

ÉDUCATION ■ La Commission européenne a attribué une enveloppe d'un peu plus de 100.000 euros au lycée

Un Erasmus en plus pour Rémi-Belleau

L'établissement est porteur d'un second projet Erasmus+ qui va permettre à une classe de section professionnelle de s'ouvrir à l'Europe.

Gwendél Baptista

L'horizon européen ne cesse de s'élargir pour le lycée Rémi-Belleau. Déjà relié avec trois lycées situés en Hongrie, en Pologne et en Espagne dans un projet Erasmus+, l'établissement a de nouveau vu la Commission européenne lui allouer des subventions pour porter un nouveau projet qui concerne cette fois la section d'enseignement professionnel.

Intitulé "Migrations d'hier et d'aujourd'hui", ce deuxième projet Erasmus+ concerne trente-deux élèves de la filière Bac professionnel gestion administration et commerce. « Il nous engage sur deux ans et s'adressera donc à des élèves de niveau première puis terminale », confie Anita Pastor et Marc Talbot, les deux enseignants en charge du suivi du projet.

Avec des Italiens, Roumains et Allemands

Dans cette nouvelle aventure internationale, le lycée Rémi-Belleau a trouvé trois nouveaux partenaires européens en s'associant avec un lycée italien situé près de Naples, un établissement roumain près de Bucarest et enfin un lycée allemand situé à Oscherleben dans le Saxe-Anhalt, une région déjà jumelée



PATIENCE. Les élèves et l'équipe pédagogique attendent avec impatience les premiers échanges internationaux.

IRTE. Pour favoriser la découverte, Matthieu essaie de pratiquer des prix abordables. PHOTO/ARNAUD NEUWELX

de devenir complète-kan (voir encadré). Matthieu cependant avoira du passer de fromage, son lignon pourtant non ac-ns la culture végétaliste.

« Très humblement, Matthieu considère que « l'on peut faire de la très bonne cuisine simplement avec des légumes » ».

Dans son cas, la recette est simple, une galette fine remplie de farfals chaudes qui sont des petites boulettes aux pois chiches provenant de la cuisine orientale. Le wrap est garni de légumes maison préparés le

Des prix abordables

Véronique, retraitée de la restauration dans un grand hôtel étoilé « ne trouve ce concept pas bête du tout ». Adepte du Bio mais pas de la cuisine végétale, elle confie être tout de

« S'enrichir en partageant des valeurs »

Loire. « Au total 120 élèves et 16 professeurs vont donc être amenés à développer une réflexion autour de la thématique migratoire. Il s'agira de leur faire percevoir que les migrations d'hier et d'aujourd'hui relèvent d'une même histoire, suivent un même chemin qui a contribué à cimenter l'Union européenne. »

« Pour reprendre les objectifs fixés par la Commission européenne, quand elle a mis en place les programmes Erasmus+, nous espérons que nos élèves puissent s'enrichir au contact des points de vue et des perspectives des autres, échanger des expériences et des idées, partager des valeurs et créer des projets communs », confient les deux enseignants.

Régulièrement, les élèves des quatre établissements concernés seront ainsi amenés à échanger via les technologies de l'information et de la communication pour se découvrir, dialoguer et faire le point quant à l'avancée de leurs travaux. « Par ailleurs, quatre mobilités seront organisées qui permettront à nos élèves d'aller à la rencontre de leurs camarades Allemands, Italiens ou Roumains. » La première aura lieu en France, début décembre 2017, la seconde en Roumanie (mai 2018), la troisième en Italie (novembre 2018) et enfin la dernière en Allemagne (mai 2019). ■

Lundi.

ramabouillie pour C17/130

Mardi

formé bouillie le de

Same

de-6-10h31