

Objectif de notre projet : questionner l'agriculture et l'alimentation à travers un concours de cuisine.

### Notre temps fort préféré : le Jour J! (4 mai 2019)

*Découvrir des saveurs!*



*CUISINER!*



*Partager nos plats avec de vrais chefs et avec le public*



*Goûter des mélanges surprenants et les plats des autres*



### Résumé du projet annuel

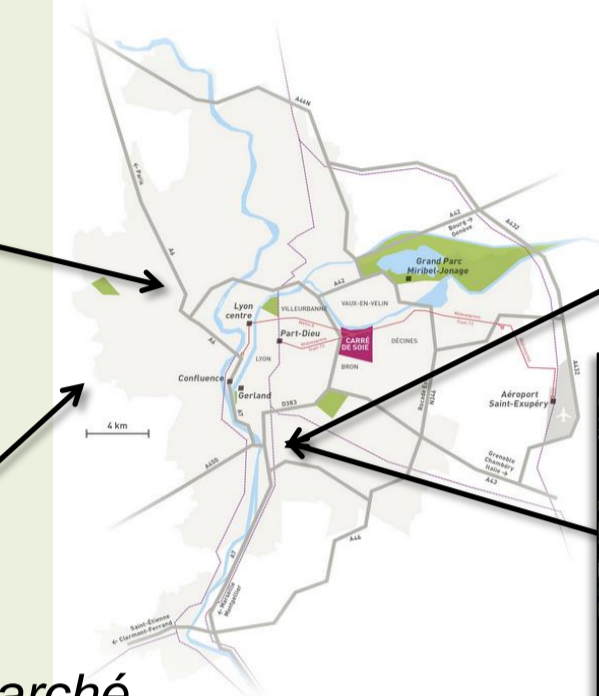
Des rencontres, du champ à l'assiette:



Institut Bocuse



Ferme du Val Noir & marché



Lycée Hélène Boucher



Jardin de l'Envol

### Ce qu'on a appris :

- À travailler en groupe, à s'écouter ;
- Ce que veut dire « bien manger » ;
- Comment les aliments arrivent du champ à l'assiette (circuit court et kilomètres alimentaires) ;
- À cuisiner sans viande ;
- À faire des nœuds de cravate ;
- Parler devant des personnes que l'on ne connaît pas.

### Ce qu'on a préféré

- Cuisiner ;
- Travailler en groupe ;
- Mélanger les classes et bien s'entendre malgré les différences ;
- Sentir l'air de la campagne ;
- Entendre les avis positifs du jury

