MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Projet dossier 2024 grand public

ALIMENTATION SAINE&DURABLE

DE L'EXPLOITATION À LA CANTINE

EDITO ou texte de présentation

Par Marion Lhôte,
adjointe au chef de bureau SESRI/SDRICI/BDAPI, DGER

Si les mots de "transition agro-écologique" ou "transition climatique" sont fréquemment employés pour décrire les changements profonds auxquels est soumise l'agriculture, une autre forme de transition est apparue de manière corollaire, celle qui touche par ricochet notre alimentation. L'axe 4 du Plan "Enseigner à Produire Autrement pour l'agroécologie et les transitions" (EPA2) encourage notamment les établissements à incarner les objectifs de la loi EGAlim en matière de restauration collective, mais aussi à renforcer et développer les partenariats territoriaux. Les nombreux témoignages présentés ici illustrent concrètement de quelle manière l'ensemble de la communauté d'un établissement se saisit au quotidien du contenu de son assiette pour changer les choses : plus de diversité et un peu de nouveauté, plus de lien entre les acteurs de la restauration collective, plus d'innovation au service d'une exploitation et de son territoire…
Bonne dégustation !

ENSEIGNEMENT AGRICOLE L'AVENTURE DU VIVANT RÉVÈLE TON TALENT

L'INSTITUT agro

RESO'THEM Un collectif pour accompagner la transition agroécologique

LÉGUMINEUSES, PÉDAGOGIE ET TERRITOIRE : FORMULE GAGNANTE

Chiffre 1 (entre 3 et 5 max)

Chiffre 1

Chiffre 1

1500 s Un article qui donne un exemple transversal aux 4 axes

aussi le service restauration de l'établissement ont été associés à cette démarche. Études des modes de culture, études et expérimentations sur leurs propriétés technologiques et nutritionnelles, sur les farines, formulation des recettes, enquête auprès des services de restauration et des consommateurs, etc., les actions ont été nombreuses.

« *Aujourd'hui un site, 1,2,3 Léguminez ! met en valeur ces initiatives et les actions se poursuivent*, complète Claudine Elbissier. *Le jeu EniGm'Alim nous permet de faire découvrir de façon ludique les grands axes de la loi EGAlim à différents publics. Depuis 2017, nous accueillons le concours « top chef » impliquant des chefs de restaurants de l'enseignement agricole et des commis choisis parmi les étudiants en BTSA Agroalimentaire (BIOQUALIM). Les plats à base de légumineuses sont proposés aux 400 usagers de notre cantine.* »

L'expérience de l'établissement se diffuse également sur le territoire via la formation des équipes de cuisine des collèges et EHPAD du département, dans le cadre du PAT Sud Moselle.

impliquant des chefs de restaurants de l'enseignement agricole et des commis choisis parmi les étudiants en BTSA Agroalimentaire (BIOQUALIM). Les plats à base de légumineuses sont proposés aux 400 usagers de notre cantine. » L'expérience de l'établissement se diffuse également sur le territoire via la formation des équipes de cuisine des collèges et EHPAD du département, dans le cadre du PAT Sud Moselle.

Aller plus loin :

Genially *Découvrir le jeu EniGm'Alim*

Des recettes sur 1,2,3 Léguminez !

©Cheick Saidou/agriculture.gouv.fr

LES PROTÉINES VÉGÉTALES S'EXPOSENT ET SE CUISINENT

Un sujet focus sur Avant d'entrer dans "le saint des saints" du lycée de Chadignac à Saintes pour parler d'alimentation durable, une halte au Centre d'Accompagnement, de Documentation et d'Information s'impose. Valérie Lesage, professeur documentaliste, y raconte une collaboration pas si fréquente avec l'équipe cuisine : « *Tout a commencé il y a dix ans avec le club Manga et culture japonaise, où les cuisiniers ont tout de suite accepté d'organiser des repas japonais avec les élèves* ! *Puis, les collègues d'Éducation socio-culturelle ont conduit un projet sur le commerce équitable et des récrés gourmandes.* »

Après ce projet, Valérie Lesage a eu l'envie d'aller plus loin en étudiant l'impact des cultures sur l'environnement avec les élèves. Dans le cadre des cours de documentation, ces derniers ont réalisé des infographies ainsi qu'un travail de slogans, valorisés lors des contrôles en cours de formation (CCF) mais surtout lors de nouvelles récrés gourmandes qui réunissent tout le monde. « *En 2022, c'est un projet sur les graines qui cette fois, a fédéré l'équipe*, continue Valérie Lesage. *On a réfléchi avec le chef cuisinier sur une exposition à installer au self, accompagnée d'un menu spécifique. Chaque élève a réalisé une affiche dédiée à une graine (sarrasin, courge, sésame, quinoa, fève, coriandre, pois chiche, maïs, tournesol, etc.). Ils y ont détaillé sa culture et des recettes à proposer à l'équipe de restauration. Le jour J, le repas aux graines a été très apprécié* ! »

d'un menu spécifique. Chaque élève a réalisé une affiche dédiée à une graine (sarrasin, courge, sésame, quinoa, fève, coriandre, pois chiche, maïs, tournesol, etc.). Ils y ont détaillé sa culture et des recettes à proposer à l'équipe de restauration. Le jour J, le repas aux graines a été très apprécié ! »

« LES CUISINES, LIEU D'APPRENTISSAGE À PART ENTIÈRE »

Témoignage

©EPL de Beauregard

Patrice Arjac, responsable du service restauration, EPL de Beauregard Villefranche-de-Rouergue

« Faire d'une alimentation de qualité la fierté de cet établissement aveyronnais, tel est le leitmotiv qui m'anime depuis 30 ans. D'autant que la thématique de l'alimentation est au cœur des filières service ou agroalimentaire proposées par l'établissement. Pour ce faire, les cuisines sont devenues un lieu d'apprentissage à part entière avec des ateliers de sensibilisation au gaspillage et des campagnes de pesées annuelles des déchets. On y accueille également les étudiants en BTS (notamment SAPAT, BTS Bioqualité, etc.) pour des stages longs. Ils mettent leur expertise au service de l'amélioration de la cantine. Ils ont également mené la réflexion autour du plan de maîtrise sanitaire ou l'affichage sur l'information aux convives. En terme d'approvisionnement, on n'a pas attendu EGAlim pour travailler avec un réseau de producteurs locaux sous signes officiels. Il en va de même côté réduction des plastiques : les pique-niques collectifs et le « fait maison » sont de mise. »

En savoir plus sur l'engagement de l'enseignement agricole dans les TAE: des livrets de recettes publiés par les éleves

Ou trouver la formation qui vous correspond ?

-dddddddddd
-dddddddddd
-dddddddddd
-dddddddddd

SOMMAIRE

Les dossiers sont disponibles sur :

Déjà parus :

Dossiers 2024 N°2. Janvier 2024. Directrice de publication : Marion Lhôte, Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER). Rédactrice en chef : Marie-Pascale Vincent, Institut Agro Campus de Florac. Comité de rédaction : le groupe national
ggggggggggggggggggg