

" COURTS CIRCUITS "

La newsletter du projet alimentaire d'établissement



VOUS AVEZ DIT CIRCUITS COURTS ?

par Pierre GARSI

En développant les circuits courts et le manger local, le lycée offre aux apprenants/consommateurs la possibilité d'adopter une consommation responsable en faveur du territoire et bonne pour leur santé.

Le Vol.1 de cette newsletter, vous informe sur le projet, la mission du tiers temps et les actualités. Ce projet consiste à former nos élèves à l'histoire et à la valorisation des produits issus de notre exploitation agricole et de ses différentes composantes : pisciculture, maraîchage, conchyliculture et éco-pâturage. Produire et consommer, c'est savoir ce qu'il y a dans son assiette, connaître l'origine et la qualité des produits que l'on cultive, cuisine et consomme. Notre lycée peut devenir «producteur consommateur».

PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

L'EXPLOITATION AGRICOLE

PRESENTATION DU PROJET

ACTUALITES





"Notre établissement est singulier : il est le seul lycée français à regrouper une exploitation agricole et un restaurant hôtelier ."

Brice Lucas, Proviseur



Qu'est ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Plan National Alimentation du Ministère Agriculture EGALIM

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementaux du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.

Quels sont les enjeux ?

Les projets alimentaires territoriaux répondent à l'enjeu d'ancrage territorial mis en avant dans le PNA et revêtent :

- **une dimension économique** : structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles
- **une dimension environnementale** : développement de la consommation de produits locaux et de qualité, valorisation d'un nouveau mode de production agroécologique, dont la production biologique intégrée, préservation de l'eau et des paysages, lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **une dimension sociale** : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, don alimentaire, valorisation du patrimoine.



Un nouveau périmètre pour l'exploitation agricole du lycée :

Une exploitation aux composantes multiples et complémentaires

L'exploitation agricole est un lieu essentiel pour des apprentissages diversifiés. Elle regroupe aujourd'hui :

Les serres d'Olivier et ses 3 ateliers de production : la production florale, le maraîchage (jeunes plants de légumes et aromatiques, légumes de consommation) et la pépinière. Apprenants et salariés assurent la production, le suivi des cultures et accueillent les clients tout au long de l'année. Elle regroupe également en son sein le magasin pédagogique des élèves de la section fleuriste, qui exposent leurs créations.

Un atelier aquacole avec des étangs de polyculture traditionnelle (carpes, gardons, carnassiers), une unité d'aquaponie, un bâtiment moderne équipé de systèmes re-circulés pour l'élevage de salmonidés et percidés et des bassins extérieurs dédiés à l'élevage des poissons d'ornement. L'atelier aquacole implanté sur l'étang du Crémeur, source principal du Mes, est le support d'apprentissage de méthodes traditionnelles et de techniques modernes.

La ferme marine de Pen Bron est installée sur 2 ha au cœur des marais salants et dispose de bassins et des claires dédiées à l'aquaculture marine (coquillages et gambas). Elle regroupe un atelier de travail des coquillages équipé de machines professionnelles, de bassins de purification et d'un atelier de conditionnement-vente - stockage conformes à la réglementation sanitaire en vigueur. Issus d'élevages extensifs, respectueux de l'environnement marin, les coquillages produits dans le Traïct du Croisic en zone A (excellente qualité micro biologique de l'eau) achèvent leur élevage par une phase de finition en bassins ou claires. Les élèves interviennent sur l'ensemble des phases d'élevage. Le site dispose également d'une écloserie et de bassins dédiés à la pisciculture extensive (bars et truites de mer)

Enfin, 7 ha d'espaces naturels sur le site du lycée, sont gérés en **écopaturage**, avec un troupeau de 27 moutons de Landes de Bretagne.



LE TÉMOIGNAGE DU DEA : JERÔME BINET

" Ce projet est essentiel pour notre établissement de formation afin de tirer parti de la singularité de notre lycée, seul établissement en France à bénéficier d'une section hôtelière et d'une exploitation agricole. Nous souhaitons mettre en place un plan "De la fourche à la fourchette". C'est un projet ambitieux car les sections répondent à des contraintes et des saisonnalités différentes. C'est aussi l'opportunité d'enrichir les parcours de nos élèves et d'accroître l'attractivité de nos formations. Pour nos élèves de l'Hôtellerie, ce projet doit permettre d'améliorer la connaissance des produits et les modes de production de l'exploitation. Pour les élèves de l'agriculture, c'est connaître les attentes des professionnels de la restauration, conseiller les clients sur l'utilisation ou la transformation du produit. Entre les sections, on partage ainsi les questions de production, transformation, commercialisation. Ce projet s'inscrit pleinement dans le projet de l'exploitation agricole de notre établissement".

**Organisation de l'exploitation agricole :
une nouvelle approche**



ZOOM SUR : LE RÔLE ET LES MISSIONS DU TIERS TEMPS

le dispositif tiers temps

DGER - Ministère agriculture

La Direction générale de l'enseignement et de la recherche a souhaité encourager les établissements porteurs d'un projet de qualité en leur dégageant des moyens : depuis la rentrée 2007, ceux-ci peuvent bénéficier d'une décharge de service équivalente à un tiers temps d'enseignement pour un ingénieur ou enseignant, chargé de la réalisation du projet. Les projets d'animation proposés doivent prendre en compte :

- le projet d'établissement,
- l'implication du lycée dans l'animation et le développement territorial au regard des besoins dans toutes ses dimensions : agricole et alimentaire, culturelle, sociale, économique, environnementale et internationale,
- la création d'une équipe interne identifiée soutenue par l'équipe de direction s'impliquant au côté du chargé de projet dans la mission animation et développement des territoires,
- les incidences pédagogiques envisagées en précisant le lien avec l'équipe enseignante.

PRODUIRE ET CONSOMMER AUTREMENT : EXPÉRIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT DE CIRCUITS COURTS ET ULTRA COURTS AU SEIN DE L'EPLE OLIVIER GUICHARD

EPLE, le lycée professionnel Olivier GUICHARD est un établissement singulier qui réunit des formations et des personnels de 3 ministères différents : aquaculture, conduite de production horticoles, travaux paysagers pour le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation / fleuristerie, hôtellerie-restauration, maintenance automobile et des matériels parcs et jardins pour le Ministère de l'Education nationale, cultures marines pour le Ministère de la Transition écologique et solidaire.

L'établissement propose des formations initiales, continues (pour le compte du GRETA Loire-Atlantique) et par apprentissage (pour le compte du CFA EN 44 et pour celui du CFA Nantes Terre Atlantique) pour l'obtention de diplômes de niveau III, IV et V.

Le lycée est implanté sur un site remarquable de 22 hectares, intégré dans le Parc de Brière, en périphérie de Guérande auquel s'ajoute une annexe à Pen Bron, au milieu des marais salants, à une dizaine de kilomètres du site principal.



Seul EPLE, à compter une exploitation agricole au sein de laquelle sont réunis les serres horticoles et de maraîchage, l'atelier aquacole, la ferme marine, l'éco-pâturage (gestion intégrale sur 7 hectares) et la serre aquaponique. Le lycée professionnel Olivier GUICHARD réunit une section hôtelière complète (cuisine et service, du CAP au BTS, 120 apprenants) et une exploitation agricole (production animale et végétale).

Notre projet consiste, notamment à l'interne et en circuit ultra-court, à développer une production animale et végétale agro-écologique de l'établissement. Ce qui pour l'heure n'est pas le cas du fait des fonctionnements cloisonnés des différentes sections professionnelles et du SRH (service de restauration collective).



Valorisons les produits d'Olivier au travers des circuits ultra-courts

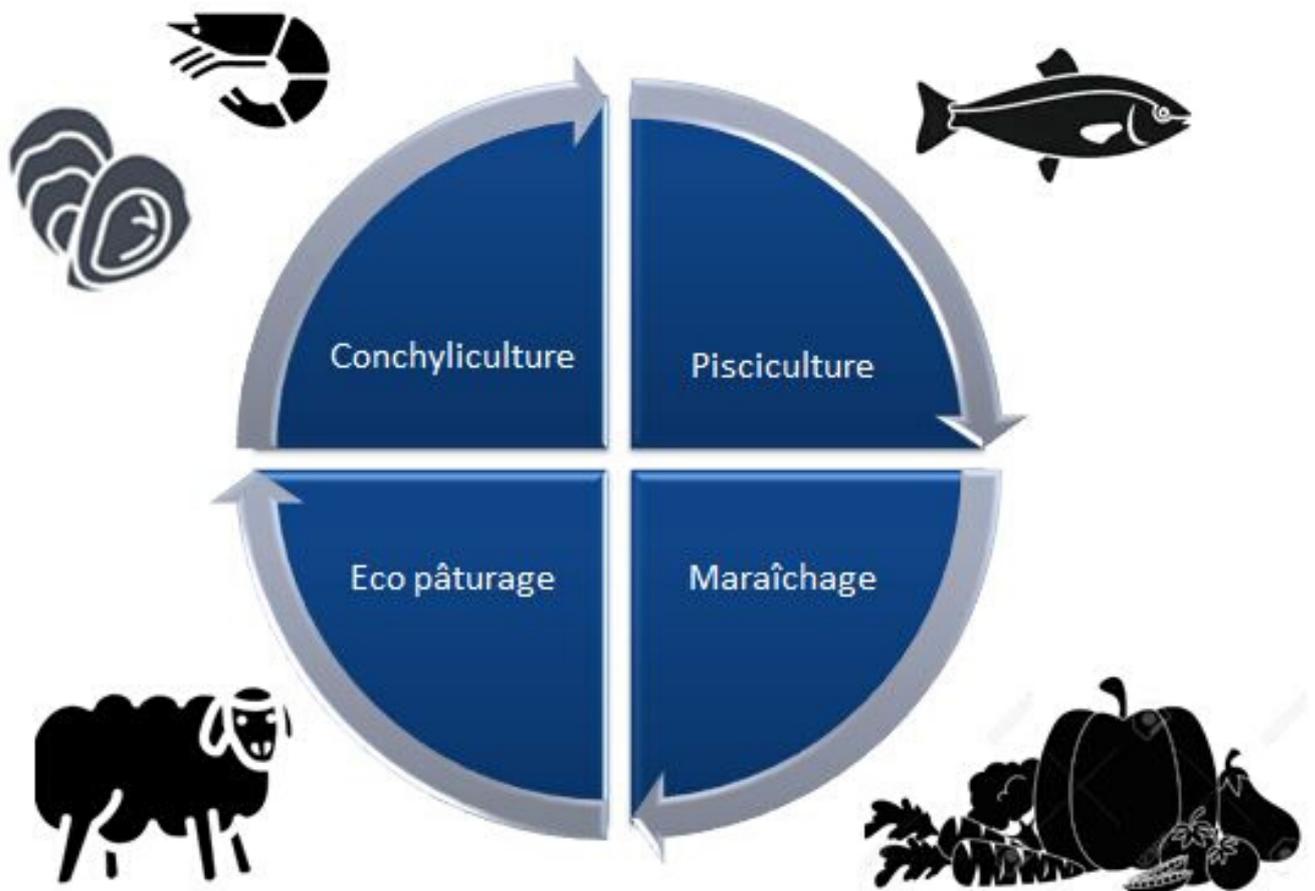
Moutons, truites, huîtres, sandres, crevettes et légumes de l'exploitation seront valorisés via :

- la restauration collective
- la vente directe
- le restaurant Le PALUDIER

Lycée
Professionnel

Olivier
Guichard
—
GUÉRANDE

**LES PRODUITS
DE L'EXPLOITATION**



1ER COMITE DE PILOTAGE

du Projet Circuits courts

Le 1^{er} comité de pilotage s'est tenu le Lundi 9 décembre 2019 en salle du Conseil d'administration.

Le programme de la journée était le suivant :

9H30 Accueil des participants

10H00 Présentation du programme « Produire et consommer autrement : expérimentation et développement de circuits courts et ultra-courts
Présentation des objectifs et actions envisagées

10H45 : Tables rondes

12H30 : Déjeuner au restaurant Le Paludier (avec des produits de la ferme cuisinés par les élèves hôteliers)

14H00 : Visite de l'exploitation agricole

Étaient présents :

- 3 représentants des élèves,
- l'équipe de direction, le DEA et le tiers temps,
- 1 représentant du CPIE,
- 1 représentant de la ville de Guérande
- le président de l'association des Produits de la Presqu'île
- les chargés de mission développement durable
- les enseignants et les coordonnateurs des secteurs hôtellerie, cultures marines, et horticulture.



"Planifier les productions, communiquer, et mettre en oeuvre des situations professionnelles sont les grands axes du projet "



Des tables rondes riches en échanges et conclusions

Les participants du COPIL n°1 ont travaillé sur 4 tables rondes. Nous vous livrons ici, leurs principales orientations et propositions. Ces éléments doivent permettre de dynamiser le projet de circuits courts au sein de notre établissement.

Comment améliorer la connaissance du projet "circuits ultra-courts" au sein de la communauté scolaire ?

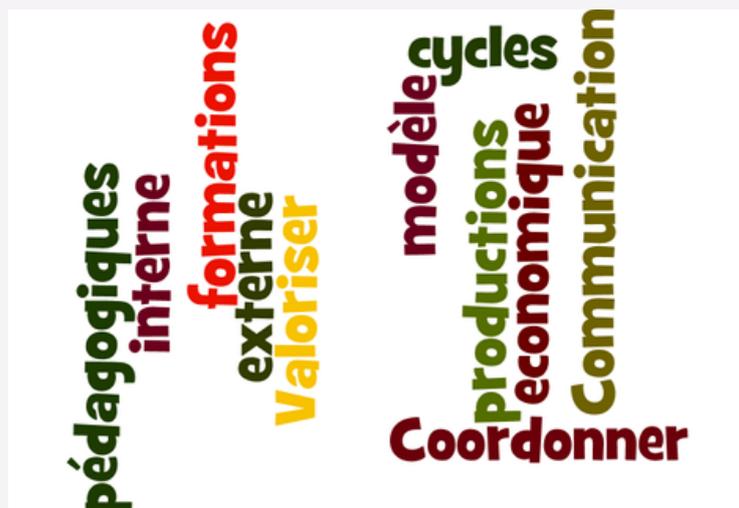
- Produire une Newsletter trimestrielle,
- Diffuser des messages sur écrans,
- Créer une plaquette produits de la ferme,
- Faire des élèves les ambassadeurs du projet,
- Créer un concours sur le nom du projet/logo,
- Valoriser les formations par les jeunes,

Comment améliorer la communication externe du projet "circuits ultra-courts" ?

- Se mobiliser sur les temps forts du territoire (Fête médiévale, Saveurs d'octobre,...),
- Référencer nos produits auprès de l'Association Produit en Presqu'île et du CPIE ,
- Créer un compte Instagram officiel,
- Positionner le lycée comme lieu de vente de produits locaux et issus d'autres produits des lycées agricoles,
- Démontrer la plus value pédagogique : « *cela a du sens de venir acheter ici* »,
- Favoriser le bouche à oreille,

Comment coordonner la pédagogie et les cycles de production de l'exploitation ?

- Identifier et lever les contraintes pour chaque produit et chaque secteur,
- Élaborer un planning détaillé des productions des différents ateliers à destination du restaurant et de la restauration collective,



Comment ce projet peut contribuer à mieux valoriser les formations ?

- Collaborer avec les ambassadeurs des formations : maîtres de stages, CCI, Chambre d'agriculture,...
- Profiter des événementiels : fête du PNR, marchés locaux,
- Organiser des TP ou mini-stages : "*comment créer sa jardinière*", "*faire de la taille*", en formation continue/adulte,
- Améliorer la communication sur les formations/ en lien avec le Produire autrement,
- Développer des lieux d'expérimentation : aquaponie, maraîchage, agro-foresterie, écopaturage,...

Pendant le confinement, l'EPLÉ O.Guichard développe son DRIVE

Notre exploitation agricole s'adapte en pleine crise du Covid 19 en répondant aux attentes des clients



Pierre Garsi, responsable du secteur aquacole du lycée Olivier-Guichard, et Maryline, venue récupérer sa commande de truites bien fraîches ! © Ouest-France

Les systèmes alimentaires locaux sont un des leviers promus par L'UE et la France pour le développement d'une économie plus durable. La transition vers des pratiques agricoles durables et la relocalisation des systèmes alimentaires sont une réponse aux enjeux des changements climatiques, de sécurité alimentaire, de réduction de la pauvreté, d'éducation mais également sur le plan sanitaire.

La crise du Covid 19 a renforcé les attentes des français pour une alimentation locale durable. Les circuits courts s'affirment aujourd'hui comme une alternative à la grande distribution et peuvent devenir un des piliers d'une transition écologique réussie du système agroalimentaire.

Pour répondre à la crise et aux attentes des clients, l'exploitation agricole du Lycée Professionnel Olivier GUICHARD a mis en place un drive Végétal et un Fish Drive. Ces drives ont connu un réel succès. Ils ont permis de garantir des ressources financières à l'exploitation, tout en valorisant le travail des élèves même pendant leur absence, et de mieux identifier l'exploitation et son offre de biens et services sur le territoire de la presqu'île guérandaise.

Suivez notre actualité sur :



Lycée Olivier Guichard Guérande Officiel