

NOM DE L'ORGANISATION¹

Lycée agricole de
 Toulouse Auzeville

GRUPE DE JEUNES²

1ères STAV 3 (20 élèves)–
 seconde (3 classes 98 élèves)
 – BTS APV (2 groupes de PIC,
 8 étudiants)

DATE³ 2019-2020

**TERRITOIRE : Région de
 Toulouse**

THÈME⁴ : transformation et filière

**TYPE : Création recettes et
 sensibilisation aux enjeux du
 consommer local**

FICHE INITIATIVE
**FARMLAB – Inventons des pâtes à
 tartiner locales et durables**



¹ Organisation légalement constituée qui présente l'initiative au nom du groupe de jeunes.

² Nombre de jeunes impliquées. S'il s'agit d'une classe précisez.

³ La date de mise en œuvre de l'initiative.

⁴ Les thématiques ALIMENTERRE sont : agriculture durable, alternatives de commercialisation, agrobusiness, biodiversité, climat et énergie, commerce international, Elevage-viande-lait, faim et malnutrition, genre, impact des choix de consommation, transformation et filières, politiques agricoles. www.alimenterre.org

Résumé

La classe de 1ère STAV transformation travaille toute l'année scolaire sur un projet de « mise au point de nouvelles recettes valorisant les produits de l'exploitation agricole de l'EPL et de la région Occitanie » dans le cadre d'un projet de filière en lien avec le projet FARMLAB porté par l'EPL de Toulouse Auzeville.

L'idée est d'inventer des pâtes à tartiner sucrées ou salées valorisant le miel, les légumineuses de l'exploitation et les autres productions locales. Le projet implique également la cantine, l'exploitation agricole, la filière boulangerie du lycée professionnel Renée Bonnet, et deux jeunes services civiques burkinabés spécialistes en apiculture.

OBJECTIFS

- Faire participer et impliquer les élèves dans un projet de type pluri-disciplinaire (agronomie, économie, filière, éducation socioculturelle, technologie de transformation, marketing....)
- Prendre conscience pour les élèves et les clients du magasin de l'exploitation de la place des légumineuses dans l'alimentation, légumineuses et mondialisation (ex : alternatives au soja provenant d'Amérique du Sud, etc.), importance du rôle des insectes auxiliaires et de l'importance de la préservation de la biodiversité
- Comprendre les impacts sur la santé des produits agroalimentaires ultratransformés
- Trouver des idées de débouchés pour les productions de l'exploitation et les valoriser à la cantine

PARTENAIRES ASSOCIES

- Equipe pédagogique
- Exploitation du lycée et son magasin de vente de produits locaux et des lycées agricoles (miel, pâtes, pain, légumineuses (lentilles, pois chiche....) en vrac....) et son équipe notamment intégrant les services civiques du Burkina-Faso
- Equipe d'Elior, en charge de la restauration collective de l'ENSFEA
-
- Clients du magasin de l'exploitation
- Centre d'Innovation sur l'Alimentation
-
- Lycée professionnel Renée Bonnet
- Fédération régionale Occitanie des fruits et légumes : inscription du projet dans le concours

Contact⁵: **J Bossu, P. Delperie**
Janine.bossu@educagri.fr
Pierre.delperie@educagri.fr

Site internet⁶ :
<https://www.citesciencesvertes.educagri.fr/>

⁵ Responsable du groupe (nom et mail)

⁶ De l'initiative ou de l'organisation.

Le contexte

Cadre de l'action

L'action se situe plus généralement dans le cadre du projet FARMLAB, porté sur l'EPLFPA et qui s'appuie sur une démarche impliquant l'exploitation et la plateforme agroécologie, les équipes pédagogiques de l'EPL, l'association CISALI et des partenaires de la production et de la transformation.

L'action présentée est conduite dans le cadre de la première année bac techno STAV transformation. L'objectif est de développer un fil directeur entre les différents modules permettant d'impliquer les apprenants dans l'action. L'enjeu est de sensibiliser aux modes de production agroécologique et de sensibiliser au consommateur local, tout en allant à la rencontre des acteurs de la région.

Les élèves de première STAV (spécialité transformation alimentaire) imaginent, testent et développent des produits transformés à partir des productions de l'exploitation agricole du lycée. Cette démarche de projet permet de mieux comprendre le processus de recherche et développement dans le cadre d'un cadre encourageant une alimentation saine et durable.

2 classes de seconde ont également travaillé sur des recettes à base de miel et de légumineuses. 2 groupes de PIC de BTS APV ont travaillé sur la valorisation de ces démarches au self (semaine des légumineuses initialement prévues la semaine du 16 mars et reportées à une date ultérieure du fait de la fermeture des établissements) et à l'extérieur lors de journées portes ouvertes du 29 février dernier.

Ce projet s'intègre dans la dynamique de transition agroécologique globale de l'exploitation en lien avec les partenaires agricoles du territoire (zéro glyphosate, zéro phyto, BIO, développement d'une filière légumineuses en Occitanie, biodiversité, co construction de projets avec les consommateurs et producteurs du territoire (démarche living lab).

Nous mettons plus particulièrement l'accent sur la démarche menée avec la classe de première bac techno STAV transformation.

Thématique(s) abordée(s)⁷

Agriculture durable, alternatives de commercialisation, biodiversité, climat et énergie, impact des choix de consommation, transformation et filières

Lien avec le festival ALIMENTERRE

Le lycée agricole d'Auzeville participe depuis longtemps au festival Alimenterre et à des projets de solidarité internationale avec le Burkina Faso en lien avec le thème de l'alimentation (projection de films et débats en classe, jardin Mandala à côté du foyer avec un enseignant d'éducation socio culturelle et des services civiques de réciprocité du Burkina Faso, club UNESCO animé par les mêmes volontaires (jeux et danses d'Afrique, projet de solidarité...). Une projection Alimenterre a été organisée aussi cette année en collaboration avec le lycée, l'Ecole Nationale Supérieure de Formation de l'Enseignement agricole, le CROSI et artisans du monde Toulouse sur le complexe agricole. Un producteur sud-américain de

⁷ Agriculture durable, alternatives de commercialisation, agrobusiness, biodiversité, climat et énergie, commerce international, Elevage-viande-lait, faim et malnutrition, genre, impact des choix de consommation, transformation et filières, politiques agricoles. Des ressources sont disponibles sur alimenterre.org

Quinoa a participé à cette projection et a pu visiter les projets agroécologiques du lycée et échanger avec l'équipe.

Objectif(s)

Former des jeunes consommateurs et futurs professionnels de l'agroalimentaire aux enjeux d'une alimentation saine, issue de productions locales préservant les ressources (eau, énergie, air...) et durables (Objectif 12 des ODD)

Acteurs impliqués et moyens mobilisés

Partenaires techniques et financiers (nom et modalités)

Acteurs	Moyens mobilisés
Enseignants (Agronomie, génie alimentaire, génie industriel langues, mathématiques, éducation socioculturelle, économie,)	Cours, TP, Accompagnement des élèves dans le projet, suivi des activités
Exploitation agricole /plateforme agroécologie Production et pilote du FARMLAB	Visite et échanges sur les systèmes et modes de production Mise à disposition des produits de l'exploitation et modes de production. Mise à disposition de la démarche FARMLAB Mise à disposition du fichier client et de l'espace de vente pour la réalisation de l'enquête consommateurs. Accueil sur l'exploitation du producteur de quinoa après la projection du film dans le cadre du festival Alimentterre et échange sur les expérimentations de diversification de culture menée par la plateforme agroécologie
Services civiques du Burkina et club UNESCO	Aide pour les liens avec l'atelier apicole et intégration du miel dans les recettes
ENSFEA	Mise à disposition de l'amphithéâtre pour la projection et débat Alimentterre « Quinoa, prenez-en de la graine » Lien avec le restaurant de l'ENSFEA et communication associée
ELIOR	Echange sur la faisabilité et tests pour intégrer les pâtes à tartiner au petit déjeuner ou les repas.

	Conseil pour améliorer les recettes testées. Participation à la présentation pour le concours de la Fédération Régionale des fruits et légumes Occitanie.
Fédération Régionale Occitanie Fruits et légumes	Concours « développer et valoriser la filière fruits et légumes en Occitanie »
CISALI (Centre d'Innovation sur l'Alimentation), partenaire du FARMLAB	Appui au déploiement de la démarche living lab menées dans le cadre du FARMLAB
Lycée professionnel Renée Bonnet, équipe pédagogique et apprenants de la filière boulangerie	Expérimentation de panification des farines fermières de l'exploitation. Préparation des pains pour la dégustation des pâtes à tartiner pour le concours Fruits et Légumes

Budget

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Petit matériel (ustensiles, ingrédients), com	700 €
Déplacements (visites entreprises)	1000 €
Vacations enseignants (pilotage du projet)	500 €

Autres moyens mobilisés

Implication de la plateforme agroécologie, de l'exploitation, et de la chef de projet et de partenariat pour l'animation de réunion d'équipes en fin d'année 2019 pour partager les projets et identifier ceux à mener en 2019-2020

Valorisation des réunions filières pour la construction du projet. Valorisation des réseaux et des partenariats.

La démarche

date	Objet de la séance
Septembre 2019	Visite de l'exploitation afin de visualiser les différentes productions (notamment sur les légumineuses et atelier apicole) et transformations Apport sur les notions à mobiliser en ESC (Place des légumineuses dans l'alimentation, légumineuses et mondialisation (ex : Soja provenant d'Amérique du Sud, etc.)...)

Octobre	Etat des lieux produits / recettes existant (recette et produits commercialisés) et du contexte, afin d'établir un questionnaire destiné aux clients de l'exploitation et à l'ensemble de l'établissement
	Mise en ligne du questionnaire sera via le fichier clients du magasin et sur l'ENT de l'établissement
	Dépouillement du questionnaire
Novembre	Travail des élèves en vue de préparer un document présentant toutes les productions locales (fruits, légumes, fruits secs), afin de mettre en évidence un futur choix d'ingrédients locaux.
	Visites de fabricants de pâte à tartiner en lien avec l'enseignant d'anglais. Objectif : mieux visualiser la transformation.
	Analyse des résultats en mathématiques et informatique
	Réalisation en économie de recherche d'informations technico-économiques sur les productions de fruits et légumes en lien avec des recettes potentielles.
Décembre	Présentation du projet complet aux élèves, avec présentation des caractéristiques des produits de l'exploitation. Constitution des groupes d'élèves (2 groupes de 4 et 4 groupes de 3)
	Travail sur les productions des matières premières principales (légumineuses et miel avec le responsable du pôle apicole et deux service Burkinabés)
Janvier 2020	<ul style="list-style-type: none"> - Rédaction en anglais d'un power-point restituant la visite faite d'un atelier de fabrication de crème de marrons - Traduction en anglais et espagnol des recettes proposées
	Travail sur les recettes proposées par les élèves : <ul style="list-style-type: none"> - étude de leur faisabilité en lien avec le cuisinier et la responsable de la cantine ELIOR - établissement par groupe du diagramme de fabrication de la recette retenue avec mise en évidence des besoins (matériel, ingrédients)
	Cours sur les valeurs nutritionnelles des aliments, avec en exercice d'application un calcul des valeurs nutritionnelles des pâtes à tartiner choisies
Février	TP fabrication des recettes choisies
	Séance de dégustation des recettes fabriquées
	<ul style="list-style-type: none"> - au sein de la classe avec intervention du chef d'Elior (dégustation et conseils d'amélioration) - en la salle des profs, avec organisation par les élèves.
	Analyse des résultats en mathématiques informatique.

Mars	Présentation du projet au concours « développer et valoriser la filière fruits et légumes en Occitanie » à Carcassonne
Avril	Formalisation des fiches produits pour les recettes retenues Rencontre et étude de faisabilité avec la cantine pour l'intégration au petit déjeuner et au self

Les effets quantitatifs et qualitatifs

Le projet a permis d'impliquer toute la classe de bac technologique et toute l'équipe pédagogique et de faire du lien au sein de l'EPLEFPA mais également avec les partenaires du territoire (2 entreprises de la filière F et L, Lycée Renée Bonnet).

Les 20 élèves ont pu mener leur projet et le défendre devant un jury de professionnels qui a salué leur implication et la cohérence de la démarche menée, cela a permis de renforcer la reconnaissance du travail effectué.

Ce projet a touché plus de 250 personnes en interne (apprenants, enseignants) et en externe (clients du magasin), il y a eu 250 réponses au questionnaire sur les pâtes à tartiner sucrées, 180 pour les pâtes salées. Cela devrait se poursuivre avec le déploiement des recettes testées à la cantine du complexe (ENSFEA – EPL- Services du ministère) et le partage de l'expérience via le magasin.

Il permet de consolider et renforcer une démarche d'innovation reliant la production, la transformation et la consommation.

Les freins et les leviers

La présence sur l'établissement du projet Innovant « Farmlab IDEAAL » a permis d'identifier une équipe projet associant enseignants, équipe de l'exploitation et de la plateforme, partenaires extérieurs (CISALI, Renée Bonnet) qui a rendu possible l'émergence du projet, l'identification d'une méthode, et des moyens financiers pour faciliter le projet.

L'animation mise en place par l'équipe a permis de faciliter la planification du projet son partage au sein de l'équipe pédagogique et son inscription dans le ruban pédagogique.

L'intégration des enjeux de la loi Egalim dans l'appel d'offre de l'ENSFEA pour le marché de la restauration a permis faciliter l'implication d'ELIOR dans le projet.

Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative

Importance de bien partager le projet au sein de l'équipe pédagogique pour que chacun puisse se projeter et identifier les apports qu'il peut faire.

Cela nécessite de dégager des moyens humains et matériels, et d'avancer un peu dans l'inconnu. Il est nécessaire de prendre du recul et de faire confiance au groupe, de s'entourer de partenaires pouvant consolider la démarche et ancrer celle-ci dans les enjeux du territoire.

Liens des supports illustrant le projet

Les supports ne sont pas encore en ligne, mais nous joignons le support de présentation utilisé pour le jury du concours

Fiche élaborée par : J. Bossu, P. Delpérié



COMITÉ FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

