

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article731>



# [Eco-Club] Défi 80 km

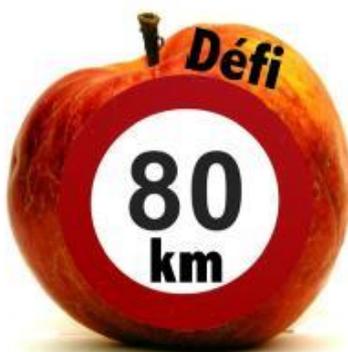
- Les clubs et l'AS - Eco-Club, éco-délégués -

Date de mise en ligne : vendredi 16 novembre 2012

---

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

---



Le Collège a décidé de participer au "Défi 80 km" organisé par l'Agence locale de l'Energie le samedi 24 novembre 2012 !

Le Défi 80km est un concours de cuisine locale : 10 équipes accompagnées de restaurateurs cuisinent un repas complet avec des produits provenant de moins de 80 km.

Un jury d'experts présidé par **Olivier Canal**, Toque Blanche Lyonnais du restaurant les Oliviers, décernera trois prix récompensant le goût, le rapport qualité/prix et le moindre impact environnemental.

-A 12h, rendez-vous pour déguster gratuitement et voter pour attribuer le prix spécial public !

L'objectif de cette manifestation est d'interroger les particuliers et les professionnels de la restauration sur leurs pratiques culinaires et leurs modes d'alimentation.

Dans une optique de développement local et durable, il s'agit d'expérimenter de façon ludique et pratique une cuisine locale. Et de découvrir recettes, circuits courts, bonnes adresses, pour une alimentation saine, sobres en énergie et préservant le climat.

Pendant la journée, des associations d'économies sociales et solidaires et de mouvements citoyens tiendront des stands d'information sur les circuits courts alimentaires.

Des animations auront lieu dans l'après-midi : un quizz sur l'éco-consommation pour tester ses connaissances et des tables rondes pour échanger sur le thème « L'alimentation en circuit-court : gagnante pour tout le monde ? »

Toujours dans une ambiance conviviale, une « buvette 80 km » assurée par l'épicerie « de l'autre côté de la rue » sera proposée avec une vente de boissons originales, chaudes et froides.

#### Déroulement de la journée

12h - Accueil du public & dégustation  
14h - Remise des prix  
14h30 - Quizz éco-consommation  
15h - Table ronde & échanges

« L'alimentation en circuit-court : gagnante pour tout le monde ? »



L'équipe du Collège Dargent sera donc composée de :

Serge Aubert (chef cuisinier du Collège), Nourdine Bousba (Agent technique), Jérémie Cabot / Stéphanie Mione (parents d'élève), Véronique Ramond (CPE), Virginie Roussel (Enseignante) et Mélisande Sigaud (Gestionnaire).

Les élèves intéressés et leur famille sont donc invités à venir encourager l'équipe du Collège en participant à cet événement et aux animations proposées à partir de midi à l'Escale Lyonnaise, 100 rue de Créqui dans le 6ème arrondissement (métro Foch).