

Des collégiens apprennent le « Bien manger »

Abbeville. Au collège Millevoye à Abbeville, une dizaine d'élèves suivent des ateliers de cuisine dispensés par un chef. « Des brigades culinaires » organisées par l'association la Tablée des chefs pour apprendre à mieux manger.

Emmanuelle Lebon

elebon@courrier-picard.fr
Cheffe d'édition adjointe

Prés de leur tablier, charlottes sur la tête, ils sont douze collégiens ce mardi matin devant les fourneaux. Une cuisine professionnelle, aménagée dans l'une des salles du collège. Dès 10 heures, les casseroles fument déjà. Au menu de ce 3^e atelier de cuisine des « Brigades culinaires » : des bricks de légumes au fromage. « Vous mettez un morceau de beurre, une pincée de sel et de poivre, un verre d'eau et le papier pour la cuisson des légumes à l'étuvée », détaille Hervé Valdevit, ancien chef en restauration collective. Ce matin-là, c'est l'ancien retraité, venu bénévolement qui dirige ces apprentis cuisiniers. Les gestes sont parfois hésitants mais l'envie de bien faire est là.

De la coupe des légumes à la cuisson jusqu'au dressage, les élèves s'exécutent avec un certain plaisir. « Je n'aime pas trop les légumes mais je vais quand même goûter » lance Sylvia, élève de 3^e. Certains ont déjà de l'appétence pour faire mijoter des plats, d'autres découvrent. Le but ici, ce n'est pas tellement de devenir chef mais plutôt de prendre plaisir à cuisiner. « Connaître les légumes, les saveurs et prendre du plaisir surtout, je leur apprends à suivre leur instinct » plaide Hervé Valdevit. « Il n'y a rien de plus valorisant pour les enfants » explique Héléne Lecoïnte, direc-



Le chef Hervé Valdevit, avec les élèves du collège Millevoye, le mardi 9 décembre 2025.
Photo Emmanuelle Lebon

trice de la SEGPA au collège Millevoye. Pour les accompagner durant les 10 ateliers prévus, un cahier avec les recettes, mais aussi un lexique sur les produits utilisés ou encore des conseils sur la cuisson.

Pour une éducation alimentaire à l'école

Ces brigades culinaires sont organisées dans une quarantaine de collèges en France, dont sept dans la Somme. À l'origine de ces ateliers, l'association La tablée des chefs fondée en 2013 par Vincent Brassart, qui fonctionne grâce à un réseau de chefs bénévoles. Le but, lutter contre la précarité alimentaire, en apprenant aux plus jeunes à cuisiner. « On milite pour

une éducation alimentaire à l'école. Par ces ateliers, ils apprennent à manger équilibré, la saisonnalité, ce qu'est une alimentation durable », souligne Vincent Brassart, directeur général de l'association.

Selon un sondage fait auprès des élèves ayant participé aux ateliers, 20% d'entre eux souhaitent se tourner vers une filière de l'hôtellerie-restauration après cette expérience. Avant d'accéder à une voie professionnelle, les élèves du collège Millevoye devront d'abord aller au bout des 10 ateliers. À la clé, un concours national avec les autres brigades des autres collèges, qui les mènera peut-être à Paris. La finale aura lieu le 28 avril 2026. ●