

Le projet « EnCas d'école »

L'équipe EnCas d'école sur le Site Jules Rieffel

- ❖ Thierry Peneau Chef cuisinier
- ❖ Mariline Herbepin Provisseure
- ❖ Marlène Viallon Infirmière scolaire
- ❖ Joséphine Laniaud Intendante
- ❖ Sophie Froeschel Assistante d'éducation
- ❖ Claire Pailharey Enseignante ESC

Les Partenaires du projet :

- ❖ Le réso'Them agroécologique de l'enseignement agricole/ Alimentation
- ❖ l'Institut Agro Campus de FLORAC- Accompagnement Acoolaade *Accompagnement de l'Enseignement Agricole pour la mise en œuvre et l'éducation à l'alimentation durable dans l'établissement*
- ❖ La DRAAF-SRFD Pays de la Loire
- ❖ Le Conseil régional des Pays de la Loire
- ❖ Le Mouvement des cuisines nourricières
- ❖ Le réseau interbio



Sous l'impulsion, au côté de et en appui à
l'équipe de restauration

Les missions portées par l'équipe EnCas d'école :

- ❖ **Animer et faciliter la conduite d'expérimentations concrètes**, s'appuyant sur les mesures de la Loi EGAlim et visant l'amélioration des pique-niques et paniers repas
- ❖ **Travailler sur et Communiquer** sur des « propositions alternatives » de restauration collective.
- ❖ **Eduquer au goût** et s'inscrire dans une démarche de Transition
- ❖ **Impulser une dynamique** d'animations et de projets thématiques **sur, le « bien manger » et l'alimentation durable**, impliquant les apprenants, élèves et étudiants

SE FORMER/ EXPERIMENTER
ANIMER/COMMUNIQUER

Le projet « EnCas d'école »

Contexte du Projet :

En réponse à un besoin exprimé par les équipes et les élèves

En Mars 2024 : Un groupe de pilotage réunissant l'infirmière scolaire, la Proviseure du lycée, le Chef de cuisine et une enseignante d'Education Socio Culturelle se constitue sur le lycée agricole Jules Rieffel pour favoriser une démarche de réflexion et d'expérimentation pour l'élaboration d'un pique-nique de collectivité plus adapté (qualités gustatives / et nutritives) et plus respectueux de l'environnement (gestion des déchets, origine des produits...) tout en respectant les contraintes sanitaires inhérentes à la restauration collective (chaîne du froid- entre autre) et en tentant de réduire le coût.

Le projet vise également à construire une dynamique collective autour du sujet de l'alimentation durable.



Mises en Scène
du pique-nique
de « Jules »
Par la classe
De BTSa TC2

**JOURNÉE DE SENSIBILISATION
À L'ALIMENTATION DURABLE ET AUX CUISINES
NOURRICIÈRES**

Le mardi 25 Juin 2024
Site Jules Rieffel
Au Self : 8H00-16H00

Avec la participation de 12 membres
de la communauté éducative

animée par:
- Caroline Dailly Formatrice
animatrice ateliers cuisine
- Carole Boutet diététicienne
animatrice culinaire

Objectifs de la journée :

- Impulser une dynamique de réflexion et de projet autour de l'alimentation durable sur l'établissement Jules Rieffel
- S'initier aux principes de « la cuisine nourricière »
- Fédérer une équipe pluridisciplinaire par une expérience commune
- Découvrir, Expérimenter...

Au menu

Temps d'introduction autour des représentations des participants sur l'alimentation.

Pratiques croisées en sous-groupe :

- Bien manger & bien nourrir au lycée, quel et comment ?
Activités autour de la diversité alimentaire avec notamment les différentes sources de protéines, la découverte de légumineuses et de nouvelles céréales, le bio-local.

- Atelier de découverte culinaire de la « cuisine nourricière » (basée sur la cuisine alternative de Gilles Doveau)

Repas partagé

Echanges autour de la définition de la qualité des repas servis.
Réflexion sur le projet concernant les pique-niques plus durables
définition d'objectifs, évaluation des conditions de réussite.
Temps d'évaluation et perspectives

Pour conduire ses réflexions le groupe de pilotage « EnCas d'école » sollicite les conseils et l'accompagnement du cuisinier « Gilles Doveau » auteur-formateur spécialiste de cuisine alternative et biologique

Deux temps forts de formation pratiques ouverts aux membres de l'équipe - volontaires - sont accueillis in situ en juin 2024 puis en Novembre 2025.

Une Conférence publique et des buffets pédagogiques organisés dans le cadre de ces temps de formation invitent les membres de la communauté pédagogiques et les étudiants en BTSTC de l'établissement (filière Alimentation) à découvrir la cuisine alternative.





Accueil in situ les 26 & 27 Novembre de Gilles Daveau
Conférence ouverte à tous -Formation à la cuisine alternative et buffet pédagogique



Ces expériences partagées - Ateliers culinaires, animations et dégustations

facilitent la communication sur le projet auprès de la communauté éducative et favorisent l'accueil de nouvelles personnes ressources dans l'équipe EnCas d'école.

Au niveau pédagogique/ Avec les élèves et étudiants: Plusieurs classes, sont impliquées sur la thématique du Pique-nique dans le cadre des cours d'Education Socio Culturelle et de séance de pluridisciplinarité par:

- des ateliers de réflexion et de recherche sur l'alimentation durable
- des travaux d'expression artistique
- l'organisation d'animations et de temps conviviaux sur le thème du pique-nique

Les membres de l'équipe « EnCas d'école » sont invités à participer aux ateliers organisés au côté des élèves et étudiants.

L'équipe de restauration expérimente de premiers changements dans la composition des pique-nique emportés en sorties.

Au quotidien, au Self, les formations sont mises à profit par l'équipe et permettent de développer l'offre des plats alternatifs et végétariens.

Le développement de cette offre génère de nouveaux besoins de communication auprès des convives.



Pique-nique convivial organisé par les étudiants de BTSTC1



Atelier Fabrik à Burger animé par le Graine44 Avec les étudiants de BTSTC1&2



Accueil d'exposition Analyse de dessins de presse Avec les Terminales STAV Productions



Atelier puzzle climat Avec les BTSTC1 animé par Jérôme Decoster



Explorations artistiques Sur le thème Photos, collages Installations, campagne de communication Conduites avec les classes de Term BAC pro, BTS TC et Terminales STAV



POURQUOI AUTANT DE DIFFÉRENCES POUR UN REPAS ?



Animation débat organisée avec les classes de la filière Bac Pro CGEA dans le cadre du festival ALIMENTTERRE au côté du partenaire l'étable Nantaise

Dans la dynamique de la démarche, les actions de l'équipe EnCas d'école se poursuivent:

- Développement d'un réseau de partenaires
- Recherche de financements pour accompagner la mise en œuvre des actions et l'achat de matériel
- Constitution d'une malle pédagogique et expérimentation de ressources
- Recherche de supports de communication adaptés pour expliquer la Loi EGalim aux usagers du Self .

Ce dernier point s'avère prioritaire pour l'équipe de restauration.

Le cheminement de l'équipe conduit au projet de conception de supports de communications personnalisés:

- Un concours de création de Mascottes, citoyennes de la planète Food et des ateliers dessins et modelage sont proposés aux apprenants (élèves, stagiaires et apprentis) volontaires sur le temps périscolaire.
- Le concept de cinq visuels originaux pour illustrer la Loi EGalim à destination du public « adolescent / jeunes adultes» (usagers du self) est imaginé au côté de l'illustrateur Tib Gordon

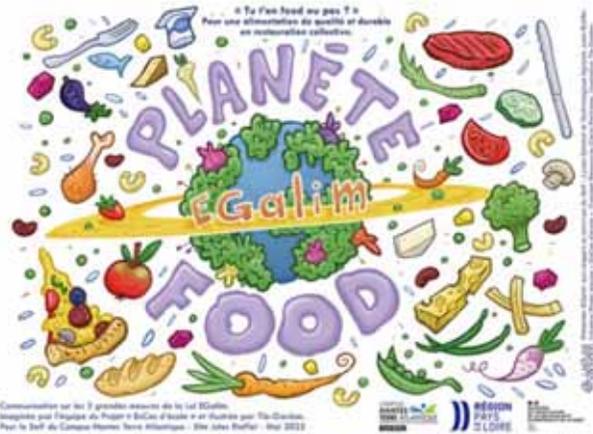
Les étapes de réalisation et de présentation de ces ressources font l'objet de nouvelles animations collectives associant les différents acteurs du projet encadrants et apprenants.



Affichage du concours de Mascottes

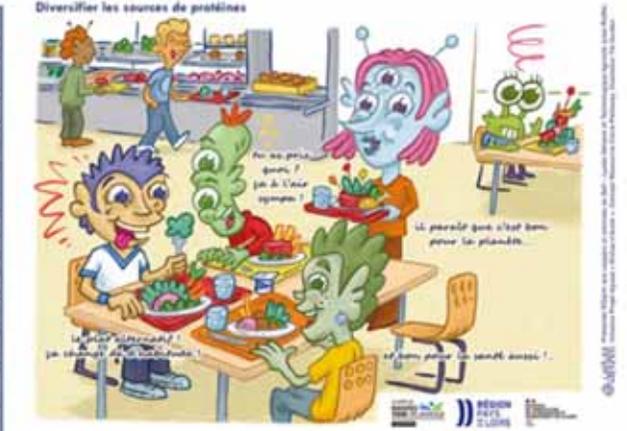
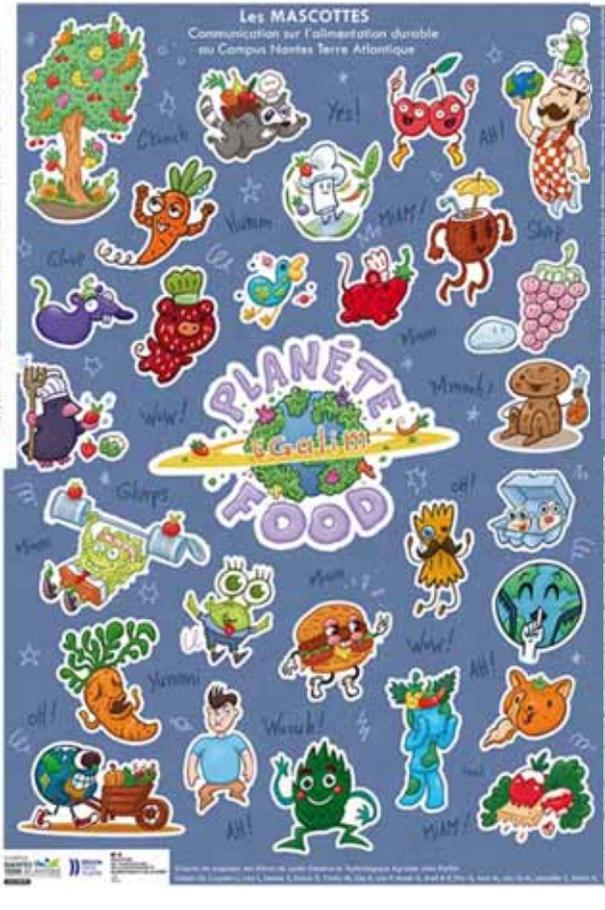
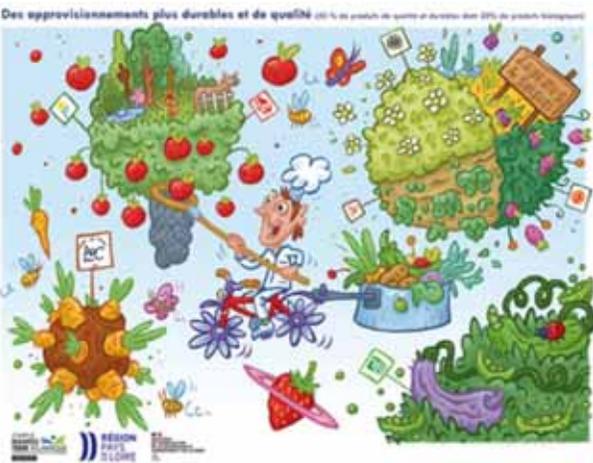
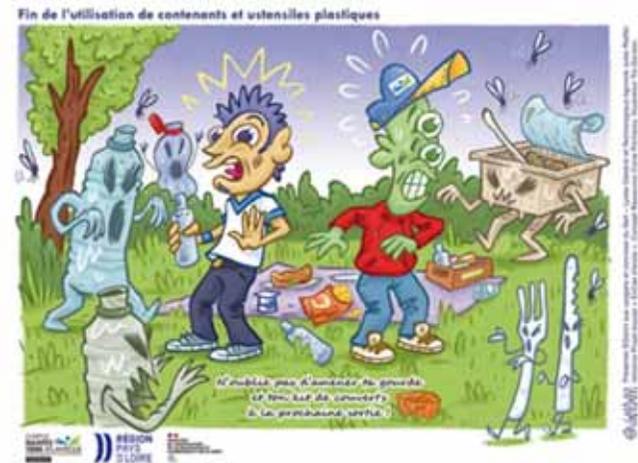
Ateliers d'expression sur la Loi Egalim
Equipe EnCas d'école et élèves participants au concours de Mascottes





Les supports réalisés au côté de l'illustrateur Tib Gordon

- Un kit de six visuels pour illustrer les mesures de la Loi Egalim
- Une affiche présentant les Mascottes imaginées par les élèves.





Exposition des « Mascottes citoyennes de la planète food »

Inaugurée fin Mai 2025 au Self du lycée Jules Rieffel sur le service du Midi

Les participants au projet « Mascottes », apprenants (15) et les encadrants, ont obtenu un Open Badge «Citoyen ALIMENTERRE» décerné, dans le cadre du Prix ALIMENTERRE 2025, par le réseau (ECSI) Éducation à la Citoyenneté et à la Solidarité Internationale reconnaissant les compétences suivantes :

- Connaissances sur les enjeux liés aux modes d'agriculture et d'alimentation
- Capacités à participer à un projet collectif de sensibilisation aux enjeux alimentaires et agricoles mondiaux
- Capacités à s'impliquer fortement dans un projet collectif sur la durée

Le plaisir procuré par la conduite de cette démarche consolide la cohésion de l'équipe « EnCas d'école ».

Cette expérience invite à se projeter vers d'autres initiatives dont:

- **La recherche de leviers pour poursuivre l'implication et la contribution active des élèves.**
- **Des ateliers d'écriture pour travailler sur la formulation des messages que délivreront « les Mascottes ».**
- **L'organisation d'actions participatives pour maintenir un appétit curieux.**
- **La poursuite d'une mobilisation collective et pluridisciplinaire en faveur d'une alimentation responsable, solidaire et durable.**

Les atouts du projet EnCas d'école

- La réponse à des besoins : Changer le Pique-nique, accompagner la mise en œuvre de la Loi Egalim en restauration collective- Apprendre à consommer et produire autrement dans un monde en Transition
- Le thème de l'alimentation offre un vaste territoire d'explorations avec des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé
- L'alimentation est une préoccupation commune à tous.
- Le levier du faire équipe et de la pluridisciplinarité sur un thème offrant de nombreux sujets de recherches, d'expérimentations et d'expertise.
- La démarche de projet s'est construite avec la complicité des équipes de restauration, de l'intendance et de la vie scolaire/ Les ateliers de dessin et de modelage ont réuni des élèves volontaires de différentes classes/ Les temps de réunions pour présenter le projet ont réuni adultes et élèves.
- La possibilité d'une contribution personnelle dans un projet collectif
- Un réseau de partenaires engagés autour de la question de l'alimentation durable sur le territoire et dans l'enseignement agricole.
- Les apports pédagogiques des approches sensibles, sensorielles et ludiques et des activités d'expression sollicitant la créativité.
- Des animations susceptibles de faire lien avec les Référentiels scolaires et l'accompagnement au développement des compétences psychosociales
- Des expériences et ressources à mutualiser

Les Freins

- Le budget nécessaire à la mise en oeuvre des actions
- Une mobilisation temporelle conséquente, inhérente à toute démarche de projet, pour se former, se concerter, communiquer, proposer et accompagner des actions régulières afin de maintenir l'implication et la motivation dans la durée.