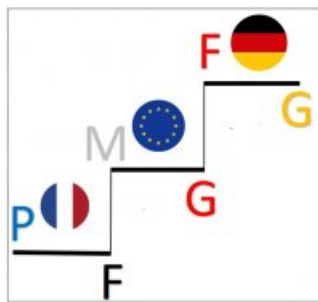




Erasmus+ Allemagne

publié le 11/04/2023

séjour des correspondants de Malchin

Descriptif :

Pour la deuxième fois consécutive nous accueillons nos correspondants allemands avec leurs professeurs que nous connaissons très bien maintenant.

Pour la deuxième fois consécutive nous accueillons nos correspondants allemands avec leurs professeurs que nous connaissons très bien maintenant. Mais c'était la grande aventure pour nos 4èmes LCE et encore plus pour les correspondants qui ont découvert pour la première fois grâce à leur famille d'accueil la culture française, une immersion qui leur a permis d'améliorer non seulement leurs compétences linguistiques mais aussi de renforcer leur autonomie.

Au programme de la semaine, des excursions en lien avec notre projet Erasmus+ et eTwinning : **une Europe verte dans notre assiette** , comment bien manger tout en respectant la planète . Pour sensibiliser les élèves à cet enjeu écologique majeur, les élèves ont ainsi en plus des enseignements hybrides découvert l'espace Darwin à Bordeaux , visité le lycée agricole de Barbezieux ; et pour découvrir la gastronomie locale, ils ont cuisiné dans les cuisines pédagogiques , fait un rallye découverte à Angoulême et un rallye nature à Guizengeard, exploré la cité du vin, participé à des ateliers numériques d'écriture de recettes, ils ont également fabriqué des yaourts et du beurre.

Pour clore le projet, les élèves et les parents ont dégusté les gâteaux qu'ils avaient préparés avec notre chef cuisinier M. Hardy lors d'un repas partagé qui fut précédé d'une présentation des productions.



L'amitié franco-allemande se décline en cuisine



Des élèves du collège Mendès-France et leurs homologues allemands ont été accueillis au lycée agricole de Salles-de-Barbezieux. Photo CL

La cuisine est un langage universel. » C'est ce qu'a voulu démontrer Alexandra Latorse, professeure d'allemand au collège Pierre-Mendès-France de Soyaux, en mettant en place une batterie de jeunes chefs composée d'élèves français de 4^e et de leurs homologues allemands en séjour en Charente, réunis dans les cuisines pédagogiques du lycée professionnel agricole de Salles-de-Barbezieux. Avec la réalisation d'un menu encadré par le chef cuisinier Emmanuel Hardy, que les jeunes collégiens présenteront au challenge culinaire organisé par le Département.

« Ce thème de la gastronomie a été choisi car nos élèves germanistes mènent un projet Erasmus + intitulé "Une Europe verte dans notre assiette", avec les Allemands et les Autrichiens, ces derniers étant reçus en avril », renseigne l'enseignante. L'objectif est de découvrir la cul-

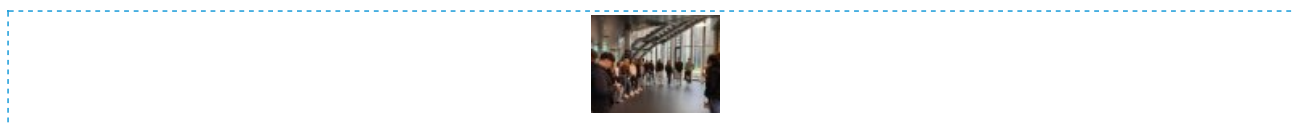
ture gastronomique des trois pays partenaires, de réaliser les plats avec des produits locaux et de saison, auprès de producteurs écoresponsables. Les élèves ont créé les recettes à partir de produits découverts aux Gastronomades et une diététicienne est venue en classe les conseiller.

La journée a aussi été l'occasion pour les collégiens de découvrir le lycée professionnel de Salles-de-Barbezieux avec ses ateliers d'agroéquipement, ses élevages de limousines et de poulets, son alambic et ses chais, au cours d'une visite guidée par les lycéens, « une bonne façon de déjà les sensibiliser à leur orientation », a souligné la principale adjointe, Valérie Pejac. Enfin, la délégation franco-allemande a aussi pu découvrir un site naturel classé en allant randonner autour du circuit de découverte des étangs de Guizengeard.





Portfolio



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.