

## SOLID'AIR DE FETE le 18 Novembre 2020 AU CAMPUS VERT D'AZUR

Dans le cadre du festival Alimenterre « La santé se joue dans l'assiette » et pour fêter 10 ans de l'inscription de la gastronomie Française au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO, le collectif du Campus Vert d'Azur d'Antibes impliqué dans la thématique de l'alimentation et les élèves de STAV (1<sup>re</sup> et Terminale) lancent un projet innovant liant gastronomie, solidarité et alimentation.

Ce projet se place dans la continuité du projet pédagogique visant à impliquer les jeunes vers une alimentation durable, intitulé « Graines de Toqués ». Il a été engagé depuis une année par les équipes pédagogiques et le Comité technique autour du SALD du Campus Vert d'Azur.

Initialement programmé sous forme de temps conviviaux les 16 et 18 Novembre 2020 au Lycée professionnel de Croisset et au Campus Vert d'Azur d'Antibes, le contexte actuel, nous amène à réinventer ces moments festifs.

C'est pourquoi, afin de fêter les 10 ans de la gastronomie « autrement »,

nous vous proposons de participer à notre

## SOLID'AIR DE FETE le 18 Novembre 2020 AU CAMPUS VERT D'AZUR

avec une formulation revisitée du repas gastronomique

initialement prévu dans notre restauration collective.

Si vous voulez :

- mettre à l'honneur la classe de terminale STAV qui s'est impliquée dans le projet depuis 2018 en partenariat avec le lycée hôtelier Decroisset de Grasse ;
- soutenir le projet porté par les 1<sup>re</sup> STAV (stage de découverte en avril 2021 du territoire des Alpes de Haute Provence) ;
- éviter le gaspillage et sublimer les **60 kg de courge** de Nice AB produites sur notre exploitation agricole. Le contexte actuel ne nous permet pas de les valoriser comme prévu dans notre restauration collective.

Faites-vous plaisir en choisissant une de nos trois formules :

### ➤ La formule **GASTRONOMIQUE**

**GRATUIT**

- Je récupère 1,5 kg de courge AB au Campus.
- Je cuisine et teste une des deux recettes du concours Graines de Toqués 2020 (recettes fournies après inscription).
- Je retourne par mail à [sylvie.soave@educagri.fr](mailto:sylvie.soave@educagri.fr) la photo de mon plat avec une mise en scène gastronomique.

### ➤ La Formule **GASTRONOMIQUE et STAV**

**GRATUIT + DONS LIBRES**

- Je récupère 1,5 kg de courge AB au Campus.
- Je cuisine et teste une des deux recettes du concours Graines de Toqués 2020 (recettes fournies après inscription).
- Je retourne par mail à [sylvie.soave@educagri.fr](mailto:sylvie.soave@educagri.fr) la photo de mon plat avec une mise en scène gastronomique.
- Je réalise un don libre (en espèce ou en chèque : ordre ASC du Lycée agricole d'Antibes) pour soutenir le projet des 1<sup>ère</sup> STAV pour réaliser le stage de découverte du territoire dans les Alpes du Haute Provence (avril 2021)

### ➤ Formule **COURGE DE NICE**

**PAYANT**

- Je récupère 1,5 kg de courge AB du Campus contre le règlement de **5 euros** en espèce ou en chèque (chèque à l'ordre de l'agent comptable de l'EPLEFPA).

**INSCRIVEZ-VOUS avant dimanche 15 novembre 2020**

**Premier inscrits ! Premiers servis ! jusqu'à épuisement des stocks.**

[EN CLIQUANT ICI](#) ou par retour de mail à [sylvie.soave@educagri.fr](mailto:sylvie.soave@educagri.fr) (en indiquant vos coordonnées et votre choix).

Les courges pourront être récupérées le **Mercredi 18 Novembre 2020** a ou **Jeudi 19 novembre 2020** au Self du Campus Vert d'Azur.

La photo de votre plat avec une mise en scène gastronomique sera à renvoyer par mail à [sylvie.soave@educagri.fr](mailto:sylvie.soave@educagri.fr) au plus tard le **30 Novembre 2020** en indiquant NOM prénom recette en 500dpi et en jpeg ou png.

**PROGRAMME DU SOLID'AIR DE FETE le 18 novembre 2020 AU CAMPUS VERT D'AZUR D'ANTIBES.**

**AU SELF DU CAMPUS VERT D'AZUR**

**A partir de 11h30 dégustation d'un menu végétarien accompagné d'une exposition autour de la gastronomie**

- **13 heures récupération des courges et des recettes gastronomiques « Graines de toqués » pour participer à notre projet alimentaire solidaire et antigaspillage.**
- **13 heures 30 projection documentaire « Recettes pour un monde meilleur » dans le cadre du Festival Alimenterre en présentiel ou en distanciel (uniquement sur inscription).**

**Cette journée se terminera par le lancement en ligne de notre concours culinaire « Graines de toqués 2.0 » ouvert aux lycées hôteliers de la région.**