

Newsletter du Projet alimentaire d'établissement



Janvier 2022



Un projet alimentaire local et durable au sein de l'EPL

Ce projet lancé en septembre 2020 trouve sa place dans le contexte d'évolution de l'exploitation, des objectifs de transition agroécologiques du Ministère et de la nécessité de former les apprenants aux enjeux liés à la transition alimentaire à venir.

Vous trouverez dans cette lettre d'information une présentation des actions réalisées depuis septembre 2021

Dans ce numéro

- Journée du 29 Septembre 2021 page 1
- Action de solidarité en faveur de la BA 53..... page 2
- Des idées pour la vente en circuits courts..... page 3
- Une question d'équilibre alimentaire..... page 4
- Le petit déjeuner, c'est essentiel page 5
- Le miel d'AgriCampus à l'honneur..... page 6
- La restauration scolaire d'AgriCampus page 7
- Le PAT de Laval Agglo page 8
- AgriCampus acteur du PAT Laval Agglo..... page 9
- Actions à venir page 10

Journée du 29 septembre 2021



40 kgs de déchets alimentaires
par jour

(pain + aliments en moyenne en septembre octobre 2021)

C'est trop !

Une action de sensibilisation a été décidée
et associée à une action de solidarité.



L'action a été menée par la classe de **BTS1 PA**
et encadrée par Emmanuel Fournier
(étude du gaspillage alimentaire, affichage et
sensibilisation aux entrées de la restauration
scolaire, tombola le 29 septembre, ...)



Un comptage des assiettes vides par les
étudiants a permis de collecter l'équivalent
de 900 € en faveur de la
Banque Alimentaire 53



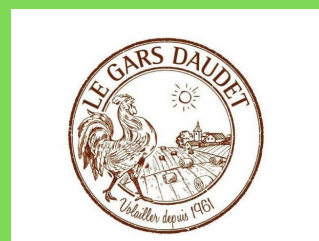
Guillaume Garot, député de la Mayenne et à
l'initiative de la **Loi Garot** sur le **gaspillage
alimentaire** a souhaité soutenir cette action
en venant à la rencontre du personnel de
restauration le 14 octobre 2021

Action de solidarité en faveur de la Banque alimentaire 53



Les 900 € collectés ont été valorisés en produits frais Mayennais (dons de l'exploitation de l'EPL et de fournisseurs de la restauration scolaire).

La remise des lots de produits a eu lieu le 21 octobre 2021 en présence de personnalités locales. Plusieurs fournisseurs locaux de la restauration Scolaire ont remis directement leurs lots.



Gaec de l'herbe au fromage

Quelques chiffres sur la **Banque Alimentaire 53**:
4700 repas distribués chaque jour **via**
53 structures (Restos du coeur, épiceries solidaires...)
80 bénévoles et 3 salariés à temps plein

De nouvelles idées de produits pour la vente directe d'AgriCampus

Une mission a été confiée aux étudiants de STA2 en septembre 2021 : Proposer de **nouveaux produits pour la halle agro-alimentaire** en utilisant **les matières premières produites sur l'exploitation** (lait, viande de porc et d'agneau, miel).

Justine Druschke est intervenue en classe pour leur présenter la gamme commercialisée actuellement et les attentes de la clientèle.

La consigne était de proposer et de mettre au point un **produit de longue conservation** pour élargir la gamme vendue en circuit court.

Plusieurs séances ont été nécessaires pour étudier le marché, faire un choix de produit, mettre au point le diagramme de fabrication à la halle, faire des essais de fabrication et une analyse sensorielle des produits, identifier les contrôles des points critiques de fabrication, proposer un prix de vente...

3 produits ont été mis au point :

Un pâté d'agneau avec 2 versions :

- petit pois menthe
- romarin abricot

Une confiture de lait à la vanille

Des sucettes au miel

(verveine citron ou framboise)

*La **présentation des 3 produits** mis au point a été faite le vendredi 10 décembre 2021 à Patrick Delage, Marc Bertolutti, Justine Druschke.*



Pâté d'agneau



Confiture de lait



Sucette au miel

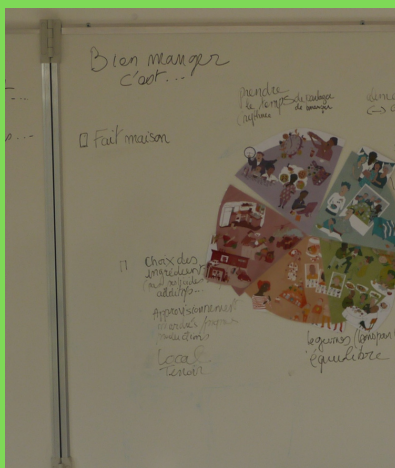


Une question d'équilibre alimentaire

Une enquête menée début 2021 auprès des élèves et étudiants avait montré que 50% d'entre eux pensaient ne pas manger assez équilibré. Il a donc été décidé de mener **une action** visant à les **sensibiliser à cet aspect important de l'alimentation**.

Les classes de **1ère G et 1ère STAV** ont été ciblées et ont bénéficié d'un temps dédié et animé **par les infirmières**, Linda Gohier et Gisèle Madiot;

2 heures banalisées par demi-groupe ont permis de faire un **jeu pédagogique sur l'alimentation** et d'échanger avec une **diététicienne**;



Près de 70% des élèves pensent mettre en pratique ce qu'ils ont appris !

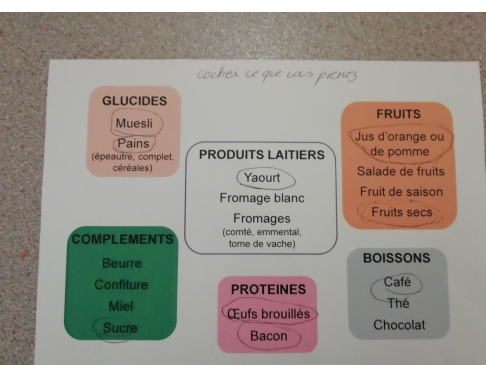
Un bon petit déj', c'est essentiel

Que manges-tu au petit déjeuner ?

C'était la question posée aux **55 élèves de seconde pro CEC et AH** qui ont bénéficié le 9 décembre 2021 d'un petit déjeuner complet (bacon, oeufs brouillés, laitages, fromages, pains complets, jus de fruits...). L'idée était de les **sensibiliser à l'importance du petit déjeuner** pour être en forme toute la matinée, d'autant plus quand il y a des activités hippiques ou autres en extérieur.

L'équipe de cuisine avait proposé un large choix de produits et Linda Gohier et Gisèle Madiot étaient auprès des élèves pour discuter avec eux de leurs choix et de l'importance de ce repas.

Un temps convivial très apprécié !



Le miel d'AgriCampus dans les assiettes de la cuisine centrale



Le miel produit à AgriCampus est très apprécié des consommateurs qui l'achètent en vente directe auprès de Jean-Claude Collet.

La vente directe peut aussi concerner les acteurs professionnels du territoire

Lors de la semaine du Goût, il a été mis en avant par la cuisine centrale de Laval le 14 octobre 2021



La restauration scolaire d'AgriCampus



Jusqu'à 1100 repas sont préparés et servis chaque jour
par Vincent Huchet et son équipe.

Le défi est de taille, surtout quand on s'attache à proposer des **produits de qualité et locaux**
tout en respectant les **contraintes budgétaires**.

Au menu, nous trouvons des viandes, légumes, fromages, pâtes, pains..produits en Mayenne
ou dans les départements limitrophes.

Faire ce choix permet d'**améliorer la qualité des repas**, de **valoriser le travail en cuisine**
et de contribuer au développement du territoire en **soutenant les productions locales**.

Ces choix permettent à la restauration scolaire de respecter la Loi Egalim



DÉCRET D'APPLICATION DE LA LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION

À partir du 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans la **restauration collective publique** (écoles, hôpitaux...) devront compter :

- 50% de produits de qualité et durables** dont au moins
- 20% de produits issus de l'agriculture biologique** ou venant d'exploitations en conversion.

Logos: Fermier, Label Rouge, AB Agriculture Biologique, etc.

AGRICULTURE.GOUV.FR | alim agri | ALIMENTATION.GOUV.FR

Il n'est pas toujours facile de respecter cette loi Egalim en
restauration collective.

il faut adapter les menus, trouver les fournisseurs...

Virginie Guichard de la Chambre d'Agriculture 53 a organisé en
décembre dernier **une rencontre entre les responsables de cuisine
de Laval Agglo**. Une douzaine de personnes étaient présentes, ce
qui a permis d'échanger sur les fournisseurs potentiels du territoire.

La **commission restauration** est
une **instance de dialogue** qui
permet d'échanger sur les menus,
le gaspillage...

Cette année, **14 représentants** des
élèves, étudiants, apprentis et
adultes étaient présents. Merci à
eux pour leur participation !

LE PAT DE LAVAL AGGLO

Qu'est-ce qu'un PAT ?

Un **Projet Alimentaire Territorial** a pour finalité de **relocaliser l'alimentation**, de développer une alimentation **de qualité accessible à tous** dans les territoires en soutenant les circuits courts, notamment dans les restaurations scolaires.

Comment :

Le Ministère lance des **appels à projet** auprès des **territoires** avec des aides financières à la clé.

Cela amène les **acteurs concernés par l' alimentation** à se concerter pour définir un projet commun compte tenu des spécificités du territoire et à lancer un plan d'actions.



Objectif du Ministère d'ici 2023 :

Un PAT dans chaque département

Actuellement, il y a déjà **300 PAT en France**

La Mayenne est exemplaire car **l'ensemble de son territoire est couvert par 4 PAT**

Les 4 Projets Alimentaires de Territoire en Mayenne :

PAT Haute Mayenne : pour une alimentation locale et de qualité

PAT Sud Mayenne : manger local et durable

PAT Communauté de communes des Coëvrons : Co-œuvrons pour une alimentation durable

PAT LAVAL Agglo : Les priorités du PAT Laval Agglo sont :

- **Justice sociale** (lutte contre la précarité alimentaire, insertion)
- **Réduction des déchets** (gaspillage alimentaire)
- **Éducation/sensibilisation** (alimentation durable, santé)
- **Restauration collective** (objectifs Egalim et au delà)
- **Agriculture** (agriculture durable, juste rémunération, local)

AgriCampus Laval acteur du PAT Laval Agglo

Pourquoi AgriCampus :

L'établissement **forme** de futurs agriculteurs et acteurs des filières alimentaires **du territoire**

Il est aussi un **acteur de production** du territoire
(exploitation, halle)

Et enfin il est **engagé** dans un projet **alimentaire local et durable** au niveau de la **restauration scolaire**

*Signature d'une convention d'engagement auprès de
Laval Agglo en avril 2021*



Comment mettre en place un système alimentaire local et durable au sein de l'EPL ?

Actuellement l'exploitation produit du lait, de la viande de porc et d'agneau et du miel.

La restauration scolaire s'approvisionne auprès de l'exploitation en lait frais, miel mais aussi en viandes de porc et d'agneau grâce à un prestataire.

La halle agro-alimentaire est un atout dans ce projet car elle va permettre de valoriser en interne les carcasses de porcs et d'agneaux **en produits de découpe et de charcuterie**, et le lait par la production de **yaourts en vrac**, le tout destiné à la restauration scolaire.

Ce système permet de concilier vente directe, **valorisation économique des ateliers** et **pédagogie**. Le projet a été soutenu par le PAT Laval Agglo.



Un soutien aux investissements de la halle

Des investissements sont nécessaires pour assurer la transformation du lait et des viandes produites sur l'exploitation (pasteurisateur, matériel de découpe..).

En tant qu'établissement pédagogique et acteur du PAT, la halle a bénéficié d'une **subvention de 35000 €** au titre du plan de relance pour **financer 40% de ses investissements**.



Le pasteurisateur est arrivé le 10 janvier 2022. Marc Bertolutti, responsable de la halle agro-alimentaire va procéder aux tests nécessaires pour sa mise en service.

La fabrication de yaourts pour la restauration scolaire est prévue pour
Février 2022

Autres actions à venir

	Septembre	Octobre	Novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai
Pédagogie			09/11/2021 intervention infirmières 1ère G équilibre alimentaire	03/12/2021 intervention infirmières 1ère stav équilibre alimentaire					
				9/12/21 petit déj sde pro AH CEC	MIL CC BTS ACSE1		MIL CC BTS PA1		
				10/12/21 bts sta 3 sujets (halle, Civam, confitures)			rando découverte produits fermiers Laval Agglo PIC BTS PA		
			22/11/2021 commission restauration EPL			22/02 - 11/03 EXPO BD manger vers le futur	cc pocket video thème : alimentation du global au local BTS STA1		
		21/10/21 Remise des dons à la Banque Alimentaire		AET jeu pédagogique la fabrik à burger					17-21/05/21 final Sète AET Alimentation et économie circulaire
	29/09/21 journée mondiale gaspillage alimentaire		26/11/21 présentation produits innov exploit BTS STA2		18-19/01/22 Séminaire ADT Distanciel				
Halle		Dossier investissement Halle			réception matériel transfo lait	lancement prod yaourts	réception matériel transfo viandes	lancement transfo porc exploit	bilan transfo halle et projection 2022-2023
Exploitation	conversion en Ab des ateliers lait et ovin (2020-2023) et évolution de l'atelier porcin								
Territoire		réunion parc Gd Ouest Argentré	25/11/21 copil PALDE AgriCampus						

Dans les semaines à venir:

Expo BD "manger vers le futur "

Projets PIC sur le thème de l'alimentation

projet AET alimentation et économie circulaire

Un grand merci à tous ceux
qui ont contribué
à la mise en place de ces actions:

Vincent Huchet et son équipe
Emmanuel Fournier, les BTS PA1
Linda Gohier et Gisèle Madiot
Les BTS STA2, Aude Caruhel
Sylvain Thomas, Guillaume Vareille
Marc Bertolutti
L'équipe de direction

Dossier rédigé par Catherine Capitaine, chargée du projet alimentaire d'établissement 2021-2023