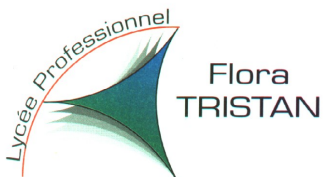


« Les lycéens de Flora Tristan découvrent la production de safran et de yuzu »



FORMATION : BACCALURÉAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

CLASSE : TGB TD

DATE : 7 NOVEMBRE 2017

Les lycéens des classes de terminale cuisine et commercialisation et service visitent la production de safran et de Yuzu de la Hoguette.

C'est dans le cadre de leur projet autour du développement durable que les lycéens Fertois sont allés visiter la safranière Normande. Ils ont ainsi appris comment cultiver et récolter le safran et les fruits exotiques. La productrice Mme Guerard leur a transmis des informations sur les utilisations et les préparations culinaires de ces produits. Elle travaille en effet, avec les chefs étoilés de la région avec lesquels elle échange régulièrement sur leurs savoirs faire. Les lycéens sont ensuite allés dans le magasin de la ferme afin de découvrir les produits finis préparés par la propriétaire. Confitures, miels, macarons font parties des spécialités confectionnées sur place. Les élèves ont pu échanger sur l'importance des productions en agriculture biologique, tant pour l'environnement que pour la santé ou encore la saveur des produits. Déjà engagés l'année dernière dans un projet visant à sensibiliser à réduire la consommation de chair animale, ils vont poursuivre leur chemin sur la découverte de produits innovants et respectueux de la nature. Leur prochain défi est de trouver des recettes à base de ces produits phares et de les tester pour les faire découvrir ensuite au restaurant pédagogique.

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



Découverte des plans de safran



Bienvenue dans l'univers du Safran

Le Proviseur

Madame André

Téléphone
02 33.37.06.33

Télécopie
02 33.37.04.78

Courriel : ce.0610019p@ac-caen.fr

www.etab.ac-caen.fr/flora-tristan

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



Le yuzu encore dans son arbre