

Action 2002 au Lycée Jean Rostand STRASBOURG

«Embarquons pour la forme et pour le goût»



Dans le cadre du projet rectoral «Goût et Art culinaire», les étudiants de la section DIETETIQUE ont réalisé une semaine d'action ciblée sur l'équilibre alimentaire symbolisé par un bateau et sur la **valorisation du patrimoine culinaire français** par l'élaboration de menus régionaux. Un parcours sensoriel menant au restaurant scolaire a permis de faire découvrir les arômes et saveurs des recettes du jour aux consommateurs:



* Présentation générale

• Les organisateurs :

Joëlle PODEVIN: coordonateur, professeur de biochimie et génie biologique.
Chantal BAUMERT professeur de biochimie et génie biologique
Marie-Jeanne BAUDRY: professeur d'Art Appliqué

• Les acteurs :

Les étudiants de BTS Diététique 1^{ère} année, de BTS QIAB pour l'analyse sensorielle et de BTS ESC pour l'Art appliqué.

• Les partenaires :

Johnny Barthel, intendant
Jean-Marc Hoffner, Chef Cuisiner et son équipe au restaurant scolaire

* Descriptif de l'action

• Les informations nutritionnelles:

Les étudiants de la section Diététique ont choisi de **symboliser l'équilibre alimentaire par un bateau alimentaire** (ANC 2000), pivotant au niveau du buffet du restaurant scolaire.

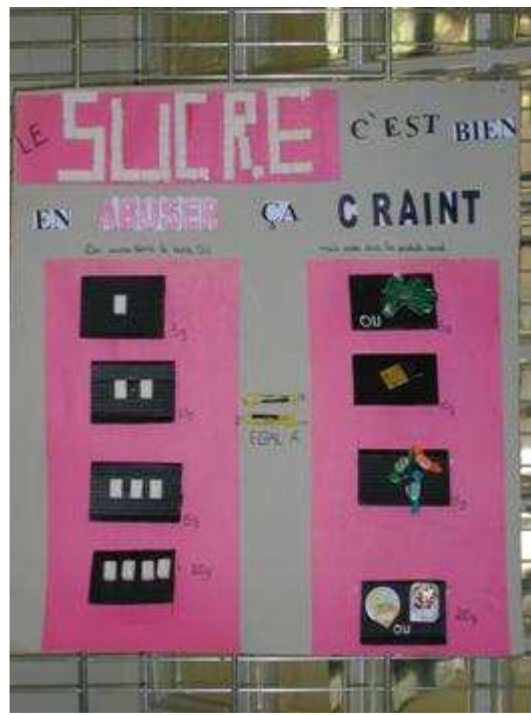
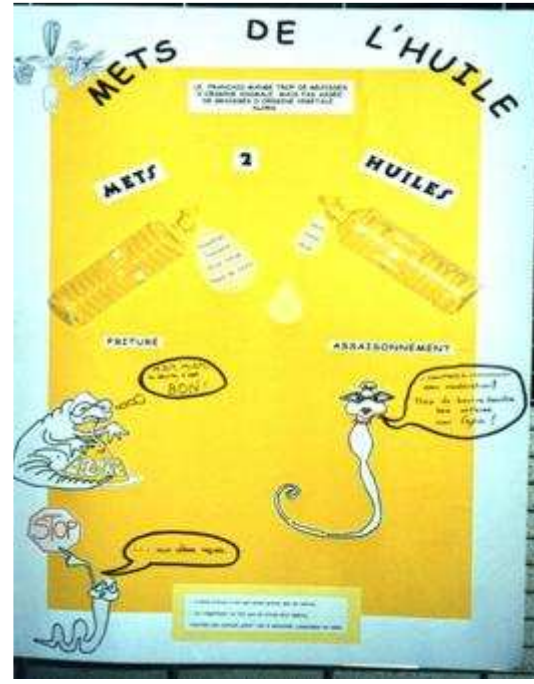


- La grand voile brun foncé représente les féculents
- Le foc avant vert bouteille: les légumes frais
- Le foc arrière vert tendre: les fruits frais
- La coque bleumarine : les produits laitiers
- La coque rouge: les viandes, poissons, œufs
- La coque jaune d'or: les graisses animales
- La coque jaune clair: les graisses végétales
- La voile d'Artimon: les sucres simples
- L'eau est représentée par des vagues.

Une face du bateau comporte des messages de «forme», l'autre face des messages «beauté».



Quelques panneaux informatifs sur les groupes d'aliments exposés au restaurant scolaire du Lycée Jean Rostand



• Les menus

Les étudiants de BTS Diététique élaborent les menus avec l'équipe de cuisine et participent en cuisine chaque jour à la réalisation pratique de ceux – ci ainsi qu'au buffet:





Exemples de menus proposés:

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
MENU PROVENCAL	MENU AQUITAINE	MENU ALSACE	MENU BRETAGNE
Salade niçoise : buffet à volonté Veau provençal / pâtes ou Filet de cabillaud à la Provençale/ riz / ratatouille Yaourt nature Tarte au citron ou Tarte tropézienne	Salade de pomme de terre et jambon de Bayonne ou Feuilleté aux champignons Navarin printanier ou Poulet basquaise et haricots verts Ossau - Iraty Buffet de fruits: raisins, prunes, pruneaux, fraises, pommes, Melon	Salade de chou, pomme, noix ou Salade de tomates à l'alsacienne (tomates, salade verte, gruyère) Baeckeffe et ses petits légumes ou Palette à la diable avec une sauce à la bière et ses spätzle Munster Fromage blanc et morceaux de fruits ou Myrtilles chantilly	Salade de carottes et pommes râpées ou Radis et beurre ou Salade de crevettes et mâche Thon Concarneau - petits pois ou Rôti de porc aux artichauts et choux-fleur St Paulin / Camembert Far Breton ou Crêpes fromage blanc et cannelle

• L'analyse sensorielle

Les étudiants de BTS QIAB ont réalisé un parcours sensoriel, permettant de découvrir les arômes et saveurs des recettes du jour. À la sortie, un jeu est proposé : il faut deviner les saveurs qui sont présentées dans des boîtes percées de trous.

Une recette de cuisine est distribuée chaque jour aux élèves.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Arômes et saveurs	Herbes de provence, Sarriette, Thym, Romarin etc.	Dégustation de différents chocolats (Aquitaine: 1 ^{er} fabricant de chocolat)	Paprika, Cumin, laurier, clou de girofle, ciboulette	Vanille, cannelle
Recettes distribuées	Tarte Tropézienne	Poulet Basquaise	Baeckeffe	Far Breton



Suite au succès de cette action, un partenariat a été mis en place entre la section diététique et l'équipe du restaurant scolaire afin de réaliser de tels projets chaque année.

Les organisateurs remercient le journal régional (DNA) pour avoir publié un article le 11/05/02 et les centres de documentations : l'espace Prévention de Strasbourg, le CERIN (centre de recherche et d'information nutritionnelle), le CIDIL (Centre Interprofessionnel de Documentation de l'Industrie laitière), le CEDUS (Centre d'Etude et de Documentation du Sucre) etc.