

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1283>



Un Grand Prix Zérogaspi pour les 5^è3 et les 3^è1

- Les enseignements - Sciences de la vie et de la Terre -

Date de mise en ligne : jeudi 14 juin 2018

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

Un Grand Prix Zérogaspi pour les 5è3 et les 3è1

Après un petit inventaire des aliments gaspillés à la cantine, les élèves de 5è3 et de 3è1 ont décidé de travailler sur ce légume mal-aimé au collège Dargent : la carotte.

Pendant l'année, guidés par la designer culinaire Léa Bourgeault, ils ont tenté de donner une seconde chance à ce légume, en l'imaginant dans des recettes plus alléchantes et dans une mise en scène attrayante.

Le mardi 5 juin, ils se sont rendus au parc de Lacroix-Laval où avait lieu la rencontre avec les autres classes participantes à ce projet organisé par laclasse.com.

Le matin, ils ont participé à des ateliers leur rappelant que les fruits et légumes ne poussent pas à n'importe quelle saison



et qu'ils peuvent eux-mêmes en faire pousser



D'autres ont profité de ce bel espace pour faire une course d'orientation dans le parc.

Ensuite, place aux choses sérieuses : il a fallu monter le stand mettant en scène les recettes choisies par les élèves,

Un Grand Prix Zérogaspi pour les 5è3 et les 3è1

mettre en valeur le travail effectué dans le courant de l'année (conception et réalisation d'affiches, des éléments de décor pour "repêcher la carotte")



Le jury est arrivé...



Un Grand Prix Zérogaspi pour les 5è3 et les 3è1

Le suspense a été très long...

Mais nous avons su quasiment à la fin des annonces que nous avons gagné !



Et savez-vous comment nous avons sauvé la carotte ?

Grâce aux chips de carottes, à l'omelette de Farès et au smoothie à base de jus de carotte qui ont été élaborés dans la cuisine de la SEGPA.





Bravo aux classes participantes, en particulier aux élèves qui se sont demenés jusqu'au bout de l'année !