

**NOM DE L'ORGANISATION** <sup>1\*</sup>

Lycée agricole Pixérécourt (EPLEFPA 54)

Nombre de jeunes impliqués<sup>2</sup>/Classe : **autour de 400 élèves.Toutes classes**

**DEPARTEMENT :**  
**Meurthe et Moselle**

**THÈME** <sup>3</sup> :

**Agriculture durable, bio-diversité-environnement, innovation culinaire**

**FICHE INITIATIVE  
MANGER PARTAGER**



**Résumé : Plus de 400 apprenants et l'ensemble de la communauté éducative ont pu partager, échanger atour des thématiques abordées dans les films de l'édition 2022 avec la solidarité comme fil conducteurs. De nombreuses actions ont permis au public de goûter des saveurs, participer à des lectures et animations, découvrir des clip-vidéo, affiches et installations réalisées par des étudiants.**

**OBJECTIFS**

- \* Sensibiliser les apprenants et l'ensemble des personnels aux enjeux alimentaires en lien avec les problématiques environnementales, sociétales et agricoles.
- \* Accompagner et favoriser le changement des pratiques alimentaires sans culpabilisation.
- \* Proposer des initiatives, innovantes et à la portée de tous au service d'un partage équitable des ressources.
- \* Varier les approches pédagogiques : ludiques, didactiques, sensorielles, pragmatiques, créatives

**PARTENAIRES ASSOCIES**

La Cie des Ânes avec Samy Allais, Jérôme Joubert, chef d'exploitation à Pixérécourt, le GESCOD, Nadia Sutter Huot, de la Boîte à cuisine, Marina de chez Nectar, Dominique Babut, enseignant en économie, Agnès John pour 3 pattes à un canard, Michel Grevis directeur du SNJ de Hollenfells, Véronique Chone AFDI, Adrien Pottier, agriculteur et formateur, Magasin à la ferme de Pixérécourt, Les Terroirs de Stan, La Halle de technologie, le CDI.

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

<sup>2</sup> Nombre de jeunes impliquées. S'il s'agit d'une classe précisez.

<sup>3</sup> Les thématiques **ALIMENTERRE** sont : agriculture durable, alternatives de commercialisation, agrobusiness, biodiversité, climat et énergie, commerce international, élevage-viande-lait, faim et malnutrition, genre, impact des choix de consommation, transformation et filières, politiques agricoles.  
[www.alimenterre.org](http://www.alimenterre.org)

Contact<sup>4</sup>: BLANCHOT Véronique  
GUELLIL Salima

Site internet<sup>5</sup> : [veronique.blanchot@educagri.fr](mailto:veronique.blanchot@educagri.fr)  
[salima.guellil@educagri.fr](mailto:salima.guellil@educagri.fr)

## Le contexte et cadre de l'action

Une semaine dédiée au festival AlimenTerre du 21 au 25/11. Les thèmes choisis sont en lien avec les films projetés. Les animations portées par la classe de GPN2 à destination des jeunes lycéens et collégiens se sont construites à partir du film « La part des autres »

Thématique(s) abordée(s)<sup>6</sup>

« Une terre sans abeilles » : Impact des pesticides sur la pollinisation, et sur la production agricole.

« Le dernier des laitiers » : La découverte de la filière lait au travers de différents systèmes. Les conditions de vie des éleveurs, la qualité nutritive des produits laitiers. Les conséquences sur l'environnement.

« La part des autres » : Questionnement sur l'aide alimentaire. Système vicieux ou vertueux.

Déclinaison d'actions autour du thème culturel : Consommer Autrement

## Publics cibles

Collégiens, lycéens, apprentis, étudiants (BTS-PA-STA-GPN-ACSE-TC)

Personnel de l'établissement

## *Liens avec les thématiques développées dans le festival ALIMENTERRE*

Les films choisis, les débats, permettent de considérer l'interdépendance Nord-Sud et notamment avec l'intervention de Véronique Choné de l'AFDI 54

Dans le cadre du club solidarité internationale La découverte du court-métrage « Tapis vert, l'homme qui arrêta le désert » les élèves ont échangé avec des responsables de l'association « Une oasis, une école » autour de l'usage de techniques agricoles ancestrales qui repoussent l'avancée du désert.

---

<sup>4</sup> Responsable du groupe (nom et mail)

<sup>5</sup> De l'initiative ou de l'organisation.

<sup>6</sup> Agriculture durable, alternatives de commercialisation, agrobusiness, biodiversité, climat et énergie, commerce international, élevage-viande-lait, faim et malnutrition, genre, impact des choix de consommation, transformation et filières, politiques agricoles. Des ressources sont disponibles sur [alimenterre.org](http://alimenterre.org)

## Partenaires impliqués et moyens mobilisés

**Animateurs de débats** : Cie des Ânes avec Samy Allais, Jérôme Joubert, chef d'exploitation à Pixérécourt, le GESCOD, Nadia Sutter Huot de la Boîte à cuisine, Michel Grevis directeur du SNJ de Hollenfells, Véronique Chone AFDI, Adrien Pottier, agriculteur et formateur, l'association « une Oasis, une Ecole »

**Partenaires techniques et financier** : Les Terroirs de Stan, La Halle de technologie, le CDI. EPL, GESCOD, Marina de chez Nectar, Dominique Babut, enseignant en économie, Agnès John pour 3 pattes à un canard pour les lectures musicales.

### *Budget*

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Matériels pour les animations	100 €
Repas des intervenants et jury Top Chef	280 €
Panier garni	50€
Kdo intervenant ( sac saveur)	10x5€ 50€
Création culinaire légumineuse	80€
Top Chef	(financement repas cantine habituel)

### *Autres moyens mobilisés*

Locaux du lycée, amphithéâtre, halle de technologie, atelier GPN, matériel multi médias

## Le projet

**Plus de 400 apprenants concernés ont pu échanger et débattre avec des professionnels de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation après la projection de 3 films.**

**Des collégiens et élèves de 2nd ont testé, goûté, cherché, partagé des expériences ludiques et originales lors des animations préparées par la classe de BTS GPN 2.**

**Durée du projet** : calendrier des activités en amont, pendant et après l'action

Juin 2022	Choix des films en équipe
De septembre à novembre	Préparation des animations
Du 14 au 18 Novembre	Diffusion des fiches pédagogiques aux collègues qui ont les classes concernées
Du 25 au 28 Novembre	Semaine AlimenTerre
Semaines suivantes	Rédaction de bilans

### **Implication des jeunes dans l'initiative** *(mise en œuvre et valorisation de l'initiative)*

Une série d'affiches et courts-métrage sur le thème "consommer autrement" par les classes de BTS GPN1 et PA1. Diffusion et exposition durant 2 semaines.

Animations éphémères pendant les pauses et jeu pour gagner le panier garni aux produits et mets locaux.

Amuse-bouche préparés par des étudiants de GPN1 et du personnel de la halle de technologie et dégustés lors de la soirée KARAOKE de FUNKY FRESH.

Animations proposées par les GPN2 aux collégiens et élèves de 2nd qui ont testé, goûté, cherché, partagé des expériences ludiques et originales. Étudiants évalués par 2 enseignantes dans le cadre d'un module d'enseignement.

Article dans la presse locale

### **Les acteurs impliqués du territoire**

Les différents pôles de l'EPL dont les Terroirs de Stan (magasin de producteurs locaux)

Collège de Frouard

CD 54 avec le GESCOD

Commerces et mairie de Malzeville

Associations : AFDI ; 3 Patttes à un canard

## Productions, réalisations, etc. :

### - Voir PJ

- **Le concours Top Chef** est toujours attendu au regard des expériences et surprises des années passées. Pour information, c'est un concours qui réunit 3 chefs cuisiniers professionnels issus d'univers différents. Ces chefs aidés par 2 commis-étudiants, doivent réaliser une partie du repas du mercredi soir à la cantine. Chaque année, ils doivent répondre à un défi différent en 4h dans les cuisines du lycée. Un jury composé de partenaires du festival et apprenants ainsi que les usagers de la cantine sélectionne le plat le plus apprécié et le plus conforme à la commande.

- **Échange** sur les pratiques alimentaires entre la classe de 2nd Pro et de jeunes mauritaniens d'un collège mixte de Terwen. Des colis contenant des aliments emblématiques de la Lorraine et un livret de recettes ont été envoyés. Puis nous avons reçu un colis des objets méconnus et des produits aux saveurs exotiques.

### Impacts :

La transmission par étudiants auprès des élèves est toujours appréciée par les apprenants et aussi par les enseignants concernés.

Les échanges-débats sont pertinents grâce aux intervenants professionnels et à la préparation des élèves avant les films.

Cette parole de terrain est parfois mieux entendue que celle plus théorique proposée en cours.

Le Top Chef et les dégustations bousculent les pratiques alimentaires habituelles de apprenants et des personnels. Pour ce concours, la cantine devient un partenaire engagé dans l'apprentissage et nous découvrons avec les apprenants les contraintes et réalités du service de restauration collective.

C'est une semaine vécue comme un événement festif par une grande partie des personnes présentes.

## Les freins et les leviers

*Quels sont les leviers qui vous ont permis de mener au bout cette action ?* L'envie et l'énergie d'une équipe soutenue par l'équipe de direction, le GESCOD et d'autres personnels mobilisés pour des actions ponctuelles. Les référentiels en phase avec les enjeux portés par le festival ALIMENTTERRE

*Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?*

L'impact des activités sur les emplois du temps.

Les moyens financiers limités nous obligent à développer le recyclage. Les intervenants ne sont pas remboursés de leurs frais de déplacement.

Des difficultés pour associer au projet de nouveaux cuisiniers pour le Top Chef en respectant la parité.

## Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative

- Former une équipe pluri-disciplinaire. Et aller à la rencontre d'organiseurs du festival Alimenterre sur leur territoire pour s'appuyer sur leurs expertises. Chercher les relais comme le Conseil Départemental.
- Naviguer sur le site du Festival (fiches pédagogiques, liste d'intervenants potentiels..)
- Commencer par des actions simples autour des films.
- Communiquer votre programme, vos bilans.

## Utilisation envisagée du prix (poursuivre, développer, reproduire, don à une association...)

Poursuivre dans une dynamique plus large, avec des participants extérieurs à l'établissement. Développer une action artistique pour mettre en lumière une ou un artiste sous forme de résidence.

*Vous pourrez recevoir jusqu'à 1 200 euros*

## Liens des supports illustrant le projet (site web, article, vidéos...)

Les élèves qui ont réalisés ces vidéos n'ont pas utilisés de musiques libres de droit c'est pourquoi elles ne peuvent être diffusées. Cependant, nous vous transmettons le lien pour que vous puissiez découvrir leur travail.

<https://nuage.pixerecourt.fr/index.php/s/RmdP6Yye5nSbsdD>

[Pour en savoir plus sur notre politique de confidentialité.](#)



COMITE FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

---

17 rue de Châteaudun  
[www.cfsi.asso.fr](http://www.cfsi.asso.fr)

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50

@ : [info@cfsi.asso.fr](mailto:info@cfsi.asso.fr)-75009 Paris

