Les Journées scientifiques

Partenariat entre l'enseignement technique, l'enseignement supérieur et la recherche

Construire un Système Alimentaire Local et Durable (SALD) Dans un établissement public d'enseignement agricole

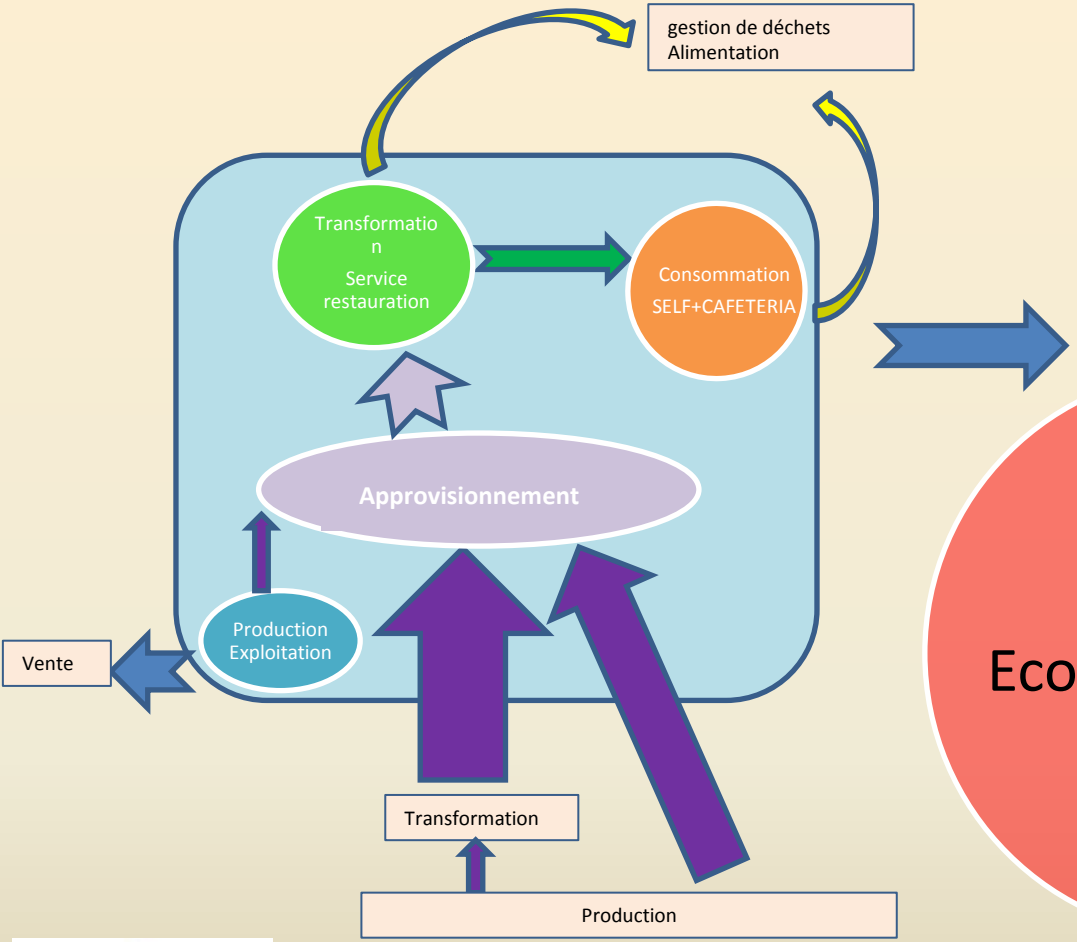
Mission Nationale (2019/2022)

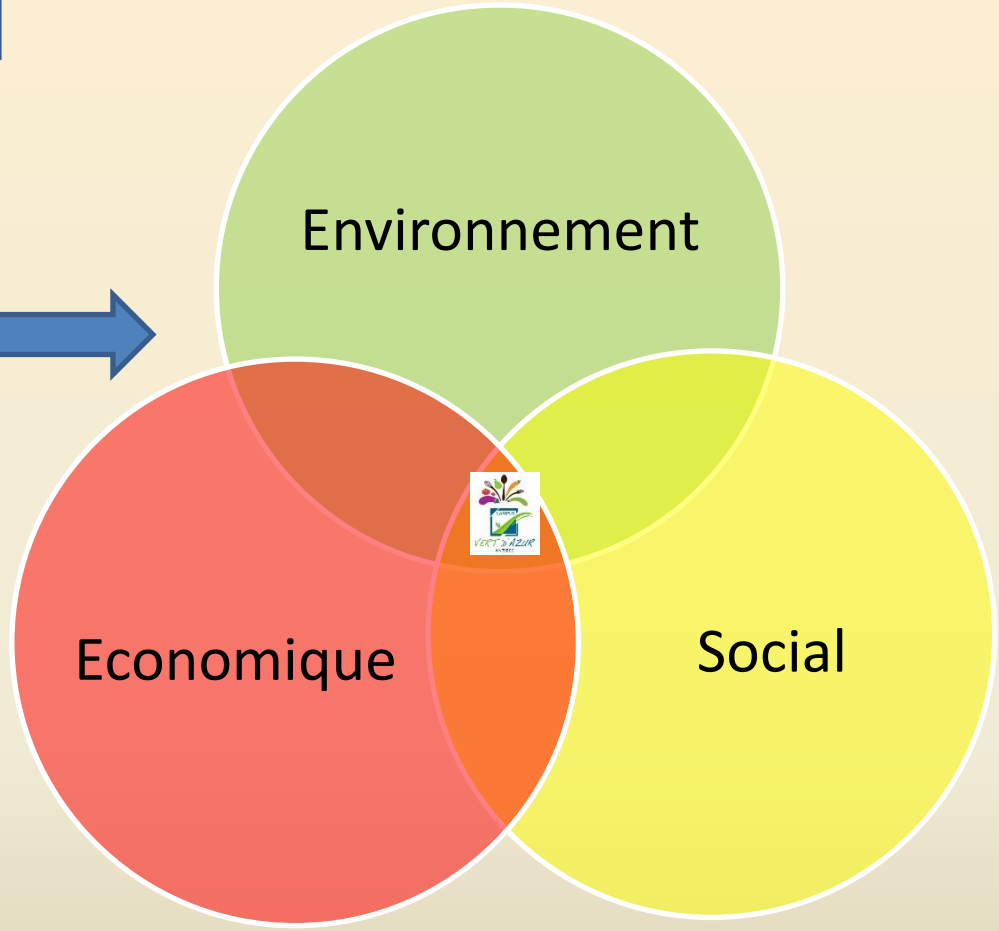
Du champ à l'assiette, la territorialisation de l'agriculture et de l'alimentation

Sylvie SOAVE- Tiers temps ADT- Alimentation durable- 05 Mars 2020
LES JOURNEES SCIENTIFIQUES- MONTPELLIER

AMENER le SYSTÈME ALIMENTAIRE ACTUEL

Vers un Système Alimentaire Local et Durable (SALD)





Le SALD du Campus doit être en cohérence avec le Cadre réglementaire et la charte régionale

LOI EGALIM

PNNS4- Charte régionale

PNA3

Favoriser les produits frais de 1ère gamme de saison

1 fruit frais au choix par jour

Favoriser le fait maison

Favoriser les produits locaux

Valoriser le terroir

Favoriser les produits respectueux de l'environnement

20 % de produits Bio

Circuits courts

A chaque repas

Diminuer la part de Protéines animales

Favoriser légumineuses

Proposer un menu végétarien par semaine

Interdiction des plastiques

Tri sélectif, pré tri par convives

Lutter contre le gaspillage

Gérer et Valoriser les déchets organiques

50 % HT de produits durables (HVE), SIQO

Garantir la Qualité nutritionnelle

Plan sur 4 semaines 5 composantes, choix

Commission menu +convives

Permettre l'éducation alimentaire des convives

Informer des convives

Menu conseillé équilibré, origine

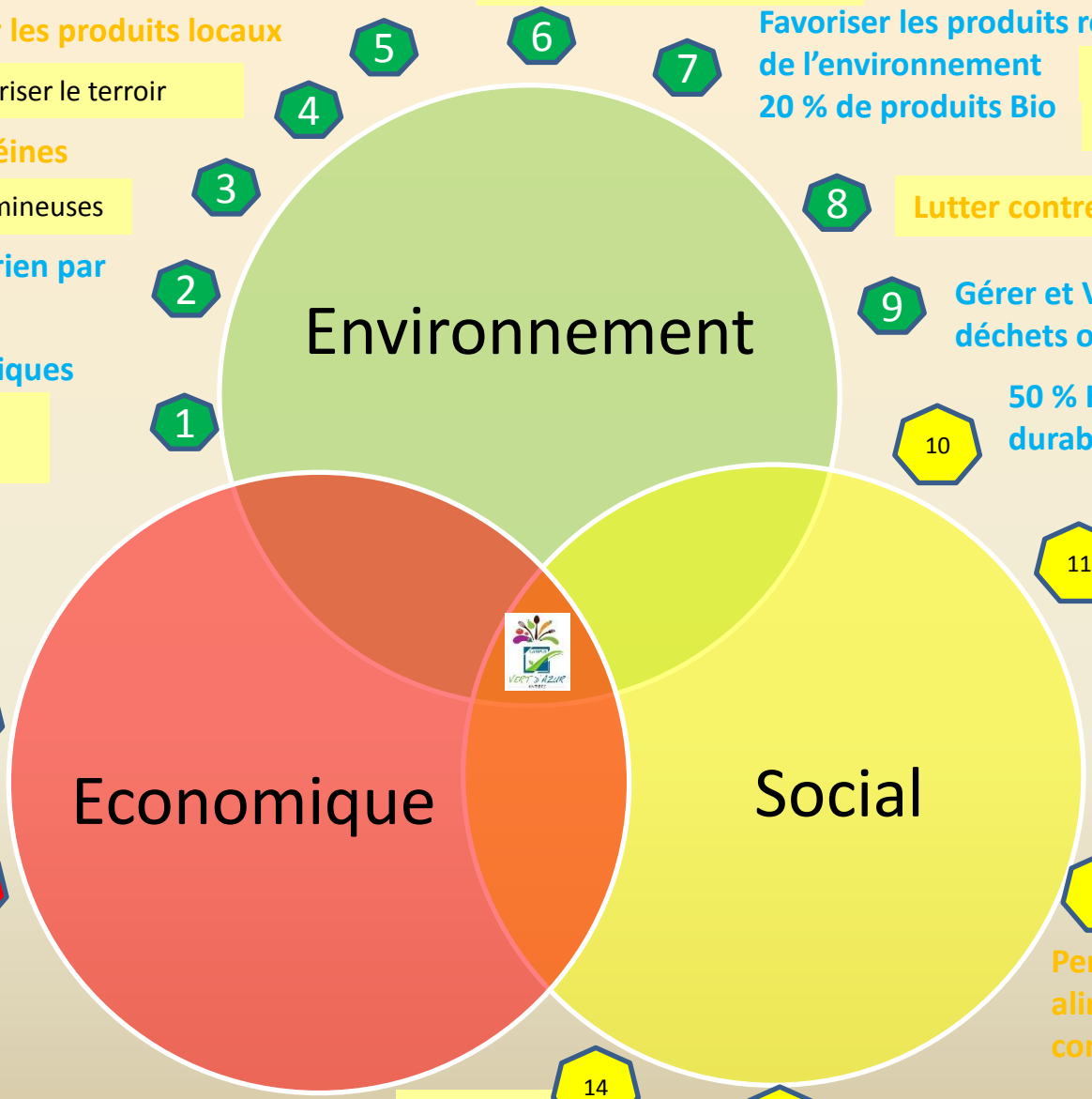
animations

convivialité

Sécurité alimentaire

Economiquement viable

Accessible à tous



Quelle méthodologie mettre en œuvre ?

Définir le périmètre de travail et les objectifs associés

Cartographier le processus existant
Mesurer la valeur d'origine

Identifier les freins qui empêchent de tenir l'objectif
Trouver une cause racine à chacun de ses freins
Classer les causes racines par priorité

Identifier des actions sur les causes priorisées et les mettre en oeuvre

Mesurer au cours du temps la valeur des objectifs par rapport aux attendus

Partir d'un futur souhaité

D

SALD du Campus Vert d'Azur

Définir le périmètre de travail et les objectifs associés

Au cœur du projet d'établissement

1- Le périmètre de travail = SELF + CAFETERIA

2-16 Objectifs définis par le cadre règlementaire et charte régionale

(sécurité sanitaire sortie de l'étude)

Les produits durables ou de qualité = **50%HT des achats dont 20% de Bio**

3- Le surcoût lié à l'augmentation de produits de qualité dans l'approvisionnement ne doit pas être impacté sur les familles

4-Les améliorations des approvisionnements pour **lutter contre le gaspillage** devraient permettre de compenser le surcoût lié aux augmentations des approvisionnements en produits de qualité

5- Le Bio n'aura de sens que s'il est de **saison , local et frais**

6- Les **produits AB de l'exploitation seront privilégiés**

7- Local = identité méditerranéenne (région Sud, Piémont)

8- Des animations seront programmées impliquant convives, équipe de restauration ,équipe pédagogique et **métiers de la restauration**

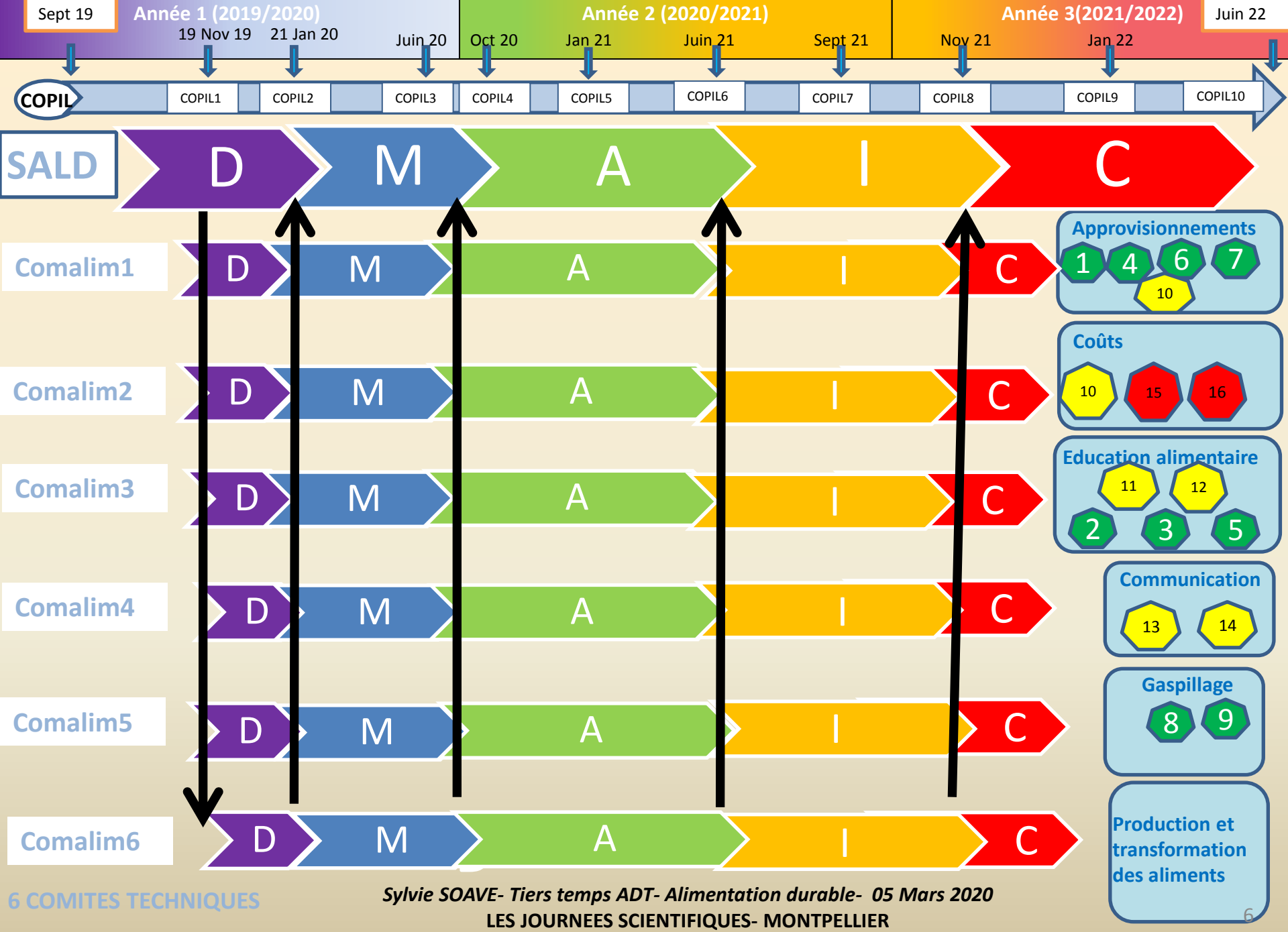
9- Les circuits courts et les produits de terroirs seront privilégiés

10- La gestion **et valorisation des biodéchets** devra pouvoir se faire en interne

11- Le SALD sera modélisé et exporté

12- Le SALD servira à identifier le Campus pour intégrer un PAT

13- Une charte SALD Campus Vert d'Azur sera crée


Sept 19
Année 1 (2019/2020)
19 Nov 19
21 Jan 20
Juin 20
Année 2 (2020/2021)
Oct 20
Jan 21
Juin 21
Sept 21
Année 3(2021/2022)
Nov 21
Jan 22
Juin 22
COPIL
COPIL1
COPIL2
COPIL3
COPIL4
COPIL5
COPIL6
COPIL7
COPIL8
COPIL9
COPIL10
SALD
D
M
A
I
C
Comalim1
Comalim2
Comalim3
Comalim4
Comalim5
Comalim6
Approvisionnements
1
4
6
7
10
Coûts
10
15
16
Education alimentaire
11
12
2
3
5
Communication
13
14
Gaspillage
8
9
Production et transformation des aliments
6 COMITES TECHNIQUES

INNOVATION PEDAGOGIQUE PLURIDISCIPLINAIRE INTERETABLISSEMENT

Projet Lauréat de l'appel à projet national lancé par la DGER, « tous écoresponsables, on parie!? »

De la terre à l'assiette pour ces jeunes graines de toqués

Cappucino de courges et crème fouettée aux noisettes, muffin à la courge, entremet en trompe-l'œil à la betterave, méli-mélo de betterave ou encore tarte croustillante d'épinard... autant de plats raffinés sur lesquelles les élèves du lycée Francis-de-Croisset et du Campus Vert d'Azur d'Antibes se sont penchés, hier matin, dans le cadre du concours Graines de toqués.

Un projet, piloté par le campus d'Antibes, visant à inciter les jeunes à s'impliquer davantage dans leur alimentation en vue de consommer autrement en restauration collective. Chacune des huit équipes a proposé un plat ovo lacto végétarien (comprenez un plat qui ne comporte ni viande, ni produit de la mer, mais qui accepte les œufs et les produits laitiers) en mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur.

« C'est important qu'ils puissent voir le produit directement là où il pousse. Le toucher, le sentir, voir comment il se récolte », précise Yann Scalabre, professeur de cuisine au lycée Francis-de-Croisset. Un projet qui permet un éclairage sur les différents cadres réglementaires nationaux, en particulier la loi Egalim (qui comprend des mesures sur la lutte contre le gaspillage alimentaire).

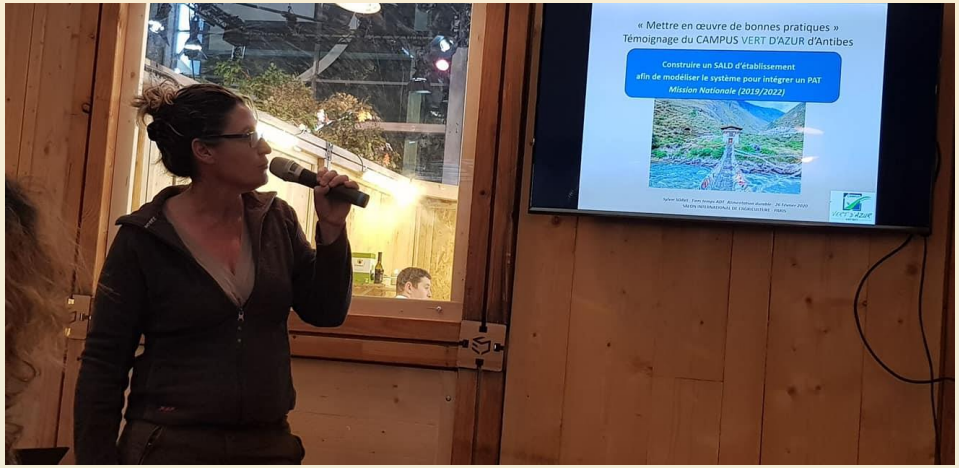
Les recettes des plats primés seront proposées en restauration collective scolaire de la Région Sud.

M. R.

Sous la supervision des professeurs, huit brigades de quatre élèves ont réalisé des recettes mettant en avant un produit issu de l'exploitation du Campus Vert d'Azur. (Photos M. R.)

Nice matin 01 février 2020

Valorisation du projet au Salon International de l'Agriculture 2020 sur le stand de l'Agence Bio



Témoignage du Campus le 26 Février 2020 au SIA 2020
Journée restauration collective : Les produits bio dans la restauration collective, c'est possible !

VIDEO DU PROJET

MERCI DE VOTRE ATTENTION

SYLVIE SOAVE

Tiers temps ADT- Alimentation Durable

Campus **Vert d'Azur Antibes**

Tel : 0619022966

sylvie.soave@educagri.fr

Pour suivre notre démarche

Padlet SALD