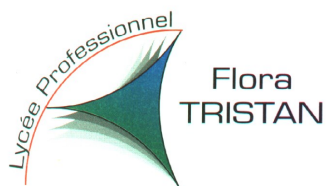


## « Les lycéens de Flora Tristan s'engagent pour le développement durable et la santé »



**FORMATION : BACCALURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE ET CSR**  
**CLASSES : PREMIÈRE SECTION EUROPÉENNE ALLEMANDE**  
**DATE : MARS 2017**

Site internet : <http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan/>

Les élèves de première Bac Pro section Européenne allemande du lycée professionnel Flora Tristan, sensibilisent leurs camarades à l'importance de consommer autrement .

Dans le cadre des activités de projets, les lycéens Fertois ont travaillé sur le concept de cuisine végétarienne. Leurs recherches leur ont permis de découvrir l'impact de la surconsommation de viande sur la santé, l'environnement, l'équité sociale et l'éthique animale. Pour sensibiliser leurs camarades à cette cause, ils ont présenté des diaporamas dans toutes les classes du lycée. Après avoir expérimenté diverses recettes végétariennes, et appris comment équilibrer un menu, ils ont préparé un cocktail composé d'un panel d'amuse-bouches sans chair animale. Ce buffet a été dressé dans le foyer du lycée et l'ensemble des élèves et des adultes de l'établissement a été invité à déguster ces préparations. Ce projet a été un réel succès, outre le fait d'avoir agi pour le bien être et l'environnement , les lycéens se sont mis en avant et ont été valorisés par leurs actions. Ils ont ainsi gagné en assurance et en autonomie et ces travaux contribueront à faire d'eux des futurs restaurateurs responsables.



**Dressage du buffet dans le foyer**



**Préparation de quiches au tofu et poivron.**



**Présentation du diaporama dans les classes**



**Dégustation du cocktail**



### **Le Proviseur**

Madame POUILLAIN

Téléphone  
02 33.37.06.33

Télécopie  
02 33.37.04.78

Courriel : [ce.0610019p@ac-caen.fr](mailto:ce.0610019p@ac-caen.fr)

[www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan](http://www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan)

7/9 avenue le Meunier  
de la Raillère  
BP 109  
61600 LA FERTE MACE