

## Changeons le monde avec notre fourchette : mangeons terroir, façonnons notre territoire!

Objectifs Projet Tiers temps Alban LEDEY	Actions	Opportunités - Atouts	Freins - contraintes	Livrables / Enseignables	Partenaires	Centres	Classes -Modules	Calendrier		
								n	n+1	n+2
<b>Axe 1 : Participer à développer et structurer des filières agricoles locales et durables</b>										
<b>A11 Développer l'expérimentation et la production de protéagineux, céréales atypiques pour la région ou légumes sur nos exploitations,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire évoluer l'assolement en intégrant de nouvelles cultures : lentilles, pois, fèves, lupin, sarrasin, épeautre, blé dur, courges, légumes primeurs, d'automne...</li> <li>- Mettre en place des expérimentations sur ces cultures</li> <li>- Réaliser des entretiens avec des producteurs de ces cultures pour établir des références</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 ha avec un projet d'agroforesterie et d'expérimentation (dépt58) disponible à Challuy.</li> <li>- Attentes des PAT</li> <li>- Appel à projet ?</li> <li>- SNANC : Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- investissements en matériels ?</li> <li>- Changement de stratégie des exploitations (ex : autonomie en paille)</li> <li>- Absence de légumerie départementale</li> <li>- Augmentation de la charge de travail</li> <li>- Risque financier</li> </ul>	Production de brochures ou fiches sur les essais et leurs résultats / panneaux à l'entrée de la parcelle	Agriculteurs locaux, CA 58, PAT, autres EPL	Ferme de Challuy et Plagny LEGTA, CFA, CFPPA	BTS ACSE - MIL un pied sur le Terrain : réflexion sur les protocoles et suivi des expérimentations BTS ACSE – M59 : activité innovantes : réflexion sur l'évolution des assolements BTS ACSE – M51-M52 BAC STAV : Module S1 et S4 : découverte de cultures	X	X	X
<b>A12 Développer les circuits courts en vente de productions végétales sur nos exploitations,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer la vente directe de productions végétales sur les exploitations,</li> <li>- Engager une réflexion sur le triage, le stockage, le conditionnement des graines,</li> <li>- Réaliser des entretiens avec des producteurs de ces cultures pour établir des références,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cellules de stockage disponibles à l'exploitation ?</li> <li>- Fonctionnelles ?</li> <li>- Utilisables ?</li> <li>- Plan Protéines Végétales France Agrimer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Investissements nécessaires en matériels : triage, stockage, décorticage, conditionnement</li> <li>- Manques de références</li> <li>- Augmentation de la charge de travail</li> <li>- Risque financier</li> </ul>	Production de fiches technico-économiques « vente directe de productions végétales » hors maraîchage	Agriculteurs locaux, CA 58, PAT, Région, autres EPL	Ferme de Challuy et Plagny, Boutiques des Athénées	BTS ACSE – M55 – commercialisation : réflexion sur les coût, étude de marché BTS ACSE – M51-M52 BAC STAV : Module S1 et S4 BAC Pro TCVA : module MP2	X	X	X
<b>A13 Développer individuellement et collectivement les circuits courts en vente de viande,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer la vente directe de viande déjà engagée sur l'exploitation,</li> <li>- S'engager collectivement avec d'autres producteurs pour surmonter la difficulté de l'approvisionnement régulier de carcasses sur l'année,</li> <li>- Raisonner l'investissement dans un surgélateur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territoire d'élevage bovin,</li> <li>- Les références se développent,</li> <li>- Les ateliers de découpe existent</li> <li>- Des groupes d'agriculteurs vendant à des GMS existent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contexte concurrentiel,</li> <li>- Travail collectif parfois difficile,</li> <li>- Pas d'ateliers de transformation ou surgélation</li> </ul>	Production de fiches technico-économiques « vente directe de viandes »	Abattoir de Cosne, Natur'Amognes, Agriculteurs locaux, CA 58, PAT, GMS, groupe d'éleveurs les approvisionnant	Ferme de Challuy, Boutiques des Athénées	BTS ACSE – M55 – commercialisation : réflexion sur les coût, étude de marché BTS ACSE – M51-M52 BTS PA – M51 et MIL AB et VD BAC STAV : Module S1 et S4 BAC CGEA BAC Pro TCVA : module MP2	X	X	X
<b>A14 Communiquer sur les stratégies mise en place et vulgariser les enseignements de ces démarches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rédaction d'articles de presse agricole pour diffuser nos pratiques,</li> <li>- Diffusion des études, des fiches technico-économiques via la CA 58 – les PAT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des voies de diffusion existent</li> <li>- Partenaires en attente de références</li> </ul>		Témoignage dans la presse, fiches technico-économiques...	CA 58, PAT, autres EPL	EPL	PIC potentiel en BTS Dans toutes les classes : rédaction d'articles en français, ESC, économie ou LV	X	X	X
<b>Axe 2 : Favoriser une alimentation saine, durable, éthique accessible à tous avec une ambition d'exemplarité pour notre restauration</b>										
<b>A21 Développer l'approvisionnement local pour la cantine en trouvant de nouveaux partenaires et en développant la contractualisation,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les besoins annuels en aliments (ou par périodes),</li> <li>- Rechercher des producteurs partenaires,</li> <li>- Définir des tarifs cohérents et équitables,</li> <li>- Mettre en place des conventions avec les producteurs partenaires.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'une exploitation de maraîchage à qlqs km (ASEM)</li> <li>- Le Chef de cuisine et son équipe sont motivés pour travailler des produits locaux,</li> <li>- Réseau d'agriculteurs existant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Difficultés à trouver des producteurs en capacité de fournir régulièrement au regard des volumes</li> <li>- Latitude financière limitée</li> </ul>	Bilan régulier de l'appro local, Annuaire des producteurs fournisseurs	ASEM, Producteurs locaux, J'veux du local, La Belle Nièvre, magasins de producteurs	Service restauration		X	X	X
<b>A22 Développer l'approvisionnement local pour la cantine grâce à nos exploitations,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les matières premières potentiellement fournies par nos exploitations,</li> <li>- Planifier leur production,</li> <li>- Définir des tarifs cohérents et équitables,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'EPL possède des outils de production opérationnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Freins liés à la mise en place de nouvelles cultures sur les exploitations avec les contraintes que cela engendre : travail, coût, risque...</li> </ul>		CA58, autres EPL	Service restauration, Exploit Challuy et Plagny,		X	X	X
<b>A23 Faire évoluer la composition des menus avec davantage de protéagineux,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Augmenter la part de protéagineux dans les menus (en lien avec la réglementation)</li> <li>- Développer des animations autour de ces produits pour qu'ils soient acceptés (dégustation, concours)</li> <li>- Faire intervenir un diététicien</li> <li>- Renforcer la place de la commission menu et la participation des apprenants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La substitution de la viande par des protéagineux génère des économies pour dépenser autrement</li> <li>- PNANS : Programme National Alimentation, Nutrition, Santé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beaucoup de jeunes réfractaires à l'absence de viande dans certains repas</li> </ul>		PAT	Service restauration, ALESA		X	X	X
<b>A24 Communiquer en interne et en externe sur notre stratégie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser les apprenants sur le contenu de leur assiette : utilisation du futur écran avec des fiches producteurs par ex.</li> <li>- Communiquer notre stratégie d'approvisionnement au travers des PAT notamment</li> <li>- Communiquer notre stratégie à notre financeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impact potentiel sur le recrutement ?</li> </ul>		- Rédiger un guide de retour d'expérience et de conseils pour les collectivités - Synthèse pour la région	PAT	Service restauration	PIC potentiel en BTS Dans toutes les classes : rédaction de supports de communication en français, ESC, économie ou LV	X	X	X

## Changeons le monde avec notre fourchette : mangeons terroir, façonnons notre territoire!

Objectifs Projet Tiers temps Alban LEDEY	Actions	Opportunités - Atouts	Freins - contraintes	Livrables / Enseignables	Partenaires	Centres	Classes -Modules	Calendrier		
								n	n+1	n+2
<b>Axe 3 : Accompagner les producteurs et futurs producteurs vers des systèmes plus résilients en cohérence avec les attentes sociétales et la fourniture de produits locaux</b>										
<b>A 31 Encourager les démarches de diagnostic HVE ou CAP2ER chez les producteurs fournisseurs,</b>	- Proposer des diagnostics HVE ou CAP2ER de niveau 1 pour inciter les producteurs à analyser leurs pratiques, éventuellement avec une classe	- En cohérence avec le PLEPA - Approche pédagogique potentielle - Loi Climat et Résilience	- Comment valoriser ces diagnostics ?	Fiche bilan pour les producteurs concernés	CA 58, producteurs locaux	EPL	BTS PA - M51 BTS ACSE – M et M52 Bac STAV S1 Bac CGEA	x	x	x
<b>A32 Favoriser la relation entre les agriculteurs et les consommateurs afin de revaloriser le monde agricole</b>	- Organiser une journée « ferme ouverte » sur l'exploitation - Organiser sur site le festival Alimen'terre, des débats - Communiquer sur les bonnes pratiques de ces producteurs dans notre annuaire des producteurs	- En cohérence avec le PLEPA - Réseau de communication de l'ADN, du Dépt, - Faire découvrir notre EPL et nos formations	- Faire venir du monde dans notre EPL		CA 58, festival alimenterre, producteurs locaux, PAT	EPL, PAT	PIC Bac STAV semaine ESDD	x	x x	x x
<b>A33 Développer un enseignement concerté sur la diversification en circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective dans nos formations en cohérence avec le PLEPA,</b>	- Organiser des temps d'échanges pédagogiques sur la création de séquences pédagogiques sur la diversification en circuits courts et la restauration collective, - Développer des séquences pédagogiques sur les circuits courts et la restauration collective dans les modules liés aux référentiels et hors référentiels,	- En cohérence avec le PLEPA, - Réflexion pédagogique entre enseignants de matières différentes, - Opportunités de travail collectif	- Mobiliser les troupes !	Création de séquences pédagogiques collectives en mixant les classes	PAT	EPL	Formation maraîchage du CFPPA BTS ACSE – M55 BTS PA – MIL AB et VD Bac STAV Bac Pro CGEA Bac Pro TCVA	x	x	x
<b>Axe 4 : Faire des jeunes des ambassadeurs de l'alimentation durable et équitable</b>										
<b>A41 Diminuer le gaspillage alimentaire en rendant les apprenants plus responsables,</b>	- Mettre en place un gâchis mètre pour la pain, - Analyser les pesées de déchets alimentaires effectuées avec une enquête auprès des usagers de la restauration, - Sensibiliser les utilisateurs face à ce gâchis, - Mettre en place une journée « eco-responsable » - Mettre en place un système de réservation des repas	- bcp de nos jeunes enfant d'exploitant possèdent la valeur « travail » de leurs parents, c'est peut-être une piste à exploiter - Beaucoup d'argent à économiser pour mieux dépenser	- Lutter contre le « je paye donc j'ai le droit de... » -	Proposer un guide pédagogique d'activités autour du gaspillage alimentaire	PAT	Service restauration, LEGTA, Plagny	Eco responsables BTS STAV S1 Bac G Biologie Ecologie	x x x x	x x x	x x x
<b>A42 Mettre en place des animations sur l'alimentation en dehors des cours,</b>	- Développer les animations dégustations comme celle faite par le LPA (soupe) - Mettre en place une journée « eco-responsable » - Stimuler la créativité des jeunes par la mise en pratique avec l'ALESA	- Les jeux sur l'alimentation existent et sont nombreux !, - Utiliser le laboratoire d'analyse sensoriel du site de Cosne, - Volonté de l'EN de travailler sur l'alimentation « Santé », on apporte un volet différent : « <b>Ce que tu manges te constitue de l'intérieur et dessine ton monde extérieur</b> » - Entrée pour communiquer en tant qu'EPL pour le recrutement	- Etre accueilli par des structures	Proposer un guide pédagogique d'activités autour de l'alimentation durable (mallette pédagogique, serious game) estampillé : « L'aventure du vivant »	PAT	EPL ALESA		x x	x x	x x
<b>A43 Mettre en place des animations sur l'alimentation auprès de jeunes hors de l'EPL ,</b>	- Développer des animations avec des écoles primaires, des collèges ou lycées, des accueils de Loisirs, - Développer l'accueil de classes extérieures sur site, des éco-responsables d'autres établissements - Réfléchir à une action de communication hors EPL lors d'une manifestation extérieure				PAT	EPL	PIC	x	x	x
<b>A44 Rendre les jeunes acteurs pour la promotion d'un alimentation durable</b>	- Développer des animations avec des écoles primaires, des collèges ou lycées, des accueils de Loisirs par les apprenants, - Donner un rôle aux apprenants dans les différentes animations proposées - Développer une pédagogie concertée mise en place par les apprenants	- PIC en BTS - Semaine de stage thématique type ESDD en STAV - Pluridisciplinarité		Action de communication sur le rôle des jeunes	PAT	EPL	PIC STAV	x x	x x	x x
<b>A45 Sensibiliser les jeunes à l'alimentation solidaire</b>	- communiquer sur les opérations mises en place sur le site de Plagny - Développer des opérations « alimentation solidaire » sur l'EPL.	Mixité des publics LPA déjà engagé dans la démarche d'alimentation solidaire		Création à réfléchir avec les prof d'ESC	Ville de Nevers avec son projet au Banlay, Asso d'aide alimentaire, PAT	EPL	Bac Pro TCVA STAV	x x	x x	x x



