

## Les lycées F.Marty et Saint Joseph lancent le projet Erasmus

Erasmus est un programme européen qui permet des échanges entre différents établissements scolaires des pays de l'Union Européenne.

C'est dans le cadre de ce programme que le lycée François Marty et le lycée Saint-Joseph viennent de lancer un projet d'échanges avec deux lycées Croates situés en Istrie. Avant d'en dévoiler le contenu Carine Gardes, directrice de F.Marty a souligné l'importance de cette action : « l'ouverture sur l'Europe pour nos jeunes est fondamentale. C'est à la fois une ouverture culturelle et linguistique qui permet de faire évoluer chez nos élèves le sentiment d'appartenance à l'Europe ».

Pour le lycée F.Marty, c'est le troisième projet Erasmus mis en place avec la Croatie : le premier à l'intitulé évocateur : « le bœuf à la patate » en partenariat avec Saint-Joseph et le lycée hôtelier de Pula, le second « Europe we can » qui portait sur l'élevage caprin et l'agrotourisme entre le lycée F.Marty et le lycée agricole



Les lycéens villefranchois et croates vont travailler main dans la main (sur la photo, les équipes de direction des deux établissements présentent le contenu de ces futurs échanges).

de Porec en Istrie. Fort de l'expérience acquise au travers de ces quatre années d'échanges fructueux, un nouveau projet européen sur la thématique de « l'agneau du pays d'OC et de l'huile d'olive de l'Istrie », vient d'être porté sur les fonts baptismaux. Autour de ces deux produits les lycéens de la filière S et STAV de F.Marty et de la filière hôtellerie de Saint-Joseph seront amenés à travailler avec leurs homologues du Lycée agricole de Porec et du lycée hôtelier de Pula selon un déroulé

que précise la coordinatrice Véronique Robert : « Le format de ce projet qui s'étalera sur deux années scolaires comprend une partie d'échanges pédagogiques uniquement en anglais sur une plateforme collaborative, des travaux et visites organisés dans chacun des pays et des mobilités : St Joseph se rendra en Croatie en mai 2019 et François Marty en octobre et les deux lycées croates viendront en mai 2020. »

Au cours de ces échanges qui donneront lieu à une production finale sous forme de fiches tech-

niques, les élèves de F.Marty traiteront des techniques de production en élevage ovin et de l'intérêt d'un label pour la filière et ceux de saint Joseph se pencheront sur le volet économique : prix, coût de production, prix de vente, marges, mais aussi sur la partie technique avec un travail sur des recettes. Tout un programme qui pour David Crespy, directeur de Saint Joseph, « permettra aux lycéens d'approcher de façon concrète cette entité, souvent très abstraite pour eux, qu'est l'Europe ».

### ST JO : RÉOUVERTURE DU RESTAU D'APPLICATION

Le restaurant d'application du lycée hôtelier St Joseph rouvre ses portes ce vendredi. Pour parfaire leur apprentissage, les élèves vous accueillent 3 jours par semaine, le midi (mardi, jeudi et vendredi), mais aussi certaines soirées, le jeudi. Réservations préférables. Plus d'infos en page 15.