

## BOULAZAC

## Une séance de cinéma à destination des petits



Mélanie Cheyron propose des histoires en kamishibai. PHOTO J.-C. M.

C'est sous la houlette de la toute jeune Mélanie Cheyron que se déroule un samedi par mois, une « P'tite séance de cinéma » pour les enfants de 3 à 6 ans, « un moment de détente pour les bambins, et du coup pour leurs parents ». C'est initialement Angélique Caminade qui a lancé ce concept, repris ensuite par Mélanie Cheyron, boulaçacoise « pur jus », qui, après des études à Bordeaux en fac de lettres, est finalement revenue dans sa ville de cœur, donner un peu de rêves et de bonheur à ces tout-petits, en alternant quel-

ques courts métrages, et lectures en « kamishibai » (petits théâtres de papier) pour chacune des séances, assurément, l'émerveillement pour ces très jeunes enfants.

Médiathèque Louis-Aragon  
au 05 53 35 59 78.  
Facebook :  
mediathequelouisaragon24  
<http://mediatheque-boulazacislemanoire.fr>

## ■ Correspondant DL

Jean-Charles Morote  
Tél : 06 09 60 25 74  
jcm24@laposte.net

## AGONAC

■ **Atelier auto-réparation de vélo**, organisé par le Tricycle enchanté, a lieu dès ce mois-ci. Accès libre et gratuit (adhésion obligatoire - enfants accompagnés) les mercredis et samedis de 14h à 18h dans le respect des règles sanitaires. Renseignements : 06 28 23 42 90.

## ATUR

■ **Activités de l'amicale laïque**. Gymnastique douce : **mardi + jeudi**, 18h45 à 19h45, salle 3 du Pôle socio-culturel, Atur ; Qi gong, **jeudi** matin, le jeudi 10h à 11h, alle des Jarques, Sanilhac ; peinture libre : le **mardi** de 16h à 20h, salle de peinture, Atur ; tricot littéraire, 2 **lundi** par mois, 17h à 19h, salle 1 pôle socio-culturel, Atur ; dictée aturienne, 1 **lundi** par mois, 17h, salle 1, pôle socio-culturel, Atur. Renseignements : 06 83 72 88 31 / amicale.laique.atgur@gmail.com

## BASSILLAC-ET-AUBEROUCHE



■ **Cours de Yoga**. L'association Mains d'Asie propose des cours de yoga. Les séances tous niveaux se dérouleront à la salle des fêtes de Cubjac les lundis de 19h à 20h30. Les séances niveau débutant auront lieu à la salle des fêtes de Bassillac les mardis de 19h à 20h30. Les séances niveau avancé seront à la salle des fêtes de Bassillac les jeudis de 19h à 20h30. Cours d'essai

gratuit. Cours à l'unité : 15 €. Forfait mensuel : 37 € pour un cours par semaine. Forfait trimestriel : 96 € pour un cours par semaine. Renseignements au 06 60 85 52 34. PHOTO DR

## CHANCELADE

■ **Réunions publiques**. La commune de Chancelade organise deux réunions publiques de restitution des expériences de circulation qui ont eu lieu chemin du prêtre et allée des Alisiers : le 21 à 18h à l'espace culturel (rue des Libertés) pour le chemin du Prêtre et le 10 mars à 18h à l'espace culturel pour l'allée des Alisiers.

## TRÉLISSAC

■ **Vacances scolaires**. Le centre équestre propose des promenades à poneys pour les enfants à partir de 3 ans, du lundi au samedi, à partir de 16h. Tarif : 15 €. Réservation conseillée : 05 53 08 14 58.

**ACHAT VENTE** PAIEMENT IMMÉDIAT  
• Pièces or et argent • Lingots  
• Bijoux • Platine • Pierres précieuses  
• Montres de marque

Vente en ligne de montres et bijoux : [ocmp.fr](http://ocmp.fr)

**BORDEAUX**  
119, cours Alsace-Lorraine  
05 56 79 07 45

Transaction soumise à la taxe forfaitaire sur les métaux précieux. Paiement en espèces non autorisé. Interdit aux mineurs, carte d'identité à produire lors de la vente d'oc

## MARSANEIX

## Des cours pour douze chefs de restauration collective



Cette formation, préparée par AgroBio Périgord, a réjoui chefs et dégustateurs. PHOTOS F. A.

**D**ouze cuisiniers, dont Jean-Charles Wattez le chef cuisinier de Marsaneix, sont venus du Pays de l'Isle en Périgord et se sont précipités sur les inscriptions lancées auparavant par Stéphanie Bomme-Roussarie et Sabrina Chadelat, chargées de mission en restauration collective à AgroBio Périgord.

Était également présent Joey Emée, directeur général de SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) Nourrir l'Avenir, dont le but est de mettre en œuvre une vision durable de l'avenir à travers l'alimentation avec les collectivités, les cuisiniers et diététiciens ainsi que les associations de paysans bio, les chefs d'établissements scolaires, les entreprises sociales et les parents d'élèves.

## Des stagiaires en binôme

Jean-Marc Mouillac, cuisinier, formateur au collectif Les Pieds dans le Plat / SCIC Nourrir l'Avenir, a réparti les stagiaires par binôme et leur a affecté un plat à réaliser, le tout sous le contrôle de Séverine Quencez, diététicienne.

La journée a commencé **dès 8h** par une présentation et un tour de table rapide. Ensuite, de 8h30 à 10h, ce sont les grandes notions de l'équilibre alimentaire et les apports issus de l'agriculture bio locale, loi EGAlim, la méthodologie, l'approvisionnement qui ont été évoqués et ce, en un cours théorique.

À **10h**, place à la présentation des fiches techniques valorisant le fait maison avec des produits bruts, la saisonnalité et les protéines végétales. Les recettes sont composées de légumes et fruits de saison, de

Une formation pratique en cuisine de produits bio locaux et en particulier de plats végétariens, était organisée mercredi dernier, à destination des cuisiniers de restauration collective et ce dans les locaux du restaurant scolaire de Marsaneix, commune de Sanilhac.

céréales semi-complètes et légumineuses ainsi que l'utilisation des huiles de première pression à froid.

« Environ 20 recettes ont été conçues durant la matinée en suivant scrupuleusement les fiches établies pour une collectivité, en général pour une centaine d'enfants,

mais pour un nombre moindre, il suffit de diviser les quantités. Les légumes et les fruits bio ne sont pas épluchés, juste rincés à l'eau et frottés, cela permet de garder toutes les vitamines mais aussi de minimiser la quantité de déchets », précise Stéphanie Bomme-Roussarie.

## 25 enfants pour déguster les plats concoctés

À **11h**, le maire, Jean-Louis Amelin, est venu rendre une visite à la ruche de chef en ébullition et en a profité pour déguster un dessert végétal qu'il a fortement apprécié.

À **12h30**, 25 enfants du centre de



Le maire en pleine dégustation.

loisirs sont passés à table pour tester et savourer en direct ce que les cuisiniers leur ont préparé, dont certains interpellants, comme la mayonnaise végétale ou la crème dessert butternut et chocolat, « dont la présentation est bluffante de part sa couleur et donne envie d'y goûter de suite ».

« Tous les légumes cuisinés sont présentés sur une table avant leur transformation, ce qui permet aux enfants de faire le lien entre ce qu'ils mangent et de voir le légume, le fruit ou des algues en son état naturel, détaille Jean-Marc Mouillac. C'est aussi l'occasion d'apprendre des nouveaux mots, la butternut, le topinambour et toutes sortes de légumes anciens ou des algues. »

Après le nettoyage du matériel et des cuisines, les freins et les leviers d'actions ont été évoqués ainsi qu'un bilan de cette journée qui s'est révélée positive pour l'ensemble des stagiaires, et qui a réveillé les papilles des enfants.

## ■ Correspondant DL

François Acquaert.  
Tél : 06 47 96 47 38.  
acquaert.francis@orange.fr



Stéphanie Bomme-Roussarie (pull blanc) et Sabrina Chadelat et Séverine Quencez (masque jaune).



Jean-Marc Mouillac (casquette noire) fait rectifier les assaisonnements de la mayonnaise végétale.