

[Ateliers au lycée agricole de Sevran : fabrication de pizzas par des collégiens - 2 juin 2022](#)

♻️ Dans le cadre de l'ouverture du premier lycée 100 % agroécologique de France à Sevran, des sessions d'ateliers nommées « du blé à la pizza » ont été organisés en mai et juin pour sensibiliser collégiens sevranais et environnants autour de l'agroécologie.

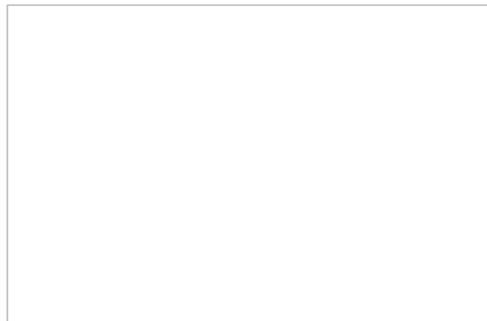
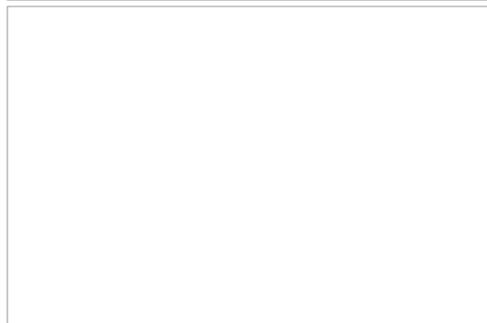
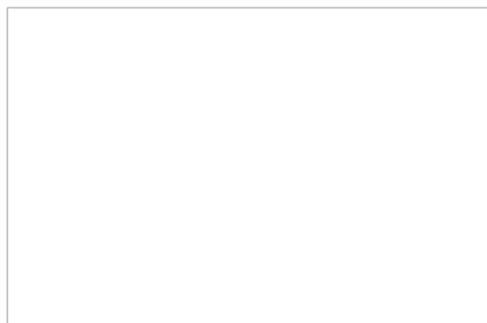
Récapitulatif des trois sessions d'ateliers autour du blé :

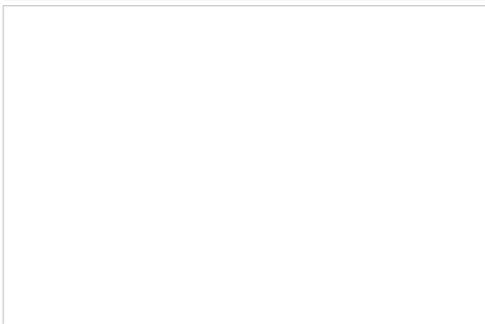
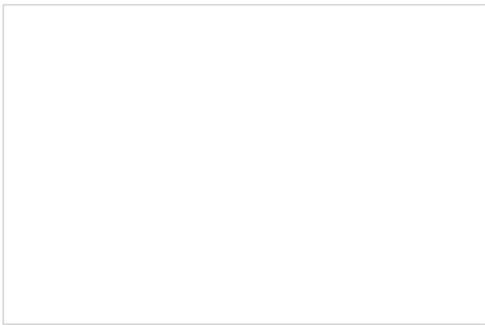
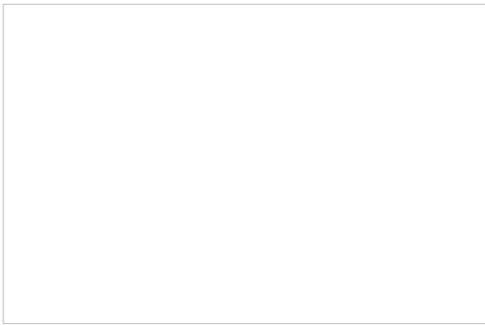
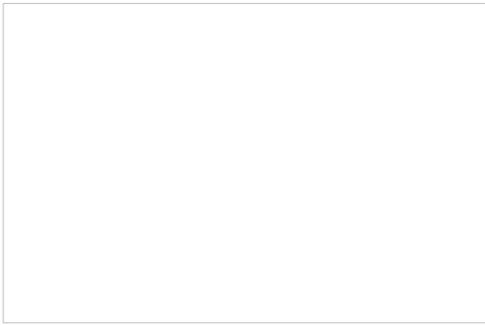
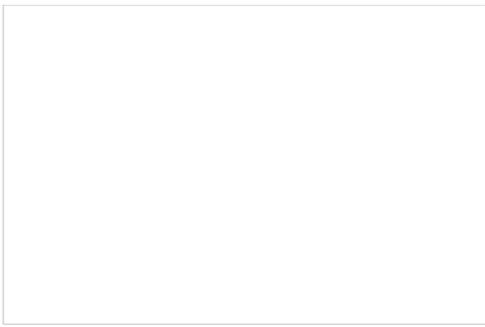
- construction d'un four en terre et en paille lors de la 1ère session (semaine du 15 mai)
- la 2ème session a été consacrée au levain et à la fermentation (semaine du 19 mai)
- dernière étape de transformation du blé (panification) et réalisation de pizzas garnies de légumes locaux et de saisons au cours de la 3ème session (le 2 juin au futur lycée agricole [Saltus Campus](#))

L'occasion de les questionner sur la localité de leurs alimentations, et l'impact que cela a sur le territoire et l'écologie.

Des agriculteurs et boulangers étaient présents lors de ces ateliers pour échanger avec les élèves sur leur métier.

 Retour en images





Publié le 03 juin 2022