



4 avril 2017

Projet novateur à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf

(IVS).- « De la fourche à la fourchette » est le titre d'un projet novateur conduit conjointement par l'Ecole d'agriculture du Valais, l'Ecole professionnelle commerce et artisanat de Sion et Hôtel & Gastroformation Valais. Les objectifs recherchés sont de permettre aux apprentis en formation dans les domaines de l'agriculture, de la boucherie et de la cuisine de se rencontrer et de faire découvrir leurs professions.

125 apprentis de deuxième année dans les filières de l'agriculture, de l'arboriculture, de la culture maraîchère, de la viticulture, de la cave, de la boucherie et de la cuisine se sont retrouvés ce jour à l'Ecole d'agriculture de Châteauneuf pour participer à différents ateliers pédagogiques. Ces ateliers leur ont permis d'étoffer leurs connaissances sur leurs métiers respectifs, de découvrir le cycle de vie des produits, les modes de production et les techniques

La matinée a permis aux apprentis, répartis en cinq groupes, de faire découvrir à leurs collègues différentes facettes de leur métier respectif, les produits qu'ils élaborent ou qu'ils préparent.

L'après-midi a été consacré à la préparation de différents mets autour de sept postes de travail dans les cuisines d'application de Châteauneuf. Durant cet exercice, les apprentis bouchers ou cuisiniers ont partagé leurs connaissances dans la préparation et la transformation des produits.

Un panier type était à leur disposition avec la mise en avant de produits régionaux tels qu'asperges, viande d'agneau, de bœuf, framboises, ou encore abricots. L'objectif était de promouvoir et de faire prendre conscience des grandes potentialités de l'agriculture de proximité.

La journée s'est terminée par un apéritif dînatoire élaboré par les apprentis, composé d'un feuilleté aux asperges et jambon cru, d'une gigolette d'agneau aux oignons confits, d'une mousse aux framboises ou encore d'un parfait glacé à l'abricot.

Les objectifs que s'étaient fixés les deux centres de formation professionnelle et Hôtel et Gastroformation Valais ont été largement atteints, grâce à l'engagement et à l'enthousiasme de tous les apprentis. La décision de reconduire ce projet durant la prochaine année scolaire a d'ores et déjà été prise par les différents partenaires.

Personnes de contact :

- **Guy Bianco, directeur de l'Ecole d'agriculture du Valais 027 606 77 00**
- **Raphaël Gaillard, responsable de la formation professionnelle agricole, Ecole d'agriculture du Valais 027 606 77 15**
- **Catherine Mabillard, cheffe de la Section alimentation et service à l'Ecole professionnelle commerce et artisanat de Sion - 027 606 43 00**
- **Steve Delasoie, président d'Hôtel & Gastroformation - Valais - 079 273 61 40**

