

# Communiqué



## Concours « Graines de toqués »

# Les lycéens acteurs de leur alimentation

**Un nouvel événement culinaire, piloté par le Campus Vert d'Azur d'Antibes, se tiendra le 31 janvier 2020 au lycée professionnel Francis de Croisset à Grasse. Les élèves de l'Enseignement agricole et de l'Éducation nationale deviennent acteurs de l'alimentation de demain. De la fourche à la fourchette, ils agissent pour apprendre à produire et consommer autrement.**



Photo © Sylvie Soave

Chaque équipe choisira un produit bio de l'exploitation du Campus Vert d'Azur d'Antibes.

trentaine de jeunes au total, se défieront devant un jury d'enseignants et de professionnels des deux ministères.

« Graines de toqués », vous connaissez ? Nouvel événement culinaire, façon « Top chef », il est piloté par le Campus Vert d'Azur d'Antibes. Ce concours se déroulera le 31 janvier 2020 de 8 heures à 13 heures au lycée professionnel hôtelier Francis de Croisset à Grasse.

Ce projet innovant consiste à inciter les jeunes à s'impliquer dans leur alimentation en vue de consommer autrement en restauration collective. Il s'agit du premier événement régional de l'année avec un partenariat entre un établissement du ministère de l'Agriculture et un lycée professionnel hôtelier de l'Éducation nationale.

Sept équipes mixtes d'élèves du Campus d'Antibes et du Lycée professionnel hôtelier de Grasse, composées d'une

### Deux buts à atteindre

Chaque équipe sera tenue de proposer un plat ovo lacto végétarien qui comportera et mettra en avant un produit de l'exploitation du Campus Vert d'Azur au choix (épinard, blette, salade feuille de chêne, courge de Nice ou betterave). Ce plat devra être économiquement accessible et éviter au maximum le gaspillage en valorisant le plus possible le produit phare de la recette.

Toutes les équipes participantes auront deux buts à atteindre.

D'une part, elles devront connaître les secrets de la production du sol à la récolte du produit du terroir choisi. D'autre part, elles seront tenues de réaliser un plat à déguster à partir de cet aliment sublimé, issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur, labellisé Agriculture biologique (AB).

Ce plat devra être en cohérence avec les différents cadres réglementaires nationaux. L'accent sera mis en particulier sur la loi Egalim, le Plan national alimentaire PNA3 porté par le ministère de l'Agriculture et le Plan national nutrition santé PNNS 4 du ministère de la Santé.

Les recettes des plats primés seront proposées en restauration collective scolaire de la Région Sud et diffusées plus largement lors d'événements nationaux.

Bon appétit !

### Contact presse :

Nicolas Bourgeois, directeur du Campus Vert d'Azur  
Campus Vert d'Azur  
1285 avenue Jules Grec  
06600 Antibes  
04.92.91.44.44.  
[nicolas.bourgeois@educagri.fr](mailto:nicolas.bourgeois@educagri.fr)

