



En avant les papilles !

Le 12 octobre 2018, dans le cadre du projet Marguerite au lycée de la Plaine de l'Ain à Ambérieu en Bugey, nous avons visité le stand tenu par Nathalie Dupuy, cuisinière.

Une dégustation passionnante...

Mme Dupuy, une des deux professionnels du pôle « **Déguster** », nous a fait partager son amour des produits du terroir. Ainsi, nous avons pu déguster de nombreux produits cultivés localement et préparés de manière originale - du riz safrané, de la confiture de tomate verte, des crêpes vonnasiene ou encore du gâteau au chocolat sans beurre (le beurre est remplacé par de la courgette).

Et très instructive !

Mme Dupuy nous a livré ses petits secrets de fabrication. Nous avons, entre autres, appris à réutiliser les restes et à privilégier les produits locaux de saisons. C'était très original certain on aimé et d'autres un peu moins. Mais nous avons tous appris beaucoup de choses sur l'agriculture de notre région !

Jules, lilou, Elisa, Erwan. 4B



Mme Dupuy prépare la dégustation sous l'oeil attentif des élèves.

Pôle 4 : déguster



A LA DECOUVERTE DES PLANTES AROMATIQUES

Pôle 1 : produire

Le vendredi 12 octobre, nous avons été reçus par des élèves de 1ere du Lycée de la Plaine de l'Ain. Sur ce stand, ils avaient préparé des questionnaires à partir du travail réalisé autour du précédent projet Marguerite qui a eu lieu en 2017-2018.

Enrichir ses connaissances ...

Lors de ces ateliers, nous nous sommes exercés à reconnaître différentes plantes aromatiques en faisant des jeux ! Nous devons réfléchir et mieux comprendre les problèmes de **biodiversité** de notre planète. Sur ce stand par exemple, nous avons appris des **noms de plantes** : thym, lavande, menthe, verveine...

De façon ludique

Pour cela, nous avons travaillé en trois étapes : sur des documents expliquant le nom latin et les propriétés des plantes, puis nous avons associé des photographies de plantes aromatiques à des descriptions et enfin à des odeurs.



Justine, Hugo, Gabin 4B