



Mobilité entrante du 14 au 21 mars 2026.

Ce volet 2 du projet de mobilité franco-espagnole Erasmus+ vise à promouvoir la production locale et la cuisine normande tout en sensibilisant à la protection de l'environnement. Il s'inscrit dans les priorités du programme Erasmus+ 2021-2027 en matière de transition écologique.

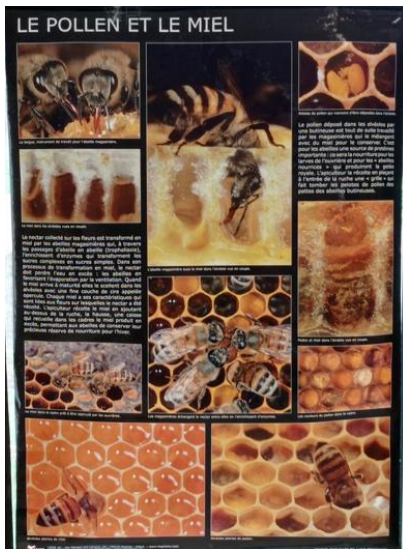
Objectifs du projet

1. Valoriser le patrimoine culinaire normand
2. Sensibiliser aux enjeux environnementaux liés à l'alimentation
3. Développer des pratiques culinaires durables
4. Favoriser les échanges culturels autour de la gastronomie et l'écologie



- Explication du métier d'apiculteur
- Explication du mode de vie de l'abeille
- Observation d'une ruche pédagogique
- Dégustation des produits de la ruche (**miel de printemps et d'été, pollen, propolis**)
- Discussion sur les pollinisateurs et leur importance sur notre alimentation.

ANIMATION « LA NATURE A SA PORTE » avec Sébastien LOISON



VISITE PÉDAGOGIQUE À LA FERME DU LYCÉE AGRICOLE DU DOMAINE DE BRÉMONTIER-MERVAL.



Présentation du verger conservatoire et du système de production bio de l'exploitation

Le château : historique, architecture, formations du lycée

Visite et explications de l'atelier de transformation des pommes (alambic de distillation et chai de vieillissement)

Dégustation de produits ([jus de pomme/fraise](#), [fromage Neufchâtel](#))



VISITE PÉDAGOGIQUE À LA FERME DES PEUPLIERS DE FLIPOU.



Un circuit pour tout connaître de la fabrication de leurs [yaourts](#) (du champ à la cuillère) et sur les 4 métiers d'agriculteur, éleveur, transformateur et commerçant.

ATELIER CULINAIRE AU RESTAURANT PEDAGOGIQUE DU LPO LOUISE MICHEL DE GISORS.

Menu 100% normand.

Entrée : feuilleté de camembert aux pommes et au miel

Plat : Escalopes de poulet à la normande (au cidre)
accompagnées de pommes rôties flambées au Calvados

Dessert : Tarte Normande (pommes et amandes).



POÈME CRÉÉ PAR **PERRIER NINA**, ÉLEVE DE PREMIÈRE EN SPÉCIALITÉ ESPAGNOL.

La lecture de ce poème en espagnol a permis de clôturer cette expérience enrichissante.

Bajo el cielo de Europa empezó la aventura,
un viaje de sabores, cultura y ternura.
De Francia a España cruzamos el mar,
con ganas de aprender, vivir y saborear.

En París probé queso, vino y baguette,
sabores elegantes que nunca olvidaré.
Croissants dorados al amanecer,
un dulce suspiro difícil de perder.

Luego en España el sol me abrazó,
y una paella dorada mi alma conquistó.
Tapas y risas en cada rincón,
con amigos nuevos y gran emoción.

Entre risas mezclamos idioma y tradición,
cocinando juntos con el corazón.
Crepes con chocolate y churros también,
uniendo dos mundos que saben tan bien.

Erasmus nos dio más que educación,
nos regaló amistad y una lección:
que en cada plato vive una historia,
y compartirla es la mayor gloria.



C'est sous le ciel d'Europe que l'aventure a commencé,
un voyage fait de saveurs, de culture et de tendresse.
De la France à l'Espagne, nous avons traversé la mer,
avides d'apprendre, de vivre et de savourer.

À Paris, j'ai goûté au fromage, au vin et à la baguette,
des saveurs raffinées que je n'oublierai jamais.
Des croissants dorés à l'aube,
un doux soupir difficile à oublier.

Puis en Espagne, le soleil m'a embrassée,
et une paella dorée a conquis mon âme.
Des tapas et des rires à chaque coin de rue,
avec de nouveaux amis et une grande émotion.

Entre rires, nous avons mêlé langues et traditions,
en cuisinant ensemble avec le cœur.
Des crêpes au chocolat et des churros aussi,
unissant deux mondes qui se marient si bien.

Erasmus nous a donné plus qu'une éducation,
il nous a offert l'amitié et une leçon :
que chaque assiette recèle une histoire,
et que la partager est la plus grande des joies.