

Formulaire de candidature

PRIX LEADER DES REGIONS 2014-2022

Nom du projet	Alimentation durable dans nos lycées agricoles
Nom du Porteur de projet	EPL : AgroCampus des deux Vallées
Structure Juridique du Porteur de projet	Etablissement public local d'enseignement
Nom du GAL	GAL Val de Loire Chambord GAL Vendômois
Région	Centre Val de Loire

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	36 296,78
Montant FEADER	16 527,78 (8 263,89 du GAL Val de Loire Chambord et 8 263,89 du GAL Vendômois)
Nom des cofinanceurs	Plan de Relance (Etat)

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

Afin d'accompagner les nouveaux défis alimentaires, l'Etablissement Public Local (EPL) de Loir-et-Cher s'est fixé comme objectif de dynamiser cette transition et de construire des actions permettant de capitaliser l'expérience pour faciliter sa mise en œuvre à l'échelle du territoire.

En lien avec le cœur de son activité (formation agricole), l'EPL souhaite que les jeunes soient partie prenante de cette démarche en complétant leur vision de la filière production/alimentation, ce qui a engendré un rapprochement avec le lycée hôtelier de Blois.

Le projet se découpe en 3 axes :

- Pédagogie : avec la création d'une séquence pédagogique entre les bacs pro du lycée agricole et du lycée hôtelier de Blois
- Sensibilisation : avec la formation et la sensibilisation des cuisiniers des 3 selfs des 3 sites composant le campus
- Communication : avec la mise en valeur pour les futures générations d'étudiants et pour inspirer et diffuser l'exemple de l'Agro campus des deux vallées à d'autres structures

Formulaire de candidature

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

Le projet s'articule autour de la recherche d'une alimentation plus durable dans les 3 selfs de l'EPL. En effet, l'enseignement agricole a cherché à se mobiliser pour que les produits de qualité proviennent le plus possible du territoire en circuits courts. La recherche de cette logique territoriale se veut également une illustration concrète et un support pédagogique dans les enseignements à la citoyenneté, aux circuits économiques en aval de la production agricole, à la santé et au développement durable en général.

Cette coopération a engendré des rapprochements avec le lycée hôtelier de Blois.

Le premier axe de travail la création d'une séquence pédagogique commune entre les bac pro CGEA du LPA de Montoire, et les bac pro « cuisine » et « service » du lycée hôtelier de Blois.

L'objectif de cette séquence de 4 journées communes est de faire la promotion des produits locaux de qualité, mais aussi des circuits courts. Elle permettra aussi une meilleure connaissance mutuelle des métiers qui se situent en « bout de chaîne » d'une filière, en s'appuyant sur l'exemple de l'agneau BIO de Villavard. Les contenus prévus concernent des aspects « élevage » : méthodes de production, alimentation, reproduction, coûts ; et les aspects « cuisine et service » : configuration de la carcasse, valorisation des différents morceaux, techniques de cuisine et cuisson, mise en valeur lors du service en salle.

Cette séquence sera clôturée par un repas de 120 personnes, à base d'agneau et cuisiné par les élèves.

Formulaire de candidature

Le deuxième axe de travail consistera en l'accompagnement et le suivi des équipes de cuisine des 3 selfs, pour la découverte de produits bio et locaux, et leur utilisation renforcée dans les menus. Cela passera notamment par un cycle de formation proposé aux 3 équipes par un cuisinier formateur de BioCentre. Sur deux années scolaires, les chefs bénéficieront d'un diagnostic de leur cuisine et de leurs pratiques, de propositions de piste d'évolutions, et d'une formation en cuisine pour intégrer de nouveaux plats dans les menus.

Cette formation sera également le moment de faire le point sur l'équilibre nutritionnel des menus grâce à une diététicienne ainsi que sur l'organisation du travail d'équipe, et de proposer éventuellement des évolutions facilitant l'utilisation renforcée de produits « bruts ».

Le dernier axe concerne la communication et la valorisation des actions menées. En effet, malgré la perspective très proche de la mise en application de la loi EGALIM, beaucoup d'établissements proposant une restauration collective sont encore loin des objectifs fixés. La mise en forme et la valorisation du témoignage de l'EPL sur sa démarche permettra une diffusion de la méthodologie employée pour accompagner à la fois les équipes et les usagers vers une transition alimentaire, en lien avec les acteurs du territoire et les deux PAT.

Les supports de valorisation prendront différentes formes : création de capsules vidéo pour mettre en lumière certaines actions précises menées au cours de l'année, création de posters récapitulatifs, d'un livret de restitution présentant les étapes suivies et les résultats obtenus.

LE CARACTERE EMBLEMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Le lien avec les 2 P.A.T. qui existent sur le territoire est très fort, puisque les objectifs recherchés s'inscrivent à la fois dans le développement durable, mais aussi le développement local et territorial, en renforçant le lien avec les exploitations agricoles et les acteurs du développement agricole en général.

Le projet développe un lien ville – campagne (fil rouge de la stratégie du GAL Val de Loire Chambord) par ses trois axes qui font le lien du pré à l'assiette en intégrant toutes les parties prenantes de la filière en formant et sensibilisant toute la chaîne à court ou long terme.

L'animation du projet a été confiée à Mme Emeline Fay, enseignante au LEGTA de Vendôme. Bien que LEADER permette de financer 100% du projet présenté, le Ministère de l'Agriculture a fait bénéficier l'EPL d'une décharge horaire de son temps de travail équivalent à un tiers de temps plein sur 3 ans.

Le projet « du pré à l'assiette » s'inscrit dans la construction du label « Circuits courts » au sein du campus d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme. En effet, au-delà de la stricte restauration collective, la formation aux approvisionnements en circuits courts des professionnels de la restauration va être dynamisée par la création de ce label.

La construction d'un partenariat étroit entre les deux établissements permettra de s'identifier mutuellement comme ayant des domaines de compétences complémentaires, de créer une complicité entre les équipes sur cette thématique d'enseignement en lien avec les professionnels, et de contribuer à la structuration d'une démarche globale sur le territoire.

Par ailleurs, la communication autour du projet à différentes occasions (Conseil Local de l'Alimentation du Pays des Châteaux en septembre 2021, séminaire « formabio » de l'enseignement agricole en octobre 2021) permet de faire connaître le territoire et sa dynamique, et d'illustrer de manière concrète la mise en œuvre d'EGALIM à différentes échelles.

Formulaire de candidature

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Lien vers quelques vidéos :

Les journées d'échanges : <https://www.youtube.com/watch?v=wtIJjVp9f3A>

La formation des cuisiniers : https://www.youtube.com/watch?v=iMuUfw_T3Sc







*Association LEADER France
C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*





*Association LEADER France
C/o Mairie de Ploec-l'Hermitage Place Louis Morel – Ploec-sur-Lié 22150 Ploec-l'Hermitage*