



# Béthusy se met à table

de A à Z, un menu 100% durable

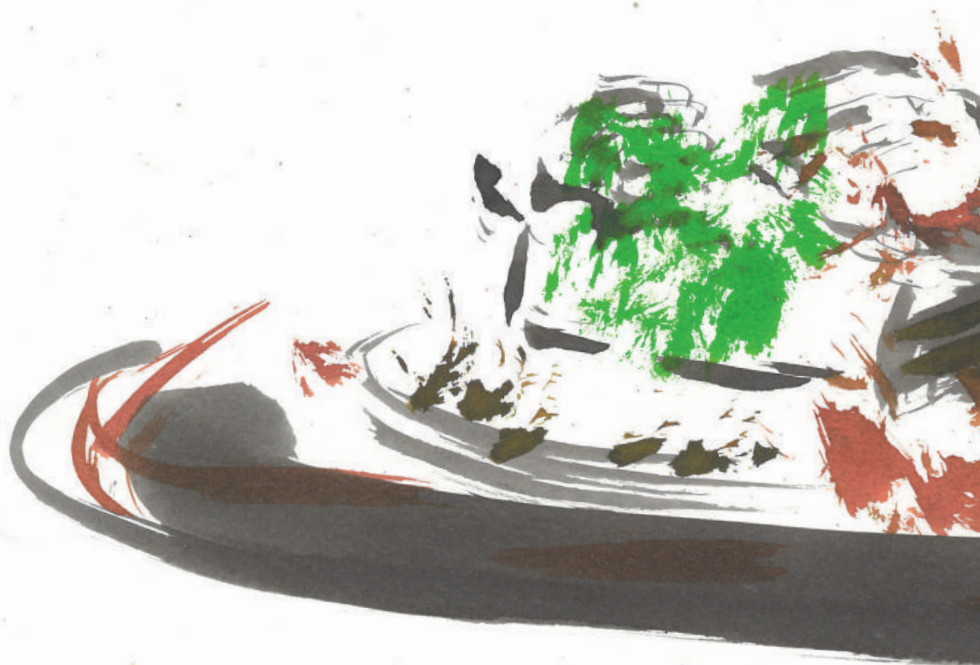


# **Béthusy se met à table**

de A à Z, un menu 100% durable

Béthusy

2



# TABLE DES MATIÈRES

<i>Préface</i> .....	4
<i>Le projet</i> .....	8
<i>Les recettes</i> .....	10
<i>Témoignages des élèves</i> .....	32
<i>Conseils nutritionnels</i> .....	36
<i>Remerciements</i> .....	38
<i>Vos notes et recettes</i> .....	40



# 100% DURABLE, 100% RÉUSSI !

© Ville de Lausanne / Sarah Carp



Jean François Borgeaud

Directeur EPS Béthusy

Préface

4

Prenez une idée forte, du sel, du poivre, quelques épices, des produits de saison, une belle dose d'enthousiasme et le soutien indéfectible de quelques personnes passionnées. Vous avez les ingrédients indispensables pour qu'une classe de notre établissement passe du tableau noir à la planche à découper pour proposer un repas 100% développement durable. Cette belle idée, initiée par des membres de notre commission d'établissement et des enseignants, n'aurait pu rester qu'un magnifique rêve culinaire. Heureusement, les élèves de la 11VSB/04 ont été séduits par ce projet innovant, d'autant plus qu'il a permis de financer une partie de leur voyage d'étude.

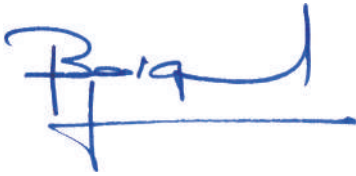
Ainsi, Béthusy s'est mis à table, avec enthousiasme et conviction. Mélangeant les disciplines et les activités pour en tirer les meilleures saveurs, les élèves se sont retrouvés en cuisine pour apprendre quelques tours de main, en classe pour rédiger les textes de présentation, en laboratoire de sciences pour réfléchir sur l'impact du développement durable et en salle de dessin pour mettre en images les recettes de ce projet interdisciplinaire.

Ce repas, dès sa conception, a été pensé pour susciter des rencontres, créer des liens, transmettre des intentions, alimenter la réflexion. Les parents, les élèves et les professionnels se sont retrou-

vés pour confronter leurs idées autour d'une table ... de cuisine. A l'arrivée, le plaisir des papilles et des yeux, la richesse des échanges sont autant de preuves de la réussite de ce projet.

Les nouveaux marmitons de la Péniche Gourmande ont démontré une grande maîtrise pour leur premier engagement et ils se sont montrés dignes de confiance. Merci à eux et à toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont œuvré au remarquable succès de ce repas ou qui l'ont soutenu financièrement.

100% durable, 100% réussi !











# BÉTHUSY SE MET À TABLE

Sous l'impulsion de la Commission d'établissement de Béthusy à Lausanne\*, une classe de 11e année s'est lancée dans un projet alimentaire un peu fou : concocter de A à Z un menu 100% durable et sans gaspillage pour financer en partie son voyage d'étude de fin d'année. La traditionnelle vente de pâtisserie est ainsi remplacée par un projet pédagogique placé sous le signe du développement durable et mené tout au long de l'année scolaire 2014-2015.

Dans le cadre des cours de français, de géographie et de biologie, quelque 20 élèves de Béthusy, âgés entre 14 et 15 ans, ont pu tout d'abord aborder et réfléchir aux différentes dimensions de l'alimentation (relations Nord-Sud, santé, écologie, économie d'énergie, etc.). Puis, grâce à l'expertise de Pierrette Menétréy (La Péniche Gourmande Art&Cuisine), les élèves ont su transformer avec enthousiasme ces apprentissages en un résultat concret et savoureux : la confection d'un menu composé de produits de saison, de gastronomie et du terroir sans gaspillage. Ils ont appris les gestes et notions de base de la cuisine et du service lors d'un samedi de formation en novembre 2014. Le dimanche 18 janvier 2015, par une journée radieuse, quelque 20 élèves ont relevé un défi culinaire et écologique. Ils ont cuisiné et servi un menu pour plus de 80 convives dans le cadre d'une table d'hôtes, à La Péniche Gourmande, à Denges.

Ce thème de l'alimentation a permis aux élèves non seulement de réfléchir, argumenter, calculer mais également de toucher, sentir, goûter, observer et dessiner ce thème du développement durable, et ce dans un esprit d'équipe et de solidarité.

Vous tenez entre les mains le livre de recettes, illustré par les élèves eux-mêmes durant le cours d'arts visuels, qui clôt cette expérience. Nous vous souhaitons une délicieuse lecture !

*\*Les commissions d'établissement permettent aux partenaires concernés par l'école de se rencontrer pour échanger et faire des propositions sur des sujets touchant de près la vie scolaire. Des représentants des enseignants et des professionnels de l'école, des parents d'élèves, des autorités communales et d'associations font ainsi partie de ces commissions lausannoises. En savoir plus : [www.lausanne.ch](http://www.lausanne.ch) > Thématiques > Scolarité à Lausanne > Conseil d'établissements > Commission de Béthusy*



*Les élèves de la 11 VSB/04 : Ludovic , Jeanne, Lara, Te Mana, Sarah, Camille, Athina, Emilie, Antoine, Ben, Nina, Gabriel, Alix, William, Samuel, Piet, Tessa, Katia, Hakim, Eleonora, Inès, Pauline, Téo, ainsi que leurs enseignantes, Mmes Piquerez, Hoffmann, Mettraux et Widmer; ainsi que Pierrette Menétréy et Léa Delgrande de la Péniche Gourmande Art&Cuisine (à gauche).*

Projet

9

## Personnes de contact

**Nicole Hoffmann**, membre de la Commission d'établissement de Béthusy, enseignante, [nicole.hoffmann@vd.educanet2.ch](mailto:nicole.hoffmann@vd.educanet2.ch)

**Gaëlle Lapique**, membre de la Commission d'établissement de Béthusy, conseillère communale, [gal.lapique@gmail.com](mailto:gal.lapique@gmail.com)

**Pierrette Menétréy**, La Péniche Gourmande Art&Cuisine à Denges, [p.menetrey@la-peniche-gourmande.ch](mailto:p.menetrey@la-peniche-gourmande.ch),

**Fabien Kupferschmid**, membre de la commission d'établissement de Béthusy, quart parental, [fk@effetk.ch](mailto:fk@effetk.ch)

**Sabina Mettraux**, membre de la Commission d'établissement de Béthusy, enseignante, [sabina.mettraux@vd.educanet2.ch](mailto:sabina.mettraux@vd.educanet2.ch)



Recette

10

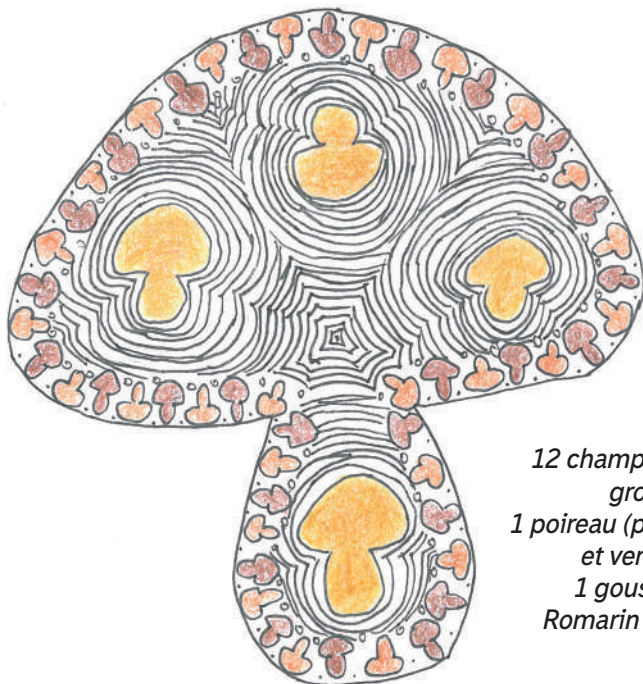




Recette

11

# LES RECETTES



*12 champignons de Paris  
grosueur moyenne  
1 poireau (parties blanches  
et vert pâle) émincés  
1 gousse d'ail hachée  
Romarin et thym hachés  
finement*

*1 CC zeste de citron au sel  
4 CS fromage de  
chèvre frais  
4 CS de panure  
1 CS de caramel balsamique  
Huile d'olive, sel, poivre*

CC = cuillère à café  
CS = cuillère à soupe



# CHAMPIGNONS FARCIS AU FONDU DE POIREAUX AU CHÈVRE FRAIS OU PROVENÇAL DORÉS AU FOUR

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min



Préchauffer le four à 220 °C

Recouvrir de papier sulfurisé la plaque

Nettoyer les champignons

Retirer les pieds (les garder), disposer les chapeaux sur la plaque de cuisson préparée, le côté creux face vers le haut

Recette

13

## La farce pour les champignons

Hacher finement les pieds et réserver

Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé; cuire à feu vif les poireaux, les pieds de champignons pendant 3 min.

Ajouter l'ail, le thym, le sel de citron et le poivre; cuire 2 min.

Laisser refroidir légèrement avant d'incorporer le fromage de chèvre et bien mélanger – rectifier l'assaisonnement.

Répartir uniformément le mélange de poireaux dans les chapeaux de champignons, en tassant le mélange pour créer un dôme sur le dessus de chacun des champignons.

Garnir le dessus de chaque champignon farci en y pressant délicatement une petite quantité de panure.

Cuire au centre du four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient dorés et bien cuits.

Disposer sur une assiette et verser un filet de caramel balsamique.



*Pour 1 carotte, pomme, betterave  
rouge... ou les épluchures !  
1 CS de gros sel  
1 CS de sucre glace  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive*

CS = cuillère à soupe



# CHIPS DE LÉGUMES : CAROTTES, POMMES OU AUTRES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 60 min

Éplucher les légumes en rondelles fines ainsi que la carotte en lamelles fines dans le sens de la longueur

(idem pour les épluchures)

Huiler une feuille de papier sulfurisé

Placer les légumes dessus à plat, saupoudrer d'un peu de gros sel et de sucre glace

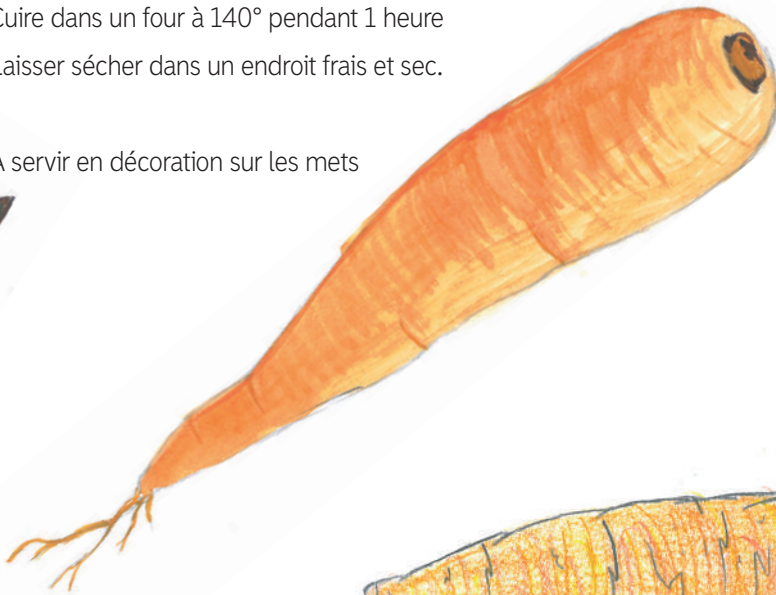
Cuire dans un four à 140° pendant 1 heure

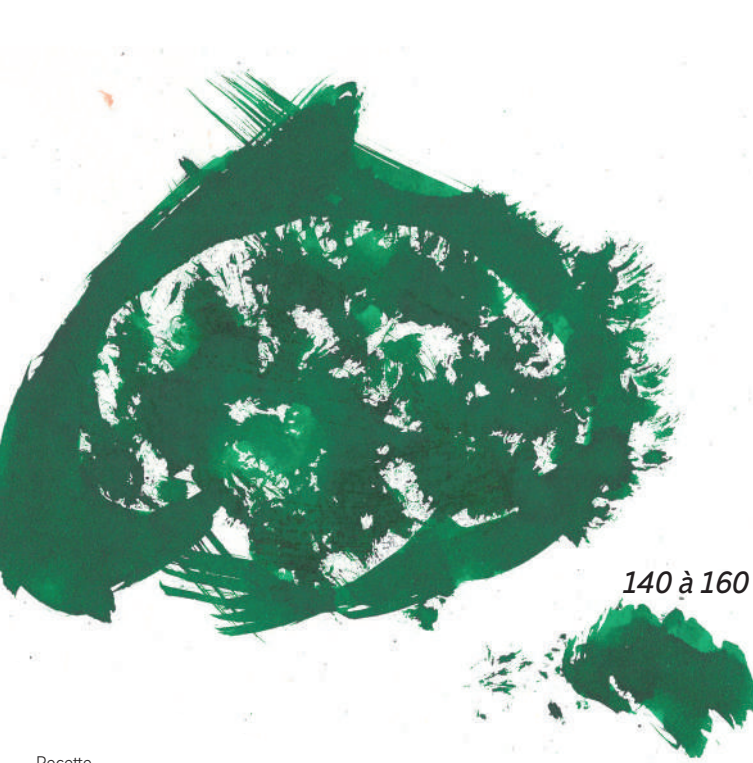
Laisser sécher dans un endroit frais et sec.

A servir en décoration sur les mets

Recette

15





Recette

16

*140 à 160 gr riz risotto Carnaroli*  
*1 échalote moyenne*  
*1 gousse d'ail*  
*huile d'olive*  
*2 à 3 CS jus de citron*  
*½ citron en zestes*  
*5 à 7 dl bouillon de légumes*  
*100 gr fromage tête de Moine ou*  
*parmesan râpé*  
*2 à 3 dl crème*  
*Sel, poivre*

*4 à 8 feuilles de chou vert*

CS = cuillère à soupe

# CHOU VERT FARCI AU RISOTTO CITRON À LA TÊTE DE MOINE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 20 à 35 min

Temps de cuisson : 30 min

Dans une poêle huilée, faire suer l'échalote et l'ail hachés à feu doux

Ajouter le riz, bien mélanger le tout (translucide)

Ajouter du bouillon de légumes pour recouvrir

Cuire à petit feu jusqu'à ce que le liquide s'évapore

Ne pas brasser; sinon le riz va coller


Pour terminer le risotto au citron, ajouter le fromage, la crème et râper un peu de zeste de citron et pour finir le jus du citron

Brasser le tout et cuire à tout petit feu 3 min.

Recette

17





**3 dl de potimarron ou autres courges en purée (façon potage)  
2 CS de lait**

**1 dl de jus de pomme  
1 CC sucre glace**

CC = cuillère à café  
CS = cuillère à soupe

Recette

18

**Pour le beurre tomate**  
50 gr de beurre  
1 CS de tomate purée  
Sel, poivre  
1 CS huile d'olive

**Pour les toasts de pain**  
 $\frac{1}{4}$  de baguette à trancher  
selon le nombre de convives  
les toaster  
1 gousse d'ail

CS = cuillère à soupe



# COULIS DE COURGE, JUS DE POMME

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Dans la purée de courge, ajouter le lait, le jus de pomme, le sucre glace et bien fouetter le tout

Laisser cuire à feux doux pour bien lier le coulis

## Pour dresser l'assiette et servir

Déposer le coulis sur l'assiette afin de donner de la couleur et placer délicatement le pavé de polenta et les saveurs du marché



Recette

19

# TOAST PROVENÇAL

Temps de préparation : 15 min

Sortir le beurre du frigo une heure avant de le travailler en pommade (le rendre mou avec une fourchette)

Ajouter les ingrédients et bien mélanger

Il est prêt à être tartiné

Frotter les toasts d'ail frais et étendre le beurre tomate sur chaque toast.

*1 œuf par personne*

Recette

---

20

# L'ŒUF DU PAYS FAÇON MOLÉCULAIRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 1 min

Temps de cuisson : 60 min à 62°C

Si vous êtes parmi les chanceux qui ont un thermoplongeur ou un bain-marie régulé, le régler sur 62°C.

A défaut, utiliser votre four en chaleur tournante sur 65°C.

Cuire pendant 1 heure!

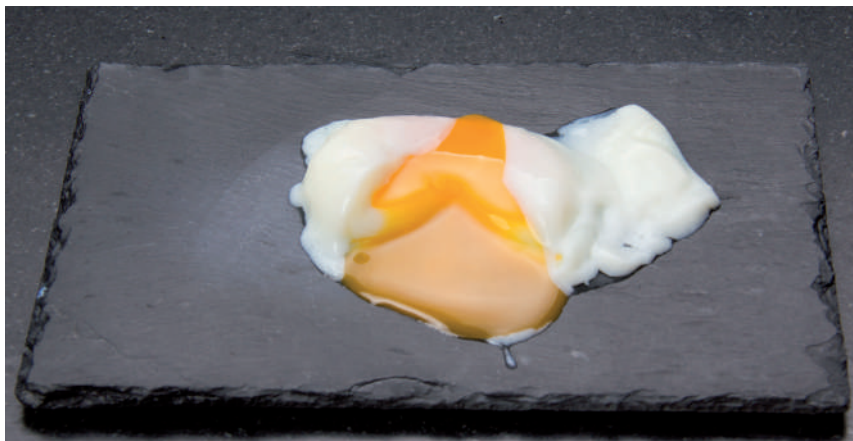
En fin de cuisson,

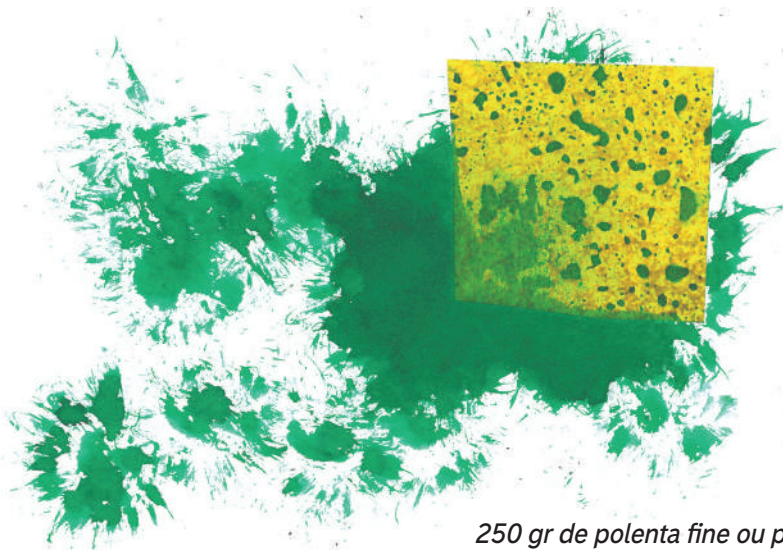
Casser délicatement les œufs sur un plat à part, vérifier qu'il n'y a pas de reste de coquille

Le déposer sur des légumes, toast ou autres produits.

Recette

21





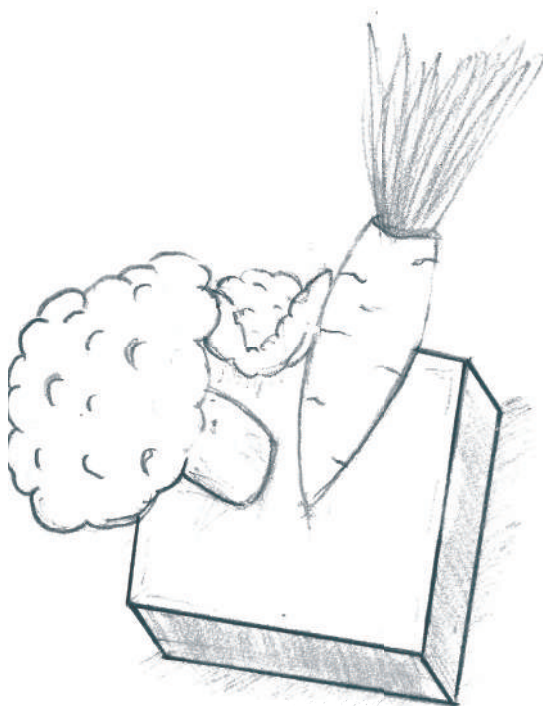
*250 gr de polenta fine ou petits grains  
1 oignon ou échalotes  
1 gousse d'ail  
½ citron confit  
1 branche de thym*

Recette

22

*Sel poivre  
Huile olive  
Bouillon de légumes  
1 CS de beurre ou 2 CS de crème*

CS = cuillère à soupe



# PAVÉ DE POLENTA AU CITRON CONFIT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 à 60 min selon la qualité de la polenta

Hacher finement l'oignon, l'ail, les suer à la poêle délicatement, ajouter le thym

Mijoter à feu doux 10 min environ

Cuire la polenta selon les indications (volume eau, temps de cuisson, ...)

Verser la polenta en pluie, réduire le feu et remuer jusqu'à épaississement

Ajouter le beurre ou crème, le citron confit coupé en petits dés

Bien mélanger

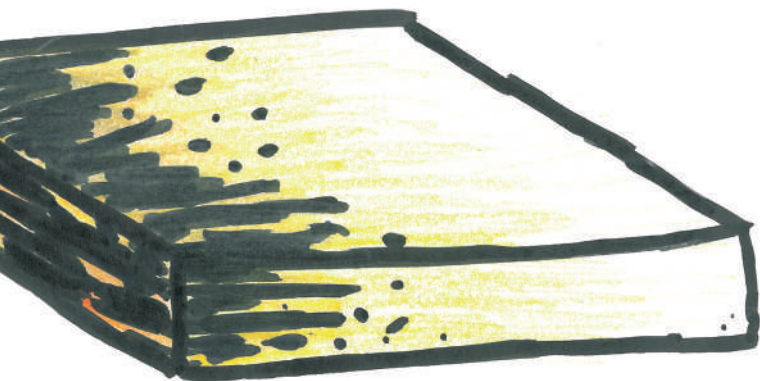
Verser la polenta dans une plaque ou plat légèrement huilé

Laisser refroidir

Pour servir, découper des parts égales (pavés) soit les manger froids ou alors les dorer à la poêle.

Recette

23

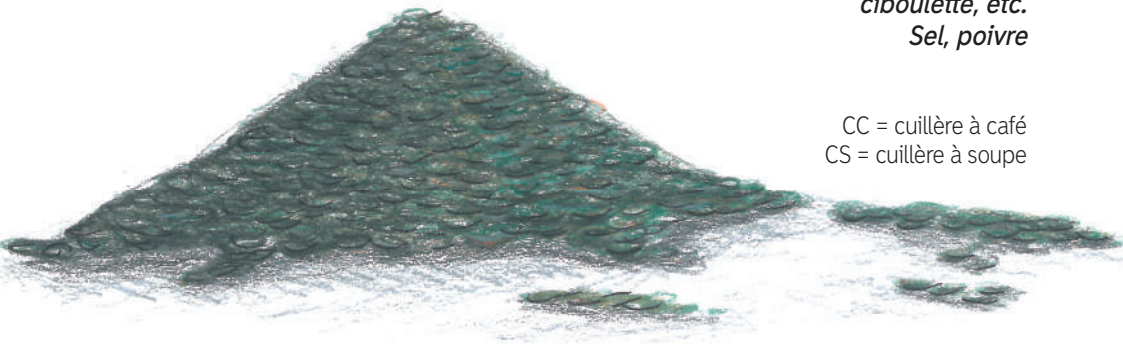


*200 gr de lentilles vertes (Genève)  
2,5 dl bouillon légumes ou eau  
1 citron  
Sel, poivre, huile olive  
1 CS concentré de tomates  
1 échalote moyenne  
1 gousse d'ail  
1 CS romarin  
1 CS persil plat*

***Accompagnement yaourt aux herbes***

*1 jaune d'œuf dur  
100 gr de séré ou yaourt nature  
1 CC moutarde forte  
1 échalote hachée  
Herbes fraîches: persil, estragon,  
ciboulette, etc.  
Sel, poivre*

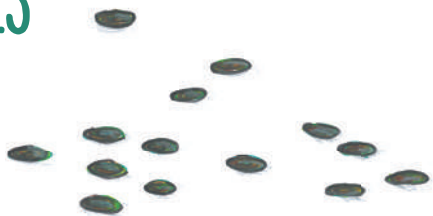
CC = cuillère à café  
CS = cuillère à soupe





# QUENELLES DE LENTILLES VERTES, YAOURT AUX HERBES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 à 30 min

Rincer les lentilles, les cuire dans le bouillon

Mijoter 20 à 30 min à feu moyen, jusqu'à ce que les lentilles éclatent!

Suer les oignons pendant 2-3 min dans l'huile d'olive, ajouter le concentré de tomates et l'ail haché. Bien mélanger.

Assaisonner sel, poivre

Ajouter cette préparation aux lentilles

Ajouter le jus de citron, brasser le tout délicatement (une purée compacte)

Au besoin, remettre le tout sur le feu quelques minutes (si la purée est trop liquide) pour l'assécher un peu

Laisser tiédir, rajouter le romarin, le persil haché

Accompagner par une sauce yaourt aux herbes fraîches

Ecraser le jaune d'œuf, ajouter le séré ou yaourt, la moutarde

Mélanger jusqu'à obtenir la consistance d'une mayonnaise. Assaisonner

Ajouter l'échalote, les fines herbes hachées. Bien mélanger

Garder au frais.

## Comment dresser les quenelles ?

Une fois le mélange refroidi, former des petites boulettes à l'aide de 2 cuillères à soupe

Les servir froides dans des feuilles d'endives avec un peu de jus de citron, feuilles de menthe ou autres selon la saison



**1 pâte à tarte brisée  
ou feuilletée**  
**2 pommes moyennes sucrées**

**Crème pâtissière**  
**5 dl de lait**  
**3 œufs**  
**100 gr sucre blanc**  
**60 gr farine et maïzena**

CS = cuillère à soupe

\*foncer = placer la pâte  
dans le moule

\*\*Cuire à blanc = déposer des  
haricots secs dans le fond de la  
pâte afin que la pâte ne gonfle  
pas à la cuisson

# TARTELETTE À LA CRÈME ET POMMES CARAMÉLISÉES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 20 à 30 min

Temps de cuisson : 15 min

## Pour cuire la pâte

Réaliser 4 cercles de pâte à tarte et foncer\* les 4 moules à tartelette. La percer légèrement à la fourchette dans le fond et cuire à blanc\*\* dans un four à 150°C pendant 15 min.

Laisser refroidir

## Pour réaliser la crème pâtissière

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre

Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre/œufs

Rajouter 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide

Mettre à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3 à 4 mn) rajouter le mélange œufs/farine/sucre/lait

Mélanger au fouet jusqu'à ébullition

A ce moment-là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson.

## Pour la cuisson des pommes

Éplucher les pommes, garder les épluchures pour faire des chips

Les couper en rosaces, les caraméliser à la poêle avec du sucre de canne et une pointe de beurre. Les réserver.

## Pour dresser la tartelette

Au centre d'une assiette, déposer la tartelette

Ajouter à l'intérieur 2 à 3 CS de crème pâtissière

Déposer les quartiers de pommes en éventail

Décorer de pétales de chips de pomme.

*1 pièce moyenne de brocolis  
1 pièce moyenne de choux-fleurs  
3 à 4 carottes  
Thym, persil (3 brins)*

*2 CS d'eau ou bouillon  
de légumes  
1 feuille de laurier  
1 gousse d'ail  
Huile d'olive, sel, poivre*

CS = cuillère à soupe



# UNE POTÉE DE CHOUX-FLEURS, BROCOLIS, CAROTTES À L'ÉTOUFFÉE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 à 30 min

Éplucher les carottes, les tailler en biseau

Découper en deux la gousse d'ail épluchée

Préparer des petits bouquets de brocolis, de choux-fleurs

## Dans une poêle

Déposer les légumes et l'ail

Ajouter le thym, le persil, le laurier.

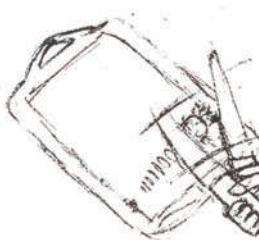
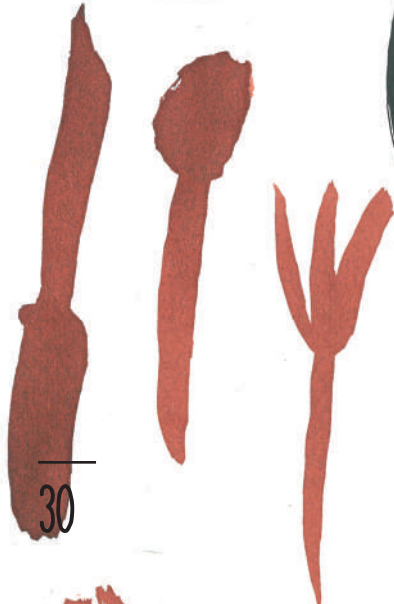
Arroser légèrement avec l'huile d'olive, sel, poivre

Mouiller avec 2 CS de liquide (eau, bouillon)

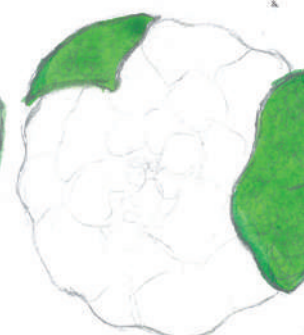
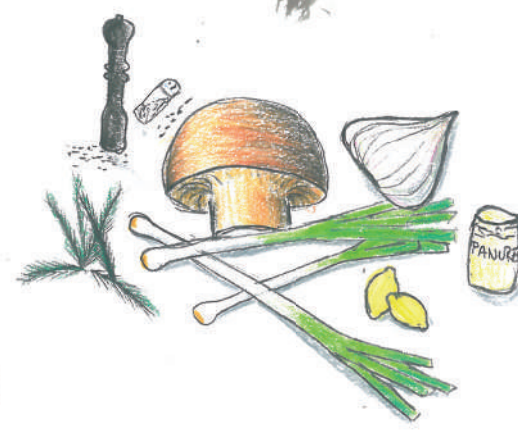
Porter à ébullition

Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le liquide évaporé (entre 20 à 30 minutes)

Rectifier l'assaisonnement.



30









# TÉMOIGNAGES DES ÉLÈVES

## Intro

Nous, élèves de la 11VSB4 de Béthusy participons, depuis la rentrée en août dernier, à un projet lié au développement durable qui a comme but premier de nous ouvrir les yeux sur le fait que l'homme est en train de détruire la planète. Etant donné que l'alimentation, en particulier la consommation de viande de boeuf, est la première cause de pollution à l'échelle mondiale, nous avons organisé en janvier 2015 un repas sans déchets, avec des produits locaux, de saison, et sans viande. Nous vous proposons nos textes pour alimenter (c'est le cas de le dire) votre réflexion. Merci donc de votre soutien dans cette aventure instructive et nécessaire.

*Eleonora*

## La fourberie des industriels

Bien que les producteurs d'huile de palme connaissent les conséquences néfastes de la culture de cette huile, autant pour la planète que pour le consommateur (atteinte à la santé, disparition de l'habitat naturel de certaines espèces vivantes, humaines et animales, réchauffement climatique et exploitation des ouvriers qui la cultivent), ils continuent à l'utiliser car elle est nettement moins chère que l'huile de tournesol ou de colza, bien meilleures pour la santé. Bref, les producteurs, uniquement motivés par le profit, semble-t-il, ne respectent pas les droits humains ni les droits de la vie! Quelle belle morale!

*Tessa, Sarah, Te Mana, Samuel et Pauline*

## Notre mode de vie

Aujourd'hui notre planète est en très grand danger. Elle se dégrade de jour en jour: l'air et les eaux sont pollués, les forêts sont abattues pour la monoculture ce qui entraîne la disparition de nombreuses espèces vivantes... Notre Terre est à l'agonie. C'est pourquoi il est urgent de modifier notre mode de vie et notre comportement alimentaire pour favoriser le développement durable, préserver notre planète et peut-être la sauver.

*Inès*



## L'huile de palme

En Indonésie, quarante millions de tonnes d'huile de palme sont produites chaque année. La production intensive d'huile de palme provoque une déforestation importante, ce qui vaut à l'Indonésie le surnom de plus grande destructrice de forêt primaire du monde (l'huile de palme est extraite d'une plante). Or, les plantes absorbent trois fois moins de CO<sub>2</sub> que les arbres. Produire massivement de cette huile contribue donc au réchauffement climatique; la déforestation nuit aussi à des espèces animales, comme l'orang-outan, ou des tribus indigènes, car elle leur fait perdre leur habitat et leurs moyens de subsistance; de plus, l'huile de palme est cancérigène et contient quatre fois plus de mauvaises graisses que d'autres huiles (colza, tournesol, olive) mais cela n'empêche pas qu'elle se trouve dans énormément de produits de notre consommation comme le Nutella, le lait pour bébés, les chips, les plats déjà préparés ainsi que dans certains produits cosmétiques. Protégeons donc notre planète!

*Gabriel*

## Se responsabiliser

Donc aujourd'hui en 2015, nous sommes forcés d'ouvrir les yeux et de constater que l'état de notre planète s'est nettement dégradé par notre faute. La forêt amazonienne disparaît, les glaces fondent, nous courons à la catastrophe. Le développement durable est une science qui étudie les différents moyens que l'humain a à long terme pour vivre, en tenant compte des dimensions économiques, écologiques et sociales. C'est la seule solution que nous ayons pour inverser le cours des choses. Préférez-vous réduire le coût de vos achats ou laisser notre planète se détériorer de plus en plus? Allez-vous continuer d'agir normalement tout en sachant que des employés de l'autre côté de la planète se font totalement exploiter? Je pense que ces questions méritent votre réflexion. Il faut agir et nous comptons sur vous.

*Jeanne*

## La viande de bœuf

Saviez-vous que la production d'un kilo de viande de veau génère autant de gaz à effet de serre qu'un trajet de deux cents vingt kilomètres en voiture? Saviez-vous aussi que pour produire trois litres d'eau en bouteille il faut utiliser un litre de pétrole? Saviez-vous encore que l'alimentation est le premier facteur de pollution mondiale? En effet, 18% des gaz à effet de serre proviennent des flatulences des bovins élevés industriellement. Leur lisier, utilisé dans les champs comme engrais, s'infiltré dans la terre puis dans les nappes phréatiques et infecte les eaux. 10% des habitants du village de Sumyside aux Etats-Unis sont morts d'un cancer dû à un élevage industriel de bœufs se trouvant à proximité! C'est pourquoi il faut absolument modifier nos comportements alimentaires pour préserver notre santé et notre environnement.

*Alix*

# CONSEILS NUTRITIONNELS

MANGER DURABLE  
QUELQUES CONSEILS DU WWF

Un mode de vie respectueux de l'environnement est bon pour nous et pour notre planète.  
Chaque action individuelle compte. Mais comment adopter un comportement écologiquement correct ? C'est souvent plus simple qu'on ne l'imagine !

*Ces conseils ont été élaborés par le WWF. Pour en savoir plus : [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch)*

Conseils

36





- ✓ Privilégiez les produits bio
- ✓ Optez pour des fruits et légumes de saison
- ✓ Mangez végétarien aussi souvent que possible
- ✓ Ne jetez de la nourriture que lorsqu'elle n'est vraiment plus comestible
- ✓ Privilégiez le poisson et les fruits de mer sauvages arborant le logo MSC
- ✓ Utilisez les restes de nourriture
- ✓ Cuisez vos aliments à couvert
- ✓ Privilégiez la viande issue d'un élevage respectueux des animaux
- ✓ Faites chauffer uniquement la quantité d'eau dont vous avez réellement besoin
- ✓ Eteignez la plaque quelques minutes avant la fin de la cuisson
- ✓ Privilégiez les repas faits maison aux plats préparés
- ✓ Buvez de l'eau du robinet

# REMERCIEMENTS



Pierrette Menétray, Léa Delgrande

Merci!

38

Remerciements : Ce projet de la Commission d'établissement de Béthusy n'aurait pu voir le jour sans le soutien de: Agenda21 & Services industriels (Ville de Lausanne), la fondation Education21, La Péniche Gourmande Art&Cuisine, l'Unité de promotion de la santé et prévention en milieu scolaire (Etat de Vaud)

Agenda 21 de la  
Ville de Lausanne

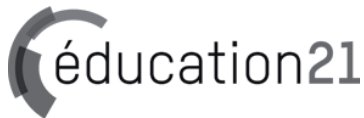


**Agenda 21 ville de Lausanne**

Commission  
d'établissement  
de Béthusy



Fondation  
éducation21



La Péniche Gourmande  
Art&Cuisine



Merci!

39

Services industriels  
de Lausanne



Unité de promotion  
de la santé et de  
prévention en milieu  
scolaire (Etat de Vaud)



**Unité de promotion de la santé  
et de prévention en milieu scolaire**

# NOTES ET RECETTES

Notes

---

40





# NOTES ET RECETTES

Notes

---

42



# NOTES ET RECETTES

Notes

---

44



