

La Ferté-Macé

## Les lycéens préparent la cuisine avec les collégiens

OUEST-FRANCE.FR, QUOTIDIEN OUEST-FRANCE | samedi 17 février 2018

203 mots



*Les lycéens transmettent leur savoir aux collégiens pour préparer une terrine de champignons, dans un menu végétarien. - Crédit*

Les élèves de 1<sup>re</sup> bac pro section européenne allemande du lycée Flora-Tristan enseignent la cuisine végétarienne à des collégiens. C'est pour les sensibiliser à l'importance de consommer autrement que les lycéens ont accueilli, jeudi matin, 31 élèves de classe de troisième du collège Jacques-Brel. Alexandre et Maxime ont présenté à l'aide d'un diaporama « **le développement durable ou comment consommer autrement tout en évitant les déchets** ».

Les collégiens ont préparé un menu végétarien constitué de terrines de champignons, steaks végétariens, pommes de terre et tarte Vegan au chocolat. Lorène Gousseau, professeur de cuisine, avait organisé cinq ateliers de préparation d'un plat. Dans chaque groupe deux ou trois lycéens guidaient les collégiens et leurs enseignaient les techniques culinaires. Il ne restait plus qu'à partager le repas ! « **Cette démarche a aussi pour objectif de faire découvrir aux collégiens les formations professionnelles possibles après la 3<sup>e</sup>** », explique Éric Abgrall, proviseur-adjoint.

« **On décèle les aptitudes de certains. Ils ont aussi découvert la filière bois au lycée des Andaines** », ajoute Marie-Françoise Colin, professeur au collège.