

Rencontre LPA Montoire / LH Blois
30 mars 2021 à Villavard et Montoire

Objectif: préparer une séquence pédagogique commune entre élèves du LH et du LPA autour d'une filière courte locale et de qualité: l'agneau AB de Villavard.

Participants:

- pour le lycée hôtelier: F. Aragon, C. Brigand, X. Boulay, S. Gault, O. Fontenille, C. Signolet, D. Buric
- pour le lycée agricole / EPL41 : G. Olivier, L. Leguet, A-S. Dumas, I. Laffont, M. Morisseau, S. Chauveau, F. Bouillon, E. Fay

Déroulé de la rencontre:

- visite de l'exploitation de Villavard, découverte des installations, approche générale sur le fonctionnement de l'EPL et l'élevage ovin de Villavard
- au lycée de Montoire: cadrage de la séquence pédagogique commune à venir en 2021-22

mots clés - enjeux - notions pédagogiques à approfondir : bien-être animal / filière courte-longue / locavore / agriculture bio – conventionnelle / configuration de carcasse / hygiène / lien paysage - élevage / autonomie alimentaire (de l'exploitation) / réchauffement climatique (adaptation) / apports client – produit d'exception / accord mets-vin

Relevé de décisions:

- classes concernées:
 - LH: 3 classes de 1ère bac pro (cuisine et service) soit 60 élèves
 - LPA: 1ère bac pro CGEA, 27 élèves
- calendrier : 4 journées réparties sur : fin sept, oct, janvier, avril
- progression pédagogique et activités possibles:

	lieu	activités
J1 – fin sept	Blois - LH	- Faire connaissance (jeux "brise-glace") - les représentations: sur les thèmes et sur chaque public - former des trinômes: 1 agri + 1 service + 1 cuisine
J2 – entre 1 et 15 oct	Villavard et Montoire	- visite de l'exploitation (jeu de pistes?), recueil d'infos sur les coûts / contraintes techniques / système de production <i>faire plusieurs sessions car nombreux</i> - déplacement / manipulation des animaux ("être actif") - travail autour du paysage
<i>Entre temps, chacun dans son établissement</i>		Intervention (séparément au LPA + LH) sur l'agriculture biologique: Biocentre? Chambre d'agriculture?

	lieu	activités
J3 - janvier	Blois - LH	- matin sur plateau technique : “test recettes” - AM en salle: calcul des coûts /comparaison filières (AB, local,...) en + : envisager la déco florale du repas festif (appui Lycée horticole?)
<i>Entre temps</i>		Montoire: entraînement à l’élaboration des recettes en cuisine au LPA (classe + équipe “cuisine”)
J4 - avril	Blois - LH	- tous en cuisine / en salle pour préparer le repas festif (midi + après-midi); prévision environ 120 convives

- équipement à prévoir: pour les ateliers et la cuisine au LH, chaque élève devra porter 1 blouse en coton propre ainsi que des baskets propres (type pour faire du sport en gymnase).
- aspects budgétaires:

	total	prestataire
DEPLACEMENTS		
devis bus A/R Blois / Montoire ou Villavard: * 1 déplacement 27 élèves vers Blois * 3 déplacements 60 élèves (soit 2 bus) Blois vers Montoire/ Villavard	2922	Cars 3St Laurent
REPAS APPRENANTS/ENCADRANTS		
lycéens de Montoire (27) et encadrants (3), accueillis sur 2 repas au LHTB	270,42	LHT
lycéens de Blois (60) et encadrants (5), accueillis sur 2 repas au LPA	575,9	LPA
FRAIS PÉDAGOGIQUES		
territoire	1383	biocentre
REPAS FESTIF		
repas fin de cycle au restaurant d'application du LTHB - 120 convives	1800	LHT
prestation complémentaire (apéritif, eau, vins) au restaurant LTHB	960	LHT
dont viande agneau: 211 €/agneau 1 agneau = 80 personnes (à 200g/pers.)	464,2	villavard
décoration florale : fournitures	1000	LPH
VALORISATION VIDEO reportage durée 3 min	1150	

budget total du projet: 10525,25 €

- personnes- ressource:
 - dates / administratif: C. Brigand (LH) et G. Olivier (LPA)
 - repas festif, appros: S. Gault (LH)

