

« CHEF D'ŒUVRE 1 BAC PRO A OPC ET CSR »

« LE POTAGER PARTAGE »

Présentation du projet

Dans le cadre de leur formation en baccalauréat professionnel « Cuisine » et « Commercialisation et Services en Restaurant », les élèves de la classe de 1^{ère} BAC PRO A doivent monter un projet sur deux ans, appelé chef d'œuvre, qui se conclura par une épreuve orale comptant pour l'obtention de leur Baccalauréat professionnel.

Ce projet qui mûrit depuis le mois de Septembre 2021, prendra la forme d'un « **jardin potager partagé** », et sera essentiellement composé de plantes aromatiques et de fleurs comestibles. Ce chantier se veut **éco-responsable** en privilégiant un mode de culture durable, **sans intrants chimiques** et agencé le plus possible **avec des matériaux et matériels naturels voire de récupération**.

Bien sûr la partie « **technique** » du projet sera prise en charge par des professionnels du secteur, avec qui nous avons déjà établi un partenariat : une classe de 1^{ère} BAC PRO production horticole du lycée agricole de Fonlabour à Albi. Ils intègrent eux-aussi ce projet dans le cadre de leur formation.

L'objectif final de ce potager n'a pas la prétention d'alimenter les ateliers de cuisine ou de service, mais plus de faire découvrir des plantes et fleurs originales, qui pourront occasionnellement être utilisées lors des séances de travaux pratiques (cocktails, mise en bouche, décor de plat, infusions, etc...). Il a pour but de sensibiliser les deux formations, à la fois la cuisine, mais aussi le service en restaurant.

Construction du cahier des charges et présentation du projet aux élèves horticoles

Après avoir établi un cahier des charges du projet, nos élèves hôteliers l'ont présenté à leurs homologues maraîchers, lors d'une visio-conférence (contraintes sanitaires oblige) **le jeudi 13 Janvier 2022**. S'en est alors suivi un gros travail de création, d'implantation, qui a débouché sur trois propositions très différentes, magnifiquement présentées par les concepteurs.



Première visite du chantier par les élèves et enseignants du lycée agricole.

13 Janvier 2022 : Visio-conférence entre les deux classes : Présentation du cahier des charges de nos élèves hôteliers, et propositions de 3 chantiers par les élèves d'horticulture



Recherches de partenaires et de financements

Vient maintenant le moment important, de trouver les financements, les aides matérielles, les besoins en conseils. Plusieurs « institutionnels » ont été démarchés : le conseil régional d'Occitanie, la mairie de Mazamet, le Parc naturel du Haut Languedoc, Mr le député de la circonscription. Parallèlement des partenariats avec le tissu économique local sont en cours (scierie locale, producteur de compost, producteur de plants, etc....)

C'est pour officialiser ce partenariat avec les collègues du lycée agricole de Fonlabour, que nous avons organisé **le jeudi 10 Février 2022 à 10h30**, une présentation détaillée, réalisée par les élèves des deux établissements scolaires et ainsi, communiquer autour des valeurs fortes de ce projet : le développement durable, l'écocitoyenneté.

Ont répondu présent :

Mr Jean Terlier : Député de la circonscription du Tarn Sud, Mr Olivier Fabre : Maire de Mazamet, Mr Vialle Daniel : Président du Parc naturel régional du Haut Languedoc, Mme Cros Corine représentant le groupe Frayssinet (compost)



10 Février 2022 :Présentation du projet aux institutionnels, à la presse et médias locaux

10 Février 2022 :Présentation du lieu choisi par les élèves horticoles aux institutionnels, à la presse et médias locaux



10 Février 2022 Après midi : Première implantation du jardin sur site, par les élèves horticoles, cela prend forme et devient concret



La mise en place du parrainage :

Ce potager nommé « Partagé », se voudra aussi « participatif », car les élèves souhaitent faire parrainer les plants, fleurs, ceps de vigne, par les clients du restaurant d'application volontaires et ainsi trouver un premier **moyen de financement original, mais aussi de fidéliser la clientèle.**



Mars 2022 : Création des supports de communication auprès de la clientèle du restaurant d'application

Mars, Avril 2022 : Construction et diffusion des formulaires de parrainage auprès de la clientèle du restaurant d'application

FORMULAIRE DE PARRAINAGE

Date: _____ Service du Midi-ou-soir (entourez la mention exacte)

Prénom: _____

Nom: _____

Adresse: _____

Code postal/Ville: _____

Adresse mail: _____

J'autorise l'utilisation de mon adresse mail, pour recevoir uniquement des informations de mon parrainage

Je souhaite que mon don soit utilisé pour parrainer:

Plante aromatique petit modèle: 4€

Plante aromatique grand modèle: 6€

Plant de fleur comestible: 6€

Pied de lavande ornementale: 6€

Plant potager annuel: 5€

Je réalise mon parrainage en: ---Espèces--- ou ---Chèque--- (entourez la mention exacte)

Veuillez s'il vous plaît, libeller votre chèque à l'ordre du: Foyer socio-éducatif du lycée hôtelier de Mazamet

Merci de garder mon don confidentiel

L'ensemble des élèves de la classe de 1^{er} BAC PRO A, ainsi que les enseignants porteurs du projet, vous remerciant par avance de votre participation. Nous ferons le maximum pour pérenniser votre parrainage.

Vous serez les bienvenus une fois le jardin finalisé, pour le découvrir et s'y rendre visité à votre plante parrainée. Une page sur les réseaux sociaux est en cours de construction, pour ceux qui veulent suivre le projet en ligne. Nous vous communiquerons ultérieurement les coordonnées exactes.

Le traitement des parrainages

Une fois la démarche de parrainage lancée, nous avons réfléchi et construis un outil pour recueillir toutes les informations présentes dans les formulaires. L'utilisation d'un tableur nous permet de récolter mais aussi de réutiliser ces informations ultérieurement (communication des parrainages, remerciements, suivi du projet pour les parrains)

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
1	SUIVI DE PARRAINAGE														
2															
3	NOM	PRENOM	COORDON ENT	ADRESSE	CODE POSTAL	VILLE	ADRESSE MAIL	ACCEPTÉ CON	PA PM 4€	PA GM 6€	PFC 6€	PLO 6€	PPA 5€	TOTAL	ESPECES
4			15 r					fr oui							5
5			15 r				gmail.com					1			
6			15 r				fr oui			1			1		
7			8 av				fr oui		1				1		10
8			5 rs				fr oui		1			1			10
9			10 i				fr oui							1	5
10			11 i				fr oui							1	5
11			26 b				m oui					1		1	11
12			71 c				m oui				1	1			12
13			8 rs							1					6
14			ETS LE FAIT TOUT	44 r			g oui		2	2	2	2	2	2	54
15			2 rs				at						1	1	12
16			49 g				@ oui					1			6
17			51 a				com		1						6
18			Gen				s oui			1					6
19			25 r				c oui							1	5
20							l oui						1		6
21			67 c											1	5
22			13 r						1	1	1				
23			4 rs				s oui		1		1				10
24			24 p				fr oui		1	1					10
25			7 ch				g oui				1			1	11
26			11 r				fr oui			1	1				12
27			10 i				il oui		1						4
28			77 l				m oui		1		1				12
29			12 c				l oui		1		1			1	15
30															

Avril 2022 : Construction d'un tableur pour assurer le traitement des données, des parrainages et des participations financières

Un très très grand merci aux clients du restaurant d'application du Lycée professionnel hôtelier de Mazamet, pour leurs nombreux parrainages, près de **1000€** ont été récoltés par les élèves de service.

La construction d'un tableau de bord financier « prévisionnel ».

Afin de gérer le suivi des différents partenariats mis en place, nous avons aussi utilisé un tableur et ainsi centraliser les informations, relancer les partenaires, assurer le suivi.

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS					
Contact	Coordonnées contact	Moyen de prise de contact	Réponse du partenaire	Relance à faire	
Lycée hôtelier de Mazamet		fiche projet 2021-2022			
Mairie de Mazamet		lettre mairie de mazamet	on de terre de curage d	avr-22	
Conseil régional Occitanie		ail Carole delga, Vincen gar	pas de réponse		
Député de la circonscription		Mail député	carnet d'adresse		
Parc régional naturel du Haut Languedoc		Mail adjointe du PNR	ommiers de race ancienne		
UMIH 81		Mail			
Préfecture du Tarn		Mail			
communauté d'agglomération castres mazam		mail	que pour impressions, communication		

Avril 2022 : Construction d'un tableur pour assurer le suivi des partenariats en cours

PARTENAIRES NON INSTITUTIONNELS					
	Contact	Coordonnées contact	Moyen de prise de contact	Réponse du partenaire	Relance à faire
29					
30	Site internet		mail	rencontre mars 2022	
31	Site internet		mail	pas de réponse	
32				ne rentre pas dans le cahier des charges de l'appel à projet	
33				pas de réponse	à relancer
34				pas de réponse	à relancer
35	Site internet	conserv	mail	pas de réponse	à relancer
36	Site internet	c.b	mail	en attente de réponse	à relancer
37					
38					
39					
40					
41					
42					
PARTENAIRES ECONOMIQUES					
	Contact	Coordonnées contact	Moyen de prise de contact	Réponse du partenaire	Relance à faire
43			mail	sacs de 25 kilos substr	en attente pour visite
44			mail	fourniture de plants	en attente pour livraison
45					
46					
47					
48					
49					



BUDGET TOTAL DU PROJET [REDACTED]

DÉPENSES	Répartition %	Budget alloué	Estimation des coûts	Réalité des coûts
Palox cultures hors sol		0 €		0 €
planches de bois zones de culture		0 €		0 €
visserie, accessoires		0 €		0 €
toile hors sol		0 €		0 €
système d'arrosage		0 €		0 €
accessoires arrosage		0 €		0 €
Plants, graines, Plantes		0 €		0 €
		0 €		0 €
		0 €		0 €
		0 €		0 €
Total	0%	0 €		0 €

Avril 2022 : Construction d'un tableur pour assurer le suivi du budget « prévisionnel » du projet

CONTRIBUTIONS (subventions, aides, participatins financières)

Sources des fonds	Contribution
Lycée hôtelier de Mazamet	
UMIH 81	
Total	
Reste à financer	

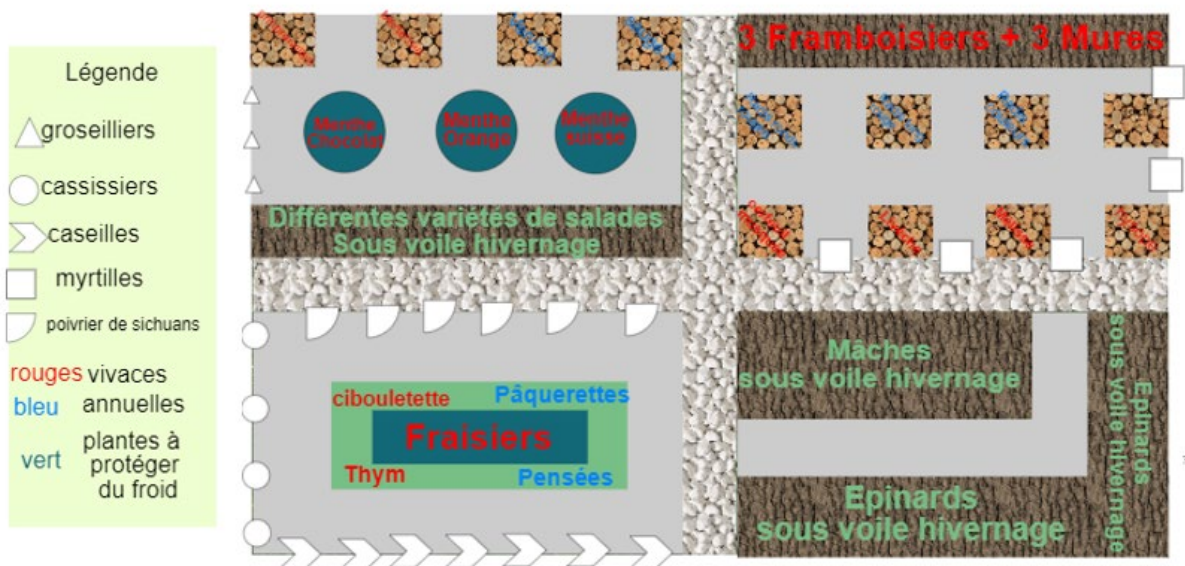
La préparation des 3 jours d'intervention des élèves du lycée agricole de Fonlabour

Les 1,2 et 3 Juin 2022, sont planifiés pour la venue des enseignants et élèves du lycée agricole de Fonlabour. Ces trois jours seront consacrés à l'implantation des zones de cultures, la construction de ces planches en bois de récupération de scierie, apport de la terre de curage de fossé par la mairie de Mazamet et l'amendement de la terre avec le substrat fourni par la société Frayssinet.

Nous avons fait les demandes auprès de Mme la Provisoire pour l'accueil en pension complète de 12 élèves et 2 enseignants sur ces trois jours. Nous avons fait la demande de mise à disposition de notre classe pour aider les élèves horticoles. Nous avons organisé toute la logistique des matériaux et matériels nécessaires au bon déroulement de ces trois jours.

Plan prévisionnel du futur potager :

Structure du jardin



Aménagements proposés pour l'intérieur du restaurant d'application :

Création des supports d'information et de présentation :

Nous envisageons de construire des supports visuels pour faire connaître notre projet auprès du grand public. Pour cela nous avons recueilli des idées de support à l'entrée et à l'intérieur du potager. La construction sera menée lors de la venue des élèves horticoles

Idées de panneau de présentation du potager :



Idées de panneau à l'intérieur du potager :



Création des fiches « plantes aromatiques et recettes associées » (en cours de construction)

Nous avons démarré la construction des fiches « plantes et fleurs comestibles », qui seront affichées au pied de chaque plant parrainé (avec le nom du parrain), ainsi que l'accès à une recette associée par le biais d'un flashcode..



RILLETES DE SAUMON A L' ANETH

INGRÉDIENTS

- Pavé de saumon
- cube de bouillon de légume
- beurre
- Aneth
- Jus de 1 citron
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1.1. Sortir le beurre du frigo pour qu'il ramollisse à température ambiante le temps de la préparation du saumon.
- 1.2. Chauffer une casserole d'eau avec le bouillon cube. Quand l'eau bout, ajouter les pavés de saumon et les faire cuire pendant 7 min à feu moyen. Retirer les pavés. Les égoutter minutieusement.
- 1.3. Écraser les pavés de saumon à l'aide d'une fourchette. Ajouter le beurre petit à petit tout en continuant à écraser pour obtenir une texture homogène.
- 1.4. Ajouter l'aneth, le jus de citron, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 1.5. Remplir les terrines jusqu'au niveau indiqué par le trait (env. 2 cm du bord). Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique 1h30 à 100°C.

Quelques fiches plants et la recette associée :

Utilisation d'un «template» Canva commun



PETITS LÉGUMES AU THYM

INGRÉDIENTS

- Petite botte d'asperges vertes
- Oignons rouges
- Poivron rouge
- Poivron jaune
- Courgette
- gousses Ail
- 10cl Huile d'olive
- Branches de thym frais (un peu)
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 200 °C.
- 2) Épluchez les oignons rouges et coupez-les en 4. Coupez en 2 les poivrons et épluchez-les. Coupez-les en gros morceaux. Rincez la courgette et coupez-la en rondelles. Épluchez les gousses d'ail.
- 3) Disposez tous les légumes (sauf les asperges) sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Versez l'huile d'olive (garnes 2 cuil. à soupe), salez, poivrez et parsemez de thym frais. Enfournez 45 min, en retournant les légumes à mi-cuisson.
- 4) Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée dans une casserole et plongez-y les asperges après avoir coupé la queue. Lorsqu'elles sont tendres, égouttez-les puis faites-les rissoler quelques min dans une poêle avec le reste de l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 5) Servez les légumes au four surmontés des asperges.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MIN
CUISSON : 45MIN
TEMPS TOTAL : 1H15

Préparation du chantier :

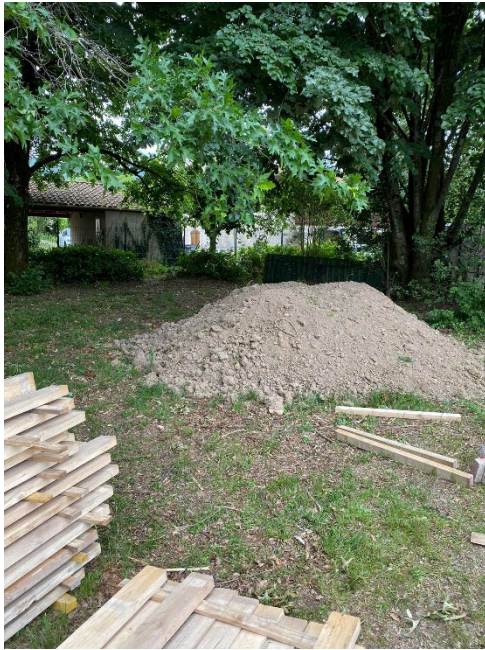
L'arrivée de nos collègues du Campus Fonlabour-Albi approche 1,2 et 3 Juin 2022.

Nous avons récupéré tous les matériaux et matériels nécessaires à l'implantation des zones de culture.

Un grand merci à la société Frayssinet, pour leur généreuse participation en fertilisant organique, au Groupe SIAT Labruguière pour les planches de coffrage.

Merci à l'EARL Combet (production de fruits et légumes) pour les PALOX.

Merci à Mr Olivier Fabre, maire de Mazamet et ses équipes pour la livraison de terre.





Mercredi 23 Mai, nous avons commencé la construction d'un « Palace à insectes » au vu des dimensions du lieu.



Palace à insectes, composé exclusivement de matériaux de récupération ou de cueillette.

Démarrage du chantier : 1,2 et 3 Juin 2022 !!

Ca y est le projet prend enfin forme, avec l'arrivée de nos collègues de 1^{ère} BAC PRO conduite et production horticole. La première journée sera consacrée à la créations des « bacs » de culture, pour se prémunir des ravages de nos amis les lapins du Parc. Théorème de Pythagore et notions proportionnalité sont au programme de cette journée



**Implantation de la zone de culture :
Théorème de Pythagore...**

**Découpe et montage des « bacs » de
culture.**





Panneau d'accueil conçu par les élèves hôteliers, avec du bois de récupération (déchetterie).



Remplissage des premiers PALOX de récupération

Les élèves horticoles et hôteliers au grand complet : collaboration, échange, entraide



Jours 2 et 3 :

Une fois les différentes zones implantées, les premiers « bacs » de culture construits, les élèves ont commencé à garnir ces bacs de terre végétale, gracieusement fournie par la mairie de Mazamet. 32 mètres cube à trier, déplacer.....

Puis vient enfin la plantation, activité réalisée par les élèves horticoles et leur enseignant Myriam Routaboul. Association de plantes et plants de légumes, de formes, de couleurs, de hauteur. Le paillage des plantations sera réalisé avec de la laine de mouton récupérée chez un agriculteur de Saint-Pierre-de-Trivisy (Tarn). C'est une expérimentation, cette laine isolera parfaitement la terre des chaleurs, du froid et freinera la poussée des adventices (mauvaises herbes). Elle a la qualité de se dégrader très lentement et fournir un apport d'azote, de potasse et de phosphore, très intéressant pour le sol.



Plantation et associations de plantes aromatiques et potagères

Paillage en laine de mouton, pour conserver fraîcheur, humidité du sol et limiter la pousse des adventices





Tuteurage des pieds de tomate, le vent d'autan souffle fort dans le secteur



Les bacs de culture sont surélevés pour se protéger de lapins présents dans le parc.



La culture surélevée « sur PALOX »,
permet un entretien et une récolte
« ergonomique », à hauteur
d'homme

L'équipe « horticole » après 3 jours
de travail intensif : Le chantier n'est
pas fini, mais le travail accompli est
de très grande qualité



UN GRAND MERCI AUX ÉLÈVES ET ENSEIGNANTS DU TRAVAIL
ACCOMPLI, ON SE RETROUVE FIN SEPTEMBRE POUR LA SUITE...