

ECO BYTE



KA2 PROJECT

CFET Sligo - Ireland

IES Felanitx - Spain

Lycée JB Le Taillandier- St Aubin - France

Erasmus+

Enriching lives, opening minds.



Funded by
the European Union



TABLE OF CONTENTS

01

One project, 3 countries, 3 schools, 3 teams
Un Projet, 3 pays, 3 établissements de formation, 3 équipes
Un proyecto, tres países, tres centros de formación, tres equipos

02

Visit to local food producers
Visites à des producteurs locaux
Visitas a productores locales

03

Experiences and cultural visits
Expériences et visites culturelles
Experiencias y visitas culturales

04

School gardens
Les jardins pédagogiques
Jardín pedagógico

05

Our project
Notre projet
Nuestro proyecto

06

Thanks
Remerciements
Gracias

1- ONE PROJECT, 3 COUNTRIES, 3 SCHOOLS, 3 TEAMS
 UN PROJET, 3 PAYS, 3 ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION, 3 ÉQUIPES
 UN PROYECTO, TRES PAÍSES, TRES CENTROS DE FORMACIÓN, TRES EQUIPOS



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Dairy products / Produits laitiers / productos lácteos

Leitrim Hill Creamery - Drumcong - Leitrim Ireland



Leitrim Hill
CREAMERY



Lisa, Gypsy and Richelle are running a little goat farm. They produce cheese and ice cream from goat raw milk.

They sell their products in their shop in Carrick on Shannon, on local markets and shops.

Lisa, Gypsy et Richelle gèrent une petite ferme caprine. Elles produisent du fromage et de la crème glacée à partir de lait cru de chèvre.

Elles vendent leurs produits dans leur boutique à Carrick-on-Shannon, sur les marchés locaux et dans les magasins.

Lisa, Gypsy y Richelle regentan una pequeña granja de cabras. Producen queso y helado a partir de leche cruda de cabra.

Venden sus productos en su tienda de Carrick on Shannon, en mercados locales y en tiendas.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Dairy products / Produits laitiers / productos lácteos

ES Pinaro de ses Monges - Spain



Miquel Villalonga is a cheesemaker. He explained us how he produces cheese from local organic cow and goat milks. He sells his products to local restaurants and shops.

Miquel Villalonga est fromager. Il nous a expliqué comment il fabrique du fromage à partir de lait biologique de vache et de chèvre provenant de la région. Il vend ses produits aux restaurants et magasins locaux.

Miquel Villalonga es un quesero. Nos explicó cómo elabora queso a partir de leche ecológica de vaca y cabra de la zona. Vende sus productos a restaurantes y tiendas locales.

2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Dairy products / Produits laitiers / productos lácteos

Bergerie Grain d'Orge -Mézières sur Couesnon - France



Claire Argeot runs an organic farm with Lacaune sheep. She makes yoghurt and fresh cheese. She sells her products at the farm, at markets and in local food shops. **Nolwenn Renaud**, nature guide at 'Graines de coquelicot', led the tour of the sheepfold.

Claire Argeot gère une ferme biologique avec des brebis Lacaune. Elle fabrique du yaourt et du fromage frais. Elle vend ses produits à la ferme, sur les marchés et dans les magasins d'alimentation locaux. **Nolwenn Renaud**, guide nature chez « Graines de coquelicot », a guidé la visite de la bergerie.

Claire Argeot dirige una granja ecológica con ovejas de raza Lacaune. Elabora yogur y queso fresco y vende sus productos en la granja, en mercados y en tiendas de alimentación locales. **Nolwenn Renaud**, guía naturalista de «Graines de coquelicot», dirigió la visita al redil.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Dairy products / Produits laitiers / productos lácteos

Olga - Noyal sur Vilaine - France



Olga is a family business that produces cheese, yoghurt and desserts from locally sourced organic cow's, goat's and sheep's milk. It also produces plant-based foods. It was the first company in France to develop soy-based yoghurts. We were welcomed by **Arnaud Menard, Arnaud Hamon** and their teams. We visited the 'Petit Billy' workshop, which produces fresh cheeses from goat's and sheep's milk. Then we visited the 'Chez Olga' shop run by **Sabine and Anita**.

Olga est une entreprise familiale qui produit des fromages, des yaourts et des desserts à partir de lait biologique de vache, de chèvre et de brebis collecté localement. Elle produit également des aliments à base de plantes. Elle a été la première en France à développer des yaourts à base de soja. Nous avons été reçu par **Arnaud Menard, Arnaud Hamon** et leurs équipes. Nous avons visité l'atelier « Petit Billy » qui produit des fromages frais à partir de lait de chèvre et de brebis. Puis nous avons visité le magasin "Chez Olga tenu par **Sabine et Anita**.

Olga es una empresa familiar que produce quesos, yogures y postres a partir de leche ecológica de vaca, cabra y oveja recogida localmente. También produce alimentos de origen vegetal. Fue la primera en Francia en desarrollar yogures a base de soja. Nos recibieron **Arnaud Menard, Arnaud Hamon** y sus equipos. Visitamos el taller «Petit Billy», que elabora quesos frescos a partir de leche de cabra y oveja. A continuación, visitamos la tienda «Chez Olga», regentada por **Sabine y Anita**.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Vegetable and fruit / Fruits et légumes /Frutas y verduras

Alan Testard - Acigné - France



Alan Testard produces vegetables on his organic farm of 3 hectares.

He is involved in a non-profit organisation that helps organic farmers in different scales : local with Agrobio 35, regional with FRAB and national with FNAB. He sells his products on local market in his town and in an AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne)

Alan Testard produit des légumes dans sa ferme biologique de 3 hectares.

Il est impliqué dans une organisation à but non lucratif qui aide les agriculteurs biologiques à différentes échelles : locale avec Agrobio 35, régionale avec la FRAB et nationale avec la FNAB. Il vend ses produits sur le marché local de sa ville et dans une AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne).

Alan Testard cultiva verduras en su granja ecológica de 3 hectáreas.

Participa en una organización sin ánimo de lucro que ayuda a los agricultores ecológicos a diferentes escalas: local con Agrobio 35, regional con FRAB y nacional con FNAB. Vende sus productos en el mercado local de su ciudad y en una AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne).



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Vegetable and fruit / Fruits et légumes /Frutas y verduras

S'Obrador - Spain



S'Obrador is a food processing workshop run by APAEMA (Association of Organic Farmers of Majorca), where all kinds of preserves and vegetable products are made. Farmers can use this workshop to transform their surplus fruit and vegetable production into products with a longer shelf life (preserves, jams, etc.). A team develops the recipes and carries out the processing.

S'Obrador est un atelier de transformation alimentaire gérée par APAEMA (association de producteurs en agriculture biologique de Majorque), où sont fabriqués toutes sortes de conserves et de produits végétaux. Les agriculteurs peuvent utiliser cet atelier pour transformer le surplus de leur productions légumière et fruitière en production à conservation plus longue (conserves, confitures...). Une équipe élabore les recettes et réalise la transformation.

S'Obrador es un taller de transformación alimentaria gestionado por APAEMA (asociación de productores de agricultura ecológica de Mallorca), donde se elaboran todo tipo de conservas y productos vegetales. Los agricultores pueden utilizar este taller para transformar el excedente de su producción hortofrutícola en productos de mayor conservación (conservas, mermeladas...). Un equipo elabora las recetas y lleva a cabo la transformación.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Oyster farm -Sligo



Aisling and Glenn welcomed us to their oyster farm in Sligo. They showed us the different stages involved in growing oysters so that they become a quality product on our plates. We then tasted their oysters in their café in Sligo town centre.

Aisling et Glenn nous ont accueillis dans leur ferme ostréicole à Sligo. Ils nous ont présenté les différentes étapes nécessaires à la croissance des huîtres pour qu'elles deviennent un produit de qualité dans nos assiettes. Nous avons ensuite dégusté leurs huîtres dans leur café situé dans le centre-ville de Sligo.

Aisling y Glenn nos recibieron en su granja ostrícola de Sligo. Nos explicaron las diferentes etapas necesarias para el crecimiento de las ostras hasta que se convierten en un producto de calidad en nuestros platos. A continuación, degustamos sus ostras en su cafetería situada en el centro de la ciudad de Sligo.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Es Fangar – Felanitx – Spain



Es Fangar is one of the largest wine estates on the island of Majorca. It covers around fifty hectares of organically farmed vineyards. The harvested grapes are then vinified in the winery located in Felanitx, before being transformed into exceptional wines, which are sold both locally and for export. After visiting the winery, we took part in a tasting workshop with viticulture students from IES Felanitx.

Es Fangar est l'un des plus grands domaines viticoles de l'île de Majorque. Il s'étend sur une cinquantaine d'hectares de vignes cultivées en agriculture biologique. Les raisins récoltés sont ensuite vinifiés dans le chai situé à Felanitx, avant d'être transformés en vins d'exception, qui sont vendus tant localement qu'à l'export. Après la visite du chai nous avons participé à un atelier dégustation avec les étudiants en viticulture de l'IES Felanitx.

Es Fangar es una de las fincas vinícolas más grandes de la isla de Mallorca. Se extiende sobre unas cincuenta hectáreas de viñedos cultivados mediante agricultura ecológica. Las uvas cosechadas se vinifican en la bodega situada en Felanitx, antes de transformarse en vinos excepcionales, que se venden tanto a nivel local como en el extranjero. Tras la visita a la bodega, participamos en un taller de cata con los estudiantes de viticultura del IES Felanitx.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

The shed distillery - Drumshando- Ireland



The **Shed Distillery** is located in Drumshando in County Leitrim. PJ Rigney and his wife Denise established The Shed Distillery in 2014, and decided to revive the old Irish tradition of distillery. Drumshanbo has become known the world around Drumshanbo Gunpowder Irish Gin, Drumshanbo Single Pot Still Irish Whiskey, and Drumshanbo Sausage Tree Vodka.

La **Shed Distillerie** est située à Drumshando dans le comté de Leitrim. PJ Rigney et sa femme Denise ont fondé la distillerie The Shed en 2014 et ont décidé de faire revivre l'ancienne tradition irlandaise de la distillerie. Drumshanbo s'est fait connaître dans le monde entier grâce au gin irlandais Drumshanbo Gunpowder, au whisky irlandais Drumshanbo Single Pot Still et à la vodka Drumshanbo Sausage Tree.

La **Shed Distillerie** se encuentra en Drumshando en el condado de Leitrim. PJ Rigney y su esposa Denise fundaron la destilería The Shed en 2014 y decidieron revivir la antigua tradición irlandesa de la destilación. Drumshanbo se ha dado a conocer en todo el mundo por su ginebra irlandesa Drumshanbo Gunpowder, su whisky irlandés Drumshanbo Single Pot Still y su vodka Drumshanbo Sausage Tree.



2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Son Frare Apicultura - Petra - Spain



Apicultura **Son Frare** is a small family beekeeping farm in Petra (Mallorca), created from **Bartomeu Gual**'s lifelong passion for bees. The hives are home to indigenous bees, naturally fed and cared for in a clean, toxin-free environment. Son Frare produces raw, unfiltered, unheated honey, packaged on site using artisanal methods under the EsMel guarantee.

Production is intentionally limited to protect the bees and ensure exceptional quality.

Bartomeu also produces propolis and beeswax. Bartomeu's key message: *"always buy honey directly from beekeepers to support local production and healthy bees."*

Apicultura **Son Frare** est une petite exploitation apicole familiale située à Petra (Majorque), née de la passion de toujours de Bartomeu Gual pour les abeilles. Les ruches abritent des abeilles indigènes, nourries naturellement et élevées dans un environnement propre et exempt de toxines. Son Frare produit du miel brut, non filtré et non chauffé, conditionné sur place selon des méthodes artisanales sous le label EsMel. La production est volontairement limitée afin de protéger les abeilles et de garantir une qualité exceptionnelle. Bartomeu produit également de la propolis et de la cire d'abeille. Le message clé de Bartomeu : *« achetez toujours votre miel directement auprès des apiculteurs afin de soutenir la production locale et la santé des abeilles ».*

Apicultura **Son Frare** es una pequeña granja apícola familiar situada en Petra (Mallorca), creada a partir de la pasión que Bartomeu Gual ha sentido toda su vida por las abejas. Las colmenas albergan abejas autóctonas, alimentadas y cuidadas de forma natural en un entorno limpio y libre de toxinas. Son Frare produce miel cruda, sin filtrar y sin calentar, envasada in situ mediante métodos artesanales bajo la garantía EsMel. La producción se limita intencionadamente para proteger a las abejas y garantizar una calidad excepcional. Bartomeu también produce propóleo y cera de abejas. El mensaje clave de Bartomeu: *«Compra siempre miel directamente a los apicultores para apoyar la producción local y la salud de las abejas».*

2- VISITS TO LOCAL PRODUCERS / VISITES DE PRODUCTEURS LOCAUX /VISITAS A PRODUCTORES LOCALES

Carragols Son Pou – Felanitx – Spain



Carragols Son Pou is a family-run snail and vegetable farm in Felanitx (Mallorca), created by **Marga Sbert** after a life spent working in agriculture. The Sbert family breeds snails in an entirely homemade, natural and chemical-free process, even without formal certification. Snails are born in a reproduction room, then grow freely in a hothouse until ready for sale or breeding. The farm also cultivates vegetables traditionally in a small adjoining plot.

Carragols Son Pou est une exploitation familiale d'élevage d'escargots et de culture maraîchère située à Felanitx (Majorque), créée par **Marga Sbert** après une vie consacrée à l'agriculture. La famille Sbert élève des escargots selon un processus entièrement artisanal, naturel et sans produits chimiques, même sans certification officielle. Les escargots naissent dans une salle de reproduction, puis grandissent librement dans une serre jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être vendus ou élevés. La ferme cultive également des légumes de manière traditionnelle dans un petit terrain attenant.

Carragols Son Pou es una granja familiar dedicada al cultivo de caracoles y hortalizas situada en Felanitx (Mallorca), creada por **Marga Sbert** tras toda una vida dedicada a la agricultura. La familia Sbert cría caracoles mediante un proceso totalmente artesanal, natural y libre de productos químicos, aunque sin certificación oficial. Los caracoles nacen en una sala de reproducción y luego crecen libremente en un invernadero hasta que están listos para la venta o la cría. La granja también cultiva verduras de forma tradicional en una pequeña parcela contigua.

3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES / EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

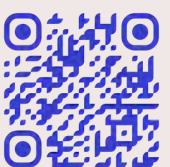
Organic centre- Leitrim - Ireland



Stephen Campbell, general manager of the Organic Centre situated in Rossinver, county Leitrim, welcomed us. We visited the centre with the gardens, different polytunnels, the shop and the café. We experienced a propagation workshop. Stephen shared with us his passion for sustainable gardens and food. It was very inspiring for all of us.

Stephen Campbell, directeur général du Centre biologique situé à Rossinver, dans le comté de Leitrim, nous a accueillis. Nous avons visité le centre avec ses jardins, ses différentes serres, sa boutique et son café. Nous avons participé à un atelier sur la multiplication des plantes. Stephen nous a fait part de sa passion pour le jardinage et l'alimentation durables. Ce fut une expérience très inspirante pour nous tous.

Stephen Campbell, director general del Organic Centre en Rossinver, condado de Leitrim, nos dio la bienvenida. Visitamos el centro con sus jardines, varios invernaderos, tienda y cafetería. Participamos en un taller sobre propagación de plantas. Stephen compartió con nosotros su pasión por la jardinería y la alimentación sostenibles. Fue muy inspirador para todos nosotros.



3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES / EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

BIA -Athenry- Co Galway - Ireland



During our closing trip to Ireland, we had the opportunity to visit the **BIA Innovation Campus** located in Athenry, County Galway. With dedicated food production space and expert-led workshops and technical facilities, BIA is a one-stop-shop for food entrepreneurs, startups, and scaling SMEs wishing to grow their business.

Lors de notre dernier voyage en Irlande, nous avons eu l'occasion de visiter le **BIA innovation campus** situé à Athenry, dans le comté de Galway. Avec son espace dédié à la production alimentaire, ses ateliers animés par des experts et ses installations techniques, le BIA est un guichet unique pour les entrepreneurs du secteur alimentaire, les start-ups et les PME en pleine expansion qui souhaitent développer leur activité.

Durante nuestro viaje de clausura a Irlanda, tuvimos la oportunidad de visitar el **BIA Innovation Campus**, situado en Athenry, en el condado de Galway. Con un espacio dedicado a la producción alimentaria, talleres impartidos por expertos e instalaciones técnicas, BIA es un centro integral para emprendedores del sector alimentario, startups y pymes en expansión que desean hacer crecer su negocio.

pn



3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES / EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

Eco gite de la Rivée - Saint Georges de Chesné - France



The main objective of the **Les EnGrangeurs association** is to manage and revitalise a third place in a rural area. It promotes strong environmental and social values and is part of a popular education initiative. Many thanks to Marylor !

L'objectif principal de l'**association Les EnGrangeurs** est de gérer et de revitaliser un tiers-lieu dans une zone rurale. Elle promeut des valeurs environnementales et sociales fortes et s'inscrit dans une démarche d'éducation populaire. Un grand merci à Marylor !

El objetivo principal de la **asociación Les EnGrangeurs** es gestionar y revitalizar un tercer lugar en una zona rural. Promueve sólidos valores medioambientales y sociales y forma parte de una iniciativa de educación popular. ¡Muchas gracias a Marylor!

3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES / EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

Sensory blind wine tasting - France



Justine Ollivier, sommelier, led a sensory blind wine tasting workshop. This allowed participants to focus on the flavours and sensations provided by the wine, then discover the history of each one.

Justine Ollivier, sommelière, a animé un atelier de dégustation sensorielle à l'aveugle. Cela a permis aux participants de se concentrer sur les saveurs et les sensations procurées par le vin, puis de découvrir l'histoire de chacun d'entre eux.

Justine Ollivier, sumiller, dirigió un taller de cata sensorial a ciegas de vinos. Esto permitió a los participantes centrarse en los sabores y sensaciones que proporcionaba el vino, para luego descubrir la historia de cada uno de ellos.

3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES / EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

Visit of a local weekly market in Noyal sur Vilaine - France



The **weekly market** is part of French cultural tradition. We visited one in the town of Noyal sur Vilaine and saw local products on display. We also visited a shop called '**Ô saveurs locales**' where local producers leave their products in self-service lockers.

Le **marché hebdomadaire** fait partie d'une tradition de la culture française, nous avons pu en visiter un dans la commune de Noyal sur Vilaine et observer des produits locaux. De plus nous avons pu visiter un local de vente "**Ô saveurs locales**" où des producteurs locaux déposent leurs produits dans des casiers en libre-service.

El **mercado semanal** forma parte de la tradición cultural francesa. Tuvimos la oportunidad de visitar uno en la localidad de Noyal sur Vilaine y ver los productos locales. Además, visitamos un local de venta llamado «**Ô saveurs locales**», donde los productores locales depositan sus productos en estanterías de libre servicio.

3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES CULTURELLES /EXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

L'atelier de la crêpe - Saint Malo - France



At the “**Atelier de la crêpe**” in Saint-Malo, Anne and Alexandre shared their knowledge and expertise with us on how to cook a local Breton dish: buckwheat flour galettes.

A l'**Atelier de la crêpe** à Saint-Malo, Anne et Alexandre nous ont fait partager les connaissances et savoir-faire pour cuisiner un plat local de Bretagne : la galette à base de farine de sarrasin.

En el “**atelier de la crêpe**” de Saint-Malo, Anne y Alexandre compartieron con nosotros sus conocimientos y habilidades para cocinar un plato típico de Bretaña: la galette, elaborada con harina de trigo sarraceno.



3 - EXPERIENCES AND CULTURAL VISITS /EXPÉRIENCES ET VISITES/ CULTURELLESEXPERIENCIAS Y VISITAS CULTURALES

Festival Alimenterre with Xlem



Laura from the Xlem association led a presentation based on a film from the Alimenterre festival, which takes place in France every autumn. The aim is to raise public awareness of how our food is produced and its impact on the environment, health and the economy. This is an educational tool that we have tested with young people and which can be replicated in every school.

Laura de l'association Xlem a animé une intervention en prenant appui sur un film du festival Alimenterre qui se déroule en France chaque automne. L'objectif est de sensibiliser le grand public à la manière dont notre alimentation est produite et à son impact sur l'environnement, la santé et l'économie. Un outil pédagogique que nous avons testé avec des jeunes et qui peut être dupliqué dans chaque établissement.

Laura, de la asociación Xlem, animó una intervención basándose en una película del festival Alimenterre, que se celebra cada otoño en Francia. El objetivo es sensibilizar al gran público sobre la forma en que se producen nuestros alimentos y su impacto en el medio ambiente, la salud y la economía. Se trata de una herramienta pedagógica que hemos probado con jóvenes y que puede reproducirse en cualquier centro educativo.



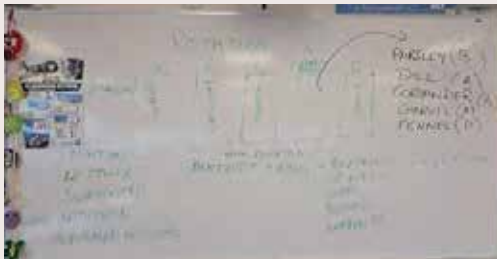
4 - SCHOOL GARDENS / JARDINS PÉDAGOGIQUES / JARDÍN PEDAGÓGICO

Each partner has developed its school garden, here are some photos of activities achieved with the students

Chaque partenaire a développé son jardin scolaire. Voici quelques photos des activités réalisées avec les élèves.

Cada socio ha desarrollado su huerto escolar. Aquí hay algunas fotos de las actividades realizadas con los alumnos.

In Sligo - Ireland...



4 - SCHOOL GARDENS / JARDINS PÉDAGOGIQUES / JARDÍN PEDAGÓGICO

In Saint Aubin du Cormier - France...



4 - SCHOOL GARDENS / JARDINS PÉDAGOGIQUES / JARDÍN PEDAGÓGICO

In Felanixt - Spain...



5- OUR PROJECT/NOTRE PROJECT/NUESTRO PROYECTO



The Eco-Byte project was designed to respond to shared challenges faced by the three partner VET schools, notably limited student motivation and the need to connect learning with concrete experiences.

Its core ambition was to anchor sustainability and food education in daily practice through meaningful, hands-on activities.

A key element was the establishment of an ecological school garden in each institution, offering a long-term learning space for exploring food production, environmental responsibility and collaborative work.

The project also gave students and teachers the opportunity to discover diverse local food-production environments allowing them to observe sustainability in action.

This shared approach helped students grasp sustainability as a collective European challenge.

The initiative also aimed to reinforce mutual trust and create lasting cooperation between the partner schools.

Integrating these experiences into everyday teaching contributed to making learning more engaging and relevant.

The project strengthened students' understanding of local economies and sustainable practices.

Finally, Eco-Byte laid the foundations for future collaboration, particularly in view of developing a KA2 mobility project.

Le projet Eco-Byte a été conçu pour répondre aux défis communs auxquels sont confrontées les trois écoles de formation professionnelle partenaires, notamment la motivation limitée des élèves et la nécessité de relier l'apprentissage à des expériences concrètes.

Son objectif principal était d'ancrer la durabilité et l'éducation alimentaire dans la pratique quotidienne grâce à des activités pratiques et significatives.

Un élément clé a été la création d'un jardin scolaire écologique dans chaque établissement, offrant un espace d'apprentissage à long terme pour explorer la production alimentaire, la responsabilité environnementale et le travail collaboratif.

Le projet a également donné aux élèves et aux enseignants l'occasion de découvrir divers environnements de production alimentaire locaux, leur permettant d'observer la durabilité en action.

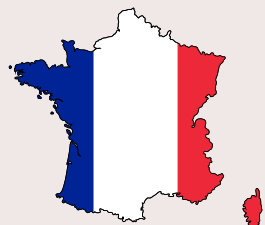
Cette approche commune a aidé les élèves à appréhender la durabilité comme un défi européen collectif.

L'initiative visait également à renforcer la confiance mutuelle et à créer une coopération durable entre les écoles partenaires.

L'intégration de ces expériences dans l'enseignement quotidien a contribué à rendre l'apprentissage plus attrayant et plus pertinent.

Le projet a renforcé la compréhension des élèves sur les économies locales et les pratiques durables.

Enfin, Eco-Byte a jeté les bases d'une future collaboration, notamment en vue du développement d'un projet de mobilité KA2.





El proyecto Eco-Byte se diseñó para responder a los retos comunes a los que se enfrentaban los tres centros de FP asociados, en particular la escasa motivación de los alumnos y la necesidad de conectar el aprendizaje con experiencias concretas.

Su objetivo principal era afianzar la sostenibilidad y la educación alimentaria en la práctica diaria mediante actividades prácticas y significativas.

Un elemento clave fue la creación de un huerto escolar ecológico en cada centro, que ofrecía un espacio de aprendizaje a largo plazo para explorar la producción alimentaria, la responsabilidad medioambiental y el trabajo colaborativo.

El proyecto también brindó a los alumnos y profesores la oportunidad de descubrir diversos entornos locales de producción alimentaria, lo que les permitió observar la sostenibilidad en acción.

Este enfoque compartido ayudó a los alumnos a comprender la sostenibilidad como un reto colectivo europeo.

La iniciativa también tenía como objetivo reforzar la confianza mutua y crear una cooperación duradera entre las escuelas asociadas.

La integración de estas experiencias en la enseñanza diaria contribuyó a que el aprendizaje fuera más atractivo y relevante.

El proyecto reforzó la comprensión de los alumnos sobre las economías locales y las prácticas sostenibles.

Por último, Eco-Byte sentó las bases para una futura colaboración, en particular con vistas al desarrollo de un proyecto de movilidad KA2.

We would like to express our deep gratitude to all the producers, farmers, artisans and organisations who welcomed us as part of the Eco-Byte project. Their generosity, passion and willingness to share their expertise gave our students and teams an authentic and valuable insight into the sustainable functioning of local food chains.

We would also like to thank our respective management teams, whose constant support and trust made this ambitious collaborative project possible. Their commitment created the conditions necessary for innovation, experimentation and strengthening the ties between our institutions.

Finally, we would like to thank the Erasmus+ programme, whose funding transformed this initiative into a true European adventure. Beyond professional learning, Eco-Byte offered a deeply human way of experiencing Europe: a valuable human experience of encounters, sharing and openness. Thanks to this collective support, the project was able to unfold fully and pave the way for new opportunities for cooperation.

Nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à l'ensemble des producteurs, agriculteurs, artisans et organisations qui nous ont accueillis dans le cadre du projet Eco-Byte. Leur générosité, leur passion et leur volonté de partager leurs savoir-faire ont offert à nos élèves et à nos équipes une découverte authentique et précieuse du fonctionnement durable des filières alimentaires locales. Nous remercions également nos directions respectives, dont le soutien constant et la confiance ont rendu possible la mise en œuvre de ce projet ambitieux et collaboratif. Leur engagement a créé les conditions nécessaires pour innover, expérimenter et renforcer les liens entre nos établissements. Nous adressons enfin nos remerciements au programme Erasmus+, dont le financement a permis de transformer cette initiative en une véritable aventure européenne. Au-delà des apprentissages professionnels, Eco-Byte a offert une manière profondément humaine de vivre l'Europe : une expérience humaine d'une grande valeur, faite de rencontres, de partages et d'ouverture. Grâce à ce soutien collectif, le projet a pu se déployer pleinement et ouvrir la voie à de nouvelles perspectives de coopération.

Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todos los productores, agricultores, artesanos y organizaciones que nos han acogido en el marco del proyecto Eco-Byte. Su generosidad, su pasión y su voluntad de compartir sus conocimientos han permitido a nuestros alumnos y equipos descubrir de forma auténtica y valiosa el funcionamiento sostenible de las cadenas alimentarias locales. También queremos dar las gracias a nuestras respectivas direcciones, cuyo apoyo constante y confianza han hecho posible la puesta en marcha de este ambicioso proyecto colaborativo. Su compromiso ha creado las condiciones necesarias para innovar, experimentar y reforzar los vínculos entre nuestros centros. Por último, queremos expresar nuestro agradecimiento al programa Erasmus+, cuya financiación ha permitido convertir esta iniciativa en una auténtica aventura europea. Más allá del aprendizaje profesional, Eco-Byte ha ofrecido una forma profundamente humana de vivir Europa: una experiencia humana de gran valor, hecha de encuentros, intercambios y apertura. Gracias a este apoyo colectivo, el proyecto ha podido desarrollarse plenamente y abrir el camino a nuevas perspectivas de cooperación.



TO BE CONTINUED....

A SUIVRE....

CONTINUARÁ...

