

"COURTS CIRCUITS"

La newsletter de notre Système Alimentaire Durable d'Etablissement



ETRE ACTEUR D'UNE ALIMENTATION LOCALE ET DURABLE

Lycée Professionnel **Olivier Guichard** GUÉRANDE

Le programme national pour l'alimentation, issu de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010, doit permettre à chacun d'avoir accès à une «alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle».

Le Lycée professionnel Olivier Guichard est engagé dans un Système Alimentaire Local et Durable d'Etablissement (SALDE).

La crise sanitaire actuelle démontre la nécessité d'accélérer la transition écologique et de relocaliser les productions pour garantir la sécurité alimentaire. Les périodes successives de confinement ont renforcé le concept de vente directe et de localisme pour le secteur de l'agroalimentaire, les agriculteurs et les exploitations des lycées agricoles. L'enjeu est que l'enseignement agricole soit reconnu comme acteur incontournable et innovant de ces systèmes alimentaires durables sur son territoire.

Elément central de la pédagogie développée au sein de notre lycée, cette démarche est désormais reconnue par l'ensemble de la communauté éducative et des apprenants et soutenue par les acteurs du territoire de la presqu'île guérandaise et les institutions (DRAAF Pays de Loire et DGER Réseau Animation et Développement des Territoires du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Rectorat de l'Académie de Nantes, Dirm Namo).

De nouveaux logos pour valoriser nos engagements p.2

Les circuits courts au coeur des chefs d'oeuvre de l'Education Nationale p.3

Quelques actions concrètes p.4

Le LP.O.Guichard partenaire du PAT du PNR de Brière p.5

Challenge agriculture paysanne : notre projet au concours 2021 p.6

Notre projet : créer un magasin de vente p.7

L'agro-écologie en pratique p.8



DES NOUVEAUX LOGOS POUR VALORISER NOS ENGAGEMENTS

Pour mieux identifier notre démarche et valoriser le travail engagé, la DGER du Ministère de l'Agriculture et l'alimentation, nous attribue 2 Open Badge en tant que :

- « **Etablissement engagé dans un Système Alimentaire Locale et Durable d'Etablissement (SALDE)** ». Vous retrouverez désormais cet Open badge SALDE sur nos affiches, produits, et plaquettes.
- « **Acteur - Actrice de l'Animation & le Développement des Territoires** », pour valoriser les actions engagées avec le Tiers Temps (P.Garsi).

Notre collègue Michel Andrieux a mis ses talents d'artiste et designer à contribution en réalisant **le logo pour les Produits issus de l'exploitation Olivier Guichard** et nous profitons de ces lignes pour le remercier chaleureusement.

Vous retrouverez désormais ce logo sur tous les produits (coquillages, poissons, viandes, fleurs, et légumes) et les plats cuisinés à base des produits de l'exploitation agricole proposés par notre service de restauration collective et au restaurant Le Paludier.





Les circuits courts au cœur des chefs d'œuvre de l'Éducation Nationale

Mme Helene Rondeau,
enseignante en Hôtellerie Restauration, témoigne ici des
actions réalisées avec ses élèves

" Dans le cadre du chef d'œuvre de la classe de 1HB, nous souhaitons mettre en valeur les productions du lycée en circuits courts. Le projet s'intitule « Les pupilles avant les papilles », la finalité sera une exposition photo. Dans un premier temps, les élèves ont suivi des séances d'observation de photos culinaires de différents styles. Nous avons ensuite étudié la signification des couleurs et de la mise en scène, puis nous avons ensuite essayé de décoder le ressenti et les émotions au travers des photos. Dans un second temps, nous avons abordé les notions de circuits courts, de saisonnalité et de développement durable (Zéro déchets, label ecotable). Pour concrétiser ces notions, nous avons réalisé une séance avec une classe d'horticulture (récolte des courges, reconnaissance des variétés de tomates), puis une seconde séance avec une classe d'aquaculture (découverte des espèces de poissons élevés et de l'aquaponie). Nous sommes actuellement en phase de conception de recettes (fiches techniques), utilisant les produits observés en accentuant la notion de Zéro déchet. En décembre, nous allons recevoir une photographe culinaire professionnelle pour 2 séances, l'une pour l'initiation à la photographie nature et culinaire, la seconde pour un premier shooting photo sur les produits bruts. Enfin nous travaillerons par la suite sur la réalisation des recettes et l'étude des dressages (en passant par la phase du croquis). S'en suivra un second shooting photo des plats réalisés. Nous terminerons par l'organisation de l'exposition photo."

Vous avez dit Chef d'Œuvre ?

Extrait du BO du 18 mars 2019

Le chef d'œuvre doit être une réalisation dont l'élève se souviendra, un marqueur fort de sa scolarité en lycée professionnel. Il est l'aboutissement d'un projet pluridisciplinaire construit, individuel ou collaboratif, qui vise à développer son inventivité et sa créativité. Son caractère pluridisciplinaire mobilise l'enseignement professionnel de spécialité et une ou plusieurs disciplines d'enseignement général en fonction du chef d'œuvre travaillé.

La collaboration peut être menée entre plusieurs jeunes (élèves et apprentis) :

- d'une même classe et/ou d'une même spécialité ;
- de spécialités différentes (cas de projets ambitieux de participation/organisation d'un évènement, un salon, une rencontre internationale, une réalisation pluri technologique,...) ;
- d'établissements différents mobilisant l'usage d'outils numériques professionnalisants ;
- et en lien avec une entreprise ou une organisation (association, collectivité...).



Quelques actions concrètes



Opération Drive 2

Juste avant les fêtes de Noël, l'exploitation agricole du lycée a lancé une seconde opération de vente en Drive. Sandres, truites, courges, potimarrons, et autres légumes variés ont accompagné les paniers commandés par les clients via la page Facebook.

N'hésitez pas à passer vos commandes, mais aussi à partager notre page



Lycée
Olivier Guichard
Guérande Officiel



Les fleuristes embellissent le marché de Noël

Les élèves du CAP Fleuriste ont participé au marché de Noël des serres d'Olivier. De nombreuses compositions festives ont été réalisées par leurs soins dans une démarche éco responsable en recyclant certains matériaux. Leur démarche s'inscrit dans leur projet "Ecol'o fleur" et le dispositif "envie d'entreprendre".



Ecopâturage et circuits courts : les colis de viande moutons ont du succès

La gestion du domaine du lycée par éco pâturage permet une fois par an de régaler nos papilles avec une viande d'agneau de qualité. Une quinzaine de colis ont été livrés au personnel de l'établissement alliant gestion du cheptel de moutons Landes de Bretagne et circuits ultra-courts. Nous profitons de ces lignes pour remercier M. Romuald PORQUET pour sa gestion du parc à moutons.



le Lycée Olivier Guichard

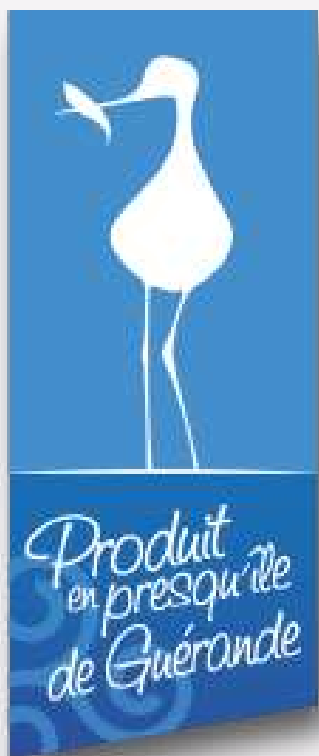
Partenaire du Programme Alimentaire territorial



PORTÉ PAR LE PARC REGIONAL NATUREL DE BRIERE

Après LOCALITERRE, voici venu le temps d'un nouveau Programme Alimentaire Territoriale (PAT) porté par le Parc naturel Régional (PNR) de Brière. La région Pays de Loire auprès des EPCI, lance un nouvel appel à projets régional pour favoriser l'émergence et encourager la dynamique des projets alimentaires territoriaux (PAT). Cette démarche, initiée en 2018 et reconduite pour la troisième année consécutive, s'inscrit pleinement dans les actions du nouveau programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023. L'objectif est de promouvoir les PAT au service des initiatives locales vertueuses : ancrer une alimentation de qualité, saine et durable dans les territoires et lutter contre la précarité alimentaire, en relation avec la stratégie agri-alimentaire régionale 2016 – 2020. Les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts, le renforcement de filières de proximité ou encore les produits de qualité et durables ou bio dans les restaurants collectifs. Après le projet LOCALITERRE, le Parc régional de Brière va déposer un nouveau projet de PAT et intégrera le SALDE du Lycée Professionnel Olivier GUICHARD en tant que partenaire.

Le lycée invité à l'AG de l'association Produits en Presqu'île de Guérande



Les membres du Comité technique Circuits courts ont participé le 29 septembre 2020 à la ferme du Bois de Boule de la Turballe à l'assemblée générale de L'association Produits en Presqu'île de Guérande. Cette association fondée en 2012 afin de promouvoir les produits identitaires d'un haut niveau de qualité (coques du Croisic, huîtres de Pen Bé, anchois de la Turballe, sel de Guérande...) rassemble des producteurs, des distributeurs, des commerçants indépendants, des restaurateurs, des lycées professionnels et des partenaires institutionnels. L'association « Produit en presqu'île de Guérande » est ouverte aux producteurs qui choisissent de partager valeurs et engagements : garantir au consommateur l'origine et la qualité de nos produits, et préserver nos savoir-faire. Les produits de notre terroir se doivent d'avoir une identité forte, garante d'un message clair sur la qualité, l'authenticité et la traçabilité des produits locaux : l'échasse blanche de nos côtes et marais, a été choisie unanimement pour être ce signe de reconnaissance. Cette AG a été l'occasion pour certains de découvrir l'ensemble du site du AGECE du Bois de Boule, avec Gérard Mace, producteur d'œufs et la conserverie des bocaux ! S'en est suivie la réunion avec un retour sur les événements de l'année passée, le drive, la découverte des nouveaux adhérents et le vote du bureau : Pascal Chellet reste Président de PPG !

Challenge agriculture paysanne : notre projet au concours 2021

Loire
Atlantique

Dans le nouveau cadre posé par la loi NOTRe, le Département souhaite favoriser le développement des circuits courts de production et consolider une filière d'approvisionnement de proximité de qualité, notamment en produits biologiques pour la restauration locale et la vente directe. Cette ambition s'inscrit dans son projet stratégique 2015-2021. L'introduction de produits locaux et labellisés par un signe officiel de qualité est une réalité aujourd'hui dans toutes les cantines des collèges publics. Elle doit se poursuivre et s'amplifier. L'ambition est de passer à une toute autre échelle en mettant en mouvement l'ensemble des acteurs intéressés par cette démarche vertueuse pour l'économie du territoire, l'environnement et le bien être des personnes. Pour garantir un approvisionnement suffisant en produits locaux et de qualité, il est important que les jeunes en formation agricole, en particulier les futurs exploitants, identifient les circuits courts et la restauration collective comme des opportunités de développement économique. Il est également important que les artisans et cuisiniers, professionnels de l'alimentation, connaissent mieux ce qui est produit localement, de quelle manière et quels sont les interlocuteurs pour s'approvisionner. Cette année encore, le Département souhaite orienter le challenge de l'agriculture paysanne vers une sensibilisation particulière pour ce type de commercialisation en s'adressant à la fois aux centres de formation agricoles et éventuellement aux lycées généraux et établissements formant des artisans. Ce challenge doit leur permettre de découvrir les enjeux spécifiques de l'agriculture respectueuse de l'environnement ainsi que ses liens avec l'approvisionnement local et de produire des témoignages sur ces sujets. Les classes participantes présenteront des initiatives engagées par une exploitation et/ou un groupe d'exploitations dans des démarches résilientes afin de promouvoir les circuits courts, la vente directe et l'approvisionnement local.

Encadrés par les enseignants, Michel Andrieux et Jean Pierre DUVAL, **les BTSA Aquaculture 1ère année vont concourir et élaborer un témoignage sur le SALDE (Système Alimentaire Durable d'Établissement) porté conjointement par le lycée Olivier Guichard, l'EPLEFPA Nantes terre Atlantique au sein de l'UFA Agricole.**

Ils vont analyser le rôle de l'exploitation agricole mettant en œuvre des initiatives favorisant le développement des circuits courts, de la vente directe et l'approvisionnement local.

Ce travail va tenter de caractériser :

- **les influences entre le SALDE du lycée choisi et la presqu'île guérandaise,**
- **expliquer le SALDE, en caractérisant ses contributions dans les domaines des circuits courts et/ou du manger local et/ou de l'approvisionnement de la restauration collective,**
- **mettre en avant les pratiques permettant un développement durable et une production de qualité,**
- **appréhender et discerner les enjeux liés au SALDE et son modèle économique.**

Pour cela, les BTSA utiliseront une méthode d'approche globale : autonomie, la qualité des produits, la rentabilité économique, le partage des richesses et création d'emploi, le développement local, le travail avec la nature.



La classe de BTSA Aquaculture 2018-2020, lauréate du Prix 2020, et récompensée pour son travail sur l'entreprise mytilicole de Charlotte et Jordan Chevalier



Notre objectif : créer un magasin de vente

Lycée Professionnel **Olivier Guichard** — GUÉRANDE

La région Pays de Loire s'est engagée dans la restructuration du pôle hôtellerie restauration. C'est une réelle opportunité de doter notre établissement singulier (seul lycée en France à allier une section hôtelière et une exploitation agricole) d'un pôle hôtelier unique en son genre : **en connectant les serres à la future section hôtelière et en créant un magasin pour valoriser les productions du lycées**, et celles d'acteurs locaux et des exploitations des lycées agricoles ligériens.



Ce projet constitue une composante majeure du projet d'établissement qui vise à mettre en synergie les sections production, transformation et commercialisation autour du projet « produire et consommer autrement ».

Il a pour objectifs de :

- **valoriser les productions de l'exploitation,**
- **travailler nos produits au sein du restaurant d'application « Le Paludier »** et tirer ainsi parti de la singularité de notre Lycée,
- **s'appuyer sur cette expérimentation** pour permettre à nos apprenants de développer, de manière concrète et vivante, certaines compétences de leurs référentiels.



- **exploiter cette synergie dans les différents enseignements**, grâce à une lecture commune des référentiels des formations, d'une mise en relation des programmes de « de la fourche à la fourchette » associant enseignants et apprenants des différentes sections, salariés de l'exploitation agricole et autres partenaires,
- **renforcer ainsi l'attractivité de nos formations,**
- **promouvoir et vendre les produits du restaurant Le Paludier** (plats cuisinés à emporter), et commercialisés sous le signe :



ou encore, ceux issus des exploitations des lycées agricoles ligériens et des associations qui contribuent à la vente en circuit court.

La création d'un magasin, d'un point de vente permettra de :

- **concrétiser les apprentissages de la vente** pour les apprenants des filières en alliant théorie et pratique, une excellente porte d'entrée vers la vie professionnelle.
- **accompagner l'apprentissage de notions plus complexes du commerce**, telles que le marketing, la négociation, la publicité, le conseil client, la gestion du portefeuille de produits, ainsi que l'ensemble des techniques connexes à la vente,
- **valoriser économiquement, le travail des apprenants** tout en concourant au financement de l'établissement.

L'AGRO- ÉCOLOGIE EN PRATIQUE : UN VERGER MARAÎCHER AU LYCÉE OLIVIER GUICHARD



Phase 1 année 2019-2020

Dans le cadre de la transition écologique et de la politique « Enseigner à produire autrement », le lycée Olivier Guichard développe sur l'exploitation agricole de nouveaux mode de production alliant la mixité des productions et les principes de l'agroforesterie remplaçant l'arbre au centre des modes de production. Une première phase a transformé une prairie pâturée en verger. Entre mi décembre 2019 et fin février 2020, les secondes Nature- Jardin - Paysage & Forêt, ainsi que les terminales HORTITAP (Horticulture et travaux aménagements paysager) ont mené la création d'un verger (dessin du plan de plantation, piquetage, réalisation des fosses, plantation, protection). Sur ce verger 27 pommiers de 6 variétés différentes (Jonagold, Elstar, Story, Gala, Starking, Idared) ont été plantés sur une zone temporairement maintenue en éco-pâturage pour la saison estivale. La sélection des différentes variétés de pommiers s'est faite en fonction de l'échelonnement des périodes de maturité des fruits, permettant une récolte par les élèves eux même.

Chaque arbre a fait l'objet d'une protection grillagée pour permettre l'accueil des moutons « Landes de Bretagne » et faciliter la cohabitation des jeunes pommiers et des moutons .

Phase 2 année 2020-2021

Suite à la plantation des pommiers en phase 1, la parcelle évolue cette année vers un verger maraîcher mobilisant de nouveaux les sections Bac Pro « conduite de productions horticoles » et « travaux aménagements paysagers ». Entre les rangs de pommiers, les élèves ont déroulé des toiles tissées afin de préparer les futures bandes de plantation maraîchères dotant ainsi l'exploitation de 792 m² de surface de culture supplémentaire. Ces nouvelles bandes maraîchères permettront de diversifier la gamme des produits et faciliteront la rotation des cultures. En complément, entre chaque pommier des petites bandes de plantation interstitielles ont été préparées par décapage pour y accueillir une diversité de petits fruitiers (cassis, myrtille, groseille, framboisier, ...) que les clients de l'exploitation agricole pourront venir récolter directement sur pieds. Les bandes herbeuses restantes seront utilisées par fauche pour compléter le fourrage du cheptel des moutons qui bénéficieront d'une autre parcelle transformée en verger éco-pâturé. Ainsi l'exploitation agricole bénéficiera à terme de deux modèles agroforestiers : un verger maraîcher et un verger écopâturé illustrant concrètement la complémentarité des productions en agroécologie.

