

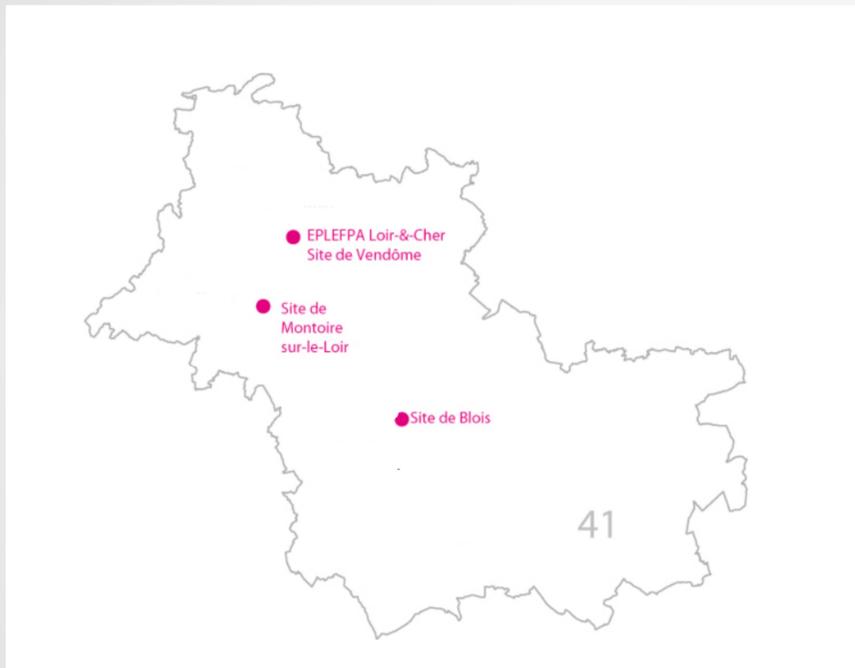
Alimentation durable dans nos lycées agricoles

2020-2023

Emeline Fay



AgroCampus des Deux Vallées



3 équipes self

3 exploitations (horticole, ovin, polyculture / lait)

110 Collègues, 950 apprenants

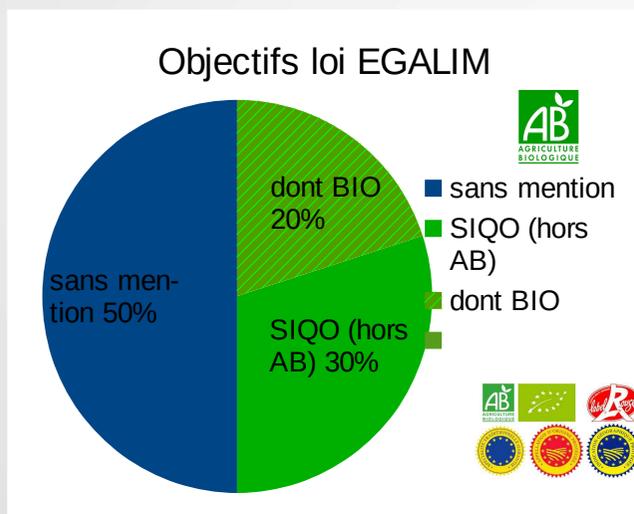
Animation du projet: décharge 1/3 ETP

Point de départ: 5% bio, 16% local en moyenne

- Conseil Régional
- PAT sur 2 territoires (Pays Vendômois et Pays des Châteaux)
- GAB 41, Chambagri,...

Le projet

Objectif prioritaire: Atteindre les objectifs d'approvisionnement des selfs de la loi EGALIM, dans les 3 selfs, grâce à un maximum de produits issus du territoire.



Objectifs secondaires:

- Lien avec les exploitations agricoles
- Avec de la pédagogie pour les jeunes
- Animation et ancrage dans le territoire

Sept
2020

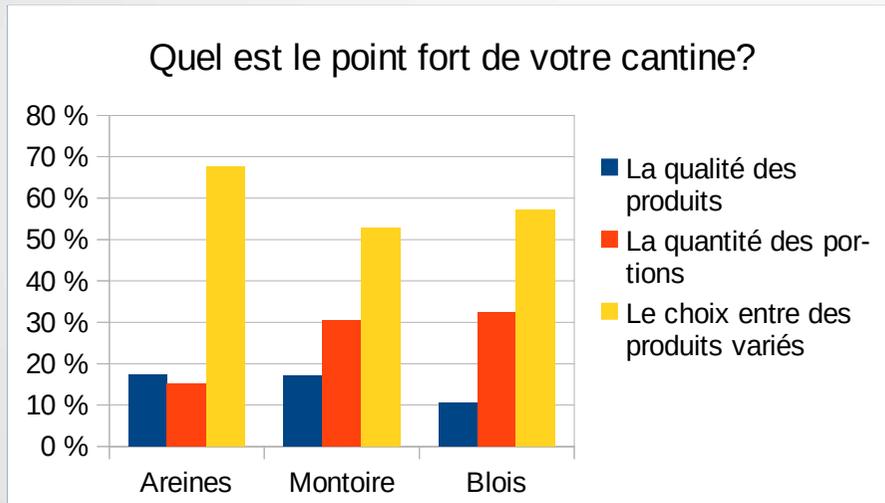
Juin
2023

Les axes de travail

- 1) Les équipes de restauration:
 - Travail sur les appro
 - Formation et accompagnement des équipes
- 2) Les jeunes, les collègues – le pédago
 - Projet avec le lycée hôtelier
 - Autres actions pédagogiques
- 3) Communication générale grand public / parents / territoire, *suivi des résultats*

Deux actions introductives: Enquête usagers + repas avec les produits de l'exploitation

- Enquête usagers – 511 réponses



Appui profs principaux pour relais classes



- Même jour, même plat chaud sur les 3 sites de l'AgroCampus
 - Steaks hachés (Vendôme), courge (Blois)

1) Accompagnement des équipes cuisine: appros

Identifier les producteurs alentours



Mise en relation cuisinier



Suivi des commandes



- *Suivre le rythme et la capacité de changement des équipes de restauration*
- *Rechercher la meilleure équation entre la “proposition producteur” et la “capacité de réponse” des agents: prix, livraison, qualité et conditionnement du produit*

1) Accompagnement des équipes cuisine

Contenus: loi EGALIM, réduction grammage viande, recettes, fournisseurs et organisation des apros, recettes de produits de saison



Intervention du cuisinier-formateurs BIOCENTRE

- 4 journées de formation en tout, sur 2 ans
 - chefs cuisiniers des 3 selfs
 - des seconds de cuisine
- Loi EGALIM, recettes produit “phare”, diminution grammage viande, maîtrise des coûts
- Des résultats variés parfois inattendus





https://www.youtube.com/watch?v=iMuUfw_T3Sc

2) Pédago: “du pré à l’assiette” avec lycée hôtelier

Bac pro agricole Montoire / bac pro cuisine et service du lycée hôtelier

4 journées communes – 86 jeunes

- découverte de la ferme ovin bio (Villavard): élevage, alimentation, filière, coûts et conditions de production
- découverte des métiers de la restauration: ateliers de cuisine, dressage, reco morceaux viande, découpe légumes...





<https://www.youtube.com/watch?v=wtIJjVp9f3A>

2) Autres actions pédagogiques

- Intervention en classe – débat mouvant alimentation STAV
- Posters réalisés / affichés dans les selfs (BTS)
- Projection débat film “Bienveillance paysanne”

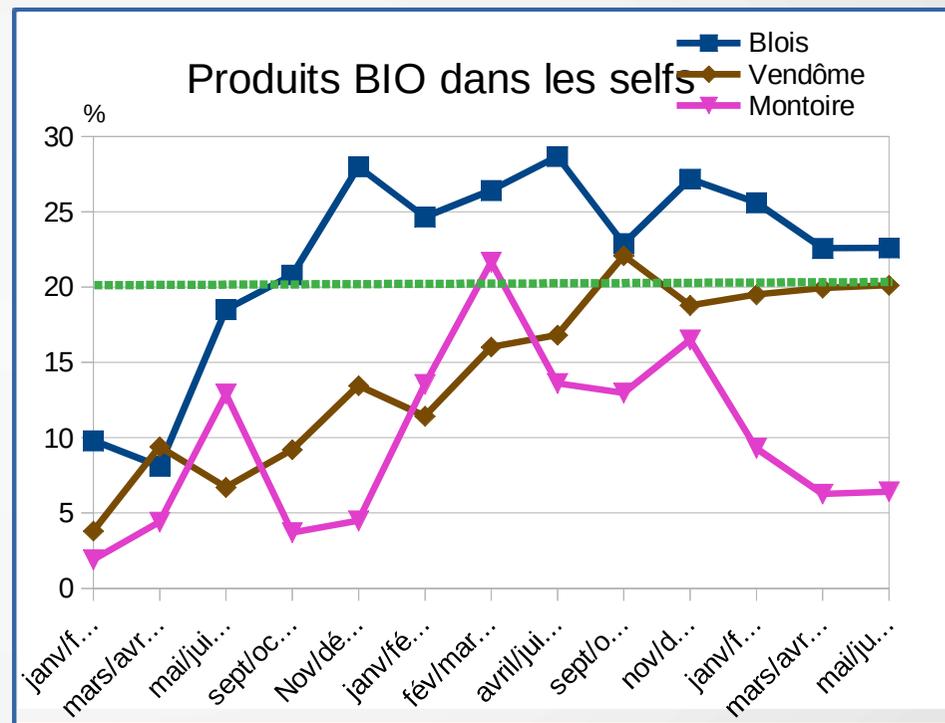
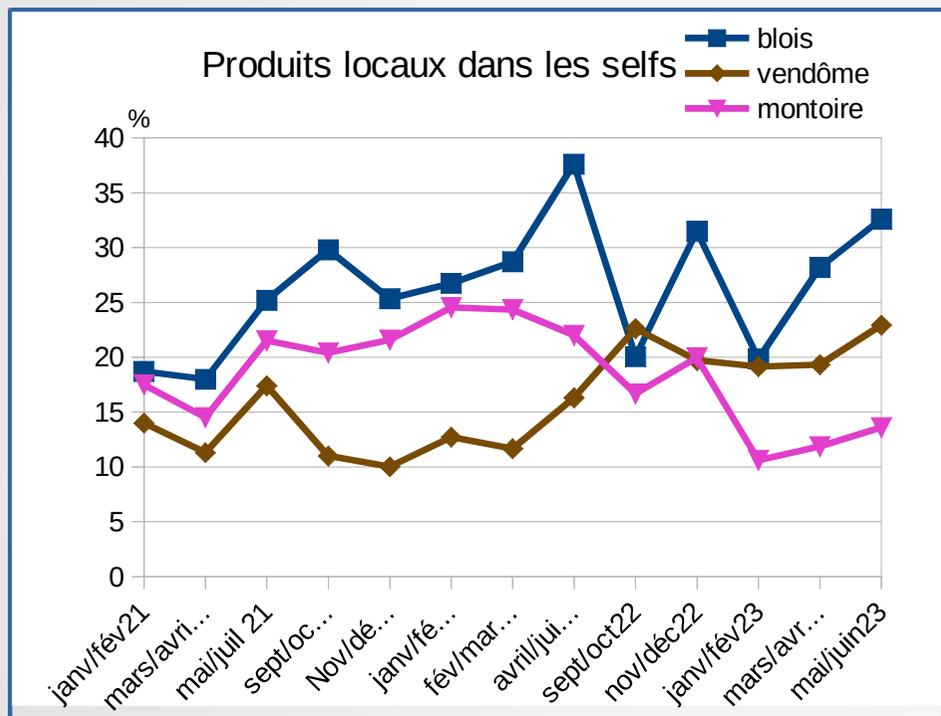


Financement du projet

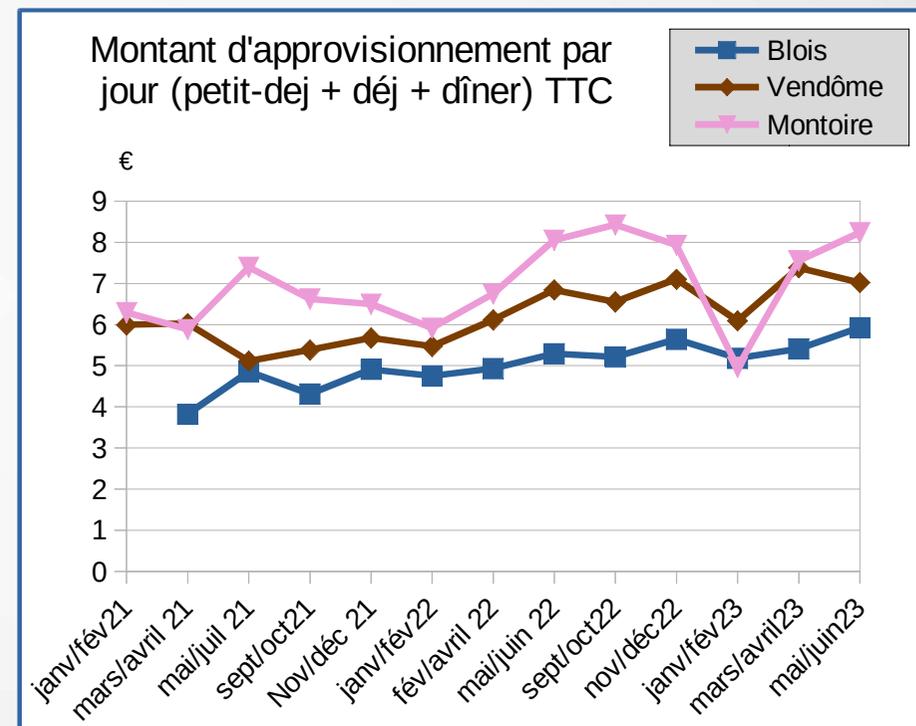
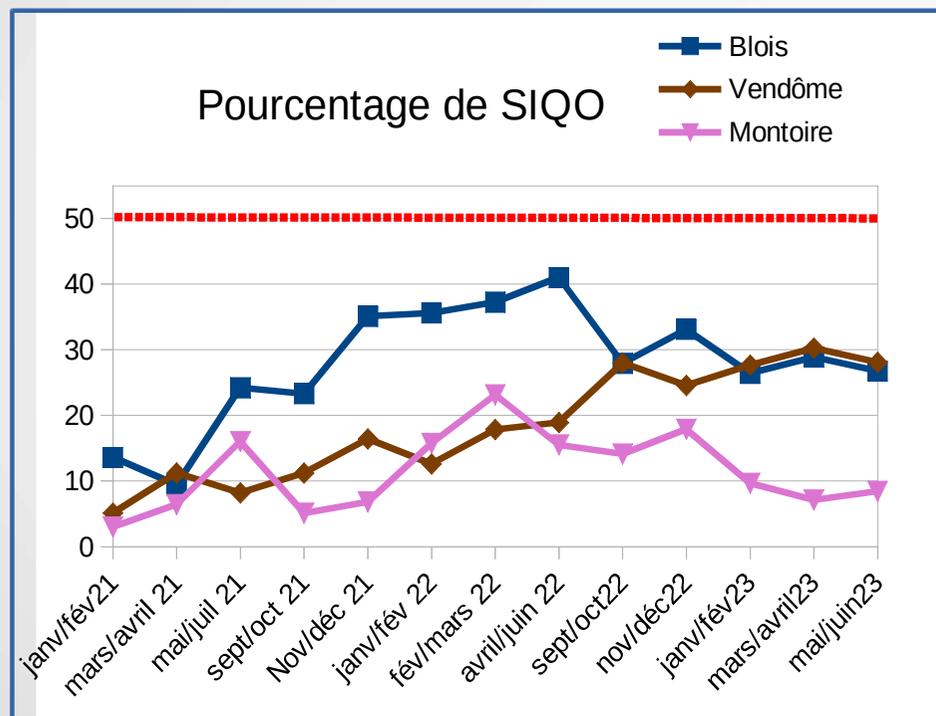
| Axe | DEPENSES | Montant TTC |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Axe 1 | Fourniture et Evènement repas festif | 4 223,20 € |
| | Valorisation vidéo | 1 150,00 € |
| | Trajet en bus + repas au self | 3 768,32 € |
| Axe 2 | Matériel de cuisine | 3 956,40 € |
| | Formation cuisiniers | 805,20 € |
| Axe 3 | Définition d'une identité graphique et création d'un livret de synthèse | 12 420,00 € |
| | Impressions (livrets, drapeaux, ...) | 5 810,04 € |
| | Création et valorisation de 4 clips vidéos | 3 050,00 € |
| | Etiquetage produits self | 684,00 € |
| TOTAL | | 35 867,16 € |

- Plan de relance: **19 769 €**
- LEADER – Pays des châteaux: **8049€**
- LEADER – Pays Vendômois: **8049 €**

Axe 3: Valorisation du projet et résultats globaux



Axe 3: Valorisation du projet et résultats globaux



Axe 3: Valorisation du projet et résultats globaux

Rétrospectivement, ce qui aura pu être fait:

Davantage de pédago, lien “salle des profs”, animation pédagogique globale

C/e qui a fonctionné:

- Animation et mise en lumière autour du thème de l'alimentation sur les 3 sites
- Lien entre les 3 sites de l'AgroCampus
- Rayonnement des lycées dans leurs territoires (PAT, partenariats mis en place)
- Et surtout... les changements acquis sur certains sites, la valorisation “métier” en cuisine, la sensibilisation à cette thématique de l'alimentation auprès de jeunes adultes

