



## « De la fourche à la fourchette »

Projet pédagogique en lycée professionnel.

### LE PROJET

---

#### 1. Slow Food, association de défense de la petite agriculture paysanne et de la biodiversité alimentaire

Slow Food est un mouvement international pour l'éducation au goût, la biodiversité alimentaire et la solidarité agri-culturelle internationale. Il réunit des consommateurs, producteurs, journalistes, scientifiques, représentants des pouvoirs publics. Il est présent dans 84 pays et compte 100 000 membres dans le monde. Il a été à l'origine la première Université des Sciences Gastronomiques, dont la première promotion a fait sa rentrée en octobre 2004.

Slow Food représente un nouveau genre de gourmets qui au-delà de leur verre ou de leur assiette se soucient des producteurs, des paysages, des races animales et variétés végétales. Il promeut une éthique du goût et du plaisir qui peut contribuer à une nouvelle agriculture et une nouvelle alimentation, et ce partout sur la planète : « consommer moins pour consommer mieux ; produire moins pour produire mieux ».

Son action dans le domaine de la défense de la biodiversité alimentaire, notamment dans le cadre de ses programmes « Arche du Goût » et « Sentinelles », est reconnue entre autres par la FAO.

Slow Food France et les Conviviums<sup>1</sup> locaux proposent donc une intervention dans les lycées hôteliers afin de sensibiliser les cuisiniers de demain à l'importance de sauvegarder la biodiversité et la petite agriculture paysanne, garantes des plaisirs de l'« éco-gastronome » de demain.

#### Pour en savoir plus sur Slow Food :

<http://www.slowfood.fr/france>  
[http://www.slowfood.com/about\\_us/fra/welcome\\_fra.lasso](http://www.slowfood.com/about_us/fra/welcome_fra.lasso)  
<http://www.terramadre.info/>

---

<sup>1</sup> Convivium = groupe local d'adhérents Slow Food.

## **2. Le Convivium « Le Cagouill'Eure »**

Le Convivium « Le Cagouill'Eure » de Bernay est l'antenne locale de Slow Food et a pour mission de mettre en œuvre la philosophie du mouvement Slow Food à l'échelle locale en connectant des réseaux de producteurs et de consommateurs locaux, mais aussi en assurant une mission d'éducation au goût de chacun ainsi qu'un engagement face à la préservation de la biodiversité locale.

### **Les réseaux**

Le mouvement Slow Food organise des foires locales et internationales, des manifestations et des marchés pour mettre en avant les productions alimentaires de qualité.

Le Convivium a pour vocation de perpétuer cette tradition à l'échelle locale afin de générer des réseaux de producteurs encouragés par une attente de consommateurs ou de professionnels des métiers de bouche.

Pour constituer ces réseaux, de réels efforts de communication doivent être fournis via l'organisation de réunions d'informations, de projections débats, de groupes de réflexion, ...

### **L'éducation au Goût**

Slow Food croit que la meilleure manière d'aller contre le courant de la restauration rapide et des aliments standardisés de mauvaise qualité, et par la même occasion de sauver les recettes locales, les produits traditionnels, les variétés végétales et les espèces animales menacées est l'éducation au goût.

En organisant des évènements et des activités à l'échelle locale, les Conviviums présentent de bons produits à leurs membres, tandis que les Ateliers du Goût permettent aux participants d'en apprendre un peu plus au sujet de leur alimentation.

### **La préservation de la Biodiversité**

Slow Food estime que le plaisir de la table doit donner lieu à une tentative de protection articulée de la biodiversité alimentaire, à savoir les innombrables semences, légumes, fruits, espèces animales, fromages traditionnels qu'une alimentation de confort et l'industrie agro-alimentaire sont en train de tuer. La Fondation Slow Food pour la Biodiversité a soutenu des projets tels que l'Arche du Goût, les Sentinelles et la Terra Madre afin de conserver notre fabuleux patrimoine alimentaire.

## **3. Le LPO Clément ADER**

De par la réflexion menée dans le cadre de sa démarche de Développement Durable, le LPO C.ADER a souhaité établir un partenariat avec le Convivium « Le Cagouill'Eure », antenne locale du mouvement Slow Food, afin qu'un échange de compétences et de structures puisse se concrétiser dans le respect des missions de chacune des parties signataires de la convention ci-rédigée.

Dans le cadre du conventionnement, le LPO C.ADER s'engage à encourager les différentes actions du Convivium en mettant à sa disposition, selon les disponibilités de l'établissement, des salles de travail (Ateliers de la section restauration, salle de classe) ou de réunion ainsi que du matériel multimédia si nécessaire.

## CONVENTION

Il est convenu entre :

**L'établissement scolaire : lycée Clément Ader**

représenté par Monsieur le Proviseur, dûment mandaté par le Conseil d'Administration ,  
et

**L'association le Cagouill'eure**

représentée par son président Monsieur Mickaël JAMMES  
ce qui suit :

### **PARTENARIAT DU CONVIVIUM DE BERNAY DANS LE PROJET EDD DU LPO C.ADER**

Dans le cadre de la démarche EDD (Etablissement Développement Durable), plusieurs actions seront menées de manière collégiale par le Convivium de Bernay, antenne locale du mouvement Slow Food, et le LPO Clément ADER.

### **Création d'un potager pédagogique au cœur du lycée Clément ADER**

Afin de sensibiliser les élèves à la saisonnalité des produits et aux modes de cultures en bioéthique, un projet de création d'un potager pédagogique s'est imposé.

Ce potager se fera en partenariat avec le Potager Conservatoire de Beaumesnil pour l'échange de graines et le conseil en techniques de maraîchage.

<b>Intervention du LPO C.ADER</b>	Réflexion sur un modèle de fonctionnement participatif au sein du lycée (Projets de classes, actions du personnel, ...) Réalisation, et entretien des cultures du potager. Transformation des cultures en ateliers de dégustations saisonnières (Par la section Hôtellerie et la restauration scolaire).
<b>Intervention du Convivium</b>	Conseils autour de la création du potager pédagogique. Mise en réseau de ce projet auprès d'acteurs locaux du monde du maraîchage. Mise en réseau de ce projet auprès des différentes expériences similaires dans le dispositif Slow Food. Co organisation d'animations de sensibilisation auprès des élèves du lycée.
<b>Echéances</b>	Réalisation du potager pour le printemps 2009. Première récolte pour la rentrée 2009.

### **Mise en œuvre des Bons Repas de l'Agriculture Durable**

Dans le cadre de l'opération « Les Bons Repas » de l'Agriculture Durable, les Défis Ruraux proposent une animation pédagogique destinée à faire comprendre le sens de la démarche. Cette animation est un véritable moment de formation du consommateur comme citoyen responsable à travers l'organisation et la réalisation de repas servis aux élèves du lycée par la restauration scolaire et qui sont composés de produits provenant d'exploitations agricoles locales.

Ces « Bons Repas » ont pour objectifs de :

- Comprendre l'impact environnemental de l'agriculture dite traditionnelle,
- Comprendre l'impact environnemental des transports dans les filières alimentaires,
- Connaître la valeur éthique d'un produit,
- Savoir décoder les étiquettes.

Et sont animés gratuitement par l'Association CARDERE qui, par des ateliers, informe les élèves sur les modes de consommation et la nécessaire prise de conscience que le choix des produits alimentaires a un impact sur notre environnement, sur la santé, voire sur un certain modèle social.

<b>Intervention du LPO C.ADER</b>	Organisation et réalisation des « Bons Repas de l'Agriculture Durable » avec les Défis Ruraux et l'Association CARDERE.
<b>Intervention du Convivium</b>	Participation à la mise en œuvre des BRAD. Mise en réseau de ce projet auprès des différentes expériences similaires dans le dispositif Slow Food. Co organisation d'animations de sensibilisation auprès des élèves du lycée.
<b>Echéances</b>	Deux repas envisagés pour l'année scolaire 2008/2009 avec la possibilité de repas supplémentaires.

## Rédaction d'un inventaire des produits du terroir et des spécialités culinaires de l'Eure

Dans le cadre de PPCP, les différents niveaux de formation des métiers de la restauration interviendront dans un dispositif d'inventaire.

<b>Intervention du LPO C.ADER</b>	Inventaire des produits et des spécialités culinaires propres aux cinq terroirs que compte le département de l'Eure.
<b>Intervention du Convivium</b>	Animation d'ateliers de recherches et organisation de rencontres avec des producteurs et des acteurs des métiers de bouche. Mise en réseau de ce projet auprès du dispositif Slow Food.
<b>Echéances</b>	Inventaire réalisé entre les années scolaires de 2008/2009 et 2009/2010.

## Intégration des producteurs locaux suite aux inventaires réalisés

Suite aux recherches effectuées dans le cadre des inventaires, une mise en réseau de producteurs locaux (A.M.A.P., Défis Ruraux et producteurs indépendants) qui interviendront dans le cadre de repas thématiques se déroulant dans les restaurants (d'application, pédagogique et scolaire) du LPO C.ADER afin de présenter leurs métiers ainsi que leurs engagements dans la préservation des produits du terroir Haut-Normand.

<b>Intervention du LPO C.ADER</b>	Recherche et prise de contact avec les producteurs locaux via les A.M.A.P. de Haute-Normandie dans le cadre de l'inventaire réalisé. Volonté d'intégration des producteurs désignés par l'inventaire dans les ressources d'approvisionnement de la section hôtelière mais aussi de la restauration scolaire.(Sous réserve de leur validation par les organismes habilités)
<b>Intervention du Convivium</b>	Conseil dans l'organisation du réseau de producteurs et animation dudit réseau. Communication sur le projet auprès du dispositif Slow Food. Co organisation d'animations de sensibilisation dans le lycée.
<b>Echéances</b>	Mise en action du réseau dès la rentrée 2008.

- développement des PPCP avec les classes de terminale BEP et BAC pro Hôtellerie et réalisation de repas à thème à partir de produits locaux produits dans le respect de l'environnement. (à développer)
- Développement d'un partenariat avec les fournisseurs et les producteurs locaux dans le cadre du restaurant pédagogique et (ou) scolaire. (à développer)

## Etablissement d'un partenariat avec un lycée agricole

Dans un souci de sensibilisation de nos élèves aux filières alimentaires et dans la perspective d'échanges fructueux entre deux univers assurément complémentaires, il est envisagé d'établir un partenariat avec un lycée agricole afin de mettre en réseau, et ce de manière durable, les futurs acteurs du monde agricole (Producteur d'aliments) et du monde de la restauration (Transformateur d'aliments). Par cet objectif majeur, un partenariat entre le LPO Clément ADER et un lycée agricole est en réflexion.

<b>Intervention du Convivium</b>	Participation à la mise en œuvre de ce projet. Mise en réseau de ce projet auprès des différentes expériences similaires dans le dispositif Slow Food.
<b>Intervention du LPO C.ADER</b>	Réflexion conjointe avec le lycée agricole pour un partenariat durable confondant les objectifs des futurs acteurs des professions concernées. Concrétisation du partenariat par des actions conjointement menées par les deux établissements mettant en valeur chacune des professions concernées (Organisation de soirées à thèmes, intervention sur des salons professionnels, ...)
<b>Echéances</b>	Prise de contact, et réflexion sur les différents axes du partenariat pendant l'année 2008/2009 afin de définir une convention visant à organiser l'interaction des deux établissements. Concrétisation de projets dès la rentrée 2009.

---

Cette convention est valable pour l'année scolaire 2008/2009 et pourra être reconduite d'un commun accord après bilan de l'activité de l'année scolaire fin juin – début juillet 2009.

Fait à Bernay  
le

en deux exemplaires originaux.

Le proviseur du Lycée C. Ader

Le président  
de l'association le Cagouill'eure

Gildas LE HIR

Mickaël JAMMES