



Challenge culinaire

Dispositif ULIS

publié le 02/07/2026

Descriptif :

Participation des élèves du dispositif ULIS au challenge culinaire

Le jeudi 18 juin 2026, les élèves du dispositif ont enfin pu présenter le fruit de leur travail annuel au jury du challenge culinaire, réuni au CCI à l'Isle d'Espagnac.

Avec l'aide de notre chef cuisinier du collège, M. Lacourarie, les élèves ont cuisiné puis présenté un plat et un dessert en respectant des critères stricts :

- produits locaux
- produits bio ou responsables
- produits de saison
- plats équilibrés
- astuces anti-gaspillage

Notre projet a débuté lors de notre sortie aux Gastronomades, en novembre. Nous y avons rencontré des producteurs locaux et découvert leurs produits. Nous avons été intrigués par une plante : le chanvre.

De retour en classe, nous avons fait des recherches et nous avons décidé de la mettre à l'honneur dans nos plats.

Après des débats passionnés et des échanges intenses, nous avons choisi de décliner les lasagnes pour le plat et le dessert.

Notre plat : **Médallions de lasagnes végétariennes au chanvre**

 [Notre plat](#) (PDF de 29.8 ko)

Notre dessert : **La fraise en lasagnes, délicatesse au chanvre**

 [Notre dessert](#) (PDF de 36.8 ko)

Nous nous sommes renseignés sur l'impact de la production de la viande sur la planète et nous avons proposé un plat végétarien qui contient les protéines nécessaires au bon fonctionnement du corps en associant une légumineuse (les lentilles) et une céréale.

Ce projet nous a permis :

- de travailler en français, en mathématiques, en anglais, en sciences
- de cuisiner très régulièrement dans la cuisine de la SEGPA et dans la cuisine du collège avec notre chef cuisinier
- de visiter les fermes bio de Chassagnes et de découvrir leur usine de transformation

MERCI à :

- notre chef cuisinier, M. Lacourarie pour son engagement et sa participation active
- aux enseignants et au directeur de la SEGPA pour nous avoir permis de cuisiner dans leurs locaux
- aux personnels du collège pour leur soutien tout au long du projet
- au jury "blanc" pour ses bons conseils et son regard bienveillant
- à Julie de l'association Régalaide pour nous avoir fait découvrir les légumineuses et les fermes de Chassagne
- au département de la Charente pour le financement
- **AUX ÉLÈVES** pour leur engagement actif dans ce projet.



**Académie
de Poitiers**

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.