



« Un Jardin, Une Cuisine »

Plan Alimentaire Territorial - Collège Louis Philibert
Le Puy Ste Reparade





Le Projet

- Création d'un jardin de plantes et fleurs aromatiques.
- Intervention d'une herboriste sur les vertus médicinales et culinaires des plantes aromatiques
- Utilisation des aromates pour la cuisine du collège.
- Liaisons avec la crèche et les écoles maternelles et primaires.
- Visite d'une exploitation locale en agriculture biologique.
- Plantation de tomates sur l'exploitation et récolte en septembre pour la cuisine du collège.



Planning de réalisation du projet

Dates	Descriptif	Réaliser	A réaliser
Septembre 2017	Lancement du projet (Réunion chef de cuisine/agriculteur)	x	
Décembre 2017	Validation du projet par le chef d'établissement et présentation au conseil d'administration	x	
Janvier 2018	Mise en place et livraison des matériaux	x	
Février 2018	Construction des bacs avec les élèves de 6eme (124 élèves)	x	
Mai 2018	Plantation des herbes et fleurs aromatiques		
Mai 2018	Inauguration du projet "Un Jardin Une Cuisine"		
Mai 2018	Visite d'une exploitation en agriculture biologique		
Juin 2018	Plantation de plants de tomates sur l'exploitation		
Septembre 2018	Récolte des tomates pour une utilisation à la cuisine du collège		

Naissance du jardin

Le terrain avant le projet 2017



Livraison des matériaux
Février 2018





Installation des bacs

Mise en place du drainage



Tous au travail!!!



4 tonnes de terre

2 pelles

4 seaux

et tout l'enthousiasme des
collégiens et collégiennes de
6ème

Tous réunis autour du jardin 22/02

Le 22 février une journée a été consacrée à la mise en place des différents éléments du jardin mobilisant 5 classes de 6eme sur les créneaux d'enseignements

Remplissage des bacs



Fabrication du bardage





Le résultat

A la fin de la journée

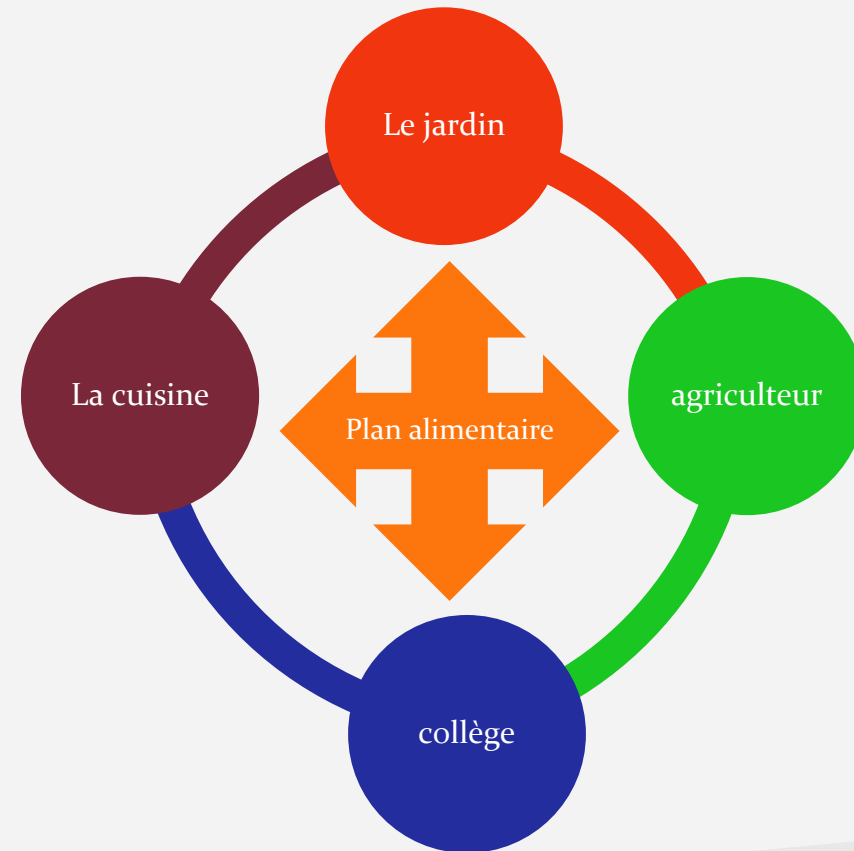


les bacs sont prêts pour la plantation



Définition d'un projet alimentaire territorial

Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.





Les enjeux d'un plan alimentaire territorial

Dimension économique :

*structuration et consolidation des filières dans les territoires et mise en adéquation de l'offre avec la demande locale ;

*contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles sans lesquels la production n'est pas possible.

Dimension environnementale :

*développement de la consommation de produits issus de circuits de proximité ;

*valorisation d'un nouveau mode de production agro-écologique, dont la production biologique.

Dimension sociale :

c'est un projet collectif, fondé sur la rencontre d'initiatives, et regroupant tous les acteurs d'un territoire ;

Le P.A.T contribue à une identité et une culture du territoire et permet de valoriser les terroirs.



Un jardin, Une cuisine.

La production du jardin aromatique sera utilisée au quotidien dans les préparations de la restauration.

La récolte et l'entretien par l'équipe de restauration et les élèves permettront une sensibilisation aux démarches éco-citoyennes et le développement d'un parcours santé en lien avec l'alimentation. Cette démarche s'inscrit dans le programme départemental:

Manger Autrement au Collège



Manger Autrement au Collège

Depuis l'ouverture du collège, ce dernier participe au programme "Manger autrement" initié par le conseil départemental.

L'opération "Un jardin, Une cuisine" s'inscrit dans ce dispositif avec plusieurs objectifs:

- Rapprocher la production du lieu de consommation
- Éduquer les collégiens aux enjeux de l'agriculture et une alimentation favorisant les produits frais
- Favoriser les échanges pluridisciplinaires



L'Agriculture locale : Un Atout

La restauration du collège est aussi inscrite dans la démarche départementale “Agrilocal13” visant à soutenir les producteurs du département en favorisant les achats alimentaires en circuits courts.

Cette démarche est aussi l'occasion de créer du lien entre les producteurs et les consommateurs (la restauration du collège)

C'est aussi favoriser le développement et l'installation d'agriculteurs sur notre territoire.



Une approche pédagogique

Nous avons fait le choix de travailler sur le cycle 3 (CM1/CM2/6eme).

Dans cette optique des actions coordonnées entre le primaire et le collège permettront la mise en place d'un parcours commun santé et citoyenneté dans le cadre du réseau d'établissement St Victoire.

Le jardin sera un espace de développement d'actions pluridisciplinaires.



Le collège: acteur de la démarche

Dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial une réunion regroupant les représentants de la crèche, de la maternelle, du primaire et du collège s'est tenue sur l'établissement en présence des représentants de l'association ADAPSR (Association de développement de l'agriculture du Puy ste Reparade).

A cette occasion, nous avons développé le projet "Un Jardin, Une cuisine" pouvant s'inscrire dans le plan alimentaire territorial.



Une approche écologique

Afin de sensibiliser les collégiens aux actions de lutte contre le gaspillage alimentaire un espace compost est mis en place.

Une première action depuis la rentrée 2017 sur le gaspillage du pain est menée avec une pesée hebdomadaire.

L'objectif est de travailler sur le recyclage des déchets alimentaires



Planning des prochaines actions 2018

Réunion du Conseil de la vie collégienne Avril 2018

Action de promotion de ce projet par les élèves du Conseil de la vie collégienne auprès de la communauté éducative

Plantation des herbes aromatiques par tous les élèves du niveau 6eme avec une herboriste.

Inauguration de l'espace "Un Jardin, Une Cuisine"

Visite de l'exploitation des "Jardins du paradis" au Puy ste Reparade par les membres du Conseil de la vie collégienne

Plantation de plants de tomates sur les terres de notre agriculteur partenaire

Récolte des tomates par les élèves et l'équipe restauration pour une utilisation au self de la restauration (Septembre 2018)



Remerciements

Nous tenons à remercier pour leurs implications

Mr Arlaud Tristan agriculteur en production Biologique implanté sur la commune du Puy ste Reparade

Mr Suvio Louis, Chef de cuisine Collège Louis Philibert

Tous les collégiens des classes de 6ème accompagnés de leurs professeurs , la direction du collège pour le soutien à cette démarche.