Lycée/LPA de Rivesaltes*

Education à la santé 2005/2006 sur le lycée de Rivesaltes >>>>>>>>>>>>>>>>>>

Plusieurs actions se déroulent cette année :

Action nouvelles saveurs (Karine.legrand @educagri.fr)

L'objectif est de sensibiliser les personnes du site aux nouvelles saveurs, aux nouveaux goûts, à la nouvelle cuisine et de faire des comparaisons avec les produits traditionnels et anciens légumes du terroir.

Principes :

- Etude de la nouvelle cuisine catalane d'Adrian Ferras et dégustations de :
  - La cuisine à l'azote.
  - Glaces aux aromates et plantes condimentaires.
  - Légumes gélifiés.
- Confection de sets de table sur les produits du terroir.
- Fiches autour des anciens légumes du terroir.
- Comment équilibrer un repas en fonction de sa dépense énergétique.

Action « P'TIT DEJ EQUITABLE » etiennette.laporte.educagri.fr

AVEC ARTISANS DU MONDE

Une classe de terminale BTA Service en Milieu Rural et une classe de 3ème conduisent l'action petit déjeuner en accueillant les élèves de l'établissement à travers un parcours fléché : maison des fruits et légumes, maison des céréales, maison des produits laitiers, maison des plaisirs (produits sucrés et gras), maison des jeux. Un petit quizz a lieu à chaque maison. Ils vont ensuite prendre un petit déjeuner qu'ils composeront eux mêmes et chacun évaluera sa composition.

Une 2ème action aura lieu le lendemain tenu par les élèves de l'année dernière (seconde et terminale service.) Cette fois, une version plus légère sans intervenant, histoire de donner un petit déjeuner à chacun et de vérifier si les actions 2004 ont porté leurs fruits.

Repas Catalan à la cantine

Le personnel des cuisines s'investit dans la réalisation de repas à thèmes avec approvisionnement en circuits courts.

Exemple de menu : Poivron, Anchois, Boles de Picolate, Fromages des Pyrénées Catalanes et Crème Catalane.

Valorisation des produits du terroir

Marché de produits agricole locaux

Organisation au Lycée de Rivesaltes d'une vente par les anciens élèves des produits de leurs exploitations.

Vins, légumes, fruits et produits carnés seront dégustés et vendus à l'occasion des journées portes ouvertes.

*** Animateur Développement Durable**