

# Les exploitations agricoles des lycées s'engagent vers la Loi EGALIM

## Cultivons ensemble la transition alimentaire

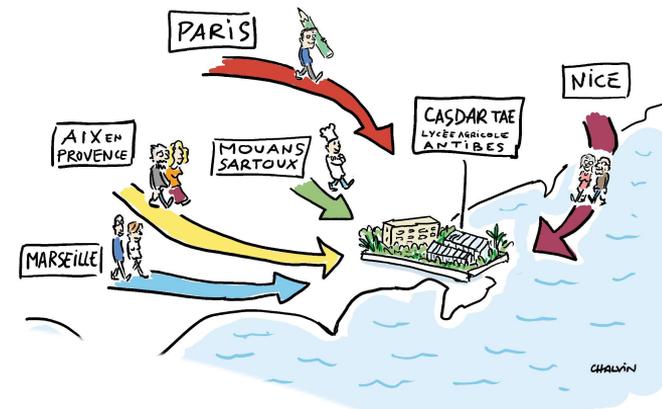
Les exploitations agricoles des lycées agricoles : un maillon identitaire unique

Objectif principal du projet : Développer l'approvisionnement des restaurants scolaires à partir des produits de nos exploitations

*Chef de file :  
Campus Nature Provence (Aix)*

*Partenaire : Campus Vert d'Azur Antibes*

*Autres acteurs impliqués :  
Cultures permanentes, Bio de Provence*



# Un projet au service de l'agro-écologie

## Proposer un modèle de système alimentaire durable et local :

- Penser des unités de productions pour approvisionner la restauration scolaire (objectifs partagés)
  - dès la création (Aix)
  - en repositionnant l'existant (Antibes)
- Favoriser l'achat par la restauration scolaire de produits locaux dans un circuit de commercialisation extra-court
- Mesurer et éviter les pertes de production au champ (gaspillage alimentaire)



Lycée Agricole et production locale



# Un projet au service de la pédagogie

Projet  
EA et Egalim



## Plan Enseigner à Produire Autrement 2 : Axe 1, Axe 2, Axe 3 et Axe 4

- Rendre les apprenants (lycéens, adultes ) acteurs et/ou auteurs de leurs apprentissages = Pédagogie active = (Pédagogie de projet) 2nde, cycle STAV, BP REA) et apprenants de lycée professionnels hôteliers
- 
- Projet support pour questionner les systèmes alimentaires
- Développer l'esprit critique



# Un projet au service du territoire

Projet  
EA et Egalim

Faire prendre conscience au sein de nos réseaux de :

- Les exploitations agricoles des lycées agricoles peuvent fournir des produits de qualité pour les restaurations scolaires pour répondre à la Loi EGALIM
- Les lycées agricoles dotés d'exploitation agricole peuvent servir de modèle pour la mise en oeuvre de PAT
- Les exploitations agricoles : exemple de techniques de production, lieu de formation, sensibilisation



Expliquer aux jeunes ce qu'est une exploitation Agricole ?

Vazy !  
C'est bizarre ce truc..  
Ca colle au pied...

C'est là dedans  
que ça pousse  
la bouffe ??



## Ce qui a marché

*Méthodologie de pilotage transversal (DMAIC)  
Comités techniques propres à chaque structure*

### Sur le volet technique

- ✓ Engagement fort des équipes de direction

### Sur le volet pédagogique

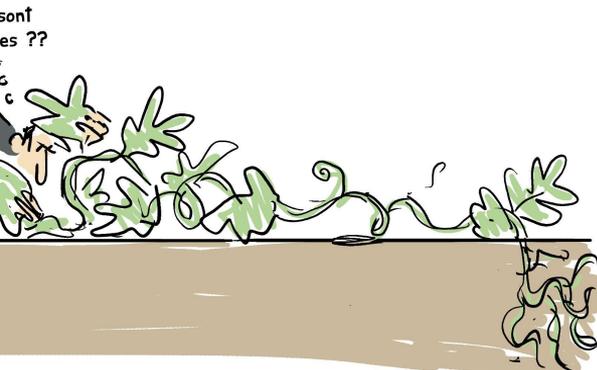
- ✓ Innovation pédagogique = Projet de la terre à l'assiette = Regard croisé Ministère de l'agriculture / Education nationale
- ✓ Impliquer les apprenants : projet support d'apprentissage

### Sur le volet lien au territoire

- ✓ Partage d'expérience pour diverses structures du territoire
- ✓ Implication dans les groupes de travail de différents PAT



thode DMAIC : Analyser les causes racines



restauration scolaire avec la production locale



# Les freins rencontrés

## Sur le volet technique

- ✓ La période de COVID, consignes de sécurité draconiennes pour l'accès aux sites
- ✓ Manque de stabilité d'équipe / 3 structures
- ✓ Enjeu de l'accompagnement au changement pour s'autoriser à collaborer (dans structures hiérarchisées)

## Sur le volet pédagogique

- ✓ Concilier calendrier scolaire au calendrier du projet
- ✓ Difficile de déplacer les apprenants pour partage d'expérience

## Sur le volet lien au territoire

- ✓ Manque de visibilité du projet sur le territoire en lien avec manque de stabilité
- ✓ Identification réseaux chronophage