



BP 1007 Papetoai (98729 Moorea)



(689) 40 56 11 34



lpa.opunohu@educagri.fr



Lycée Agricole Opunohu



www.etablissement-opunohu.com

LETTRE DE MISSION

Dispositif « Projet de développement en EPEFPA »

PROJET

« De l'assiette au fa'a'apu – Le lycée d'Opunohu, promoteur des transitions alimentaires et agricoles à Moorea ».

Ce projet s'inscrit dans le cadre des missions d'animation des territoires et de développement, d'expérimentation et d'innovation des établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricole du dispositif « Projet de développement en EPEFPA » (ex-dispositif "Enseignement porteur de projet Tiers Temps") de la DGER.

Pilote du projet : Madame Nadine GUAIS, PLPA Sciences et Techniques Agronomiques, enseignante en Génie Alimentaire à l'EPEFPA.

Finalité de la mission : coordonner le projet, dont l'objectif principal est de mettre en place une chaîne alimentaire durable et de qualité, en partant des besoins de la restauration scolaire pour solliciter l'exploitation agricole de l'EPEFPA afin d'y répondre avec des produits cultivés de manière agro-écologique ou biologique et de promouvoir une alimentation saine, locale et durable au sein de l'établissement.

MOYENS ALLOUÉS

Lieu de travail : EPEFPA d'Opunohu, Moorea, Polynésie française.

Des déplacements sont à prévoir sur le territoire polynésien ainsi qu'en métropole selon les formations convenues et les missions à réaliser (participation aux réunions délocalisées, foires et salons agricoles, événements techniques/promotionnels en lien avec le projet).

Participation obligatoire aux rassemblements nationaux tiers-temps.

Durée : 3 ans (01/09/2023 au 30/08/2026)

Conditions financières : subvention de 41 363,68 € cadrée par la « Convention relative au concours financier du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire au projet de développement (ex Tiers Temps) lauréat de l'AAP 2023 ».

Moyens humains : sous l'autorité du directeur de l'EPEFPA, tiers-temps enseignant (environ 432h annuelles correspondant à 12h hebdomadaires), en collaboration avec la communauté éducative et plus particulièrement l'équipe de restauration scolaire, les personnels de l'exploitation agricole, les élèves, les partenaires institutionnels et les professionnels extérieurs impliqués (restauration, santé).

Moyens matériels : Ordinateur. Matériels prévus au budget du projet.

OBJECTIFS VISÉS

- Sensibiliser l'équipe de restauration, les personnels de l'exploitation, l'équipe éducative et les élèves aux enjeux nutritionnels, sanitaires et environnementaux portés par le projet, notamment la souveraineté alimentaire, la qualité nutritionnelle des produits et la diversité alimentaire avec leur impact sur la santé et le soutien à l'agriculture locale durable.
- Définir des axes de travail, en partenariat avec des diététiciennes, psychologues, etc. pour amener les rationnaires au changement des habitudes alimentaires.
- Travailler sur des recettes innovantes utilisant des produits de l'exploitation de l'établissement, favorisant la création de nouvelles demandes en fruits et légumes, développant de nouveaux besoins de production. Une attention particulière est attendue sur la (ré)éducation au goût et l'utilisation de produits vivriers (tubercules, taro, umara, uru, fei, bananes "à cuire") en remplacement des produits amylicés importés (pâtes, riz,...).
- Collaborer avec l'équipe éducative, l'équipe de restauration, les élèves et les partenaires (chefs d'hôtels et de restaurants locaux) à la mise en place d'ateliers et/ou concours de cuisine à destination des jeunes. Le but est de promouvoir ce projet auprès des familles et encourager les jeunes à développer leurs compétences culinaires, à cuisiner des repas équilibrés à base de produits locaux.
- Analyser les besoins de la cantine et les coordonner avec l'exploitation agricole pour planifier la production en intégrant des pratiques agricoles durables et respectueuses de l'environnement.

Missions confiées

- Mise en place et animation d'un comité de pilotage (COFIL) et des groupes de travail composés d'éléments moteurs, positifs et force de proposition intégrant des acteurs du territoire, voire de la région Pacifique afin de bénéficier de la dynamique actuelle.
- Élaboration d'un plan d'action avec des indicateurs d'évaluation et de performance (tableau de bord).
- Évaluation périodique lors des réunions du COFIL et mise en place des ajustements nécessaires.
- Compte-rendu à la direction de l'EPEFPA. Saisie des rapports d'étapes sur le site ADT.educagri.fr
- Suivi financier du projet en collaboration avec la secrétaire générale.
- Création de supports de communication sur le projet. Communication via les réseaux sociaux, la presse locale et les principaux événements (journées portes ouvertes, foires, et autres manifestations) en collaboration avec la chargée de communication de l'établissement.
- Diversification des menus proposés à la restauration scolaire, en y intégrant les produits vivriers, pour que les élèves bénéficient d'un régime alimentaire le plus équilibré possible.
- Organisation d'ateliers de cuisine avec des chefs de Moorea. Création d'un guide de recettes.

A Opunohu, le 13 septembre 2023

Le Directeur de l'EPEFPA
Le Directeur
MINISTRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHERIE
POLYNÉSIE FRANÇAISE
E.P.E.F.P.A
Jean-Pierre Eugénie

La chargée de projet

Nadine Guais