



## Tac dans l'assiette ! L'EPLEFPA de la Lozère réunit les futurs professionnels de l'aquaculture et de la restauration autour d'un grand Chef pour une recette inédite à base de truite



### Thèmes

- Communication-sensibilisation
- Social
- Lutte contre le gaspillage
- Restauration collective
- Bio
- Circuits courts
- International

**Année de lancement :**  
2015

#### Etablissement

LEGTPA DE LA LOZERE  
Civergols

48200 SAINT CHÉLY  
D'APCHER

#### Site internet :

[www.eplealozere.fr](http://www.eplealozere.fr)

**Contact :** Renée Heim  
[renee.heim@educagri.fr](mailto:renee.heim@educagri.fr)

### ORIGINE

Le site PASTEUR de l'établissement est impliqué dans la valorisation de la qualité alimentaire au restaurant scolaire et dans la promotion des producteurs locaux et des circuits courts par le service de restauration et dans les projets pédagogiques.

### OBJECTIFS

- Engager les apprenants dans un projet avec un grand chef cuisinier (Cyril ATTRAZIC, Le Camillou, Aumont Aubrac) et avec d'autres apprenants de la filière cuisine et service.
- Faire découvrir aux futurs professionnels de l'élevage du poisson les façons de cuisiner et de servir le poisson et faire découvrir aux futurs professionnels de la restauration la production et la transformation du poisson d'élevage.
- Rapprocher les producteurs et les restaurateurs.

### LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

La pisciculture de La Canourgue, l'atelier Agroalimentaire de Florac, des enseignants d'Education Socio-Culturelle et techniques, les cuisiniers du lycée, les élèves de Bac Pro Productions Aquacoles 2ème année.

### LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

Apprenants futurs professionnels de la restauration et de l'aquaculture,

### PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

Organisation de visites dans chaque lycée : les élèves des deux lycées ont participé à la confection des repas au Lycée hôtelier, ils ont visité la pisciculture de La Canourgue et transformé la truite dans l'atelier de transformation.

Réalisation d'un concours culinaire pour présenter la truite au restaurant d'application du lycée hôtelier ; les personnels des 2 lycées ont été invités, les élèves ont présenté leur formation, les ateliers (pisciculture, transformation) et les plats préparés.

Le chef Cyril ATTRAZIC a réalisé une recette originale, « Gravelax de truite à la truffe et au thé d'Aubrac ». Il est devenu client de la pisciculture.

L'action a été valorisée par LRIA dans le cadre des rencontres de jeunes talents culinaires.

### LIEN AVEC LA FORMATION

Bac « Pro Productions Aquacoles » - modules liés à la production et Module d'Adaptation Professionnelle « transformation du poisson ».

La manifestation finale a donné lieu à une présentation de la formation en public devant les convifs, réelle préparation à l'oral de l'ET de présentation du rapport.

### PARTENAIRES

- LRIA Languedoc Roussillon Agroalimentaire : action de promotion des Jeunes Talents Culinaires.
- Conseil Régional Direction de l'environnement Lycée 21
- DRAAF SRFD Languedoc Roussillon
- Le Chef cuisinier du Lycée du Sacré Cœur,
- Le chef Cyril ATTRAZIC du restaurant Le CAMILLOU.