

Une semaine pour “Vivre le goût” au lycée Emile-Baudot

Prendre en compte sa santé et son environnement tout en restant attaché au bon goût est possible. C'est à partir de ce postulat que les élèves du lycée des métiers Emile-Baudot ont pu découvrir le thème “Vivre le goût” au cours de trois ateliers organisés au sein de l'établissement.

Le premier atelier, qui s'est déroulé mercredi 12 octobre dans le cadre des cours de production culinaire par les élèves de terminale CAP ATMFC, a reposé sur la confection d'un repas végétarien. Le menu était composé d'une quiche chèvre-miel en entrée, suivie d'un chili végétarien avant de terminer par une note sucrée avec un beignet aux pommes. Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un échange eTwinning mis en place par Delphine Camus avec notamment un établissement scolaire roumain cette année ayant pour thématique “Agissons pour la planète”. Les élèves de la classe ont découvert la saveur du sucré-salé avec l'entrée qui a éveillé leurs papilles et les a étonnés. Pour certains élèves, l'élément le plus déstabilisant était l'absence de viande et de poisson. Pour autant, chacun a reconnu s'être régalé au cours de ce repas mais aussi avant. Les élèves ont choisi de faire une vidéo pendant cette pratique professionnelle. Ainsi, Nathan a filmé ses camarades à l'œuvre et les compétences techniques nécessaires ce jour-là dans la cuisine du lycée.



Une belle expérience pour ces jeunes qui ont su allier dégustation et protection de la planète.

Au cours de l'après-midi, c'est à l'internat que des gâteaux au chocolat ont été confectionnés pour le plus grand plaisir des papilles. Les élèves en parallèle de la dégustation ont été sensibilisés sur le sucre présent dans les gâteaux issus de l'industrie agroalimentaire. Ils ont pu se rendre compte de la différence avec le fait maison. Et cuisiner tous ensemble c'est aussi bon pour la santé. Enfin, jeudi 13 octobre, une campagne d'affichage au lycée a montré le Plan national et nutrition santé (PNNS) sous son aspect environnemental. S'alimenter en suivant les recommandations du PNNS permet, par exemple, de limiter

le réchauffement climatique, en favorisant les féculents plutôt que la viande, ou encore l'acidification des océans en évitant les aliments ultra-transformés. Ces informations visaient un double objectif : sensibiliser les lycéens sur l'alimentation éco-responsable et améliorer les compétences informatiques avec la création d'affiches.

Une façon d'aborder avec les élèves deux objectifs du développement durable “Zéro faim, et consommation et production responsables”. C'est aussi la poursuite du travail engagé depuis de nombreuses années au sein du lycée et qui a permis l'an

passé, après le Label éco-école, l'obtention du Label E3D (Ecole en démarche globale de développement durable) niveau 1.