

Les étudiants du BTS STA
(Sciences et Technologie des Aliments)
reçoivent le collectif Trégor-Nafanga



Le 29 septembre, les étudiants du nouveau BTS Sciences et Technologie des Aliments (STA) ont reçu la visite des représentants du Collectif Trégor Nafanga sur le hall de technologie du collège-lycée-CFA de Pommerit Jaudy.

Cette visite de Maurice Offret (*président de la Communauté de Communes du Centre Trégor*), Jean-François Le Guével (*élu communautaire de Caouennec-Lanvézéac*), Paul le Gall (*président de la caisse locale du crédit Agricole de la Roche Derrien*) et de Jean François Delattre (*agriculteur et administrateur de la caisse du CA*) avait pour but de communiquer sur le premier projet mené par l'ensemble des membres du collectif Trégor Nafanga.

Cette visite a eu lieu durant la fabrication de boissons sans alcool par les étudiants pour « Akady Komerien », association membre du collectif Nafanga. Geneviève Sangaré indique : « *Cela a permis de mettre en évidence les impacts et répercussions nombreuses de cette coopération sur notre territoire. En effet la réciprocité des échanges, qui est le premier principe de cette coopération, était aussi au rendez-vous avec la présence de Philippe Dembélé fondateur du jumelage il y a 20 ans entre le CFA de Pommerit-Jaudy et le village de Nintabougouro* » (qui depuis la décentralisation de 1998 au Mali fait partie de la commune de Nafanga).

Les visiteurs ont pu rencontrer les quatre étudiants de 2^{ème} année du BTS qui dans le cadre de leur cursus ont choisi de mener un projet en lien avec cette coopération. Rinke Terpstra, Marie le Cogguen, Boris le Calvez et Tristan le Hégarat (tous les quatre costarmoricaains) avec le soutien de leur enseignante geneviève Sangaré, engagée elle aussi dans le collectif Trégor-Nafanga. « *Ils ont pour projet de se rendre au Mali afin de découvrir la gastronomie malienne et les filières de valorisation et de transformation des aliments, à leur retour ils pourront éclairer les membres du collectif sur les transferts de technologie envisageables pour valoriser la production agricole, maraîchère et fruitière que le projet actuel du collectif vise à développer* ».

La visite s'est achevée sur la dégustation de la production du jour : boissons à l'hibiscus et au gingembre.