1 à 18 h.
10 à 18 h.
atuit.
INE-
cipal
main
, salle
e
oyens
emain"
ets de
s solidaires
ne grande
mission
t souhaite
e des
s la salle.
h 30.
atuit.
risses
1 h 30
e
à Saint-

Les Portes de Chartreuse étudient le bio et le local

Les lycéens en visite pédagogique à la ferme bio de Torchefelon, dans le cadre de leur travail sur le bio, le local, le souci de l'empreinte carbone, et les plantes cultivées dans la région.

La classe de première année du CAP boulangerie et pâtisserie du lycée des Portes de Chartreuse travaillait depuis le mois de septembre sur le bio, le local, le sans-emballage, l'empreinte carbone et les plantes cultivées dans la région. Les élèves se sont rendus ce jeudi, à la ferme du Pic-Bois à Torchefelon (Isère). Cette ferme de boulangers paysans pratique la culture biologique.

Du fait qu'elle soit locale, il y a peu de transports ce qui réduit fortement l'impact carbone. Les semences sont produites sur place, idem pour moudre le blé. En outre, le fournil est dans la ferme, le four est à bois et la vente s'effectue sur place au magasin. Il y a aussi un élevage de chèvres (avec production de fromages), ce qui permet d'avoir du fumier pour apporter un engrais naturel.

Christian Dalmasso, l'un des quatre producteurs de la ferme, a fait visiter les lieux aux lycéens, en fournissant les explications nécessaires sur les détails de la production.

Lors des prochains travaux pratiques de boulangerie et pâtisserie au lycée, les élèves et leurs professeurs utiliseront des produits locaux achetés à Torchefelon et à la "Ferme des saveurs" (beurre, œufs, noix, pommes…), le magasin de producteurs situé à l'entrée de Voreppe.

M-C.B

SAINT-ÉTIENNE-DE-CROSSEY