

<https://interlangues.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article994>



Région académique
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



Projet Erasmus en Sicile pour le Lycée Paul Painlevé d'Oyonnax

- ITALIEN - Partage de projets pédagogiques -



Date de mise en ligne : vendredi 19 janvier 2024

Copyright © Site Interlangues Ac-Lyon - Tous droits réservés

Dix élèves et deux professeurs du lycée Paul Painlevé à Oyonnax ont eu la chance de participer à un projet ERASMUS en Sicile du 24 au 30 avril 2023. Le projet de départ s'articulait autour du volcan et de la diète méditerranéenne. Les professeurs ont choisi une thématique à caractère scientifique afin d'impliquer les élèves de section EURO dans le projet tout en laissant la place aux élèves de LVC pour compléter l'effectif.

L'Istituto alberghiero Merendino de Capo d'Orlando a chaleureusement accueilli et accompagné les élèves du lycée Paul Painlevé tout au long du projet. Ainsi, ils ont eu l'occasion de rencontrer leurs homologues de l'istituto pour une visite de l'établissement, et de nouer quelques contacts tout au long du séjour. Les élèves se sont également initiés à la cuisine et à l'élaboration de cocktails qu'ils ont ensuite dégustés en compagnie des élèves du Merendino.

Tout au long du séjour, les élèves ont pu affiner la thématique du projet. La découverte de l'Etna a préparé les élèves à la visite d'une exploitation de pistachiers et de l'entreprise Pistì, située à Bronte, spécialisée dans la transformation de la pistache. En effet, si l'ascension d'une partie du volcan a donné un aperçu général du terrain, la visite de l'exploitation de pistachiers et de l'entreprise Pistì ont permis d'affiner la thématique du projet. Les explications fournies par l'ingénieur agronome en charge de l'exploitation de pistachiers ont permis de comprendre la spécificité de cette culture sur un terrain volcanique, l'importance de la culture de la pistache dans l'économie locale et le respect porté aux pistachiers puisque, la récolte n'a lieu qu'un an sur deux pour laisser le temps à la plante de se régénérer. Le terrain volcanique sur lequel pousse le pistachier contribue aussi à lui donner des caractéristiques que l'on ne trouve pas dans les pistaches produites ailleurs dans le monde.

À partir du produit brut, de nombreuses spécialités sont élaborés par l'entreprise

Pistì, née en 2001. Outre le panettone et la colombe à la pistache, il y a aussi la crème de pistache, le pesto de pistache et les « sfoglie di croccante al pistacchio » qui est le produit qui a permis de lancer l'entreprise.

Les autres visites ont permis de s'imprégner de la culture méditerranéenne, en particulier à Palerme lors de la découverte du marché de Ballarò où de nombreux étals présentaient les produits typiques de la diète méditerranéenne : poissons, légumes et autres plats qu'il est possible consommer sur place, le long de l'allée principale du marché. C'est ce que les professeurs ont décidé de faire avec leurs élèves et le repas fut des plus savoureux : il a permis non seulement de déguster des produits frais et de qualité, mais aussi de profiter de l'atmosphère sicilienne : les scooters et autres Ape se frayant un chemin parmi les passants...!

De retour à Oyonnax, une exposition a été réalisée et les élèves ont eu l'occasion de la présenter à leurs parents, aux élèves de 3ème du collège Ampère d'Oyonnax ainsi qu'à la presse locale, qui, pour l'occasion, a publié un article sur le Progrès.

Ce projet européen a été très enrichissant tant pour les élèves que pour leurs professeurs, Mr Locatelli, professeur de DNL SVT et Mme Masciotra, professeur d'italien.