

De la terre à l'assiette pour ces jeunes graines de toqués

Cappuccino de courges et crème fouettée aux noisettes, muffin à la courge, entremet en trompe-l'œil à la betterave, méli-mélo de betterave ou encore tarte croustillante d'épinard... autant de plats raffinés sur lesquelles les élèves du lycée Francis-de-Croisset et du Campus Vert d'Azur d'Antibes se sont penchés, hier matin, dans le cadre du concours Graines de toqués.

Un projet, piloté par le campus d'Antibes, visant à inciter les jeunes à s'impliquer davantage dans leur alimentation en vue de consommer autrement en restauration collective. Chacune des huit équipes a proposé un plat ovo lacto végétarien (comprenez un plat qui ne comporte ni viande, ni produit de la mer, mais qui ac-

cepte les œufs et les produits laitiers) en mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur.

« *C'est important qu'ils puissent voir le produit directement là où il pousse. Le toucher, le sentir, voir comment il se récolte* », précise Yann Scalabre, professeur de cuisine au lycée Francis-de-Croisset. Un projet qui permet un éclairage sur les différents cadres réglementaires nationaux, en particulier la loi Egalim (qui comprend des mesures sur la lutte contre le gaspillage alimentaire).

Les recettes des plats primés seront proposées en restauration collective scolaire de la Région Sud.



M. R.



Sous la supervision des professeurs, huit brigades de quatre élèves ont réalisé des recettes mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur.

(Photos M. R.)