

NOM DE L'ORGANISATION :
Lycée agricole Pixérécourt
(EPLEFPA 54)

**Nombre de jeunes
impliqués/Classe :**
autour de 400
élèves. Toutes classes

DEPARTEMENT :
Meurthe et Moselle

THÈME : Agriculture durable, bio-diversité-environnement, innovation
culinaire

FICHE INITIATIVE

Notre alimentation, produit(s) des migrations d'hier et d'aujourd'hui



Résumé : De nombreux lycéens, étudiants et apprentis et l'ensemble de la communauté éducative ont pu partager, échanger autour des thématiques abordées dans les films de l'édition 2023 avec la rencontre interculturelle comme fil conducteur. Des animations, des lectures en musique, un Top Chef, des dégustations ont permis au public de goûter des saveurs, participer à des activités DIY (Bee Wrap et cosmétiques au naturel), découvrir des clip-vidéo, affiches et installations réalisées par des étudiants. Remarquable travail sur le thème du travail en mutation dans le monde agricole et dans l'environnement. Nous accueillons pour clore cette édition en Avril et Mai une artiste en résidence grâce au Prix ALIMENTERRE 2023.

AVEC LE SOUTIEN DE :

<p>OBJECTIFS</p> <ul style="list-style-type: none"> * Sensibiliser les apprenants et l'ensemble des personnels aux enjeux alimentaires en lien avec les problématiques environnementales, sociétales et agricoles. * Accompagner et favoriser le changement des pratiques alimentaires sans culpabilisation. * Proposer des initiatives, innovantes et à la portée de tous au service d'un partage équitable des ressources. * Varier les approches pédagogiques : ludiques, didactiques, sensorielles, pragmatiques, créatives 	<p>PARTENAIRES ASSOCIES</p> <p>La Cie des Ânes avec Samy Allais, Jérôme Joubert, chef d'exploitation à Pixérécourt, le GESCOD, Nadia Sutter Huot, de la Boîte à cuisine, Marina de chez Nectar, Dominique Babut, enseignant en économie, Agnès John pour 3 pattes à un canard, Michel Grevis directeur du SNJ de Hollenfells, Véronique Chone AFDI, Adrien Pottier, agriculteur et formateur, Magasin à la ferme de Pixérécourt, Les Terroirs de Stan, La Halle de technologie, le CDI.</p>
--	--

Le contexte et cadre de l'action

Une semaine dédiée au festival AlimenTerre du 27/11 au 1/12. Les thèmes choisis sont en lien avec les films projetés. Les animations portées par la classe de GPN2 à destination des jeunes lycéens et collégiens se sont construites à partir du film « ZUT »

Thématique(s) abordée(s)

«Du béton sur nos courgettes » : Questionnement autour de l'artificialisation des sols et la diminutions des terres agricoles

« Partir à l'aventure » :Parcours de jeunes migrants employés au service de travaux agricoles en Europe

Déclinaison d'actions autour du thème culturel : Le travail en mutation

Publics cibles

Collégiens, lycéens, apprentis, étudiants (BTS-PA-STA-GPN-ACSE-TC) , Personnel de l'établissement

Liens avec les thématiques développées dans le festival ALIMENTERRE

Les films choisis, les débats, permettent de considérer l'interdépendance Nord-Sud et avec l'intervention de l'AFDI 54, Terres de liens, La confédération paysanne et citoyenneté active.

Dans le cadre du club solidarité internationale les élèves volontaires ont échangé avec des responsables de l'association « Une oasis, une école » et le directeur du collège partenaire en Mauritanie autour de la gestion de l'eau et des déchets.

Partenaires impliqués et moyens mobilisés

Animateurs de débats : Jérôme Joubert, chef d'exploitation à Pixérécourt, Véronique Chone AFDI, Claude Ricard pour la Confédération Paysanne et Mr Mansuy pour Citoyenneté active

Partenaires techniques et financier : Les Terroirs de Stan, La Halle de technologie, le CDI. EPL, GESCOD, Marina de chez Nectar, Dominique Babut, enseignant en économie, Agnès John pour 3 pattes à un canard pour les lectures musicales. Solidarité UNESCO Metz

Budget

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Matériels pour les animations	100 €
Repas des intervenants et jury Top Chef	280 €
Panier garni	50€
Financement artiste	6030€
Création culinaire légumineuse	80€
Top Chef	(financement repas cantine habituel)

Autres moyens mobilisés

Locaux du lycée, amphithéâtre, halle de technologie, atelier GPN, matériel multi médias

Le projet

Près de 400 apprenants concernés ont pu échanger et débattre avec des professionnels de l'agriculture, de l'environnement et de l'alimentation après la projection de 3 films.

Les élèves de 2nd ont testé, goûté, cherché, partagé des expériences ludiques et originales lors des animations préparées par la classe de BTS GPN 2.

Durée du projet : calendrier des activités en amont, pendant et après l'action

Juin 2023	Choix des films en équipe
De septembre à novembre	Préparation des animations et réalisation d'un planning
Du 06 au 10 Novembre	Diffusion des fiches pédagogiques aux collègues qui ont les classes concernées
Du 27/11 au 01 Décembre	Semaine AlimenTerre

Semaines suivantes	Rédaction de bilans
Accueil de la résidence	Création d'une œuvre in situ avec participation des élèves au processus de réalisation.
Du 02/04 au 19/04 et du 13/05 au 31/05	Expositions et ateliers de pratique et découverte des techniques de l'artiste

Implication des jeunes dans l'initiative

Une série d'affiches et courts-métrage sur le thème "Travail en mutation" par les classes de BTS GPN1. Diffusion et exposition durant 2 semaines.

Animations éphémères pendant les pauses et jeu pour gagner le panier garni aux produits et mets locaux.

Atelier DIY. Les apprenants ont pu réaliser leur Bee Wrap et leurs cosmétiques 100 % nature

Animations proposées par les GPN2 aux collégiens et élèves de 2nd qui ont testé, goûté, cherché, partagé des expériences ludiques et originales. Étudiants évalués par 2 enseignantes dans le cadre d'un module d'enseignement. Au programme : Les perturbateurs endocriniens, les différentes formes d'agriculture, l'équilibre alimentaire, l'équilibre psychique et biologique, le commerce de proximité, les Labels...avec des Quizz, des jeux de plateaux et des jeux de rôle

Pour le concours Top Chef, des étudiants se sont proposés pour être commis de 2 pâtisseries durant la réalisations des 200 pièces dégustés le soir dont le thème était un duo de dessert en migration.

Article dans la presse locale

Les acteurs impliqués du territoire

Les différents pôles de l'EPL dont les Terroirs de Stan (magasin de producteurs locaux)

CD 54 avec le GESCOD

Commerces et mairie de Malzéville

Associations : AFDI ; 3 Pattes à un canard

La Métropole du Grand Nancy

La Grande Épicerie Générale

L'ORTIE (Maraîchage et réinsertion)

Le Supermarché Match qui nous a offert une soupe de légumes invendus.

Productions, réalisations, etc. :

- Voir PJ

- **Le concours Top Chef** est toujours attendu au regard des expériences et surprises des années passées. Cette année le concours a réuni 2 chefs pâtissiers professionnels issus d'univers différents. Ces chefs aidés par 2 commis-étudiants ont dû proposer 2 desserts en répondant au défi en 4h dans les cuisines du lycée. Un jury composé de partenaires du festival et apprenants ainsi que les usagers de la cantine sélectionne le dessert le plus apprécié et le plus conforme à la commande.

- **Échange** : Fin novembre 2023, Madame Rolande Bernat, présidente d'Une oasis, une école, est venue clôturer l'échange avec le collège de Terwen par la plantation d'un jujubier en pot au CDI comme signe d'amitié entre les deux établissements (en parallèle un robinier sera planté au sein de l'établissement partenaire à Terwen)

- **Les Volontaires Européennes** ont proposé une séance découverte de la cuisine italienne. Avec la classe de 3ème, elles ont réalisé un Tiramisu

- **La résidence artistique** avec Linda Bougherara, plasticienne. Son projet : « Je récupère la terre, les plantes, je prends ce que la nature m'abandonne et je réalise un travail mémoriel en créant mes propres supports de créations, le PAPIER » Projet en cours

La transmission par étudiants auprès des élèves est toujours appréciée par les apprenants et aussi par les enseignants concernés.

Les échanges-débats sont pertinents grâce aux intervenants professionnels et à la préparation des élèves avant les films.

Cette parole de terrain est parfois mieux entendues que celle plus théorique proposée en cours.

- **Le Top Chef** et les dégustations bousculent les pratiques alimentaires habituelles de apprenants et des personnels. Pour ce concours, la cantine devient un partenaire engagé dans l'apprentissage et nous découvrons avec les apprenants les contraintes et réalités du service de restauration collective.

- **La Réalisation de clips vidéo** par les étudiants de GPN 1 sur la question des mutations dans le monde du travail. Cette vidéo de 10 minutes a été diffusée durant 3 semaines en accès libre. Les vidéos sont volontairement sans son pour permettre leur diffusion dans les couloirs du lycée et être vues par le plus grand nombre sans nuisance.

Voici le lien : <https://we.tl/t-ykUEMi87PD>

C'est une semaine vécue comme un évènement festif par une grande partie des personnes présentes.

Les freins et les leviers

Quels sont les leviers qui vous ont permis de mener au bout cette action ?

L'envie et l'énergie d'une équipe soutenue par l'équipe de direction, le GESCOD et d'autres personnels mobilisés pour des actions ponctuelles. Les référentiels en phase avec les enjeux portés par le festival ALIMENTERRE. Des nouveaux partenaires chaque année. Le prix AlimenTerre a permis le financement d'une partie de la résidence de Linda Bougherara. Cela nous a encourager à rechercher des cofinancements avec des arguments solides.

Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?

L'impact des activités sur les emplois du temps.

Les moyens financiers limités nous obligent à développer le recyclage. Les intervenants ne sont pas remboursés de leurs frais de déplacement.

Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative

- Former une équipe pluri-disciplinaire. Et aller à la rencontre d'organiseurs du festival Alimenterre sur leur territoire pour s'appuyer sur leurs expertises. Chercher les relais comme le Conseil Départemental et le GESCOD en grand EST
- Naviguer sur le site du Festival (fiches pédagogiques, liste d'intervenants potentiels..)
- Commencer par des actions simples autour des films.
- Communiquer votre programme, vos bilans.
- Fréquenter les festivals et les événements alter-mondialiste, riches en acteurs du territoire de proximité.

Utilisation envisagée du prix (poursuivre, développer, reproduire, don à une association...)

Poursuivre dans une dynamique plus large, avec des participants extérieurs à l'établissement. Financer un voyage d'étude à l'étranger pour les GPN, co-acteur du festival Alimenterre à Pixérecourt

Liens des supports illustrant le projet (site web, article, vidéos...)

Fiche élaborée par : Mmes Blanchot Véronique et Guellil Salim



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

17 rue de Châteaudun
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
www.cfsi.asso.fr

@ : info@cfsi.asso.fr

