

AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

Février 2026



Sommaire

- 01 Qui sont les écoambassadeurs ?
- 02 Le test du boudin et les nichoirs
- 03 La sortie au Naturoptère
- 04 Le recensement de plantes comestibles
- 05 Le thym
- 06 La sauge
- 07 La verveine citronnelle
- 08 La menthe chocolat

Directeurs de publication : Mme Bouvier, M. Mougenet
Mise en page : Mme Finance, Mme Desmis
Co-éditrices : Charlotte Cresp, Mme Finance



Lycée Agricole Pierre Le Roy de Boiseaumarié

2260 route du Grès - 84100 ORANGE

Tel 04 90 51 48 00

www.eplorange.com



01. Qui sont les écoambassadeurs ?

Le groupe des 4 écoambassadeurs, Flavy, Charlotte, Manon et Valentin, cherche à monter quelques actions avec des élèves impliqués dans la politique environnementale du lycée et de la région : action en faveur de l'accroissement et de la mesure de la biodiversité, entre autres.

Charlotte s'occupe de la communication concernant la newsletter, Flavy de monter un recueil des plantes comestibles du Lycée, Manon et Valentin de communiquer entre le niveau régional et le niveau local.

Nous participons également à quelques sorties écoambassadeurs et à des réunions sur Marseille afin de mettre en place quelques actions environnementales pour améliorer la qualité de vie des élèves et du lycée en lien avec les Objectifs de Développement Durable.





AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

02. Le test du boudin

Une terre sèche est rugueuse. La terre, quand elle est mouillée ou humide, peut devenir comme de la pâte à modeler.

Nous avons fait un test du boudin, avec le protocole illustré par Mme Rodriguez-Lovelle, pour analyser la texture du sol du jardin où nous souhaitons planter des fleurs comestibles.

Comme la terre humide était souple, nous avons pu former un boudin et un anneau.

La terre du jardin est donc majoritairement argileuse et limoneuse.



02. Les nichoirs à chauve souris

Avant le test boudin, en septembre 2025, une partie du groupe a fait le tour du lycée pour observer les nichoirs à chauve souris, installés sur un parking avec l'aide de l'association Volubilis en 2022.

Les écoambassadeurs ont visité le jardin, la haie derrière le gymnase, les espaces verts, le parking avec 2 nichoirs à chauve souris et les parcelles de vignes avec nichoirs.





AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

03. La sortie au Naturoptère

Le 12 novembre 2025, le groupe des écoambassadeurs et la classe de BTS VO2 ont participé à une sortie au Naturoptère à Sérignan du Comtat, avec M. Olivieri et Reyre.

Le groupe a assisté à des animations sur les plantes aromatiques, le compost et le sol.

La visite a été enrichissante, mais ce qui a le plus plu était la visite du Harmas Jean-Fabre, du jardin et la découverte des dessins des champignons que ce naturaliste trouvait intéressants.



Explications des dessins de champignons de Jean-Henri Fabre

Charlotte, Mme Finance



AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

04. Le recensement de plantes comestibles

Dans le cadre de l'engagement citoyen, Flavy réalise un recensement d'arbres fruitiers et de plantes comestibles sur le lycée.

A...



Abricotier, *Prunus armeniaca*

L'abricotier est un arbre à fleurs qui produit un fruit, l'abricot. On peut manger ses fruits de juin à août. L'abricotier est un arbre dit caduc, cela veut dire qu'il perd ses feuilles en hiver. Par contre il est réputé pour sa végétation très dense pendant les saisons chaudes.

On le trouve dans le jardin du lycée.

Recette :

Tarte à l'abricot

pour une tarte :

- 10 abricots
- une pâte sablée
- 3 œufs
- 100g de sucre
- 150ml de crème liquide
- 25g de poudre d'amande
- 25g de beurre
- 10g de farine
- Des amandes effilées

Préparation :

- 1) Dans un bol, mélanger les œufs, le sucre, la farine, la poudre d'amande, la crème liquide, et ajouter le beurre fondu.
- 2) Dérouler la pâte sablée et la mettre dans un moule à tarte. Y verser le mélange précédent.
- 3) Nettoyer et couper les abricots en deux, ôter les noyaux, et les disposer dans le moule à tarte.
- 4) Parsemer d'amandes effilées, et cuire 45 minutes à 180°C.





AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

05. Le thym

PRÉSENTATION

Le thym fleurit généralement entre mai et juillet selon la variété du climat. Les fleurs sont petites et de couleur rose, violette ou blanche.

Le thym est une plante résistante à la sécheresse, il n'a donc pas besoin d'être arrosé fréquemment.

En général, un arrosage hebdomadaire lui suffit, mais il est important de vérifier que le sol est bien sec avant d'arroser.



Ingrédients

- 4 citrons jaunes
- 1 litre d'eau
- 80 g de sucre
- 5 branches de thym frais

1. Dans une casserole, faites bouillir l'eau et le sucre
2. Laissez refroidir
3. Ajoutez le jus des citrons et les brins de thym
4. Mettez au frais pendant au moins 2 heures
5. Servez frais



AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

06. La sauge

PRÉSENTATION

La sauge est une plante aromatique méditerranéenne très appréciée en cuisine et phytothérapie.

Les périodes de plantation et semis commencent en mars et mai, pour la plantation c'est d'avril à juin, pour la floraison de mai à août, et pour la récolte d'avril à octobre .



Les recettes qui se marient bien avec la sauge : viande blanches, porc, volaille et veau.

On peut bien aussi l'utiliser en infusion avec du miel .

RECETTE TISANE SAUGE MIEL

Ingrédients

- 300ml d'eau
- 4 feuilles de sauge
- 1 C.à.C de miel toutes fleurs

1. Placez les feuilles de sauge dans une tasse.
2. Versez de l'eau très chaude sur les feuilles et laissez infuser 10 mn.
3. Sucrez avec le miel

A Déguster bien chaud

*Valentin, écoambassadeur ,
Mme Finance, Charlotte*



AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

07. La verveine citronnelle

PRÉSENTATION

La récolte de la verveine citronnelle peut s'effectuer principalement durant la belle saison, de la fin du printemps jusqu'à la fin de l'automne, lorsque la plante est en pleine croissance et que les feuilles sont les plus aromatiques.



RECETTE CRÈME VERVEINE CITRONNELLE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de crème légère
- 200 ml de lait
- 10 g de maïzena
- 10 feuilles de verveine citronnelle
- 50 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe (rase) de zestes de citron



1. Lavez les feuilles de verveine citronnelle.
2. Disposez dans une casserole le lait avec la crème et la verveine.
3. Portez à ébullition, retirez du feu et couvrez.
4. Laissez infuser jusqu'à refroidissement (environ 30 minutes).
5. A l'issue de ce temps, retirez les feuilles de verveine citronnelle.
6. Ajoutez le sucre, la maïzena et les zestes de citron.
7. Fouettez pour bien mélanger.
8. Portez (de nouveau) à ébullition et laissez sur le feu 1 minute en remuant bien.
9. Versez dans des verrines et laissez refroidir avant de placer au frais.
10. Ces crèmes sont à déguster très fraîches.

*Manon, écoambassadrice,
Charlotte, Mme Finance*



AGROECONEWS – N°9

L'actualité agroécologique du Lycée

08. La menthe chocolat

PRÉSENTATION

Avec son feuillage vert parfois veiné pourpre, elle possède une réelle saveur de chocolat mentholé, comparable à celle des célèbres chocolats à la menthe anglais.

PÉRIODE DE PRODUCTION

En terrain pauvre et sec, les menthes se plantent plutôt en début d'automne, de septembre à octobre, cette période est optimale, préférable au printemps car les plantes profitent de l'automne, puis de l'hiver pour s'enraciner et sont plus résistantes à la sécheresse estivale.



Ingrédients :

- 1 pastèque
- 1 feta (fromage grec)
- 5 à 10 brins de menthe chocolat
- sauce salade (vinaigre, huile d'olive, sel, poivre)

1. Découper une pastèque bien mûre en cubes, retirez les pépins.
2. Émietter généreusement de la feta au-dessus des morceaux de pastèque.
3. Ciseler quelques feuilles de menthe fraîche pour parsemer le tout.
4. Assaisonner d'un filet d'huile d'olive, une touche de sel et de poivre selon votre goût.
5. Mélanger doucement et servez frais.

*Charlotte Cresp écoambassadrice,
Mme Finance*