

Articuler le restaurant scolaire et la ferme pédagogique, deux outils pour manger et former autrement !

Manger autrement

Depuis une dizaine d'années, l'EPLEFPA* Théodore Monod, s'oriente vers des pratiques alimentaires durables. Le projet pédagogique de l'établissement présente un volet conséquent sur la prise en considération du développement durable dans les enseignements et les enjeux de l'alimentation sont aussi au cœur des préoccupations pédagogiques. En effet, dès 2006, le restaurant scolaire de l'établissement se positionne comme lieu support d'initiatives pédagogiques et ce sur principalement 3 aspects :

- valorisation des productions agricoles de l'exploitation pédagogique au restaurant scolaire
- interaction apprenants, équipes enseignante et de restauration
- sensibilisation au gaspillage et travail sur les quantités de pain jetées.

Depuis la rentrée 2011, la volonté de l'équipe de direction s'est affirmée pour encourager la consommation de produits bio et locaux au self, pour dynamiser les échanges entre ferme et restaurant scolaire, pour sensibiliser d'avantage les apprenants aux enjeux de l'alimentation, pour intégrer le développement durable dans différents modules d'enseignement, ... Le projet pédagogique de l'établissement a choisi de s'engager dans une démarche de progrès local en pensant global .

L'établissement

Lycée Théodore Monod
55 avenue de la Bouvardière
BP 55124 35651 LE RHEU cedex
Tél : 02 99 29 73 45
Fax : 02 99 29 73 40
<http://www.theodore-monod.educagri.fr>

600 élèves, stagiaires et apprentis
Dont 250 internes

* EPLEFPA : Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole, on parle aussi plus brièvement d'EPL.

Travailler la proximité... avec les convives-apprenants

L'équipe de cuisine intervient en classe pour...

Travailler sur une grille de menu vierge pour sensibiliser et à l'équilibre nutritionnel et aux contraintes réglementaires.

En lien avec la prof d'ESC, d'histoire et de bio, l'équipe de restauration anime des ateliers sur l'équilibre alimentaire. La polyvalence des cuisiniers est indispensable : au moulin et aux fourneaux, ils sont cuisiniers et jouent un rôle dans l'éducation aux goûts et à la nutrition. L'équilibre alimentaire, la nutrition, le GEMRCN, le pourquoi du fini les sauces et sel en libre service, sont abordés. Le métier de cuisinier est alors valorisé puisque les apprenants prennent connaissance de la complexité du métier qui jongle entre art et savoir faire gastronomique, équilibre alimentaire, règles d'hygiène et de sécurité, règles nutritionnelles.

Appréhender et comprendre le cheminement des marchandises jusqu'aux cuisines.

L'équipe de restauration intervient auprès des apprenants pour leur présenter et travailler avec eux sur la traçabilité, l'accès aux informations sur la provenance des produits, la lecture d'une étiquette, le fonctionnement des marchés publics et des appels d'offre, les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire alimentaire, ... le parallèle avec les exigences préventives au sein de l'exploitation agricole peut être mis en exergue. Le restaurant scolaire représente également un marché non négligeable pour la valorisation des productions agricoles. Les apprenants, en tant que futurs exploitants, ont alors des clés de compréhension pour appréhender le fonctionnement et les connexions possible entre exploitation agricole et restaurant collectif. Les circuits courts sont alors également abordés et se présentent comme une solution pour approvisionner le restaurant en produits frais, locaux, de saison et ancrés dans une dynamique économique à l'échelle d'un territoire délimité.

L'équipe accueille des jeunes côté cuisines

Outre l'accompagnement des projets des élèves, PIC et autres initiatives, depuis plusieurs années des « mini-stages » permettent à des élèves (au départ, des secondes, en EATC) de passer quelques heures en cuisine : préparation, service, retours-plateaux et nettoyage... Les personnels observent souvent que le comportement de ces élèves est transformé à leur égard : ils sont à la fois plus ouverts, plus conscients et respectueux du travail et plus à même de préciser le contenu de leurs assiettes, pour éviter le gaspillage, qui les choque !

Paroles d'élèves

- « Il faut être efficace, ne pas perdre le rythme et garder la cadence tout le long du service »
- « Il fait chaud, il y a beaucoup de bruit et les gestes sont répétitifs »
- « Cette expérience a renforcé mon idée qu'aucun travail n'est ingrat »

Le restaurant scolaire et les cuisines

En cuisine ETP	3 cuisiniers + 7 agents de service + 1 magasinier
Total ETP	11
Nb moyen de repas/midi	650
Nb moyen de repas/soir	250
Nb de repas servis/an	135 000
Nb de places assises	372
Horaire d'ouverture self	11h45 – 13h30
Coût matière repas	4,34€ pour matin/midi/goûter/soir
Budget / an	237 000€

- « Quand j'ai aperçu 40kg de pommes de terre soigneusement épluchées dans un immense évier argenté, j'ai compris qu'il s'agissait d'un milieu aussi passionnant que difficile »
- « Les cuisiniers se donnent du mal pour préparer des plats comme ça, alors je pense que la moindre des choses, c'est de faire en sorte de laisser le moins de déchets possible sur le plateau »
- « Les élèves sont tout de même respectueux de la profession »
- « J'ai retenu que les élèves prenaient beaucoup de choses et ne mangent pas tout, c'est un manque de respect envers les cuisiniers »
- « Il faut se laver tout le temps les mains »
- « Il y a une ambiance beaucoup plus agréable que j'avais pensé »
- « Ce qui m'a plu c'est l'équipe est vraiment très sympa, elle nous a accueilli avec gentillesse »

Travailler la proximité... avec la ferme pédagogique

L'exploitation agricole

Total ETP	3,5
Productions	Vaches laitières, ovins, porcs, maraichage
Productions animales	Bovins Ovins
Bovins	50 VL (génisse de renouvellement / vente des veaux mâles à 8 jours)
Bio ?	en conversion à partir de mai 2012 / certification bio 6 mois après, à l'automne
Ovins	20 brebis lait + 1 bélier (vente des agneaux pour viande)
Porcs (Label Rouge)	100 truies - naisseurs engraisseurs (182j minimum avant abattage)
Productions végétales	Environ 68 ha
Prairie	35,25 ha
Céréales	27,8 ha (Maïs 17 ha ; Blé 9,50 ha ; Seigle 1,30 ha)
Maraichage plein champ	1,70 ha
Verger - pommiers	1,30 ha
Saules (biomasse)	1,50 ha
Tunnels (serre non chauffée)	3x300m ² = 0,1 ha environ
Bio ?	8ha en bio depuis 1999, 50ha en conversion depuis 3 ans, le reste (environ 10ha) sur un programme Ecophyto bas intrants

Evolution des approvisionnements sur place entre 2006 et 2011

Dès le milieu des années 2000, un partenariat permet au restaurant de se fournir auprès de l'exploitation agricole de l'établissement non plus seulement en lait, mais aussi en productions maraichères, en pommes voire ponctuellement en viande de porc... On ne peut pas plus court comme circuit de commercialisation

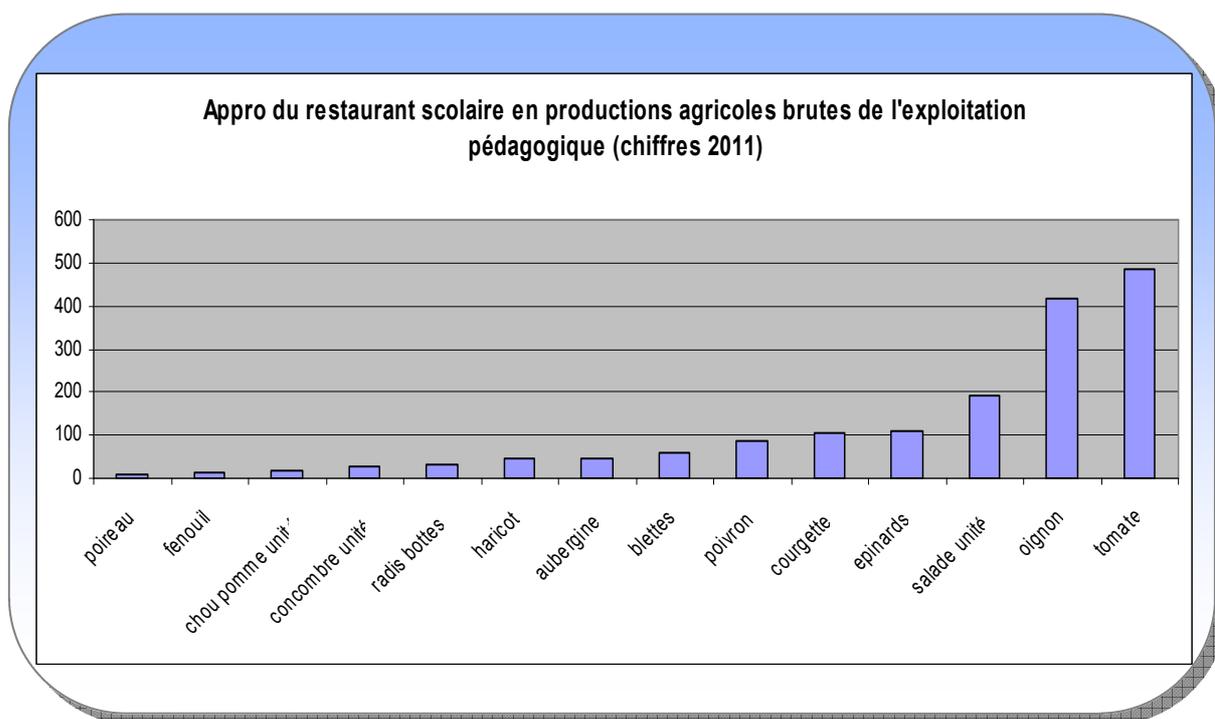
Volume destiné au restaurant scolaire	En 2006	En 2011
Légumes	5t	1,6t
Lait	11 000 l	7 240 l
Porcs	3 carcasses	0
Pommes	Non communiqué	377 kg
Jus de pommes		100 l

Si on constate une baisse de consommation de 34% pour le lait, l'ensemble du lait consommé au restaurant scolaire provient toujours de la ferme pédagogique ! Selon un protocole rigoureux, un agent de service de l'équipe restauration vient chaque jour avec des bidons de 20l prélever directement dans le tank environ 50l de lait. Le lait est ensuite bouilli en cuisine, proposé aux internes pour le petit déjeuner et parfois utilisé pour des préparations culinaires. Pour les légumes, la forte diminution s'explique surtout par des difficultés sur l'exploitation, qui fait face à une période d'instabilité salariale. Pour redynamiser et stabiliser ces échanges, une étude réalisée par des stagiaires professionnels (BP) pointe plusieurs pistes, dont la définition conjointe d'un plan de culture (voir ci-dessous).

Approvisionnements en productions maraichères

L'histogramme ci-dessous permet de voir quels légumes de la ferme pédagogique sont les plus utilisées au restaurant scolaire. Sur l'année 2011, l'exploitation agricole a fourni principalement des tomates (environ 500kg) et des oignons (plus de 400kg), qui constituent la base de nombreux plats. Environ 200 salades ont été consommées, pour les épinards, les courgettes et les poivrons ce sont près de 100kg pour chaque production qui y ont été valorisés.

Pour les autres productions maraichères, les approvisionnements annuels se quantifient de 10 à 60kg, ce qui représente de faibles volumes mais qui ont le mérite d'exister !



Etude sur l'articulation maraichage et restaurant scolaire

Une étude de marché a été réalisée par les stagiaires de BP (Brevet Professionnel) pour valoriser les productions agricoles. Ils ont cherché les débouchés possibles et se sont orientés vers la restauration collective : restaurants de l'EPL, du collège voisin et de l'INRA. Sur ces 3 sites, ils ont pu évaluer les besoins et les quantités consommées dans chaque structure (entretiens et bons de commande). Plusieurs freins ont été soulevés :

- faibles volumes commandés en productions agricoles bruts

- calibrage dur à garantir : production (irrigation, parasite, maladie), tri (investissement)
- utilisation des productions agricoles à contre saison (tomate en hiver)
- périodes d'approvisionnement (rythme, vacances, fermeture) non compatible avec les productions
- aléas météorologiques et réactivité des restaurants scolaires

Des solutions, des mesures préventives peuvent être mises en place :

- acquérir des serres pour pouvoir produire de façon précoce au printemps et tardive en automne
- choisir des productions agricoles de longue conservation (carotte, pomme de terre, oignons) et investir dans des frigos ou autres moyens pour stocker et conserver
- s'associer avec d'autres agriculteurs et échelonner les semis pour échelonner les récoltes, proposer des productions complémentaires, ...
- travailler avec des restaurants collectifs qui travaillent en continu sur l'année (ex : EHPAD)

L'étude de marché est en cours de finalisation, pour l'instant, les données relatives aux productions, aux surfaces concernées et aux volumes attendus ne sont pas disponibles.

Mais encore... Travailler et communiquer sur l'approvisionnement local.

Deux journées de rencontre et de dégustation sont organisées avec les producteurs locaux par des élèves (BTS) et leurs encadrants les 27 et 28 février 2012 au sein du restaurant scolaire.

Arrêter les Dé-Ga : Déchets et Gaspillage !

Tri sélectif et compostage

En cuisine : depuis cette année, la mise en place du tri sélectif a été accélérée du fait des pesées des déchets et de la taxe sur l'incinération. Cartons, plastiques, conserves sont triés, les déchets fermentescibles végétaux du poste légumerie vont être compostés, ils présentent l'avantage d'être déjà séparés des autres déchets.

En salle : étant donné la vétusté des installations, il n'est pas réaliste de proposer le tri des déchets des retours plateau, les infrastructures ne sont pas adaptées. Il est possible que des travaux de rénovation se concrétisent en 2014, ce critère de tri pourra alors être pris en considération.

Le cas du pain

Le pain est trié à part depuis des années. Les quantités jetées font l'objet d'un suivi mensuel et ont d'ailleurs pu être corrélées avec la place de la panière dans le self. En effet, quand la panière est en début de chaîne du self, les convives se servent largement et en jettent à la fin du repas. En fin de chaîne, les convives en prennent moins et gaspillent moins, quand elle est au milieu de la salle, encore moins !

Tous les mois, une affiche d'information et de sensibilisation présente la quantité de pain jetée qui est traduite en euros ou en PSP, ce qui est plus parlant pour les apprenants ! Par exemple « au mois de novembre, la quantité de pain jeté s'élève à 42kg soit 166€. »

Réaliser une sculpture avec du pain rassis pour sensibiliser au gaspillage.

A l'initiative d'un prof d'économie, le pain jeté a été stocké entre octobre et janvier et les apprenants en ont réalisé une « œuvre » dans le self. Le gaspillage est régulièrement sujet de travaux d'étudiants de BTS pour leurs PIC.

Manger autrement, c'est aussi...

Du bio dans les assiettes

Au premier semestre 2011, la part du bio sur le budget alimentaire de l'établissement représente 12%. Cette part tend à l'augmentation du fait notamment de la certification « agriculture biologique » des productions de la ferme pédagogique ainsi que de la volonté de l'équipe de direction et de restauration d'introduire d'avantage de produits bio.

Réduction des grammages de viande

Les grammages des portions de viandes ont été réduits non seulement pour répondre aux exigences du GEMRCN qui préconise, selon les viandes, des grammages entre 80g (rôti de bœuf) et 180g (cuisse de poulet avec os) mais également pour réduire l'empreinte écologique de l'assiette. Ainsi les équipes de cuisine ont diminué les portions de 145g à 125g environ.

Utilisation des légumineuses

Depuis plusieurs années, les légumineuses sont cuisinées au restaurant scolaire pour proposer un apport en protéines végétales aux convives et aussi une alternative aux plats protidiques à base de viande pour les végétariens (de plus en plus nombreux dans l'établissement). Les formations suivies par les cuisiniers ont fortement contribué à l'évolution des pratiques culinaires.

Mise en place d'un plan alimentaire : plus de légumes

En Avril 2011, un plan alimentaire a été mis en place avec le concours d'une diététicienne. Sur 4 semaines, les menus du midi et du soir suivent une trame construite à partir des recommandations du GEMRCN, en prenant en considération les différentes composantes et en respectant les fréquences. Bilan : les légumes sont privilégiés (sous différentes formes : frais, surgelés, conserves), par contre les légumineuses sont délaissées. Le constat d'un « menu plus vert » (sur la trame, le code couleur est vert pour les légumes) se traduit par l'augmentation du volume de légumes acheté, leur consommation ainsi que la réduction de l'empreinte écologique (les légumes ont une empreinte écologique grandement inférieure aux autres produits alimentaires).

Des goûters frais : plus de fruits

Pour les collations de 16h, des fruits sont systématiquement proposés. Les gâteaux, barres chocolatées ont été supprimés du goûter pour des raisons nutritionnelles et financières. Les fruits sont de préférence locaux et bio : le cas des pommes est très intéressant, le restaurant scolaire s'approvisionne jusqu'à la fin de la saison auprès du verger du lycée ! Pratique, écologique, économique et même logique ! Un agent de service de l'équipe cuisine vient récupérer les cagettes de pommes au verger et met les fruits à disposition au self.

Camille PIVETTE

Mars 2012

AGROCAMPUS OUEST La Cale, Beg Meil 29170 FOUESNANT

Tel : 02 98 94 40 70 Fax : 02 98 94 40 79

Courriels : armelle.laine@educagri.fr

Document réalisé dans le cadre du Système National d'Appui à l'enseignement agricole