

**Initiative** Un atelier culinaire a rassemblé familles et lycéennes de Sainte-Marie.

# Des recettes qui se partagent

LES RECETTES se dévoilent. Dans le cadre du Plan régional de l'alimentation, soutenu par l'État via la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) de Franche-Comté, le Lycée professionnel Sainte-Marie de Gray et l'association Eliad ont proposé des ateliers culinaires.

## Des idées pour ne pas jeter

« Le projet vise à faire découvrir des recettes et à donner le goût de cuisiner chez soi à petit prix en fonction des aliments dont les familles disposent. On s'est aperçu qu'il y a des familles où on ne cuisine pas, on veut montrer que l'on peut pourtant le faire même avec un colis alimentaire ou peu d'aliments au domicile. Cela permet aussi de proposer des idées pour ne pas jeter », indique Christelle Guichard, assistante de vie sociale Eliad. Des familles aidées par Eliad participent avec les élèves de seconde Service à la Personne du lycée Sainte-Marie.

Au menu, quatre séances dans les cuisines pédagogi-



■ Élèves de Sainte-Marie et familles ont œuvré ensemble lors de l'atelier culinaire.

ques où Nadine Ravry, enseignante, a concocté des recettes mises en pratique rapidement et avec attention : poisson provençal, émincé de poulets au curry, potage ou bûche à l'orange. Autant de possibilités parta-

gées lors d'une étape de dégustation commentée en fin de processus de création. Créer par soi-même en imaginant, un principe qui sied parfaitement aux différentes participantes. D'ailleurs, d'ici quelques semaines, un livret retraçant l'atelier et

ses recettes leur sera remis, richement illustré de photos. Un outil visuel qui profitera aussi à d'autres familles. Le dispositif s'accompagne d'un volet pédagogique pour les élèves. Une immersion dans leur futur métier de

deux ordres. En plus de l'atelier culinaire, elles appliquent concrètement une action d'animation auprès des enfants, de sept mois à sept ans, à l'aide de jeux.

## Un bilan positif

« Nous avons déjà accueilli divers publics par le passé, des résidents de l'Hôtel-dieu, des jeunes de l'IME (Institut médico-éducatif), Aurore, l'association Valentin Haüy et donc Eliad. Cela permet de montrer le savoir-faire des élèves avec divers public. On est dans le concret et tous apprécient. Cet atelier a bien fonctionné. La volonté est de refaire au printemps 2015 un atelier similaire avec d'autres familles qui sont suivies cette fois-ci par Cap'Gray », indique David Thiot, chef d'établissement.

Une délégation de Cap'Gray a pu découvrir cette semaine le projet qui s'est achevé avec un bilan positif tant pour les familles que les organisateurs d'Eliad et Sainte-Marie. Nul doute que quelques-unes des recettes apprises vont se retrouver sur les tables grayloises dans les jours à venir.