurait dû avoir sport et math cet après-midi”*, confie Hawa, un brin bravache. Patrick, un des quatre garçons à s’être inscrit, se fait rappeler à l’ordre pour mettre sa charlotte sur la tête. Après une mise en place est un peu dissipée, l’atmosphère devient vite studieuse.

*“C’est la troisième année qu’on participe au dispositif”*, explique Mihaela Nicorescu, leur professeur d’anglais qui a sollicité la Tablee des chefs. *“Au départ, on cherchait avec les collègues une activité pour raccrocher les élèves absentéistes. La cuisine a l’avantage d’être un moment de partage, qui est aussi ludique. Mais on a tout de suite eu du succès. On a donc mis en place des brigades mixtes associant des élèves en difficulté et d’autres en réussite scolaire”*, relate l’enseignante qui est chargée de la lutte contre le décrochage scolaire. Chaque élève a toutefois dû rédiger une lettre de motivation pour être accepté.



“Il y a une vraie culture projet dans l’établissement pour faire réussir nos élèves de différentes façons”

L’initiative est d’autant plus importante que le collège Jean Jaurès a l’indice de positionnement social (IPS) le plus faible du département. *“Dans cet atelier, la cuisine est le véhicule pour travailler sur les compétences psycho-sociales comme la confiance en soi, l’exigence, l’attention... Il y a une vraie culture projet dans l’établissement, pour faire réussir nos élèves de différentes façons”*, souligne Yamin Horch, le principal du collège Jean Jaurès. La cour oasis, aménagée depuis deux ans, accueille ainsi plusieurs enclos

avec potager et arbres fruitiers, ainsi qu'un poulailler dont s'occupe un club d'élèves.

Particularité de cette cinquième session, les élèves cuisinent pour l'association Les Amazones qui accompagne le parcours de soins des femmes originaires d'Outre-mer, confrontées au cancer. *"Il faut donc être encore plus vigilant sur l'hygiène"*, recommande Xavier Pistol, chef exécutif du Printemps Haussmann, qui les encadre depuis le début l'année avec Brice Dubois, connu pour son émission Outremer sur France TV. *"Aujourd'hui, il y a une motivation supplémentaire parce qu'ils travaillent pour une association. En temps normal, ils cuisinent pour eux. Ils ramènent le soir à leurs parents quelque chose de très palpable dont ils sont fiers. C'est aussi un bon moyen de susciter le bien manger et, tout simplement, le fait de cuisiner chez soi"*, commente Xavier Pistol qui a tout de suite accepté de jouer le jeu. *"En plus du savoir-faire qu'ils transmettent, les chefs ont un rôle de modèle pour les élèves qui ont des exemples concrets de parcours professionnels"*, salue d'ailleurs Mihaela Nicorescu.

© CH



Les élèves du collège Jean Jaurès finalisent les 50 barquettes de salade de boulgour pour les bénéficiaires de l'association les Amazones.

**“Le programme de brigades culinaires s’adressent en priorité au collèges en Rep et Rep plus parce qu’il participe aussi de la lutte contre la précarité alimentaire”**

Au terme des dix ateliers culinaires de deux heures, un jury sélectionnera la meilleure brigade du collège. Au total, 40 collèges participent à ce programme dont dix en Ile-de-France. Les huit meilleures brigades seront invitées à la finale nationale. Le gagnant pourra se mesurer à l'établissement finaliste canadien. *"Il y a du niveau"*, se félicite Yamin Horch qui rappelle que le collège Jean Jau-

rès est arrivé 3ème en 2024 avant de remporter la finale “internationale” en 2025. Olympia Rivière, responsable de la communication de la Tablée des chefs, insiste plutôt sur le rôle d’éducation à une alimentation saine et durable, avec en ligne de mire l’enjeu de la lutte contre l’obésité. *“Le programme de brigades culinaires s’adresse en priorité aux collèges en Rep et Rep plus (Education prioritaire) parce qu’il participe aussi de la lutte contre la précarité alimentaire. C’est en 3ème, que l’on commence à être seul à la maison et que l’on s’autonomise”,* commente-t-elle.

Selon l’association, 92% des élèves ayant participé au programme déclarent avoir découvert de nouvelles saveurs comme les légumes, et presque autant reproduisent à la maison ce qu’ils ont appris. Le prochain atelier consistera à reproduire un sandwich de type kebab, avec des produits sains parce que souligne Olympia Rivière *“on peut se faire plaisir tout en respectant l’équilibre alimentaire.”*

*par Charles Henry*

