

Nouveauté 2020 au lycée agricole: les lycéens consomment de la viande produite sur place!

De l'ultra-local dans les assiettes

Ces derniers jours, les élèves, apprentis et adultes qui se restaurent à la cantine de l'établissement, consomment de la viande issue d'une vache qui est née et a été élevée puis engrainée dans l'exploitation agricole du lycée. Nourri exclusivement à base d'herbe et de céréales produits sur l'exploitation, l'animal une fois découpé a été cuisiné par les équipes en bourguignon, pot au feu, steak haché et saucisse. Cette expérience s'inscrit dans une démarche d'approvisionnement en circuit court qui permet de réduire l'impact écologique de nos consommations. Par ailleurs c'est un bel exemple de valorisation d'une production agricole pour les apprenants qui sont parfois des agriculteurs en devenir. Cette expérience sera renouvelée au cours de l'année non seulement avec d'autres vaches mais aussi avec des agneaux produits eux aussi à Touvent.

Les nouveaux lycéens font connaissance avec les agents qui œuvrent en coulisse.

Au cours de ces dernières semaines les 135 élèves des classes de 4ème et de seconde ont eu l'occasion de rencontrer et d'échanger avec les personnes qui agissent au quotidien pour préparer et servir les repas, nettoyer la vaisselle, assurer la propreté et l'hygiène dans les chambres, les sanitaires, les salles de classes, les couloirs, etc.

Par petits groupes, les agents ont guidé les élèves dans le dédale des cuisines du self où ils ont pu découvrir l'envers du décor: la taille imposante des machines et des ustensiles, les horaires de travail, l'ampleur du travail exacerbée par les protocoles anti COVID. Ils ont également été sensibilisé au tri des déchets et ont pu se rendre compte qu'ils ont chacun leur rôle à jouer pour faciliter le travail des agents.



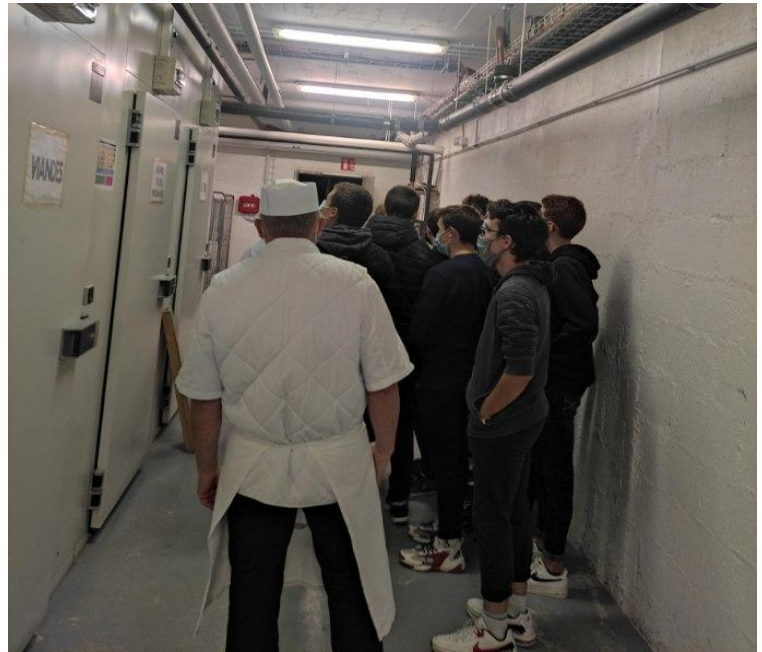
Les agents se présentent aux élèves de la classe de 4ème.



Tri des déchets: les bons gestes à acquérir dès à présent.



Le cuisinier explique le déroulement d'une journée type en cuisine. Deux cuisiniers seulement pour préparer plus de 700 repas par jour!



Les élèves découvrent que le self a un sous-sol.