

CONFÉDÉRATION

Alimentation

Les lauréats des Trophées du petit-déjeuner

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française était présente le 17 novembre en tant que membre du Collectif du petit-déjeuner à la Française, à la cérémonie de remise des Trophées 2021 des meilleures initiatives de sensibilisation au petit-déjeuner en milieu scolaire, au Salon des Maires et des Collectivités Locales. Cette remise a eu lieu sur le stand des Chambres d'agriculture.

La 5^e édition des Trophées du petit-déjeuner en milieu scolaire est une belle valorisation des initiatives mises en place dans les écoles et collèges partout en France.

Parlementaires, élus locaux, professionnels de l'éducation, de la santé et de l'alimentation étaient réunis autour de cette cérémonie organisée par le Collectif du petit-déjeuner en partenariat avec les Chambres d'Agriculture.

Bravo aux trois établissements scolaires lauréats pour leurs beaux projets!



- **Le Collège Pierre Gironnet dans le Puy-de-Dôme. Depuis 2011, le collège organise tous les ans sur un mois une action « bien se nourrir », le petit-déjeuner proposé aux 6^e et 5^e constitue le temps fort de ce programme avec des interventions de diététicienne, cuisinier, étudiants en médecine et en pharmacie.**

- **Le Collège Jacques Prévert dans les Deux-Sèvres dont les élèves ont proposé une exposition consacrée à l'alimentation qu'ils ont pu présenter aux autres élèves lors d'un petit-déjeuner partagé au réfectoire.**

- **L'école Robert Narayanan en Guadeloupe offre, dans le cadre du plan « Pauvreté », deux petits-déjeuners par semaine pour l'ensemble des classes pour lutter contre les inégalités. L'équipe pédagogique les initie à la nutrition, au développement durable et à celui des sens.**

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française agit ainsi aux côtés des filières jus de fruits (UNIJUS), produits laitiers (CNIEL et Syndilait) et levure (CSFL) pour enrayer le déclin du petit-déjeuner. Tous ces projets s'inscrivent dans la conviction que l'éducation à

l'alimentation est la clé pour faire évoluer durablement les comportements.

Les professionnels réunis au sein du Collectif du petit-déjeuner se mobilisent depuis 2014 pour revaloriser ce pilier du modèle alimentaire français.

Les acteurs du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, organisé et créé par Tables & Auberges de France, se sont retrouvés également le 17 novembre à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Ce concours national a réuni pas moins de 10 régions et 19 candidats (professionnels et amateurs), dont 3 lycées hôteliers dans le cadre du Prix des Écoles parrainé par Guillaume Gomez. Les participants ont présenté avec passion leur petit-déjeuner sur le thème de la tartine en mettant en lumière les produits de leur terroir. Un prix Spécial a été remis à la CNBPF pour « La baguette de pain au patrimoine mondial de l'Unesco ». Pour en savoir plus : <https://objectif-petit-dejeuner.fr>

