

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1949>



# Visite des 1 CAP Cuisine et Restaurant à Etainhus, association Graine en Main

- Nos formations - Hôtellerie -



Publication date: dimanche 11 novembre 2018

---

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

---

Il y a quelques semaines les élèves de 1ère CAP cuisine et Restaurant ont confectionné et servi le cocktail pour l'inauguration de l'association Graine en main, créée avec des amapiens pour reprendre en jardin d'insertion l'exploitation d'Olivier et Laetitia De Sutter, maraîchers à Etainhus.

Ce système de Jardin de Cocagne a démarré en 2017 et continue à fournir les Amap en légumes biologiques.

Suite à cette première prestation très appréciée, Mardi 16 Octobre, les élèves de 1ère CAP cuisine et restaurant du lycée Jules Le Cesne et leurs professeurs Mme Lebigot, Mrs Delmont E et Langlois P ont été reçus sous un soleil d'automne bien agréable et un ciel bleu azur pour :

Une visite de l'exploitation :

Arthur a expliqué le principe de l'agriculture biologique, présenté le projet d'avenir de planter des arbres fruitiers et des arbustes pour les fruits rouges.

Nous avons découvert une serre moderne qui produit des légumes, des fruits : tomates, poivrons, aubergines, concombres. Les élèves ont dégusté quelques tomates cerise riches en saveurs.

D'autres serres plus anciennes et une en particulier avec 4000 plants d'épinards. Arthur précise que le travail se fait la main.

Les élèves ont découvert les herbes aromatiques : Romarin, Basilic, Persil etc...

Dans le cadre du développement durable, Arthur a mis l'accent sur l'importance de l'eau pour arroser les légumes, il a détaillé qu'un circuit de récupération d'eau de pluie a été créé et circule dans toute l'exploitation.

Un travail de la terre où tous les élèves réunis en chaîne ont ramassé différentes cucurbitacées.

Après le déjeuner au soleil pour certains, Jeanne a organisé un quizz et une dégustation sur les nombreux légumes produits par l'exploitation. Tous devaient préciser le nom et essayer de goûter. Jeanne a indiqué qu'on pouvait manger la peau des légumes car la culture a été faite sans pesticides.

Nous remercions tous les acteurs de Graine en Main pour leur accueil, leur disponibilité et la transmission de leur passion pour produire des légumes de qualité.

Nous avons le projet de nous revoir au printemps pour planter des légumes.