

Des élèves à la rencontre des agriculteurs locaux et bio du territoire

Les élèves dans les champs et les producteurs bio et locaux dans le self ! L'engagement de la direction du lycée de Navarre bouleverse les habitudes et permet de faire de cet établissement un lycée à la pointe du développement durable : 40% de local dont 20% de bio en 2012, un biocomposteur, des appels d'offres favorisant les circuits courts et le bio grâce à des relations de confiance avec les producteurs du territoire. Cet engagement sera d'ailleurs récompensé en 2013 par la remise du label "Etablissement Bio Engagé", un des premiers en Aquitaine!

Objectifs

- Sensibiliser les élèves au développement durable et à la biodiversité par la mise en place d'actions pédagogiques autour du repas.
- Faire des élèves des consom'acteurs avertis, responsables et conscients de l'impact de leurs choix de consommation sur l'environnement.

Acteurs mobilisés

- La direction, le service intendance
- Le chef cuisinier et son équipe
- L'équipe enseignante

Déroulement de l'expérience

- 2007-2010 : 1ère phase : Mise en place de mini conférences après les repas bio avec projections de films, interventions des producteurs et des associations de développement de la bio pour **sensibiliser tous les élèves intégrant le lycée**. Organisation de conférences à destination des élèves avec des experts (M. Dufumier, agronome et enseignant chercheur à l'Agro Paris Tech).
- 2010-2011 : 2ème phase : 3-4 fois par an, les producteurs locaux viennent présenter leurs productions dans le self : cela permet de créer des **liens directs entre les élèves et les producteurs**. Les élèves participent à une récolte chez les producteurs bio partenaires : maïs, vendanges, pommes pour les secondes générales (1/2 journée avec temps d'échange avec les producteurs dans le cadre des cours de SVT), étude d'une laiterie bio (impact sur l'environnement)...
- Depuis 2012 : 3ème phase : formalisation de cette action dans le cadre d'une **fiche action Agenda 21 du lycée**.

Résultats obtenus

- **Changement de regard sur le produit bio ou local** suite aux rencontres avec les producteurs (ex : les élèves ont bu au petit déjeuner le jus de fruits des pommes qu'ils ont récolté chez le producteur).
- **Meilleure compréhension des élèves** sur le travail d'approvisionnement local et bio de l'équipe de cuisine et de gestion.
- **Diminution du gaspillage** sur les produits locaux et bio, notamment le pain bio.



Lycée de Navarre
Rue Jaï Alai BP 18
64220
Saint Jean Pied de Port
Tél : 05 59 37 99 40
Fax : 05 59 37 99 58

Chiffres clés 2012

Nombre d'élèves :
470 élèves

100% des élèves entrants participent aux travaux sur les fermes

4 binomes de producteurs présents sur le self au cours de l'année

60% des élèves souhaitent intensifier les approvisionnements bio et locaux sur l'établissement



Perspectives

- Continuer dans cette démarche avec les temps d'échange au self entre élèves et producteurs et développer les visites des élèves sur les exploitations.

Freins

- L'organisation des colloques et conférences demande un temps de préparation important alors que cette action est moins efficace en termes de sensibilisation des élèves que les visites sur les exploitations.

Leviers

- L'intégration de ce projet dans l'Agenda 21 de l'établissement a donné un second souffle au volet pédagogique en intégrant de nouveaux enseignants porteurs du projet.
- La présentation de cette action lors de la pré-rentrée pour les nouveaux élèves leur a permis d'être sensibilisés globalement aux démarches mises en place dans cet établissement et d'être plus ouverts lors des rencontres avec les producteurs.



Ce qu'il faut retenir

- Intégrer ce projet dans l'Agenda 21 du lycée
- Action fédératrice pour assurer la cohésion des différents partenaires du projet (Intendance, cuisine, élèves, équipe pédagogiques et producteurs)
- Très bons retours des producteurs et des élèves
- La participation des élèves aux travaux sur les exploitations leur fait prendre conscience des engagements des producteurs pour obtenir un produit de qualité



Témoignage

“Cette action fédératrice mobilise et remotive chaque année tous les partenaires de ce projet tant en interne qu'avec les producteurs. Cela rentre en cohérence avec notre projet global d'alimentation locale, bio et de qualité pour faire de nos élèves les consom'acteurs de demain.”

“Thierry Pousson

PERSONNE RESSOURCE

- Gestionnaire : **Thierry POUSSON**
thierry.pousson@ac-bordeaux.fr - Tel : 05 59 37 99 43

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

