

## Dynamique territoriale : Région, circuits courts, valorisation des productions locales

*Manger autrement*

### Deux établissements, une chef de projet " développement durable "

Suite à un projet déposé par les établissements auprès du Ministère de l'Agriculture, Muriel Lesaint a été nommée en 2011 en tant que chargée de projet (3 ans) sur les 2 lycées de pour faire le lien entre pédagogie, recherche et dynamique de territoire / développement durable. Un partenariat a été mis en place avec la chambre régionale d'agriculture de Franche Comté : les lycées Montmorot et Mancy présentent leur démarche en vue de devenir un établissement pilote en matière de développement durable.

#### Les établissements

Nom de l'établissement	EPL* de Montmorot LEGTA* Lons le Saunier Edgar Faure	EPLEFPA* Lons le Saunier Mancy
Adresse	614 avenue Edgar Faure 39570 Montmorot	410 montée Gauthier Villars BP 50320 -39015 Lons-le-Saunier
Tel	03.84.87.20.00	03.84.47.16.77:
Fax	03.84.87.21.00	03.84.24.46.13
Site internet	<a href="http://www.montmorot.educagri.fr">www.montmorot.educagri.fr</a>	<a href="http://www.lons-mancy.fr">www.lons-mancy.fr</a>
	Lycée, CFPPA, CFA, exploitation	LEGTA, CFA agricole du Jura, Ferme équestre, Atouzage
Nombre d'élèves	485	285
Nb d'internes	200	160
Nb enseignants	85	40
Total personnel	143	70

\* EPLEFPA : Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole, on parle aussi plus brièvement d'EPL. LEGTA : lycée d'enseignement général et technologique agricole

## Des lycées engagés dans une démarche "agenda 21"

« Depuis 2006, l'EPL s'est doté d'un groupe Agenda 21, d'un plan d'actions en 10 fiches (1-Tri et recyclage ; 2-Réduction des déchets en restauration ; 3-Consommer durable ; 4-Economiser le papier/les énergies ; 5-Transport ; 6-Pédagogie du développement durable ; 7-L'eau ; 8-Informer et communiquer développement durable ; 9-Réserve naturelle régionale ; 10-Charte Agenda 21 / Brigade verte.) et d'un comité de pilotage. » (<http://www.lons-mancy.fr/Lyceee-Mancy-developpement-durable.html>). L'EPL de Montmorot a également mis en place depuis 2005 bon nombre d'actions engagées dans un agenda 21 d'établissement.

## Projets et activités pédagogiques autour de l'alimentation durable

### Module "diversification, circuits courts et agriculture biologique"

Depuis septembre 2011, le MIL-DCCAB (module d'initiative locale, « diversification, circuits courts et agriculture biologique ») a été proposé aux BTS ACSE (analyse et conduite des systèmes d'exploitation) de Montmorot. Ce MIL est axé sur les problématiques liées au fonctionnement du restaurant scolaire : approvisionnement, circuits courts, marchés publics, ... Il s'étend sur toute l'année scolaire : 3 heures chaque vendredi après midi lui sont consacrées.

Pour l'année 2011-2012, le module suit les projets en lien avec le restaurant scolaire. Il s'articule entre théorie et pratique : cours d'agriculture biologique, intervention sur le code des marchés publics, sur les circuits courts, ... enquêtes et terrain auprès des différents acteurs : économiste, gestionnaire, maraîcher qui approvisionne le restaurant scolaire....

Pour les mois de mars à juin, les apprenants vont travailler sur l'approvisionnement du restaurant scolaire en fruits locaux. Les élèves vont rechercher des fournisseurs et des producteurs locaux, réaliser un audit, un diagnostic sur l'offre de la région, estimer les besoins du restaurant scolaire, faire correspondre ou voir l'éventuelle adéquation entre l'offre et la demande, puis enfin mettre en relation les différents acteurs pour conclure un marché de gré à gré.

### Commission restauration constituée d'élèves volontaires

Des élèves volontaires ont rejoint le groupe des « délégués restauration » qui a pour objet de proposer des actions au niveau du restaurant scolaire. Lors d'une demi-journée de formation, ils ont visité les locaux de production et rencontré l'équipe cuisine. Ils ont élaborés des menus à thème (Savoyard, Chinois, Américain, Italien, ...) qui sont réalisés par l'équipe de cuisine après validation auprès du gestionnaire et des cuisiniers.

#### Les restaurants scolaires et les cuisines

	Montmorot	Mancy
	3 cuisiniers, 3 agents service, 1 magasinier	4 cuisiniers, 3 agents de service
Total ETP cuisine	6.8	5.5
Nb moyen de repas/midi	480	250
Nb moyen de repas/soir	280	160
Nb de repas servis/an	114 840	79 918
Nb de places assises	120	80
Amplitude horaire	1h30	1h30
Coût matière repas	1,92€	1,92€
Coût mat journée	4,2€	4,2€
Budget / an	230 000€	130 000€
Remarque		Cuisine pédagogique

## Echéancier et objectifs pour des pratiques alimentaires durables

Un planning d'actions a été élaboré, ce jusqu'à la fin d'année scolaire de 2014. Les grandes thématiques qui seront travaillées concernent les « pratiques à la cantine », « la communication et la pédagogie », une « dynamique collective » autour de la restauration collective et les « liens avec le territoire ». Le projet des établissements en lien avec le développement durable s'inscrit dans une véritable démarche de territoire, les apprenants sont également « acteurs » dans la mise en place d'une telle dynamique.

## Semaine du goût : circuits courts, agriculture bio et alimentation saine et équilibrée

Comme on dit, « l'occasion fait le larron » ! Cet évènement national a servi de support pour lancer une initiative pédagogique en lien avec le projet qu'a l'établissement : s'approvisionner d'avantage en productions locales. En effet, du 17 au 22 octobre 2011, les équipes de cuisines et le gestionnaire des EPL ont travaillé avec des producteurs locaux pour :

« réussir à s'approvisionner en circuits courts sur des fruits et légumes frais, locaux et de saison faire découvrir des légumes oubliés ou peu connus aux étudiants sensibiliser les étudiants aux bienfaits des fruits et légumes dans l'alimentation »

Cette action présente plusieurs objectifs : pédagogie (commerce de proximité, économie locale, goût, variétés anciennes de légumes, nutrition santé, ...), mise en lien avec les producteurs locaux, état des lieux et perspectives de ce type de partenariat (document de synthèse), prise de conscience des contraintes logistiques et sanitaires liées à l'approvisionnement en direct, ...

Une enquête de satisfaction a été menée auprès des élèves suite à cette expérience, 115 y ont participé : 60% ont perçu une différence en terme de qualité sur cette semaine, 80% estiment qu'il faut poursuivre la démarche, 95% considèrent qu'il est important de privilégier les produits de locaux et de saison à la cantine ! Ces résultats sont très encourageants, aussi très motivant et valorisant pour les équipes de cuisine !

## Et aussi ...

Dans le cadre d'un PIC (Projet d'Initiative Communication), des élèves vont organiser un marché de producteurs locaux (quand qui quoi ou)

Un stage ESDD (Education Santé Développement Durable) a été programmé, les élèves vont travailler sur l'empreinte écologique de l'alimentation sur le calculateur en ligne du site [www.rcresponsable.org](http://www.rcresponsable.org).

## Critères de réflexion autour de manger autrement...

(voir fiche [REPERE - Des critères simples pour guider les choix alimentaires](#))

### PP : Proximité et Prix

#### Approvisionnement sur place

Le restaurant scolaire de l'EPL de Mancy s'approvisionne auprès de sa propre exploitation agricole en viande. En effet, un bœuf par mois est destiné à être consommé au sein des restaurants scolaires. Quelques poulets produits sur l'exploitation agricole pédagogique sont également destinés aux restaurants scolaires. En novembre 2011, la part de ces approvisionnements représente 3,9% du budget alimentaire mensuel total.

Le lait entier de l'exploitation est également fourni au restaurant scolaire pour le petit déjeuner des internes le matin, mais le volume est faible (non communiqué) car seulement quelques élèves en consomment.

#### L'exploitation agricole de Montmorot

Bovins lait	52 VL + 20 génisses de renouvellement / 312 000 l de quota (AOC Comté)
Bovins viande	14 à 20 bœufs vendus / an à 3 ans
Poulets	1 000
Vignes	3,55 ha (Chardonnay 1,7ha ; Savagnin 1ha ; Trousseau 0,5 ; Poulsard 0,3)
Productions végétales	118 ha
Surfaces fourragères	95ha (dont 55 de prairies naturelles)
Céréales	23ha (blé, orge, triticale, maïs)
Maraichage	Environ 1ha plein champ, en bio

#### Approvisionnement auprès des producteurs locaux

Dans le cadre de la semaine du Gout, une étude a été menée. Les productions locales considérées provenaient d'un rayon de moins de 30km de distance des EPL. Sur le mois de novembre 2011, la part du budget consacré à cet approvisionnement local représente 14,42% du budget total (en comptant la viande mentionnée ci-dessus). Par rapport à 2010, on constate une augmentation de 38% !

Les principaux produits sont :

- le pain (39% du budget alloué aux approvisionnements locaux)

- la viande de l'exploitation (27%)

- les produits laitiers de l'ENILBIO -Ecole National des Industries Laitières- (17%)

Le reste des approvisionnements locaux –soit les 17% restants- concernent des productions maraîchères, piscicoles et des produits laitiers (autres fournisseurs locaux que l'ENIL).

#### Adaptation des pratiques en cuisine et à la commande pour favoriser les circuits courts

En s'approvisionnant en local, les gestionnaire, économiste et cuisiniers doivent prendre en considération la saisonnalité, mais aussi la disponibilité en fruits et légumes des producteurs. Les aléas météorologiques impactent grandement les volumes des produits disponibles ! Les productions agricoles peuvent être bonnes à récolter à telle période et il faut savoir être réactif et créatif pour les valoriser.

Amont et aval, agriculteurs et cuisiniers doivent prendre en compte les particularités de chaque métier pour adapter leurs pratiques respectives : règles d'hygiène et de sécurité, cahier des charges livraison (t°, emballages, calibrage des produits, ...), étiquetage, délai d'approvisionnement, disponibilité des produits, ...

Le cuisinier peut prévoir un temps de transformation supplémentaire car telle production n'est pas compatible avec l'éplucheuse, peut inventer de nouvelles recettes car tel légume n'a pas encore été cuisiné, peut valoriser des parties nobles d'une carcasse car l'animal arrive entier, ...

### **Dynamique de territoire : agir avec le groupement d'achat**

Avec la chambre d'agriculture du Jura, le groupement d'achat Jura Sud (qui représente environ 30 acheteurs) et le gestionnaire de ce dernier, un projet est initié depuis fin 2011 : faire correspondre les appels d'offre aux producteurs locaux. Il s'agit pour quelques produits ciblés de préciser entre autres, les critères de proximité et de saisonnalité et permettre ainsi d'accompagner la structuration de la filière en amont. L'idée est de pouvoir mettre en place un partenariat commercial pérenne entre les producteurs locaux et le groupement d'achat. Il s'agit véritablement de relocaliser l'économie et de valoriser le territoire.

Un autre projet est en cours de réflexion sur la mutualisation des expériences au sein de ce même groupe d'achat en ce qui concerne l'approvisionnement local.

### **Soutien à l'installation d'une légumerie bio à Lons le Saunier**

Les lycées de Montmorot et Mancy vont participer au développement du projet de légumerie bio à Lons le Saunier qui s'inscrit dans un projet de territoire. En effet, la commune qui est très dynamique sur le développement durable local a déjà mis en place une filière pain bio local (du champ au fournil, en passant par le minotage) et un abattoir municipal, installera courant 2012 une légumerie pour satisfaire aux besoins de la cuisine centrale et des restaurants collectifs alentours. Les cuisines des lycées pourront ainsi s'approvisionner en circuits courts, directement auprès de la légumerie qui elle-même s'approvisionnera auprès des producteurs locaux !

### **Avec les autres lycées agricoles de la Région Franche Comté**

Fin février 2012, lors d'une réunion régionale, 8 lycées agricoles publics ont décidé de travailler en réseau sur les questions d'alimentation durable en restauration collective. L'idée est de mutualiser les expériences par la rédaction de « fiche action » pour savoir ce qui est mis en place dans chaque lycée et de créer ensemble des supports de communication et de sensibilisation pour afficher à la cantine.

## **Na-vé : Naturel et Végétal**

### **Du bio dans les assiettes**

En 2011, ce sont près de 9% du budget alimentaire qui sont alloués aux produits bio, une augmentation d'environ 10% par rapport à 2010. La volonté de l'établissement, au niveau de la direction, des gestionnaire et économiste, ainsi que des équipes de cuisine encourage fortement la consommation de produits bio à condition qu'ils soient locaux ! Bio et local étant l'idéal, près de 7% du budget alimentaire de 2011 y est consacré.

## Réduction des grammages de viande

Jusqu'à maintenant, les grammages moyens de viande sont supérieurs aux recommandations. En septembre 2011, le grammage des portions de viande s'élève à environ 170g. La marge de manœuvre pour réduire la consommation est importante. L'idée est de diminuer ce grammage durant l'année pour être en accord avec les recommandations du GEMRCN mais aussi pour réduire l'impact écologique de l'assiette. D'ici la juin 2012, l'objectif est de proposer des portions de 125g.

## Dé-ga : Déchets et Gaspillage

(Voir également [FICHE EXPERIENCE - Arrêter les DE-GA en restauration collective](#) )

### Mesure agenda 21 : Réduction des déchets en restauration

Une des solutions mises en place pour gérer les déchets est la gestion des effectifs : les équipes de cuisine produisent de façon à satisfaire l'ensemble des convives sans produire à outrance.

### Tri sélectif et compostage

Les déchets sont triés : cartons, plastiques, ... Les boîtes de conserve sont revendues à une entreprise de recyclage. Les matières organiques sont également séparées du reste des déchets cependant, pour l'instant aucune valorisation n'est faite, tout se retrouve au final dans la même benne. Un projet de compostage est en cours de réflexion avec le Sydom (Syndicat des déchets), une estimation de la quantité et la qualité des déchets (pesée sur 2 semaines) va être réalisée, suite à quoi, le système de compostage sera discuté.

**Camille PIVETTE**

Mars 2012

AGROCAMPUS OUEST La Cale, Beg Meil 29170 FOUESNANT

Tel : 02 98 94 40 70 Fax : 02 98 94 40 79

Courriels : [armelle.laine@educagri.fr](mailto:armelle.laine@educagri.fr)

Document réalisé dans le cadre du Système National d'Appui à l'enseignement agricole