

# Le goût c'est notre nature !

*Les élèves de BTS STA ont réalisé un projet de fabrication des différentes soupes bio à l'atelier agroalimentaire de transformation au lycée la Peyrouse en début d'année en partenariat avec des maraîchers du Chambon situé à Marsac sur l'Isle, avec un patrimoine de 6ha (2800 m<sup>2</sup> de serres) et un maraîchage diversifié (petits fruits, aromatiques, verger en cours de plantation..).*

## **Commencement du projet**

Tout a commencé le mois d'octobre, quand les enseignants nous ont présenté et expliqué le projet de fabrication de soupes bio à partir de légumes « moches » et invendus provenant du domaine du Chambon. Nous sommes allés voir les maraîchers sur le terrain afin qu'ils nous fassent part de leurs exigences vis à vis du projet et de leurs attentes. Une fois les informations recueillies, nous nous sommes mis au travail. Avec les enseignants, nous avons beaucoup discuté par rapport aux processus de fabrication des soupes, nous avons fait quatre propositions de soupes dont, la soupe « Marina » (ancienne variété de courges) et sauge, la soupe pannais, pomme de terre et oignons, la soupe à la betterave et la soupe au chou et pomme de terre.

## **Lancement des soupes**

Tous les élèves se sont répartis les soupes par groupe afin de lancer la fabrication de celles-ci dans l'atelier de transformation agroalimentaire du lycée. Encadrés par les enseignants, nous avons réalisé et préparé les soupes dans les meilleures conditions, dans un but précis de conserver les qualités organoleptiques et nutritionnelles des légumes.

## **Analyses microbiologiques et sensorielles réussies**

Une fois les soupes terminées, nous avons fait des analyses microbiologiques en laboratoires afin de contrôler toutes les flores (pathogènes, germes, ... ), de déterminer la qualité du produit et l'aspect consommable du produit. Suite aux analyses microbiologiques, nous avons réalisé des analyses sensorielles en classe et ensuite, nous nous sommes répartis par groupe dans l'établissement et sur le marché de Périgueux, sur le stand des maraîchers. Le but était de récolter un maximum d'avis sur les soupes (qualités organoleptiques, textures, goût, ...) afin d'avoir un avis global sur les soupes.

## **L'avenir des soupes**

A l'issue du projet, nous avons pu transmettre une idée de projet de transformation et fabrication de soupes pour les maraîchers qui avaient très peu de connaissances dans le domaine agroalimentaire. Nos points de vue et nos avis ont été très importants pour eux. Cette expérience nous a permis de monter un projet, d'être dans le cœur de notre domaine, de notre filière afin de vivre une expérience collective et personnelle.

Qu'en-est-il des soupes biologique? Seul, l'avenir nous le dira!

*« Je vis de bonne soupe et non de beau langage. » Molière*

Anaïs Angulo et Tom Marcuzzi  
BTS STA1, promotion 2016-2018)