

# De la fourche à la fourchette au lycée Flora-Tristan

Mercredi, vingt-six élèves de la classe de 1<sup>re</sup> préparant au bac STAV (sciences et technologies de l'agronomie et du vivant) au lycée agricole de Sées, encadrés par Sandrine Uguen, professeure de biologie et écologie, et Christine Cousin, enseignante en productions animales, sont venus pour préparer un repas, sous la conduite d'élèves de terminale option cuisine du lycée Flora-Tristan, avec l'aide d'Édouard Pays et Lorène Gousseau, professeurs de cuisine.

« Il s'agissait d'utiliser prioritairement des aliments produits au lycée agricole ou produits localement », explique Édouard Pays. Ils ont notamment utilisé du boudin noir, du beurre, du lait, des betteraves, du blanc de volailles de races locales, du miel ainsi que des produits cidricoles.

Jeudi 14 mars, les vingt-huit lycéens, de la classe de 1<sup>re</sup> préparant un bac professionnel restauration à Flora-Tristan, iront découvrir les différentes productions du lycée agricole notamment : laitière, cidricole ou de volailles.



Les élèves du lycée agricole ont préparé un repas, à partir de produits locaux, sous la conduite de lycéens de Flora-Tristan. Ouest-France