Lycée G. Pompidou ENILV Aurillac

produisons, transformons, commercialisons autrement produisons, transformons, commercialisons autrement produisons,

...autrement !

n°1
novembre2015

L'édito'trement

L'EPLEFPA d'Aurillac dispose pour 3 ans d'un tiers temps depuis le 1er septembre 2015. Ce dispositif vise à contribuer activement à l'animation et au développement des territoires.
Le thème retenu « produire, transformer et commercialiser autrement en moyenne montagne » positionne notre établissement comme moteur sur ces sujets.
Les différentes actions initiées et en particulier le projet d'exploitation agricole et d'ateliers technologiques conduisent notre Ministère à nous délivrer sa confiance.
Dominique MALAVERGNE doit maintenant :

Initier des idées
Fédérer des projets
Mener à terme des actions
Communiquer sur les réalisations

Il va nous accompagner dans nos démarches autour de l'agro-écologie au service de la formation des apprenants.

Jean-Pierre CHAPUT
Directeur de l'EPL Georges POMPIDOU ENILV

Autrement... c'est pas pareil !

Les temps sont au changement : changement climatique, changement de paradigme en matière de développement, changement d'habitudes alimentaires, changement de mode de vie…Nous devons produire autrement, transformer et commercialiser autrement, consommer autrement, enseigner à produire autrement etc. A tel point qu'il devient suspect de ne pas faire autrement.
C'est pourquoi nous avons choisi d'appeler ce petit journal interne « autrement ». Comme cela nous pourrons faire précéder cet adverbe par tout ce que nous voulons pourvu qu'il s'agisse de rompre avec ce qui ne peut plus durer parce que ce n'est pas durable. Pourvu que ça dure !

Gaspidou : consommer autrement

Un appel à projet du SRAL (service régional de l'alimentation) au printemps 2014 sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire avait suscité la réflexion d'un nombre certain d'acteurs de l'établissement (équipe restauration, équipe éducative, conseillers d'éducation, administration) pour y répondre.
Un an plus tard, plus localement et tout naturellement le SMOCE (Syndicat Mixte ouest Cantal) très attentif à la problématique de gestion des déchets prenait le relais pour accompagner notre établissement dans sa démarche.
Le lycée entame donc une action concertée sur l'évaluation du gaspillage existant et les possibilités de remédier aux excès.
Les élèves, en collaboration avec l'équipe de restauration et encadrés d'enseignants d'économie, d'éducation socioculturelle, de documentation, d'agronomie vont élaborer un protocole d'étude et de propositions
Ils sont issus des classes de seconde, de première CGEA, de première et de terminale S. Les rôles se répartiront au gré de leurs motivations et des référentiels pédagogiques sur 4 axes :

Évaluation du gaspillage
Au moyen de pesées, mises en relation avec le nombre et la qualité des repas servis
Campagne de communication
De façon à sensibiliser tous les usagers du self sur les conséquences de ce gaspillage et le coût environnemental
Actions incitatives pour réduire le gaspillage
Organisation du service restauration, portions,
Gestion des déchets incontournables
Tri, recyclage, compostage
La première semaine d'évaluation est planifiée semaine 50. Tri et pesées des plateaux petit-déjeuner et repas de midi.

Marie Renée BOUCHARD
Directrice Adjointe

Un nouveau directeur sur l'exploitation agricole

Suite au congé maternité de Pauline Herbemont, un nouveau directeur est arrivé en remplacement sur l'exploitation agricole de l'EPL : Antonin GUIGUE
Outre la gestion de la ferme, il entend consolider lors de son passage (5 mois) le projet de l'exploitation en lien avec la transition agroécologique. Il est, à 24 ans, tout juste diplômé de l'école d'ingénieur agronome de Montpellier SupAgro et spécialisé en élevage. Il n'est pas originaire du Cantal mais vient d'un département de montagne, la Savoie. C'est un passionné d'agriculture, en particulier d'élevage bovin, passion issue de ses origines agricoles.

Imprimé par nos soins sur du papier non recyclé (ce sera pour la prochaine fois!). Ne pas jeter sur la voie publique mais dans une poubelle dédiée au recyclage du papier si vous en trouvez une...

Tribune Libre

Autrement dit…

Le véritable prix de la saucisse

Me voila chargé de mission « animation et développement des territoires », c'est-à-dire chargé de faire vivre le projet produisons, transformons, commercialisons autrement au lycée agricole Georges Pompidou. Il me parait important que cette animation soit avant tout consacrée à la communication externe et interne autour du projet de l'exploitation et des ateliers technologiques. C'est l'objet de ce petit journal interne : il doit permettre à chacun d'entre nous de s'exprimer librement sur sa vision du « produisons autrement », notamment au travers de sa tribune libre : « autrement dit ». Alors, pour ce premier numéro, j'en profite pour me donner la parole !
Les grandes vacances dont déjà loin…Sans pour autant vous raconter mes vacances par le détail, ce qui serait d'un intérêt limité, je souhaite vous rapporter trois anecdotes estivales qui, a posteriori, m'incitent à aborder cette mission avec toute la gravité que le terme « chargé » laisse à peine transparaître.

Durant l'été, j'avais invité des amis autour d'un barbecue. Rien de très original ! Mais la conversation s'est portée sur l'actualité agricole particulièrement orageuse du moment et mes amis, peu experts en la matière, m'ont demandé une explication sur la crise du porc notamment, pensant trouver auprès d'un prof de lycée agricole une réponse simple à un problème compliqué. Je me suis lancé dans une démonstration périlleuse sur les travers du libre échange qui met en concurrence des producteurs du monde entier dans un vaste mouvement de dumping social et environnemental qui accélère l'industrialisation des modes de production et dont le corollaire est que le coût réel des denrées issues de l'agro industrie, sensées être moins chers pour le consommateur est en fait totalement faussé. Emporté par mon élan, je n'ai trouvé comme illustration à mon propos que l'affirmation fumeuse que le prix des saucisses que j'étais en train d'oublier sur les braises, achetées à un petit producteur caprin bio du coin qui engraisse quelques porcs avec le petit lait issu de la fabrication de Rocamadour, probablement trois fois plus cher que celui des saucisses de supermarché l'est en fait peut-être trois fois moins si l'on prend en considération tous les coûts masqués qui ne sont pas pris en charge par tous les opérateurs de la chaine agro industrielle et qui ne se retrouvent pas dans le prix de vente.
Car la saucisse de supermarché, produite avec du porc Breton ou Danois gavé avec des céréales australiennes et du soja brésilien est totalement hors de prix si l'on intègre le coût du ramassage des algues vertes, l'entretien des autoroutes, les conséquences de l'érosion du littoral et des dégâts des tempêtes dues au réchauffement climatique, la perte de biodiversité en Amazonie et dans la grande barrière de corail, le coût des politiques anti-obésité, la lutte contre les antibiorésistances, la recherche contre le cancer, la reconversion des actifs agricoles etc.
Ma conclusion fût que la saucisse industrielle 1er prix est en fait payée aux deux tiers par le petit paysan brésilien chassé de ses terres, par le réfugié climatique de Polynésie, par l'ex paysan polonais sous payé parti travailler dans un abattoir allemand et surtout par les générations futures. Pour être totalement honnête, elle a laissé mes hôtes circonspects et pas complètement convaincus mais heureusement ne leur a pas coupé l'appétit.
Après coup, cette expérience de pédagogie alimentaire m'a plongé dans un doute profond car j'ai pensé avec effroi que si l'un de mes élèves me posait la même question, j'aurais toutes les peines du monde à lui donner une explication claire et suffisamment complète…Pire encore, je me suis dit qu'il est déjà difficile de répondre à une question posée mais que c'est encore plus difficile lorsque la question n'est pas posée.

Ma deuxième anecdote estivale est également alimentaire : au cours d'un déplacement avec mon épouse, nous nous sommes arrêtés pour déjeuner dans une zone commerciale de Montauban et avons poussé la porte d'un restaurant appartenant à une chaîne qui se dit spécialiste de la viande. Cette chaîne joue la transparence totale puisque les pièces de viande sont « affinées » derrière une vitrine à la vue des clients. Je me suis amusé à lire longuement les étiquettes et je suis littéralement tombé des nues : le faux filet que j'avais commandé provenait d'une vache estonienne abattue à Tallinn puis mise en pièce deux jours plus tard aux Pays Bas avant d'être expédiée à Castres puis livrée au Restaurant. Je n'avais pas connaissance qu'il y ait en France à ce moment une telle pénurie de viande bovine qui justifie un approvisionnement aussi lointain et je ne pouvais m'empêcher de penser que les éleveurs locaux et l'abattoir de Montauban situé à quelques centaines de mètre de là se seraient fait un plaisir de fournir de quoi satisfaire la clientèle de ce restaurant. Or il n'y avait dans cette vitrine pas un seul morceau de viande d'origine française…Cette expérience ne m'a pas convaincu de devenir végétarien mais elle m'interroge beaucoup sur la pertinence de nos systèmes alimentaires

Dernière anecdote : un jour que je m'apprêtais à traverser Cahors, je me suis fait coincer par un convoi d'agriculteurs en colère se rendant manifester devant la préfecture. Sur un très beau tracteur j'ai pu lire un panneau portant ce slogan : « les écolos détruisent nos boulots » ! A quelques jours de la rentrée, à la veille de démarrer une mission d'animation d'un projet d'Agroécologie pour le lycée agricole d'Aurillac, j'ai pu mesurer la difficulté de ma tâche ! Certes il y a une marge entre écologie et écologistes mais je me suis dit qu'il allait être extrêmement périlleux de tenter d'accoler écologie à agronomie surtout quand l'écologie est perçue comme une contrainte et non comme un facteur de production. J'ai pensé qu'il fallait que je m'équipe pour la rentrée d'un casque lourd et d'une bonne dose de pédagogie…

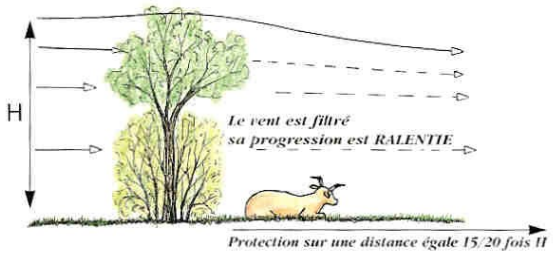
Voila, nous y sommes ! Ce n'est plus le moment de nous raconter des histoires…Le projet « produisons, transformons et commercialisons autrement » au lycée agricole Georges Pompidou – ENILV est lancé. Quelques grands axes sont tracés mais il faut encore l'étoffer, le préciser, le densifier mais surtout le faire partager par l'ensemble de notre communauté. Ce n'est pas un gadget, ce n'est pas une petite expérimentation destinée à nous faire plaisir entre techniciens. J'ai eu beau faire des recherches approfondies, je n'ai pas pu trouver dans l'établissement une personne, enseignant, personnel ou apprenant qui pourrait ne pas être concernée par le projet.
Car il touche à l'essence même de notre métier, de notre mission. Quel est le sens que nous souhaitons donner à l'acte de production ? Qu'est-ce que nous exigeons de notre alimentation ? Quelle est notre vision de l'agriculture et de l'alimentation pour demain ? Quel est le message que nous souhaitons porter auprès de nos publics en formation ? Quelles sont les dynamiques collectives que nous souhaitons et pouvons impulser localement pour changer les choses et proposer des systèmes alimentaires plus durables?
La tâche est immense mais passionnante. La charge est lourde mais il sera aisé de la porter le plus loin possible si nous sommes nombreux à nous en emparer.

Dominique MALAVERGNE
Enseignant en agronomie et économie
Chargé de mission animation des territoires

Agroforesterie : l'arbre qui cache la prairie !

Le projet d'exploitation a été revu dans son ensemble tout au long de l'année 2015 avec l'ensemble des acteurs de l'EPLEFPA et du territoire. Des orientations vers la transition agro écologique ont été retenues : diminution des intrants, valorisation des prairies, valorisation des produits et agroforesterie…

Le conseil d'administration de l'établissement de juin 2015 a validé le projet « agroforesterie »
Ce thème est d'autant plus pertinent qu'il fait partie des dix clés du programme national « Produire autrement » et qu'il fait l'objet d'une demande sociale en local.
Un groupe de travail animé par Charlotte Fau (formatrice au CFA) s'est constitué avec comme objectif la recherche de partenaires sur ces problématiques permettant de faire le lien entre agriculture et forêt. Un premier travail de diagnostic a été réalisé avec Sylvie Monier de la Mission Haies Auvergne. Ce travail s'est appuyé sur l'existant. Une première approche d'agroforesterie avait été menée en 1999 sur l'exploitation du lycée.



Une haie BRISE-VENT est composée d'essences variées (feuillus).
Son rôle est de FILTRER le vent, qui ainsi sera ralenti.
La protection est importante. Pour exemple, une haie de 6 m de hauteur protègera sur une distance égale à 100 /120 m.

Cette pré-étude était un préalable indispensable et un outil facilitant la démarche de projets pédagogiques.
La mise en place d'agroforesterie au sein de l'exploitation permettrait de résoudre certaines problématiques :

- *besoins en paille.*
- *excès d'eau ponctuels en zone de pacage.*
- *vent d'Ouest.*
- *campagnols terrestres (rat taupier).*
- *productions*
- *berges et ripisylve*

Elles seront abordées dans des projets pédagogiques axés sur la pluridisciplinarité et avec différents publics issus des différentes filières de formations des centres constitutifs (Agricole, Forêt, Agro-alimentaire). L'agroforesterie dans le cadre de l'exploitation agricole est un projet à long terme qui laisse aux équipes le temps de la réflexion pour mettre en œuvre des pratiques pédagogiques pour leur classe.
Gérard BONHOURE
Correspondant enseigner à produire autrement

MILAN pour une prise de conscience…

L'exposition universelle de Milan a fermé ses portes le 31 octobre dernier. Attiré par sa thématique « nourrir la planète, énergie pour la vie» je m'y suis rendu et j'ai eu la chance de pouvoir la visiter. Bien sûr il s'agissait avant tout de grand spectacle, tant sur le plan de l'architecture des pavillons qui rivalisaient d'audace que de la façon de traiter le sujet faisant largement appel à l'image et à l'interactivité. Comme souvent dans de pareilles circonstances, il était possible de trouver sur le site de l'expo le meilleur comme le pire : le pavillon de slow food à quelques mètres d'un gigantesque Mac do, le stand de Save The Children à côté de celui de Ferrero, des présentations vraiment percutantes sur la question de l'alimentation comme des spectacles relevant davantage de l'art de la dissimulation des vrais problèmes etc. Malgré tout, compte tenu de l'énorme fréquentation de l'expo, on peut espérer que le message est passé, au moins en partie. S'il a fallu Milan pour une prise de conscience, souhaitons qu'il ne faudra pas mille ans pour un début de réaction.
D MALAVERGNE

MILANO
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

Pépieta

Pédagogie en équipe pluridisciplinaire : innover pour enseigner la transition agroécologique

Enseigner a produire autrement : le dispositif PEPIETA

Pour la mise en œuvre de projets pédagogiques innovants autour de l'agroforesterie, le CFA Agricole et Forestier du Cantal a été retenu suite à un appel à projet « PEPIETA » qui propose à une dizaine d'établissements un appui à l'innovation pédagogique en équipe pluridisciplinaire pour l'enseignement de la transition agroécologique.

Cet accompagnement concerne :

La mise en place d'une dynamique collective (mutualisation inter centre)
L'élaboration d'une stratégie pédagogique
La conception et la mise en œuvre du projet pédagogique
La Formation pédagogique et didactique de l'équipe
L'échange d'expériences et l'analyse de pratiques pédagogiques

L'équipe :
Charlotte Fau : formatrice zootechnie, *responsable MIL agroforesterie*
Gérard Bonhoure : formateur agronomie, *représentant local ETA, responsable PEPIETA*
Joelle Calvez : formatrice forestière, *coordinatrice pluridisciplinaire projet*
Bruno Fabre : formateur français *responsable communication*
Thomas Benech : formateur forestier, *entretien et exploitation arbres*
Patrice Mery : enseignant biologie écologie, *responsable formation lycée*
Dominique Malavergne : enseignant agronomie, *ingénierie financière*
Marie claire Gaudriault :enseignante technique agricole Brioude, *référente régionale ETA, organisation de formation courte*
Jean-pierre Chaput : directeur lycée Georges Pompidou
Antonin Guigue :directeur exploitationElodie Boileau : directrice du CFAAF
Isabelle Bourroux : conseillère principale d'éducation

Il est important que des projets soient initiés pour les différentes classes de l'EPLEFPA qui peuvent permettre de mixer les apprenants et les compétences des enseignants au cours des prochaines années.

Une première phase est prévue pour l'année scolaire 2015 - 2016 avec un MIL (Module d'Initiative Locale) des BTS GF du CFA. Il porte sur l'acquisition de connaissances en agroforesterie et l'élaboration d'un projet sur l'exploitation du lycée; L'équipe du BTS GF cherchera à organiser et donner du sens aux enseignements des différentes disciplines autour de ce MIL.

Une deuxième phase doit permettre l'enseignement et la mise en œuvre du projet à d'autres publics : Bac pro CGEA FI (voie scolaire) & Bac pro forêt FI (voie apprentissage), BPREA, BP RCF. Les actions pédagogiques peuvent être programmées dans différents cadres (EIE, MAP… ; UCARE).L'idée est de profiter de l'existence de différentes filiaires (production, forêt) pour construire des projets pédagogiques qui croisent les compétences et les regards des différents métiers pour travailler sur la transition agroécologique.

Nous avons rencontré l'équipe d'accompagnement de « PEPIETA » les 05 et 06 Octobre 2015 pour valider avec la direction de l'établissement notre engagement dans ce dispositif.

Gérard BONHOURE

Calendrier de travail :

Année 2015 :	validation du projet d'exploitation
Mai 2015 :	formation du groupe agroforesterie, appel à projet pépieta écriture d'un MIL agroforesterie pour des BTS Gestion Forestière
Septembre 2015 :	mise en œuvre du MIL
Octobre 2015 :	5 et 6 Octobre : réunion de travail projet pépieta
Janvier 2016 :	socle commun de connaissances de 3 jours pour l'ensemble de l'équipe à Beg Meil (Finistère)
Mai 2016 :	retour réflexif intra équipe sur site
Décembre 2016 :	mutualisation des projets (ouvrage) (PNF)
2017	valorisation nationale (séminaire, ressources)

ENSEIGNEMENT AGRICOLE 100% nature
L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE AU CŒUR DU PROJET AGRO-ÉCOLOGIQUE POUR LA FRANCE
ENSEIGNER À PRODUIRE AUTREMENT

Agroécologie : des ressources sur le réseau

Des ressources utiles à l'enseignement de l'agroécologie (films, documents, présentations…) sont déposées régulièrement sur le réseau

Pour y accéder : thèmes sur Pompidou/pédagogie/développement durable/agroécologie