

Finistère. Slow Food pourrait installer son université dans l'ancien lycée Jean-Moulin de Plouhinec

actu.fr/bretagne/plouhinec_29197/finistere-slow-food-pourrait-installer-universite-dans-lancien-lycee-jean-moulin-plouhinec_19813668.html

En décembre 2017, l'annonce de la fermeture du lycée Jean-Moulin de Plouhinec (Finistère) provoquait une forte mobilisation. Un an plus tard, l'avenir du site se dessine.

Publié le 29 Nov 18 à 14:02



Xavier Hamon (au centre) travaille à temps plein depuis le mois de mai sur la future université des sciences gastronomiques. Il est entouré des élus régionaux et locaux. (©Côté Quimper)

En décembre 2017 et janvier 2018, l'annonce de la fermeture du lycée Jean-Moulin de **Plouhinec (Finistère)** a conduit des centaines de personnes dans les rues.

À l'époque le président du Conseil régional (propriétaire de l'établissement) s'était engagé à reconverter rapidement le site. Le 23 novembre 2018, **Loïg Chesnais-Girard** a de nouveau rencontré et échangé avec les élus du Cap-Sizun lors d'un comité de pilotage.

En un an, je suis venu six fois car ce lycée a une portée symbolique forte. Il va devenir une ruche des possibles, une pépinière de projets. Un lieu unique en Bretagne.

Le comité de pilotage a examiné des projets innovants susceptibles d'intégrer le site de l'ancien lycée. Les candidats devront s'inscrire dans l'un des axes de développement retenu :

- le savoir-vivre (alimentation et bien-manger)
- le savoir-être (engagement citoyen autour des valeurs d'hospitalité et d'hébergement)
- le savoir-faire (lié à l'excellence des métiers manuels et techniques)

Pour financer cette reconversion, la **Région Bretagne**, la commune de **Plouhinec** et la **communauté de communes du Cap-Sizun** vont répondre à un appel à projet national : **Défi cartes blanches**.

Un bistrot Slow food

D'ores et déjà, un premier projet commence à prendre forme : l'université des sciences gastronomiques. Il est porté par le Quimpérois **Xavier Hamon**, coordinateur de l'Alliance des cuisiniers (le réseau de restaurateurs du mouvement Slow food).

Il s'agit d'un outil pédagogique pour réinventer le métier de cuisinier. Le monde de la cuisine est très conservateur. Nous souhaitons le faire évoluer dans toutes ses dimensions : économique, conditions de travail, relation avec les paysans et le territoire...

A LIRE AUSSI. [Finistère. Quimper : Xavier Hamon continue de dénoncer la malbouffe](#)

Concrètement, cette université proposera des formations longues, courtes, pour un public en insertion... Des chefs du réseau Slow food viendront en résidence pour diffuser leurs valeurs : une alimentation bonne, propre et juste. « Beaucoup de projets se feront en étroite collaboration avec les paysans et les restaurateurs du Cap-Sizun », indique Xavier Hamon.

Cette université serait aussi un lieu d'expérimentation : sur la conservation des aliments par fermentation, sur la conception de cuisines low tech (avec une faible consommation d'énergie)... Un bistrot pourrait également prendre place dans l'ancien lycée.

Reste à trouver des financements pour faire aboutir cette université. « On donnera des moyens aux projets innovants », glisse Loïg Chesnais-Girard sans dévoiler le moindre montant.

Un site attractif et de grands espoirs

L'université des sciences gastronomiques pourrait attirer d'autres candidats et permettre des synergies. L'ancien établissement scolaire présente en effet de nombreux atouts : 12 000 m² de bâtiments dont 4 500 m² d'ateliers, des dortoirs pour 150 lits, six appartements, une salle omnisports, une cuisine avec 300 couverts, des salles de classe et des bureaux...

Bruno Le Port, maire de Plouhinec et président de la Communauté de communes du Cap-Sizun, nourrit de grands espoirs sur ce site :

J'espère que cela va devenir une vitrine du Cap-Sizun et constituer un véritable outil d'attractivité.

Le Cap-Sizun en a bien besoin : sa population est passée de 30 000 habitants en 1900 à 15 000 en 2000.

Adele Leberre Côté Quimper

Newsletter

Recevez chaque jour 10 infos proches de vous

En renseignant vos informations, vous avez pris connaissance de notre [Politique de confidentialité](#), vous acceptez de recevoir chaque jour, par email, une lettre d'information personnalisée des derniers articles publiés sur actu.fr

Dernières actus

Côté Quimper

Votre journal numérique **gratuit**.

» [Contact](#)

À lire aussi

Toulouse



Une chercheuse de l'université Toulouse Jean-Jaurès a découvert le plus ancien dessin du monde

Quimper



Xavier Hamon, cuisinier à Quimper, préside l'Alliance des cuisiniers slow food

Andelys



Opération séduction au lycée Jean Moulin des Andelys

Plouhinec



Le lycée de Plouhinec sur la sellette

Quimper



Slow food : par ici, la bonne soupe aux Palais en fête à Quimper
