

CHEF D'OEUVRE
1CAP/TCAPC Cuisine
Lycée des Métiers Condorcet Arcachon

« SUR LA ROUTE DES HERBES AROMATIQUES, DU JARDIN A L'ASSIETTE »

Dans le cadre du chef d'œuvre, les élèves de CAP Cuisine (Première et Terminale) du **Lycée Professionnel Condorcet Arcachon** ont réalisé leur projet autour des Herbes Aromatiques avec la création d'un potager et la plantation de pieds de vigne. Le chef d'œuvre se réalise en 2 ans pour mettre en œuvre des compétences transversales.



Photos : Madame Bruant proviseure du Lycée Professionnel Condorcet, Mesdames Boucheron et Alba, Monsieur Fouillet professeurs du Lycée Professionnel Condorcet Arcachon. **LEGENDE :** 1^{ère} rangée de photos de gauche à droite: chemin du potager en coquilles d'huîtres, vase en terre 1CAP.CUISINE 2023-2024, jardinière herbes aromatiques, cabanes tchanquées jeunes pousses. 2^{ème} rangée de photos de gauche à droite : nichoir, élèves de la classe 1CAP 2023-2024 avec le professeur de cuisine Fatiha Boucheron et les professeurs de lettres-histoire Anne Alba et d'arts appliqués Yann Fouillet, cabanes tchanquées jeunes pousses. 3^{ème} rangée de photos de gauche à droite: pieds de vignes ; assiette de pâté aux herbes aromatiques, œuf mollet et son mesclun ; plante d'origan ; fabrication hôtel à insecte ; nichoirs et mangeoire.

Présentation du projet

Arrivée en janvier 2024, je décide de poursuivre le projet qui a été initié par le professeur de cuisine Samuel Bernard, avec l'aide du professeur de Lettres-Histoire Anne Alba et d'Arts Appliqués Yann Fouillet.

Avec les élèves, nous décidons d'aller plus loin dans le projet; nous pensons que les cuisiniers ont un rôle important à jouer dans la planète, une responsabilité: les populations sont en train de vider la planète de toutes ses ressources, et nous les cuisiniers d'aujourd'hui et de demain, avons un réel devoir si nous ne voulons pas que notre métier tel qu'on le connaît à l'heure actuelle disparaisse.

Les élèves pensent que les cuisiniers peuvent agir sur différentes thématiques: gestion du gaspillage (limitation des pertes, valorisation des déchets) attitude écoresponsable dans nos démarches de travail, investissement dans le circuit-court, utilisation de ressources naturelles, récupération et recyclage de matériaux, échanges, dons ...

Cette année nous avons donc décidé de nous concentrer sur les sujets suivants :

- La connaissance des plantes aromatiques en les illustrant avec la création de calligraphies.
- La découverte des plantes, leur date de floraison, leur saisonnalité.
- Les élèves ont effectué une dégustation à l'aveugle d'herbes aromatiques; ils ont partagé leurs connaissances sur le sujet, sur les différentes odeurs et ont évoqué les usages possibles (cuisine, propriétés médicinales et autres). Objectifs : reconnaître les différentes plantes aromatiques par une approche sensorielle (le toucher, l'odorat et le goût) et savoir décrire les plantes, les feuilles, les tiges, les formes et les textures.
- La création d'une fiche technique et la production d'un plat à base d'herbes aromatiques, à l'aide de produits présents en chambre froide ou à l'économat. Les élèves avaient comme support des livres de cuisine. Objectifs : créativité d'un plat, conformité de qualité du dressage, association des herbes, organisation du poste de travail, mise en œuvre des techniques de base et cuisine dans une démarche éco responsable, limitation des déchets et du gaspillage alimentaire, auto-évaluation de la qualité des préparations culinaires (pertinence de l'analyse du travail effectué).
- Concertation sur la création d'un miel à base d'herbes aromatiques au Lycée Professionnel Condorcet d'Arcachon.
- Création du potager '**Du jardin à l'assiette**' à moindre coût : cette démarche environnementale permet de responsabiliser les élèves aux enjeux écologiques, de les fédérer autour d'un concept et de leur faire prendre conscience de l'importance du "circuit-court". Afin de mener à bien ce projet les élèves 1Cap Cuisine du Lycée Professionnel Condorcet d'Arcachon ont fixé des axes de travail:
- Acquisition de plantes aromatiques, de fleurs comestibles, de pieds de vignes et de jardinières.
- Récupération de matériaux : bois, cailloux, branches d'arbres, sable, pommes de pin... dans l'enceinte scolaire (les piquets, planches, ficelles, tasseaux, outils ont été fournis par les agents de l'atelier).
- Construction d'un compost.
- Construction d'un hôtel à insectes.
- Construction de mangeoires à oiseaux.
- Construction de cabanes 'tchanquées' miniatures pour la germination de nos jeunes pousses.
- Réalisation du chemin du potager avec des coquilles d'huîtres (récupérées auprès des cabanes à huîtres du port de la Teste de Buch).

- Récupération et restauration d'une ruche à usage décoratif (donnée par la section apiculture du lycée).
- Donation de plantes aromatiques par des professeurs de l'établissement.
- Acquisition de paillage naturel auprès de la ferme des Canards de la Rosière (19) pour un arrosage moins fréquent et un désherbage naturel.
- Réalisation d'un désherbant naturel

Ce chef d'œuvre a permis de mettre en valeur deux points importants :

L'importance de la notion du "cycle-court" :

Les élèves ont appris à travers ce projet les nombreux avantages de l'approvisionnement en circuit court, notamment économique et écologique. Économique car ils ont compris que cela revenait moins cher de produire soi-même, et écologique car on évite l'utilisation de transport sur de longues distances et l'emploi de pesticides chimiques... Les élèves ont décidé que leurs circuits courts à eux était : "de leur potager à l'assiette du client" du restaurant d'application du lycée Condorcet d'Arcachon.

Solidarité autour d'un projet commun :

C'est un concept qui a pris de l'ampleur à travers la solidarité des élèves d'autres formations du lycée, des professeurs, des agents du lycée, du personnel administratif et de la direction. Tout le monde a ajouté "sa petite contribution" (dons de plantes, aide à l'entretien du potager, conseils ...).

Ce chef d'œuvre a permis aux élèves, "apprentis jardiniers" pour la plupart, de s'intéresser aux rapports entre consommateurs et producteurs, d'agir concrètement en travaillant et élaborant des plats grâce à ce type de circuit court et l'utilisation des herbes du potager. Nous avons pris beaucoup de plaisir autour de cette expérience et les élèves ont dès le début étaient enthousiastes concernant ce chef d'œuvre qu'ils ont su faire évoluer au fur et à mesure.

Un grand merci à tous ceux qui ont participé ou apporté leur contribution, permettant à ce projet de voir le jour.

Cette réalisation de chef d'œuvre doit être pérennisée et concerne donc l'ensemble de la section CAP Cuisine. Les deux sections s'investiront dans l'entretien et l'extension du potager. Elle sera présentée par tous les élèves de la section lors d'une journée conviviale d'inauguration au Lycée Professionnel Condorcet d'Arcachon prévue au mois de mai 2025. Les élèves ne manquent pas d'idées pour mener à bien ce projet et pour se l'approprier (création d'une fresque murale, plantation de fleurs comestibles, création de nouvelles jardinières, rencontre des producteurs locaux, création d'herbes aromatiques séchées à base d'algues fraîches du Bassin, fabrication d'un miel au thym...)

Pilotes de projet :

- Fatiha Boucheron Professeur Cuisine.

Professeur et intervenant :

- Anne Alba, Professeur de Lettres et Histoire.
- Yann Fouillet, Professeur d'Arts Appliqués

Rédaction : **Fatiha Boucheron** – Professeur de cuisine LP Condorcet Arcachon



Source photos : Madame Bruant proviseur du lycée, Madame Boucheron, monsieur Fouillet et madame Alba professeurs du lycée. Légende : 1^{ère} rangée de photos de gauche à droite : réhabilitation du composteur ; fabrication de jardinières ; paillage (la ferme les Canards de la Rosière -Corrèze). 2^{ème} rangée de photos de gauche à droite : création cabanes tchanquées jeunes pousses ; création du chemin du potager en coquilles d'huîtres avec l'aide de l'agent d'accueil et le professeur de restaurant M. Bastien Picard ; terreau dans les jardinières. 3^{ème} rangée fiche explicative sur le paillage ; nichoirs et hôtel à insectes ; nichoirs et hôtel à insectes - Elèves présents sur les photos font partie de la classe 1CAP. CUISINE 2023-2024.