Ecrit par Echo du Mardi le 25 mai 2023

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du centre de formation Erudis d'Avignon ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?
Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.
Ces études montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 25 mai 2023

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : Fitness Park Montfavet, Casino Cap Sud, Erudis esthétique ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !