

Des collégiens créent un yaourt aux légumes

Josselin — Les élèves de 3^e Segpa du collège Max-Jacob participent au concours Le lait du futur. Ils ont conçu un yaourt aux légumes avec l'aide de l'entreprise Ker Ronan de Rohan.

L'Onisep (Office national d'information sur les enseignements et les professions) organise un concours tous les ans, cette année le thème étant Le lait du futur.

« L'objectif est de faire découvrir un visage modernisé de la filière laitière et mettre en valeur la diversité des métiers et des emplois de la filière laitière », explique Maud Le Priol, professeure de Segpa en hygiène, alimentation et services au collège Max-Jacob.

Le but est de concevoir un produit alimentaire issu uniquement du lait de vache entièrement nouveau. Au départ, avec les élèves, l'enseignante a cherché quel type de produit nouveau pouvait fabriquer les collégiens. Et quel type d'entreprise il y avait dans le secteur « qui pouvait nous aider dans ce projet inédit pour notre établissement », relate-t-elle. Le yaourt étant le produit facile et le moins coûteux pour ce projet. »

Des idées, des essais et le yaourt est né

Pour la conception du produit, l'entreprise Ker Ronan de Rohan, qui produit des yaourts brassés avec du lait de vache, a accepté la démarche des collégiens par le biais de son directeur Hervé Harnois. À partir de ce moment-là, les élèves ont commencé à travailler avec l'entreprise.

« Tout d'abord, nous avons fait des essais dans notre cuisine pédagogique, après avoir trouvé l'idée du yaourt aux légumes, comprenant de la compote et de légumes », confirme Maud Le Priol.



Maud Le Priol, professeure de Segpa, a accompagné les élèves de 3^e tout au long du projet : confectionner un yaourt au butternut avec l'aide de l'entreprise Ker Ronan à Rohan.

CRÉDIT PHOTO : QUEST-FRANCE

Les élèves se sont rendus plusieurs fois chez Ker Ronan pour faire les différents dosages avec le concours de Charlotte et de Laurent. Le choix s'est porté sur un yaourt brassé légèrement sucré et des mélanges ont été testés pour mieux appréhender le goût du produit.

« Elèves et professeur ont voté pour le butternut car cela faisait une très belle couleur et que le goût

n'était pas trop prononcé. Nous avons même essayé avec le chou-fleur, la betterave, le potimarron », constate-t-elle. Le butternut est une courge qui fait partie de la famille des cucurbitacées. La compote de butternut a été faite au sein du collège et le dosage a été réalisé à Ker Ronan.

« Pour 25 g de butternut, nous avons mis près de 100 g de yaourt brassé, et Charlotte a eu l'idée de

rajouter des graines de courge afin de donner un croquant lors de sa consommation et retrouver le côté courge par rapport à la butternut », détaille la professeure. « Nous avons un bon produit finalisé et cela nous a permis de mieux comprendre la fabrication d'un tel produit avec toutes les étapes », rapporte Warneven Bécél, élève. Ce produit est nommé le yagume.