

[actu.fr](https://actu.fr)

## Un projet pour les élèves du Lycée Le Hurle-Vent du Tréport pour mieux connaître les richesses de la mer

Rédaction Eu

4-5 minutes

Les élèves de CAP EPC du lycée le Hurle-Vent du Tréport vont pouvoir découvrir les richesses maritimes de la Normandie et découvrir les produits issus de la pêche.



Les élèves de CAP du lycée le Hurle-Vent apprennent à mieux cuisiner les produits de la mer grâce à ce projet. ©L'informateur

Par [Rédaction Eu](#) Publié le 27 avr. 2026 à 12h36

Un nouveau projet a été mis en place pour les **élèves de CAP EPC** (Équipier polyvalent du commerce) du **lycée Le Hurle-Vent** du [Tréport](#). En partant du constat que certains élèves connaissent peu leur territoire et les ressources qui en découlent, le projet a pour objectif de leur faire découvrir les richesses maritimes de la Normandie, du Tréport à Cherbourg.

Les élèves vont ainsi découvrir au cours de ce projet le milieu maritime ainsi que différents métiers et techniques liés à la mer. Ils pourront aussi mieux connaître les produits issus de la pêche et leur transformation.

« Ce projet inclusif et interdisciplinaire permet de donner du sens aux apprentissages, de valoriser

les élèves grâce aux diverses actions menées », explique l'équipe enseignante.

Un projet qui a été construit en collaboration avec le **GALPA** (Groupe d'action locale pêche et aquaculture) de Dieppe Caux Littoral, sous les conseils de **Madame Trulès**, et qui est financé à 80% par la Région Normandie et le FEAMPA (Fonds européen pour les affaires maritimes, la pêche et l'aquaculture).

Les élèves ont déjà découvert la poissonnerie municipale du Tréport. Ils ont bénéficié d'une intervention en classe de **Morgane Huet** de Normandie Fraîcheur Mer sur la pêche normande (les techniques, les poissons, les crustacés), les différents ports, les criées et la préservation des ressources.

Vidéos : en ce moment sur Actu

Ils ont participé en binômes avec la classe de terminale cuisine et restauration à l'organisation d'un repas au restaurant d'application du lycée, La Côte d'Opale, repas servi pour 45 convives.

Le menu a été établi par le chef **Mickaël Louedec**, qui avait pour contrainte de valoriser les produits normands de la mer.

Mi-mars, les élèves se sont rendus à Dieppe pour visiter l'entreprise Crustafrais à **Martin-Eglise**. Ils ont été accueillis par Monsieur Lorin qui leur a fait découvrir les différentes chaînes de production. La visite s'est terminée par une dégustation de crustacés. Ils ont ensuite découvert la Cité de la mer grâce à **Prescillia**.

Les élèves se sont également rendus à la criée de Dieppe, accompagnés de **Dominique Bimont**, chargée de promotion et développement Ports de Normandie. Ils ont vu la salle des ventes, les frigos et ont terminé leur visite par le port à sec.

Les élèves ont eu la chance de pouvoir dîner à la Marmite Dieppoise le mardi soir et de déjeuner le mercredi midi au Bistrot des Barrières des menus mettant en valeur les poissons normands grâce à Monsieur et Madame Quesnel ainsi que Monsieur et Madame Hue.



Les élèves ont pu visiter la criée de Dieppe. ©L'informateur

Prochainement la classe ira visiter le bateau le P'tit Célestin basé au Tréport. Et dès la rentrée de septembre, le projet se poursuivra sur une semaine entre le Tréport et Cherbourg-en-Cotentin.

*Personnalisez votre actualité en ajoutant vos villes et médias en favori avec [Mon Actu](#).*