

Autrement!

n°1

1^{er} trimestre 2019-2020

Agir pour apprendre à produire et consommer

Campus Vert d'Azur Antibes

• Observatoire agricole de la biodiversité (O.A.B.)



Le Campus Vert d'Azur d'Antibes site de démonstration

Avec un double objectif, scientifique et de sensibilisation, un projet national vise à impliquer structures et acteurs de terrain pour une meilleure prise en compte de la biodiversité.

PRODUIRE autrement, c'est protéger la biodiversité. Pour la protéger, il faut l'observer. Pour l'observer, rien de mieux que de mettre en place des protocoles simples et standardisés proposés par l'Observatoire agricole de la biodiversité (O.A.B.), lancé en 2011 à l'initiative du ministère de l'Agriculture.

Il est le premier projet national impliquant des

agriculteurs dans l'observation de la biodiversité.

L'objectif de l'O.A.B. est double : scientifique d'une part, en renseignant une base de données pour tracer des tendances d'évolution des populations à long terme et réaliser des liens avec les pratiques agricoles.

D'autre part, il s'agit de sensibiliser en impliquant les acteurs pour une meilleure

prise en compte de la biodiversité. Une trentaine de structures sont impliquées, dont des établissements agricoles, des chambres d'agriculture, associations, centres techniques...

Quatre protocoles

Le Campus Vert d'Azur d'Antibes a intégré ce réseau et est devenu un site de démonstration de l'O.A.B. pour

deux ans. Quatre protocoles standardisés sont proposés : 1) les abeilles solitaires ; 2) les invertébrés terrestres ; 3) les papillons ; 4) les vers de terre.

Les classes intéressées sont invitées à se rapprocher de Frédéric Brun, professeur documentaliste et correspondant Enseigner à produire autrement (EPA). – Cf padlet : https://padlet.com/sylvie_soave/oyqvji4c5p8l –. ■



© Creative Commons

Les vers de terre sont des indicateurs de vie du sol.

• Éditorial

Vert, l'avenir : soyons acteurs !



Nicolas Bourgeois,
Directeur
du Campus Vert
d'Azur d'Antibes.

Bienvenue à **Autrement !** Tout ce qui fera sens pour changer nos pratiques et préserver le vivant, vous le retrouverez dans les articles de ce bulletin.

L'approche agro-écologique, l'engagement d'une démarche éco-responsable, maintenir et développer la biodiversité... Toutes ces actions, à dimensions pédagogiques et éducatives, entre autres, y seront transcrites.

Le Campus Vert d'Azur d'Antibes s'inscrit dans un paysage de labellisations respectueuses de l'environnement. Soyons acteurs de ce paysage et nous (nous) cultiverons **Autrement !**

Nicolas Bourgeois ■

• 5^e Forum des exploitations des établissements publics de formation agricole région Sud

Les exploitations des établissements agricoles vitrines des innovations en faveur de l'agro-écologie

Accueilli le 14 novembre sur le Campus Vert d'Azur d'Antibes, le 5^e Forum des exploitations a permis de nourrir le débat et d'alimenter la réflexion sur l'innovation et les transitions agro-écologiques... Et en particulier sur la question d'un système alimentaire durable.

JEUDI 14 novembre 2019, le Campus Vert d'Azur d'Antibes a accueilli le 5^e Forum régional des exploitations des établissements publics de formation agricole. Placé sous le thème de l'innovation et de la formation pour accompagner les transitions agro-écologiques sur les territoires, il a reçu plus de 300 jeunes, venus de neuf établissements publics agricoles de la région Sud.

Ils ont découvert au long de cette journée comment leurs exploitations innovent face au changement climatique. Exploitations qui reflètent la diversité des systèmes de production végétale et animale de la région.

Le champ des possibles

À travers de nombreuses animations, dont des conférences, ateliers pratiques et démonstrations, ils se sont penchés sur les alternatives permettant de diminuer l'impact des activités humaines sur le

changement climatique. Agroforesterie, aquaponie, alimentation durable, expérimentations, innovations technologiques... Autant de sujets abordés qui ont montré le champ des possibles de l'agro-écologie pour répondre aux enjeux du XXI^e siècle.

Ce cinquième Forum régional des exploitations des établissements publics de formation agricole était co-organisé par le Campus Vert d'Azur d'Antibes, la Draaf (Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt) et le Cript (Complexe régional d'information pédagogique et technique), et soutenu financièrement par le conseil régional.

Philippe Vinçon, Directeur général de l'Enseignement et de la recherche au ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, est venu inaugurer ce Forum, en présence de M. De Laurens (DRAAF PACA), de M. Amar, conseiller régional, et de M. Leonetti, maire d'Antibes. ■

Questions-réponses



© Karine Boutroux

Animateur et intervenants ont cherché à définir ce qu'est un système alimentaire durable, avec la participation du public lors de questions-réponses dans l'amphithéâtre. Un arbre à pensées a concrétisé cette représentation collective. ■

En bref

Table ronde
à la 8^e foire bio



Des témoignages d'acteurs engagés sur le terrain.

Le 15 Septembre 2019, la 8^e foire « Bio et local, c'est l'idéal » s'est tenue sur le Campus Vert d'Azur. Parmi les temps forts, une table ronde sur le thème de l'alimentation locale et durable a été organisée dans l'amphithéâtre.

Différents acteurs, venus des collectivités territoriales, du monde associatif et de l'enseignement, ont témoigné d'actions entreprises et à venir en partenariat avec l'établissement.

Apprendre
à produire
autrement... en B.D.



Plus de cent titres de B.D. sont aujourd'hui disponibles.

Unique dans l'enseignement agricole, le rayon du CDI Vert d'Azur « Produire autrement... en B.D. ! » regroupe une sélection de tous types de bandes dessinées.

Lancé à la rentrée 2016, il propose plus de cent titres différents sur ce thème.

Écologie, agronomie, biologie, agriculture, viticulture, horticulture, aménagement paysager, philosophie, entomologie, alimentation, circuits courts, produits bio sont au programme de ce rayon venu éclairer la question...

Ce rayon est à l'honneur lors des « fantaisies du lundi » présentées par le professeur documentaliste « Il s'en passe de belles sous les couvertures ! »... pour découvrir et apprendre autrement.

L'avenir se joue
dans nos assiettes

Le Campus Vert d'Azur d'Antibes a proposé quatre films aux apprenants lors du festival *Alimenterre 2019*, afin de débattre autour de l'alimentation locale et durable. ■

L'école... alimentaire !

• Première réunion du Comité de pilotage alimentation durable

Lancement d'un projet national alimentaire à construire sur trois ans

Le Campus Vert d'Azur a défini six groupes pour construire un modèle de système alimentaire local et durable en restauration collective.

LE CAMPUS Vert d'Azur d'Antibes est le seul établissement de la région Sud à avoir obtenu en 2019 un tiers temps national pour l'animation des territoires. Dans ce cadre, Sylvie Soave, enseignante en Agronomie au Campus, a la

charge d'animer et de piloter un projet de trois années pour construire un système alimentaire local et durable (Sald) en restauration collective.

Ce projet a aussi pour objectif de faire de ce système

un modèle pouvant être exporté comme exemple vers des entités externes.

La première réunion du Comité de pilotage (Copil) s'est tenue mardi 19 novembre 2019 au self Vert d'Azur.

Sujets de travail

Quels sont ses objectifs ? Partager les enjeux définis par le Campus autour de l'alimentation, valider les objectifs à atteindre dans trois ans et constituer des groupes de travail autour de six axes.

Ainsi, achats, coûts, éducation alimentaire, communication, production des plats et gaspillage alimentaire vont chacun être sujet de travail de comités techniques à venir.

La prochaine réunion du Copil se tiendra le mardi 21 janvier au self à 14 heures. ■



Pour devenir durable, un système alimentaire doit prendre en compte trois piliers : environnemental, social et économique.

• Lutte contre le gaspillage alimentaire : le Campus s'engage

Consommons responsable !

Lors de la semaine européenne de la réduction des déchets, des actions de sensibilisation ont été entreprises au self Vert d'Azur.

LE CAMPUS Vert d'Azur a labellisé son action sur le Gaspillage alimentaire pour la semaine Européenne de la réduction des déchets.

Ainsi, du 18 Novembre au 22 Novembre 2019, l'association FNE PACA (France nature environnement Provence Alpes Côte d'Azur) a accompagné par son expertise le Campus pour effectuer, lors d'une semaine de pesée journalière des déchets alimentaires du self après le repas, un diagnostic du gaspillage.

Trier les déchets

Tout au long de cette semaine, les convives du self du Campus ont donc été invités par les membres de l'association et des élèves volontaires de première et terminale STAV à trier leurs déchets alimentaires.

Une enquête a également été réalisée auprès



France nature environnement explique le tri déchets alimentaires au self.

des convives durant pendant cette période pour recueillir des informations sur la restauration collective du Campus. ■



Si vous donnez ceci à vos plantes...



Alors pourquoi achetez-vous cela pour vos enfants ?

LA SEMAINE DU GOUT 2019 du 7 au 13 OCTOBRE

au Self du CAMPUS VERT D'AZUR

Exposition au self

Une exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement et ma santé » proposée par France Nature environnement PACA s'est tenue dans le hall du self Vert d'Azur toute la semaine du 7 au 13 octobre.

Jeux et animations



Un quizz de bon goût pour en apprendre davantage.

Des jeux et animations ont été proposés tous les jours de la *Semaine du goût*, en particulier pendant la pause méridienne, animés par les associations Terre de vie et Nature 83 et l'APAOP.

Ainsi, apprenants et personnels ont pu être sensibilisés à la question du goût et à la nutrition en lien avec la santé.

Un quizz, un jeu de l'oie géant, des ateliers, des dégustations de tisanes maison et des interventions de professionnels, dont une nutritionniste, ont ponctué les journées dans la bonne humeur... pour apprendre à consommer autrement.

Menu végétarien hebdomadaire

Les terminales STAV (Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant), formés par la nutritionniste Valérie Bredeloup, se sont intéressés à la question du végétarisme. Ils ont pensé des menus végétariens, transmis à l'équipe de cuisine du self Vert d'Azur.

En effet, à compter du mois de novembre, un repas végétarien hebdomadaire sera proposé aux convives du self, comme le demande la loi Egalim issue des États généraux de l'alimentation. ■

Bulletin

Autrement!

Agir pour apprendre à produire et consommer
Campus Vert d'Azur Antibes



Directeur EPLEFPA : Nicolas Bourgeois
Campus Vert d'Azur
1285 avenue Jules-Grec
06600 Antibes
Tél. : 04 92 91 44 44.

Réalisation : Frédéric Brun, professeur documentaliste, avec la participation de Sylvie Soave, professeur d'Agronomie.