

LYCEE AGRICOLE DE CHATEAUROUX

LYCEENS CITOYENS

INTITULE DU PROJET : « Alimentation, santé, citoyenneté, on se sent tous concernés ! »

L'alimentation, une problématique commune pour les pays du Nord et les pays du Sud au cœur d'un projet porté par le lycée agricole de Châteauroux rassemblant des jeunes de 3 EPL agricoles de la région Centre.

THEMATIQUE : éducation au développement durable

PUBLIC CONCERNE : une volonté : des élèves de **tous niveaux**, pour un impact fort du projet.

● directement :

- du lycée agricole de Châteauroux : **plus de 150 jeunes du lycée agricole : 92 lycéens dont 21** « pilotes » de 1^{ère} STAV (science et technologie de l'agronomie et du vivant), option « Production », 20 de 1^{ère} STAV « Aménagement », 28 de 1^{ère} BAC PRO « Productions Animales » et « Productions Végétales » et 23 de terminale S et également **45 collégiens du lycée agricole et 18 apprentis du CFA agricole** (18 élèves de Bac Pro).

- du lycée agricole de Tours : 120 jeunes et du lycée agricole de Blois : 120 jeunes dont, dans chaque cas, 20 jeunes d'une « classe pilote », et une centaine de jeunes de différentes classes.

● indirectement pour les 3 lycées agricoles : l'ensemble des apprenants et des adultes qui prennent leur repas au lycée via les sets de tables et les panneaux affichés au self.

● autre public concerné : pour les 3 lycées agricoles : enseignants, personnel de l'EPL, parents d'élèves (portes ouvertes), des agriculteurs adhérents à des groupes de développement agricole (CIVAM), présents également lors des portes ouvertes et lors de certaines des actions, pour le lycée agricole de Châteauroux et différentes associations d'éducation au développement, selon les partenariats et les possibilités locales (comme AFDI, Artisans du Monde, CCFD, SIERRA) et les élèves de 2 collèges voisins, de l'éducation nationale.

OBJECTIFS EN LIEN AVEC LE PROJET D'ETABLISSEMENT :

1 - mettre en cohérence et développer l'offre de formation de l'EPL

2 - développer les missions autres que la formation

3 - améliorer et développer des services communs pour l'ensemble de l'EPL.

Le but de ce projet est de sensibiliser les jeunes à une alimentation saine, équilibrée et au développement durable.

CONTENU : ORIGINES DU PROJET :

- Un aspect prévention – éducation santé : constat dans les « commissions repas » du rejet, par les adolescents, des repas proposés. Les recherches de l'infirmière ont conduit à identifier l'approvisionnement personnel des élèves en biscuits et autres friandises consommées entre les repas ; d'où la proposition par l'infirmière, à l'équipe éducative de mener un projet sur l'alimentation en 2008/2009. L'adhésion de tous à ce projet s'est faite très rapidement (5 classes différentes sont impliquées dans ce volet).

- Une dimension : la solidarité internationale : engagement du lycée depuis des années dans des actions d'ouverture au monde ; participation d'élèves de l'établissement à un chantier solidaire de jeunes en Tunisie, en été ; stages professionnels effectués par d'autres dans des pays du sud. Ces élèves ont souhaité aller plus loin ; d'où une réflexion sur les conséquences de nos choix alimentaires sur les pays du sud (6 classes vont participer à des actions en ce sens, parmi lesquelles 3 classes participeront activement aux deux dimensions du projet).

- Un projet ouvert sur le territoire, une suite logique de projets précédents : travail du lycée engagé depuis deux ans avec des agriculteurs du secteur (adhérents des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural de l'Indre) sur « une production agricole pour une alimentation de qualité » ; partenariat entre le réseau « coopération internationale » des établissements agricoles de la région Centre et un réseau national de l'Enseignement Agricole, le RED (Réseau Education au développement) et choix du thème. Le réseau régional 'coopération internationale' des établissements agricoles a alors retenu le thème de l'alimentation pour ce temps fort, pour l'année 2008-09 : il s'agit de se poser les questions liées à la souveraineté alimentaire et d'appréhender les impacts sociaux et environnementaux que l'assiette de chaque citoyen a sur la planète. Pour cette année, 3 établissements agricoles du Centre se sont organisés pour construire ensemble ce projet sur le thème de l'alimentation.

PREPARATION :

- Pour le volet prévention, depuis juin 2008, des réunions périodiques sur la thématique de l'alimentation associent des enseignants, des membres du personnel de cuisine, des membres de l'équipe administrative, des agriculteurs partenaires du projet, une personne du CODES. En parallèle des réunions de travail autour de la constitution des menus, du projet « Self ô Centre » associent les membres du personnel, des enseignants, des jeunes de l'établissement. Cette action est menée en complète collaboration avec le chef cuisinier et vient en complémentarité de l'opération « Self ô Centre ». Dans les classes ciblées pour le projet, des séances de pluridisciplinarité ont été aménagées pour parler du projet, préparer les travaux, puis pour y travailler. Ces séances sont conduites par au moins 2 enseignants de disciplines différentes, y interviennent, selon le thème, l'infirmière, des membres de l'équipe de cuisine, des agriculteurs, ou des personnels de santé.

- Pour le volet « ouverture au monde » depuis fin septembre, constitution des équipes et de « classe pilote » dans chacun des 3 EPL. Au sein de cette « classe pilote » : constitution de 4 groupes thématiques : un groupe « animation », un groupe « logistique », un groupe « communication », un groupe « décodage l'assiette » (voir ci-dessous leurs rôles) ; désignation de deux représentants pour assister à une journée le 4 décembre à l'EPL de Tours afin de préparer la journée événement de février. Ces 2 élèves transmettront à leurs camarades ce qu'ils ont appris.

LES ACTIONS MENEES :

Pour l'aspect « prévention – éducation santé »

- création de 3 expositions :

- « les familles d'aliments » définies dans 7 panneaux ainsi que les besoins journaliers, leurs constituants et leurs actions sur l'organisme ; un 8ème panneau donnant la possibilité de réaliser un menu-type sur une journée (Première STAV « Aménagement »).

- « comprendre ce qu'est un label, une AOC, l'agriculture biologique, l'agriculture raisonnée », en prenant l'exemple de produits réalisés dans notre région. Exemples pour le label : lentilles de la Champagne Berrichonne et pour l'AOC : le Pouligny Saint Pierre réalisé par notre établissement du Blanc (Première STAV « Production »).

- « sensibilisation aux gaspillages » après intervention de la CAC (Communauté d'Agglomération Castelroussine) sur le tri des déchets et la visite du SYTOM (syndicat mixte de traitement des ordures ménagères de la région de Châteauroux) (classe de quatrième). Ces expositions réalisées lors de séances pluri disciplinaires (enseignants de différentes disciplines, infirmière, personnel éducatif, personnel des cuisines, personnel de gestion) seront présentées lors des portes ouvertes (14 Mars 2009) et pendant une semaine tout au long du circuit du self.

- création d'un set de table « qualité nutritionnelle » mis dans chaque plateau, si possible, pendant toute la semaine qui suit les portes ouvertes et destiné à permettre une meilleure élaboration du repas (1^{ère} STAV aménagement).

- élaboration d'un petit livre de recettes de cuisine facile et peu coûteuse (classe de troisième).

- création d'un jardin potager (légumes et plantes aromatiques) pour comprendre et connaître les légumes et fruits de saison. Ce jardin sera créé en collaboration avec les personnels de l'exploitation agricole du lycée et avec les personnels des serres pédagogiques du CFA ; leur production pourra être vendue aux personnels de l'établissement (classe de quatrième).

- organisation d'une conférence avec différents acteurs de santé (médecin, psychologue, sociologue) sur le phénomène de la « mal bouffe » : problèmes d'anorexie, de boulimie, d'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires. Les élèves seront responsables de la conférence : rechercher l'information, préparer l'organisation, l'accueil et la présentation des différents intervenants, ainsi que des questions à leur poser pour enrichir le débat (classe de 1^{ère} Bac pro « Productions Animales »/ bac pro « Productions Végétales »). La conférence sera ouverte également aux classes intéressées de l'EPL et à des invités extérieurs.

Pour l'aspect « ouverture au monde et solidarité internationale », pour les 3 lycées agricoles (Châteauroux, Tours, Blois)

- organisation d'une journée événement : accueil de l'association « Lafi Bala » et participation à l'animation « Un peu de sud dans votre assiette » le 16 février à Tours, le 17 à Blois, le 19 à Châteauroux (installation du matériel, distribution des documents, gestion de l'accueil et des déplacements des animateurs, des groupes, des invités...)

- animation d'ateliers de jeux d'éducation au développement sur l'impact de nos choix alimentaires sur des pays du sud : découvrir ces outils, se les approprier et les utiliser en animant un atelier pour d'autres jeunes avec l'appui d'adultes (« jeu de l'énergie », atelier « dégustation produits du commerce équitable »).

- création d'un set de table « décodage l'assiette », sur l'analyse de l'empreinte écologique et sociale du repas servi au self le Jour J ; rencontre de l'équipe d'intendance et de cuisine, analyse, avec leur aide, de l'origine des ingrédients du repas servi, conception, réalisation, installation des sets de table et présentation du travail lors de la conférence du soir du Jour J.

- participation à la conférence de clôture le soir de la journée « un peu de sud dans mon assiette » qui associera le témoignage d'un agriculteur d'une coopérative de café du commerce équitable du Costa Rica.

- organisation et conduite de la communication liée à la journée « Le sud dans mon assiette » (concevoir et réaliser des affiches, des articles, réaliser et installer les affiches, prendre contact avec les médias locaux...).

N.B. : le jour J, ce sont donc les élèves des classes dites « pilotes » qui conduisent la journée. Ils sont aidés par les membres de l'association Lafi Bala, qui coordonnent le tout, complètent, aident à l'analyse, prennent en charge certains jeux (par exemple, les élèves se centrent sur le « jeu de l'énergie », alors que les animateurs de l'association vont conduire le « jeu de la banane »).

N.B. :

Le jeu de l'énergie : Un self est reconstitué, avec un large choix de plats à disposition des participants qui choisissent leur menu et calculent l'apport énergétique ainsi que l'impact écologique de leur assiette (nombre de kilomètres parcourus, impact écologique du menu).

Le jeu de la banane : jeu de rôle qui a pour but de mener une réflexion sur les modes de production de la banane dans le monde et leur impact social et environnemental. Ce jeu met en scène des vendeurs (qui ont pour mission de vendre des bananes équitables, africaines, européennes...) et des acheteurs de bananes (5 euros pour acheter au moins 2 kilos). A disposition des participants : fiche acheteur.

PARTENARIATS EXTERIEURS :

Nom de l'organisme partenaire	Secteur d'activité	Lieu d'activité	Nature du partenariat
SYTOM – CAC	Tri des déchets	CAC	Appui technique
CODES	Diététicienne	Indre	Appui technique & pédagogique
Acteurs de santé	Psychologue, médecin, sociologue.	Région Centre	Appui technique & pédagogique
CIVAM (agriculteurs)	Agriculture	Indre	Appui technique
Réseau des établissements agricoles (Cript'arc, réseau Coop Inter	Formation professionnelle agricole	Région Centre	Échange de pratique
Artisans du monde	Promotion du commerce équitable. Éducation au développement	Région Centre	Appui technique & pédagogique
CCFD	Éducation au développement	Région Centre	Appui technique & pédagogique
AFDI	Coopération d'agriculteurs à agriculteurs. Éducation au dév.	Région Centre	Appui technique & pédagogique
SIERRA	Développement durable Éducation au développement	Région Centre Mexique, Oaxaca	Appui technique & pédagogique
Réseau Éducation au Développement de l'enseignement agricole (RED)	Réseau pédagogique thématique du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Éducation au dév. et citoyenneté internationale	National	Appui pédagogique
Association Lafi Bala	Promotion de la citoyenneté internationale et du dév. Durable	National Castelnau le Lez (34)	Appui pédagogique Animation
Agriculteur d'une coopérative	Agriculture d'un pays du sud	Costa Rica	Appui technique

CALENDRIER de mise en œuvre du projet : année scolaire 2008/2009

LES PRODUCTIONS :

-volet « prévention – éducation santé » du projet : réalisation d'un CD photos sur le déroulement de l'élaboration des différentes actions.

- volet « ouverture au monde et solidarité internationale », pour les 3 lycées agricoles : photos prises par les jeunes de la classe pilote de chaque EPL à chaque étape de leur travail ; réalisation d'un CD photos sur le déroulement de l'élaboration des différentes actions.

EVALUATION AU REGARD DES OBJECTIFS DE L'ACTION :**Pour l'aspect « prévention – éducation santé » du projet, pour le lycée agricole de Châteauroux**

- bilan avec chaque classe : une séance d'1 h fin avril, sur les difficultés rencontrées et leur ressenti.
- bilan avec l'équipe pédagogique de chaque classe concernée par le projet (réunion de concertation en avril 2009).
- essai d'analyse de l'impact du travail sur l'évolution du comportement des jeunes, avec l'ensemble de l'équipe de cuisine, d'éducation et de surveillance.

Pour l'aspect « ouverture au monde et solidarité internationale » du projet, pour les 3 lycées agricoles

- bilan avec chaque « classe pilote » (une séance d'1 h au 3^{ème} trimestre), sur les difficultés rencontrées, comment ils pensent réinvestir ce qu'ils ont appris.
- bilan des équipes pédagogiques (réunion de concertation en avril ou mai).
- bilan avec des membres des équipes des 3 EPL en présence de tous les autres EPL de la région Centre lors de la dernière réunion du réseau « coopération internationale » des lycées agricoles du Centre, le 25 juin 2009.

BUDGET PREVISIONNEL :

DEPENSES		RECETTES		
Dépenses sur le volet « prévention – éducation santé »				
Jardin : Graines – Outillage - Récupérateur d'eau	200 €	Lycée agricole de Châteauroux	200 €	
Expositions : *« cartons plumes » *plastification *affiches sensibilisation *développement photos *petits matériels	680 €			
Sets de tables « qualité nutritionnelle » des 1 ^{ères} STAV « Aménagement » (900 plateaux, 5 jours)	500 €			
Livre de recettes (60 exemplaires pour classes, parents, partenaires)	420 €			
Conférence-débat : *intervenants accueil-honoraires *amphithéâtre *invitation-affiches-programmes *buffet de clôture	1 404 €	Subvention du réseau des EPL (Cript'arc)	2 070 €	
Visites SYTOM : *essence 3 véhicules	4 €			
Interventions du CODES	350 €			
Total volet prévention éducation santé	3 558 €	Subvention demandée à la MSA (Mutualité Sociale Agricole) ou au GRSP (groupement régional de santé publique)	1 400 €	
Dépenses sur le volet « ouverture au monde et solidarité internationale »				
Déplacements des animateurs le 04 déc (100 €) & en février (600 €) & agriculteur du sud (1 250 €)	1 950 €	Subvention demandée au Conseil régional « Coopération décentralisée »	3 668 €	31 % du total 44 % du volet «Solidarité internationale»
Hébergement (2 animateurs Lafi Balal + partenaire du sud)	750 €			
Restauration des animateurs pendant l'évènement	510 €			
Restauration des partenaires locaux des EPL pendant l'évènement (agriculteurs, associations, etc.)	150 €			
Déplacement d'élèves et de profs pour la journée de préparation (EPL Tours)	100 €			
Restauration pour la journée de préparation	120 €			
Animation des journées-temps forts en février 2009	3 000 €			
Produits commerce équitable «l'atelier dégustation»	250 €			
Sets de table « décode ton assiette » et autres dépenses liées à l'animation (copies, affiches, etc.)	450 €	Subvention demandée au Conseil régional « Lycéen Citoyen »	4 500 €	38 %
Cabas «Planète alimentation» (outils pédagogiques)	1 000 €			
Total volet solidarité internationale	8 280 €			
TOTAL	11 838		11 838	

Avis du groupe de travail thématique : avis favorable

Montant de la subvention proposée : 4 500 €