

Deauville, le 2 octobre 2026



Des collégiens aux fourneaux pour apprendre à mieux manger

Dans le cadre de la Semaine du développement durable organisée par la Ville de Trouville-sur-Mer, des ateliers de cuisine ont été proposés les 29 septembre et 1er octobre au collège Charles Mozin.

Cette initiative, menée conjointement par la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT), a permis à une vingtaine de collégiens de découvrir les bases d'une alimentation plus saine et plus durable.

Une immersion dans les cuisines du collège

Répartis en deux groupes d'une dizaine d'élèves, les participants ont investi les cuisines professionnelles du collège pour des sessions de deux heures.

Accompagnés par Hervé, chef cuisinier de l'établissement, et Anthony, son second, les jeunes ont réalisé plusieurs recettes salées et sucrées, notamment des cake aux légumes et des cookies. L'occasion pour eux de découvrir des techniques simples permettant de cuisiner tout en limitant les apports en sucre et en matières grasses.

Comprendre ce que l'on mange

Au-delà de la préparation des recettes, les ateliers ont permis d'aborder de manière concrète les questions liées à l'alimentation et à la santé.

Présente lors des deux séances, Julie Hirson, diététicienne, a animé des échanges et un quiz autour des habitudes alimentaires. À partir d'exemples du quotidien, les collégiens ont pu comparer les qualités nutritionnelles de produits industriels, comme les pizzas ou les cookies, avec leurs équivalents préparés maison.

Les jeunes ont également été sensibilisés à la consommation de légumineuses, à l'identification des produits ultra-transformés et aux alternatives végétariennes.

**Communauté
de Communes
Cœur Côte Fleurie**
12 rue Robert Fossorier
14800 Deauville
02 31 88 54 49
info@coeurcote fleurie.org

coeurcote fleurie.org





Apprendre en cuisinant

Chaque atelier s'est clôturé par un temps de dégustation permettant aux participants de découvrir les recettes réalisées et d'échanger autour de leurs impressions.

Cette démarche pédagogique visait à montrer qu'une alimentation équilibrée peut être à la fois simple, savoureuse et compatible avec les habitudes des jeunes.

Sensibiliser les citoyens de demain

À travers cette initiative, la Ville de Trouville-sur-Mer et la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie réaffirment leur engagement en faveur de l'éducation à l'alimentation durable et de la sensibilisation des jeunes aux enjeux de santé publique et de transition écologique.

La réussite de cette action doit également beaucoup à l'implication d'Hervé et d'Anthony qui ont généreusement consacré de leur temps personnel pour partager leur savoir-faire et transmettre leur passion de la cuisine aux collégiens.

Une action portée par le Projet Alimentaire Territorial

Le Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie a pour objectif de favoriser une alimentation locale, durable et de qualité pour tous. Parmi ses actions figurent la sensibilisation des habitants, l'accompagnement des acteurs du territoire et l'éducation des plus jeunes aux enjeux alimentaires.

Participez aux ateliers sur la démocratie alimentaire

En parallèle de ces ateliers, la Communauté de Communes Cœur Côte Fleurie lance un **cycle d'ateliers participatifs** sur la démocratie alimentaire. Ces temps d'échanges permettront à chacun de contribuer à la réflexion et aux décisions qui façonneront l'alimentation du territoire pour les années à venir.

Prochain atelier : mercredi 14 octobre 2026 de 9h à 12h au POM'S à Deauville. Inscription avant le 9 octobre ici

<https://jeparticipe.coeurcotefleurie.org/10/3522/atelier-democratie-alimentaire-14-octobre-2026>

Communauté
de Communes
Cœur Côte Fleurie
12 rue Robert Fossorier
14800 Deauville
02 31 88 54 49
info@coeurcotefleurie.org

coeurcotefleurie.org

