

Aliment'Actions

Bulletin d'information sur les actions alimentation conduites par les établissements d'enseignement agricole dans les régions

Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche,
Bureau de la vie scolaire, étudiante et de l'insertion



MINISTÈRE
DE L'ALIMENTATION
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

N°2 – juin 2010

✎ Edito

Du succès !

C'est ce que rencontre ce premier bulletin, qui a surpris puisqu'il valorise des expériences et des projets. Il propose un autre regard sur l'activité des établissements de l'enseignement agricole. Au menu de ce numéro des rencontres et des démarches particulières.

Bravo aux contributeurs et à nos animat-riche-ur-s pour avoir réagi rapidement et avoir très vite compris les objectifs de valorisation de leur travail.

Mettre en commun des initiatives et valoriser des élèves, des formateurs, des professionnels, des régions, pari réussi.

Ce numéro encore plus dense que le précédent sera celui de l'été. Bonne lecture, et n'hésitez pas à transmettre son lien sur le site www.chlorofil.fr, rubrique vie scolaire, volet alimentation.

Lucie CAMARET

Bureau de la Vie scolaire, étudiante et de l'insertion - DGER

*les procédures d'envois d'articles sont précisées à la fin du bulletin.



Photo : EPL St Flour – race : Aubrac

Sommaire

✎ Les projets en région :

L'égalité est dans l'assiette
Languedoc Roussillon
Rhône Alpes

Savez-vous planter des choux ?
Languedoc Roussillon
Limousin

Gûtons la proximité
Auvergne
Midi Pyrénées
Bourgogne

Qualimentation
Centre
Languedoc Roussillon
Lorraine

Saveurs, savoirs au fil des ans
Midi Pyrénées
Picardie
Franche Comté

✎ Une région en Actions : Languedoc Roussillon

✎ Modalités de transmission des articles

✎ Les projets en région

L'égalité est dans l'assiette

... LANGUEDOC ROUSSILLON

Lycée agricole privé Bonne Terre

L'égalité est dans l'assiette

Au cours de l'année 2009/2010, dans le cadre du projet « Aliment'action » organisé par le Ministère de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Pêche, le lycée d'enseignement agricole privé Bonne Terre (Pézenas-Hérault) a proposé un projet sur le thème « l'égalité est dans l'assiette ».

Ce projet avait pour but de sensibiliser les élèves de 1ère STAV au problème de l'égalité des chances dans le domaine de la nutrition. Dans un premier temps, l'association Nutriscare spécialisée dans la lutte contre les malnutritions en France et à l'étranger a sensibilisé les élèves sur la problématique de l'égalité des chances entre alimentation et précarité.

A l'issue des interventions de l'association sous forme de conférence-débat et animations, les élèves ont pu identifier les facteurs d'inégalité sociale entre alimentation et handicap. Ils ont particulièrement choisi d'intervenir sur deux aspects :

- restaurer le plaisir de consommer des fruits et des légumes,
- donner des repères d'équilibre alimentaire à partir des repères de consommation du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Dans un deuxième temps, avec le concours de leur professeur d'Histoire-Géographie Monsieur Sandrel ARBOIX et de Madame France CALAS, nutritionniste de formation et enseignante spécialisée auprès d'enfants handicapés, les élèves de 1ère STAV ont créé un programme d'animation adapté pour des enfants et adolescents en situation de handicap de 6 à 18 ans, du Centre de Soins, Rééducation et Education de Lamalou-les-bains.

Le lundi 17 mai 2010, les élèves de Bonne Terre se sont rendus au Centre de Soins, Rééducation et Education de Lamalou et ont proposé aux enfants du centre différents ateliers.

Un atelier de composition de menu et un atelier de tri d'aliments par catégories ont permis aux enfants d'appréhender de façon ludique le principe d'équilibre alimentaire.



Quatre autres ateliers étaient consacrés à la promotion de la consommation de fruits et de légumes à travers des activités originales sur les propriétés organoleptiques des aliments (découverte des goûts, du toucher de fruits et légumes particuliers). Suite à ces animations, les enfants du centre ont créé un aide mémoire sur l'équilibre alimentaire : une pyramide alimentaire en trois dimensions.

Ils ont également envoyé une chaleureuse lettre de remerciement aux élèves du lycée Bonne Terre. En effet, non seulement les animations proposées leur ont permis de s'évader de leur quotidien mais elles leur ont surtout donné les bases pour gagner en autonomie face à leur choix alimentaires futurs.

... RHONE ALPES

Lycée technique privé Le puit de l'Aune

A table avec Cuisine maligne !

Dans le cadre de leur formation et plus précisément des modules diététique et éducation socioculturelle, les 10 élèves de seconde bac pro Alimentation Bio Industrie Laboratoire du lycée technique privé du Puits de l'Aune de Feurs ont travaillé pendant quelques mois sur un projet autour de l'équilibre alimentaire.

L'objectif de ce projet pluridisciplinaire (intégrant les modules diététique et éducation socioculturelle) était multiple :

- travailler sur la nutrition,
- rencontrer une association qui gère la distribution alimentaire sur le territoire de Feurs,
- élaborer une maquette de livret de recettes.

Après plusieurs heures de cours théoriques sur la notion d'équilibre alimentaire et sur la communication écrite, les élèves ont sélectionné quelques recettes familiales saines et économiques qui pourraient figurer dans le livret. Puis ils ont réalisé chacune de ces recettes dans les cuisines pédagogiques de l'établissement avant de les photographier.

L'étape suivante a été la rencontre avec un responsable d'imprimerie qui leur a permis de découvrir cet univers de l'édition. De nombreux conseils de mise en page ont alors été prodigués aux jeunes pour la réalisation de leur maquette.

Contactés à plusieurs reprises, les responsables de la distribution alimentaire sur la commune n'ont pas souhaité donner suite au projet. C'est finalement vers un public autre que se sont tournés les élèves. Depuis quelques années déjà, l'établissement scolaire travaille avec l'Association pour le Développement de la Prévention et de l'Éducation Nutritionnelle ('ADPEN). Il propose ainsi des cours de cuisine auprès d'adultes qui présentent des difficultés pour réaliser une cuisine quotidienne simple, économique et équilibrée.

C'est donc tout naturellement que ce public a été retenu par les élèves. A l'occasion d'un des ses cours, les jeunes ont

remis en main propre leurs livrets enfin imprimés. Cuisine Maligne se présente sous la forme d'un livret de 16 pages, rassemblant des idées d'entrées, de plat principal et bien sûr de desserts. De la cuisine simple et peu coûteuse pour tous les jours.

Savez-vous planter des choux ?

... LANGUEDOC ROUSSILLON

LEGTA Hérault

« Le Paradis des légumes »

Tel est le nom trouvé au potager du lycée Frédéric Bazille – Agropolis de Montpellier. En Mai dernier les élèves de l'atelier potager ont pu faire découvrir entre midi et deux, les saveurs et les senteurs de leur « paradis des légumes ». Victor, élève de seconde assure la visite guidée « ici vous pouvez goûter les radis jaunes, les radis violets...et les fèves bien sûr ».

Sous la vieille serre, un plant de potimarron bleu attend qu'un visiteur assure sa transplantation, c'est sous la houlette de Manu, élève de terminale, que le plant trouve sa place dans le fond du potager, près du grillage : « au moins ici il ne prendra pas trop de place », le potimarron est une espèce gourmande et généreuse nous confie –t-il, il lui faut de la place ! ».

Un peu plus loin, les apprentis du Centre de Formation des Apprentis assurent la mise en place du goutte à goutte pour les plants de Basilic-réglisse, Tomate du voyageur et autres « Amour en cage » .

C'est avec eux que les élèves de l'atelier potager se sont initiés aux techniques du semis et du transpostage dans la serre du CFA . Philippe DUFAUT et Joël TERRIEU, respectivement formateur en aménagement et enseignant d'écologie ont eu à cœur de créer des espaces de rencontre entre ces publics qui se côtoient sur le site mais ne se connaissent pas.



Photo : J TERRIEU

Dans quelques semaines, les apprentis viendront recycler la vieille serre en ombrière ; les murs seront enduits à la chaux et la structure en acier recevra du roseau pour faire de l'ombre. «

C'est une demande des lycéens de créer cet espace de détente au milieu du potager, il faut dire que le potager est tout proche du foyer des élèves, cela devrait attirer de nouveaux jardiniers en herbe ... » précise Mr TERRIEU. Rendez vous donc en septembre pour préparer le terrain des légumes d'hiver et peut être déguster un soupe au potimarron bleu !

De : J. Terrieu.

... LIMOUSIN

LEGTPA AHUN

LE POTAGER DES ELEVES DU LYCEE AGRICOLE D'AHUN

Dans le cadre des activités du mercredi après midi, des élèves des classes de 4ème , 3ème et seconde professionnelle du lycée agricole d'Ahun ont créé un jardin potager sur une parcelle de l'exploitation agricole du lycée, sous l'encadrement de leurs enseignants d'aménagement, Elisabeth PRADEAU, et d'agroéquipement Christophe MONTAGNE. L'objectif de ce projet est de sensibiliser les jeunes aux techniques de production de légumes de qualité, leur production devant être valorisée par le service de restauration collective de l'établissement.

Ainsi, sur une surface de 1200 m2, les élèves ont décidé de semer et de planter différentes variétés de pommes de terre et de légumes du Limousin, parfois oubliées. La première étape a été de définir les variétés choisies, en fonction de leurs caractéristiques et de la nature du sol, puis de calculer la quantité de semences nécessaire, et enfin de lister le matériel ou outils indispensables à la réalisation des différents travaux, en prévision de leur achat.

Puis, dans un second temps, les élèves ont effectué mi avril, le labour de la parcelle puis ont préparé le sol afin de débiter la plantation des différentes variétés. Compte tenu des mauvaises conditions climatiques des quinze premiers jours de mai, la phase de plantation a été retardée jusqu'au 19 mai.

Après la levée des plants, les élèves entretiendront la parcelle mécaniquement e, la binant puisque la production sera conduite de manière biologique, afin d'assurer la qualité du produit et la préservation de l'environnement.

Dès la rentrée de septembre, les élèves devraient pouvoir ramasser leur production en espérant que celle-ci pourra être dégustée à l'occasion du 85ème anniversaire de l'établissement , prévue le 15 octobre 2010. En effet, le service de restauration collective confectionnera plusieurs plats intégrant les produits issus du potager.

« Bonne pousse » à ce projet prometteur !

Goûtons la proximité

... AUVERGNE

Institut des Sciences de la Vie et de la Terre – Le Puy en Velay » De nos champs à nos assiettes

Dans le cadre de l'option EATC (Ecologie, Agronomie, Territoire, Citoyenneté), les élèves de la classe de seconde générale et technologique de l'Institut des Sciences de la Vie et de la Terre (ISVT) réalisent un projet intitulé "De nos champs à nos assiettes".

Précisons que l'EATC étudie un territoire, son activité économique et son histoire.

Ainsi, le territoire choisi cette année, est celui de la Communauté de Communes de Cayres-Pradelles. L'ISVT a répondu à un appel à projet du Ministère de l'alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche : "Goûtons la proximité !".

Le projet "De nos champs à nos assiettes" a pour objectif de valoriser les différents produits de ce territoire : la Lentille verte du Puy (AOC), les Veaux des Monts du Velay, des céréales (orge et seigle) pour la fabrication de la Vellavia et du "Seiglou", le lait pour la fabrication des fromages, sec (Le Velay) et blanc (Faisselles), Miel et Pain d'épices.

Ce projet se déroule en partenariat avec les élèves de troisième du Collège public de Landos. Trois Actions sont prévues : élaboration de fiches – produits par les élèves de 3ème, réalisation d'un film par les secondes et dégustation d'un repas conçu à partir des aliments étudiés.

Les renseignements ont été collectés lors des visites chez les producteurs locaux, et échangés par mail entre les deux classes. Ce travail s'inscrit dans le cadre d'une réflexion sur le développement durable en retenant les critères suivants : la préservation et l'environnement, le maintien d'une activité agricole viable, et le développement socio économique du territoire.

De : Corinne Pinard.

 Retrouver sur le blog cet article et donner votre avis...<http://reseau-lyceen.educagri.fr>

... MIDI PYRENEES

Lycée agricole privé Touscayrats

Article sur le projet « goûtons la proximité »

L'un des temps forts de l'année scolaire 2009/2010 qui a marqué la filière baccalauréat Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) fut la réalisation d'un projet autour de l'enjeu alimentaire : «goûtons la proximité».

Celui-ci a été porté par la classe de première accompagnée par toute l'équipe enseignante. Mais il a visé tous les élèves de l'établissement de Touscayrats (Tarn) qui y ont participé (réponse au questionnaire, visites d'expositions, consommation des trois repas).

Le projet a consisté en l'organisation des trois repas réalisés à partir de produits agricoles locaux, pour la journée du 11 mars 2010, servis dans le restaurant de l'établissement.

Les exploitations ayant fourni ces produits se trouvent dans un rayon de 27 km par rapport au lycée. Elles ont été visitées par les élèves de première STAV de mars 2009 à février 2010. Ces visites ont permis d'étudier les modes d'élaboration des produits agricoles de saison fournis, en rapport avec les critères de durabilité des systèmes de production.

Les élèves des autres classes ont été informés par les porteurs du projet grâce à des affiches. De plus ils ont été concernés par la visite des expositions du 9 et 10 mars 2010 et sensibilisés à l'enjeu alimentaire en remplissant un questionnaire autour de l'alimentation durable.

Au repas de midi ont été invités tous les partenaires du projet dont la plupart ont répondu présents et émis le souhait de pérenniser cette opération. Il en va en effet de la contribution à l'animation et au développement du territoire ainsi que de la sensibilisation des jeunes (élèves) et des adultes (personnel du lycée, agriculteurs locaux et responsables de la restauration collective) aux différents enjeux liés à l'alimentation.

Nous tenons à remercier les initiateurs de ce projet (La DGER) et tous les partenaires qui nous ont aidés à le réaliser (SRFD/DRAAF de Midi-Pyrénées, agriculteurs locaux, SCOLARES, la Région de Midi-Pyrénées (IRQALIM et SISQA) et le LAP de Touscayrats.

De : Mustapha Saidi, responsable du projet.

... MIDI PYRENEES

MFR de PEYREGOUX

UNE JOURNEE SUR LE THEME DE L'ALIMENTATION DURABLE

Jeudi 27 mai, 280 enfants des écoles maternelles et/ou primaires de Brousse, Puycalvel, Montfa et Réalmont sont venus passer une journée d'activités à la MFR de PEYREGOUX.

31 ateliers différents ont été animés par les élèves sur les thèmes de la qualité alimentaire et d'une alimentation éco-responsable, par exemple : des kim goût, kim odeur, kim toucher, fleur équilibre alimentaire, découverte du potager bio et association graine-plante....

A midi, des producteurs fermiers locaux sont venus servir un pique-nique avec leurs produits : La ferme de Bellegarde avec son fromage frais de chèvre, la Ferme de Milance avec son fromage blanc, Nathalie Fernandez avec la saucisse d'agneau bio, la Ferme des Bouviers avec un rôti de porc bio, Franck Denoel avec des légumes bio ont ravi les papilles de nos chères petites têtes.

Un goûter en fin de journée a permis à ces petits de tester les différents laits apportés par les producteurs : Lait de vache, lait de brebis et lait de chèvre. Ils ont pu également déguster les gâteaux qu'ils avaient fabriqués en cours de journée. Tous nos élèves se sont mobilisés pour rendre cette journée à la fois pédagogique, ludique et adapté à des enfants âgés de 3 ans à 11 ans. Madame GILMER, élue au Conseil Régional a apprécié cette action, d'ailleurs soutenue dans le cadre des projets jeunes régionaux, et elle a exprimé le souhait que ce type d'animation puisse être proposé aux petits citadins. Nous remercions vivement les écoles qui ont participé à cette journée et aux mairies qui ont financé les transports pour rendre possible cette participation.

Les appréciations des professeurs des écoles et accompagnants, ainsi que les sourires et attitudes des enfants, nous permettent de dire aujourd'hui que cette journée a été un moment fort de découvertes, d'échanges et de convivialité, et nous invitent à imaginer une suite l'année scolaire prochaine.



ÉDUCATION. Trois étudiants de Fontaines ont créé un projet pour défendre l'agriculture.

La richesse de ma terre

Étudiants. C'est dans le cadre de leur formation que les élèves ont créé ce projet.

Consommation. Les enfants ne savaient pas que l'on pouvait aussi acheter chez le producteur.

Ils sont simplement élèves au lycée de Fontaines, mais Fanny, Jennifer et Nicolas ont décidé de montrer que ce que l'on trouve dans nos assiettes provient bien du travail des agriculteurs.

Pour les trois élèves de BTS agricole, tout est parti d'une obligation pour valider leur année : celle de réaliser une action de communication. Fanny Renaud, Jennifer Pitaut et Nicolas Regala, étudiants en productions animales, ont alors eu l'idée de mettre en avant les produits locaux. « Nous voulions faire un marché, une sorte de foire avec plusieurs producteurs de la région pour qu'ils viennent exposer », indiquent-ils. Sauf qu'au fil de la réflexion, valoriser les produits locaux sous forme de marché ne les intéressait pas.

Vers l'éducation

C'est finalement vers les enfants que les étudiants se sont tournés et un nouveau projet a vu le jour. « Pour mettre en avant les produits de la ré-



Les trois étudiants ont décidé de prendre en main le destin de leur profession en créant un livre pour défendre l'agriculture. Photo G. J.

gion et attirer le public vers eux, il fallait commencer par les plus jeunes », poursuivent-ils. Les trois étudiants choisissent alors d'aller rencontrer des classes à Chalon et Châtenoy-le-Royal.

Un guide de l'agriculture

Face aux élèves, Fanny, Jennifer et Nicolas ne sont pas arrivés les mains vides. Ils ont apporté un livret intitulé « Goûtons la proximité », un outil interactif et pédagogique pour faire passer le message sur l'agriculture d'aujourd'hui. « On voit que l'image qu'ont les enfants de

l'agriculture n'est pas exacte. Pour beaucoup d'élèves de la ville, les légumes et la viande viennent du supermarché », poursuivent-ils. Pourtant derrière le produit, il y a des hommes, notion inconnue pour la plupart des enfants. Cette rencontre, basée autour de petits jeux, n'était que la première étape. La deuxième s'est faite à la maison avec des petits exercices à réaliser jusqu'à une nouvelle rencontre.

Les pieds à la ferme

Puis les élèves sont venus sur le site du lycée de Fontai-

Un grand projet en plusieurs étapes.

nes pour voir comment travaillent les agriculteurs. Ils ont eu droit à une visite complète de l'exploitation, découvrant au passage les odeurs, les cris, l'ambiance que l'on peut trouver dans une ferme. Ensuite, pour connaître un produit, il faut l'avoir goûté. Une dégustation a donc clôturé cette rencontre.

GRÉGORY JACOB
gjacob@tejsl.fr

L'OUVRAGE

« GOÛTONS LA PROXIMITÉ »

Livre de jeux de 20 pages

Le livre créé par les étudiants est un parcours découverte des produits de l'agriculture. Au travers des pages, les enfants se rendent compte que les produits sont issus de la terre, que chaque région bénéficie de produits spécifiques. L'idée est de mettre en avant les circuits dits courts face aux grandes entreprises de la distribution. Donc, une place importante est donnée aux produits locaux comme les escargots, les fromages, la viande bovine ou les céréales. Didactique et interactif, ce livre permet de travailler sur le sujet en abordant les questions essentielles de l'agriculture tout en permettant aux enfants de mieux connaître ce secteur.

SOMMAIRE

Chalon	p.3-6
Chalon sports	p.7
Agglomération	p.8-9
Côte chalonaise	p.10
Chagny	p.11
Val de Saône	p.12
Bresse chalon.	p.14
Tournus	p.15
Saône et Geye	p.16-17
Television	p.20-21
Détente	p.22-23
Météo	p.24

LE LIVRET DEVRAIT ÊTRE AMPLEMENT UTILISÉ À CHALON

Séduite par le travail des trois étudiants, Anne Bonniaud, adjointe chalonaise en charge de l'éducation, envisage d'utiliser le livret « Goûtons la proximité » dans les écoles élémentaires. « C'est un livret remarquablement pédagogique et ludique, cela aurait été dommage qu'on en reste uniquement à l'école Bourgogne, qui l'a utilisé. C'est d'autant plus intéressant qu'avec le service santé prévention, nous travaillons actuellement sur un programme intitulé santé et environnement ». Concrètement, l'élue ne pense, par



Anne Bonniaud souhaite un projet d'éducation global. Photo archives LRI

contre, pas pouvoir utiliser le livret avant plusieurs mois : « On a mis en place un comité technique de pilotage sur la santé, dans lequel nous travaillons avec des enseignants et des médecins. Il faut déjà que ça prenne forme avant d'utiliser le livret des étudiants. De même, nous voulons mettre en place un agenda 21 scolaire, qui relierait énormément de thématiques. L'idée est de faire un travail d'envergure en évitant d'empiler les dispositifs les uns sur les autres ».

CHRISTOPHE ROULLIAUD

Le Journal de Saône et Loire
27 Mai 2010

EPLEFPA de Douai**De la bière à la soupe**

Après avoir créé des bières à thème dans le cadre du Module d'Initiatives Locales brassicole, les étudiants de BTSA Sciences et technologie des aliments première année du Legta du Nord, site de Douai, encadrés par un de leurs enseignants, Mr Hervé Chéné, se sont lancés dans la mise au point de soupes de légumes stérilisées. Elle traduit l'implication de l'établissement dans une région, le Nord-Pas de Calais, particulièrement concerné par les aspects nutrition et santé.

Ces soupes doivent répondre à un cahier des charges précis intégrant les recommandations du Plan National Nutrition Santé telles qu'un apport limité en lipides, une teneur en fibres et en amidon suffisamment élevée, un taux de sel faible. De plus, elles doivent présenter de bonnes qualités organoleptiques pour favoriser leur consommation.

Dans ce cadre, les étudiants ont fabriqué six soupes différentes au cours de trois séances de travaux pratiques. Puis un jury hédonique composé d'étudiants et de membres du personnel a évalué ces recettes mais également quatre produits commerciaux comparables. Ceci a permis de retenir quatre recettes possédant les potentiels les plus intéressants en vue de la deuxième phase.

Celle-ci s'attachera à optimiser la formulation et à définir le procédé de fabrication ayant l'impact le plus réduit sur les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles. En prévision de cette phase, deux essais ont été réalisés. L'un visait à étudier la dispersion des températures dans l'autoclave grâce à l'installation de sonde dans des bocaux judicieusement répartis dans la cuve.

L'autre cherchait à étudier le refroidissement du produit au cours du conditionnement. En effet, dans le but d'avoir un traitement le moins dénaturant possible il est souhaitable d'avoir une température du produit lors de son entrée dans l'autoclave la plus élevée possible.

Celle ci dépend du nombre de bocaux à conditionner et de la vitesse à laquelle sera réalisée le conditionnement. Nous avons donc simulé cette opération et recherché les moyens de limiter la chute de température associée.

A terme, la démarche permettra de valoriser les légumes produits par l'exploitation de l'établissement et de les commercialiser dans des circuits courts. Cette problématique s'intègre en outre à des préoccupations portées par le territoire, les collectivités territoriales et les professionnels.

**... LANGUEDOC ROUSSILLON****École supérieure de La Raque - IA St Joseph****Qualimentation**

Dans le cadre du projet pluridisciplinaire « Qualimentation » portant sur l'innovation, les étudiants de la section de BTSA « Sciences et Technologies des Aliments », de l'École Supérieure La Raque à Castelnaudary, dans l'Aude, ont choisi le thème de l'innovation autour des produits du terroir.

Sous la responsabilité de Madame Nathalie Brun et l'encadrement de plusieurs enseignants, ils ont invité dans l'établissement le 23 Mars 2010 Monsieur Stéphane Linou, initiateur de la démarche « Locavore ». Celle-ci consiste à ne s'alimenter pendant un an que des seuls produits issus d'un terroir d'un rayon de 150 km autour de son domicile. Le but de cette action est de prouver qu'un autre mode de consommation est possible, en adéquation avec les valeurs du développement durable et de la promotion des dynamiques territoriales.

Cette intervention a donné lieu à une réflexion et à un débat sur le renforcement du lien au territoire par le développement d'actions locales. Les étudiants ont pu, d'une part, mieux cerner les enjeux de leur thématique à travers ce témoignage, et d'autre part, trouver des pistes de recherche sur la création ou l'amélioration de recettes à base de produits du terroir. Cette rencontre leur a facilité, par la suite, le recensement des producteurs locaux, leur rencontre et l'identification de leurs besoins.

C'est ainsi qu'à ce jour, les produits envisagés par chaque groupe d'étudiants sont : pain d'épices au chèvre, feuilleté au foie gras et à la figue, gamme de plats cuisinés sous vide à base de canard, verrines à base de saveurs du terroir. Les prochaines étapes de leur démarche seront de concevoir et de réaliser ces produits, d'évaluer leur qualité et de les proposer aux particuliers.

Enfin, ce projet donnera lieu, dans le cadre de leur formation, à une évaluation sur la capacité : « concevoir un produit répondant aux attentes internes et externes ».

... LORRAINE

EPL AGRO de la Meuse

Les étudiants de l'EPL AGRO s'investissent dans la qualité nutritionnelle

Sabri BEDDEY, Doriane BERTHELEMY, Tiphany LAVECHIN et Amandine MOUILLERON, 4 étudiants de BTS Agricole en industrie agroalimentaire (IAA) du lycée agricole de BAR LE DUC, ont conduit un projet d'innovation sur la qualité nutritionnelle, avec l'aide de leur équipe pédagogique.

L'objectif était d'améliorer sur le plan nutritionnel le pâté lorrain produit par les élèves à l'atelier de transformation agroalimentaire de l'établissement, et qui se retrouve à l'occasion dans les assiettes de la cantine scolaire.

Une nouvelle recette de pâté en croûte à base de poisson et de légumes a été mise au point avec une teneur en sel divisée par 3 et une teneur en matière grasse divisée par 2. Les tests gustatifs ont indiqué que cette nouvelle recette était appréciée par 97 % du panel. Au self de l'école, on a déjà constaté qu'un peu plus de 50 % des élèves ont préféré choisir cette nouvelle recette plutôt que le pâté lorrain classique.

Cette action s'inscrit dans le cadre des appels à projet soutenus par le ministère de l'agriculture pour une offre alimentaire qui vise les objectifs du programme national nutrition santé (PNNS) : « manger mieux, bouger plus ».

De : Brigitte Elvers.

Saveurs, savoirs au fil des ans...

... MIDI PYRENEES

LEGTA BEAUREGARD – VILLEFRANCHE DE ROUERGUE

Partager ensemble le plaisir de manger et vivre mieux

Suite à l'appel à projet de la DGER, l'établissement BEAUREGARD (EPL VILLEFRANCHE DE ROUERGUE) s'est positionné sur le projet alimentation co-animé par S. CUISSET, N. VERPRAET et C. SOULIER. Le but de cette action est de favoriser le bien être des personnes âgées dans la société par le plaisir de manger.

Les élèves de 1ère Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV), de 1ère Baccalauréat Professionnel des Bio- Industries de Transformation (Bac Pro BIT) et les 1ère année de Brevet de Technicien Supérieur en Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio- Industries (BTS QIABI) conduisent le projet. Ils ont pour objectif de recueillir les avis et perceptions sur les repas des personnes âgées en structure d'accueil : ici l'Etablissement d'Hébergement Pour Personnes Âgées Dépendantes – l'EHPAD de la Chartreuse.

Concernant le suivi du projet par l'hôpital, auquel est rattaché l'EHPAD, ce sont Messieurs AYACHE, directeur des Services Economiques, et CHARET, directeur du Service Qualité, qui sont chargés de l'accompagnement du projet et de la validation du questionnaire. Par ailleurs, l'action que nous conduisons avec eux était déjà programmée par le service qualité de l'hôpital pour le début de l'année 2011. Notre sollicitation a donc reçu un écho très favorable pour un travail qui s'inscrit dans une démarche qualité globale.

Depuis le début de l'année, les apprenants ont eu, au préalable, différents apports :

- sur la forme : construction des questions, forme... (intervention des enseignants de français/communication)
- sur le fond : aspects réglementaires (paquet hygiène...), aspects nutritionnels /besoins des personnes âgées (intervention d'une responsable qualité, ancienne diététicienne).

Ils ont dans le même temps travaillé à l'élaboration du questionnaire : réflexion sous forme de brainstorming, en salle de cours par groupe classe, conduite par un enseignant. Puis il y a eu mise en commun des différents travaux pour donner lieu à la première version du questionnaire. Ce dernier a été validé par nos partenaires de l'EHPAD début Juin 2010.

Un groupe d'apprenants se rendra sur le site de l'EHPAD de la Chartreuse à la rentrée 2010 pour mieux appréhender la réalité du contexte et réajuster le questionnaire. La réalisation de l'enquête, après validation du questionnaire final, se déroulera courant octobre 2010 et mettra à contribution les élèves et étudiants des mêmes filières (STAV, Bac Pro BIT et BTS QIABI) 1ère et 2ème année afin de prolonger le projet.

**De Sandrine Cuisset (enseignante en biologie-écologie),
Nathalie Verpraet (enseignante en technologie
alimentaire) et C. Soulier (enseignante en technologie
alimentaire).**

... PICARDIE

LPA AUMONT

« Saveurs, savoirs au fil des ans »

Grâce au projet « Saveurs, savoirs au fil des ans », les dix-huit élèves de terminale de Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles filière Services aux personnes du Lycée Professionnel Agricole d'Aumont (02), encadrés par Corinne HENEMAN, professeur d'Economie Sociale et Familiale, ont proposé des ateliers cuisine aux personnes âgées de la Résidence Bellevue de Saint Gobain.

Ils ont sélectionné des aliments dont la composition répond aux besoins nutritionnels des personnes âgées tout en veillant à leur faire découvrir de nouvelles saveurs et de nouvelles façons de les consommer à travers des recettes plus actuelles. Ces ateliers cuisine, organisés tout au long du mois de mars 2010, furent l'occasion de partager des moments intergénérationnels agréables au cours desquels les échanges furent fructueux. En effet, les résidents n'ont pas hésité à parler de leurs propres expériences et de leurs savoirs-faire. Par ailleurs, les élèves sont parvenus à remotiver certains résidents qui, jusqu'alors, ne participaient pas aux animations proposées. Plusieurs personnes ont eu envie de cuisiner à nouveau et spontanément ont apporté leur aide à d'autres.

Le moment du goûter et de l'apéritif n'en furent que plus festifs lorsque les résidents annoncèrent fièrement à l'ensemble des convives qu'ils avaient eux-mêmes confectionné ces plats que tout le monde semblait tant apprécier.

Quant aux élèves, ils étaient satisfaits d'être parvenus à gérer l'animation d'un atelier cuisine. Naturellement, ils s'étaient et avaient répartis les tâches au sein de leur groupe tout en laissant un maximum d'autonomie et d'initiatives aux résidents. Ce fut pour beaucoup d'entre eux une expérience professionnelle supplémentaire puisque la plupart des élèves de B.E.P.A. Services aux Personnes effectuent plusieurs stages en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes mais plutôt au sein du secteur soins.

Le partenariat établi entre le L.P.A. d'Aumont et la Résidence Bellevue mériterait d'être reconduit l'année prochaine avec d'autres élèves ; Madame Kovak, directrice de cette structure et Madame Dosière, animatrice y seraient très favorables. Ensemble, nous avons pu en conclure que de tels projets permettaient d'innover et de redonner une dynamique aux animations mais surtout de faire de la résidence un lieu ouvert et de recréer un vrai lien social.

De : Corinne Heneman.

... FRANCHE COMTE

LEGTA Etienne Munier à Vesoul

« A la recherche des madeleines de nos anciens »

L'action "Saveurs, savoirs au fil des ans", mise en place par Betty GILLET, Christelle ENOCH, Estelle DUBOC et Marion PEPIN, élèves de Brevet d'études professionnelles agricoles (BEPA) de 2ème année, option Production Agricole, du LEGTA Etienne Munier à Vesoul s'est déroulée de novembre 2009 à mars 2010. Ce projet, encadré par leur enseignante d'Education socioculturelle, Marie-Laure FORT, fut mené dans le cadre des Projets d'Utilité Sociale, épreuves certificatives, évaluées en cours de formation en éducation socioculturelle.

L'établissement partenaire de cette action fut la Maison de retraite JEAN MICHEL à Saulx de Vesoul. Nous souhaitons remercier profondément Monsieur. BAVARD, directeur de la structure, qui a chaleureusement accepté de nous accueillir, puis nous a fait confiance.

Les deux animatrices, Sabrina KHALED et Angélique BERNARD ainsi que la psychologue, Mélanie HOF- DEMONT de la maison de retraite, avaient sélectionné dix résidentes, dont la santé encore relativement bonne, leur permettrait de participer au mieux aux échanges. L'investissement des 3 élèves a grandement contribué à mettre à l'aise toutes les personnes présentes et à favoriser les premiers contacts.

Sept moments de rencontre ont eu lieu entre les élèves et les résidentes, dont quatre ateliers d'animation abordant les questions de l'alimentation, puis des aliments, et des saveurs. Les objectifs de ces échanges étaient de stimuler leur mémoire, leurs souvenirs culinaires et par la suite, de retranscrire ces savoirs sous la forme d'un recueil de recettes.

Rencontre après rencontre les élèves ont pris des notes et ont fini par constituer un recueil d'une vingtaine de pages rassemblant les souvenirs de ces personnes âgées. Au final, aucune recette intégrale, contrairement à ce qui avait été imaginé par les élèves au départ, mais des bribes et des anecdotes, des astuces, des conseils... qui reflètent, tel un miroir du passé, les pratiques culinaires de nos anciens et leurs valeurs.

Ce recueil n'est pas l'unique résultat de ces moments passés à Saulx de Vesoul en compagnie des résidentes. Ce projet était avant tout basé sur la rencontre humaine, l'enrichissement mutuel des connaissances et des expériences. Au fil de ces rencontres le dialogue entre les résidentes et les jeunes s'est libéré et des liens se sont noués. Mais notre plus grande satisfaction fut d'observer qu'entre les résidentes elles-mêmes, qui auparavant se côtoyaient peu, des liens de connivence et d'amitié se sont tissés.

Prochain numéro : septembre 2010	
<p>Merci de tenir compte de ces étapes pour transmettre vos articles sur vos actions à « Aliment' actions » aux animateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rédigez sur 2000 à 2500 signes, espaces compris, - indiquez le nom de l'action, la date, le nom de l'établissement organisateur, - mentionnez les objectifs et les publics ciblés, - vérifiez l'orthographe des noms et les fonctions des intervenants (formateurs, enseignants, élèves, élus locaux et régionaux) s'ils doivent être cités, - développez les sigles dès leur première citation dans l'article, ex. : brevet de technicien supérieur agricole (BTSA). 	<ul style="list-style-type: none"> - Cet article doit être validé par la direction de l'établissement, - Tapez votre article en Arial 11, (fichier word ou writer), - Si vous souhaitez illustrer l'action par une photo, mentionnez l'auteur de la photo, son poids ne doit pas dépasser 200 ko. <p>A ce sujet, nous vous rappelons que les photographies sont soumises au droit à l'image, veillez à vous munir d'un document à faire signer par le représentant légal d'un mineur. Ce document doit mentionner, le nom de la manifestation et la date pour laquelle l'enfant peut être pris en photo, la structure organisatrice.</p> <p>Demandez les modèles de documents pour le droit à l'image enfant (mineur) et droit à l'image adulte à votre animateur.</p>
<p>Responsable éditoriale : Nathalie PRUDON-DESGOUTTES Rédactrice en chef et conception : Lucie CAMARET lucie.camaret@educagri.fr Mise en page : Monika OELZ Direction générale de l'enseignement et de la recherche 1 ter avenue de Lowendal 75700 PARIS 07 SP</p>	<p>Les animateurs qui ont collaboré à ce numéro : anne.giraudel@educagri.fr, claire.latil@educagri.fr, jean-marie.morin@educagri.fr, christian.peltier@educagri.fr, christine.raiffaud@educagri.fr Mise en ligne : Christine Marie – christine.marie@educagri.fr Conception et modératrice du Blog – monika.oelz@educagri.fr</p>