

Atelier n° 21

Comment valoriser les produits de l'exploitation dans la restauration scolaire de l'EPL : quelle stratégie et quels outils ?

DE Horticole : Bertrand Ferraton, Montravel (Loire)

Animatrice : Ghislaine Nouallet, AgroSup Dijon

Reformulation de la question : J'aimerais que le groupe m'aide à trouver comment concilier l'intervention sur l'exploitation avec une production régulière et assez importante pour alimenter les besoins de la cantine

L'exploitation horticole	
<p>Production de végétaux d'ornement, de fleurs et de plans maraîchers bios. Vente au détail (jardinerie) de 85% des produits de l'exploitation Présence d'élèves faible et en diminution</p>	
Propositions du groupe	<p>Réécrire les MAP et les TP du CAP dans le sens du maraîchage Chantier d'insertion et autres publics que les élèves (adultes en Spécialisation d'initiative locale et Ucare maraîchage bio) Mini-stages sur l'exploitation Choisir des productions moins consommatrices de main d'œuvre Faire en sorte que les enseignants soient responsables de certaines cultures Atelier à part entière, quelle priorité ? Pédago ou production pour approvisionner la cantine ? Si l'objectif est de fournir la cantine, déconnecter la pédagogie de la production Comment l'atelier tourne sans les élèves ? Y affecter de la main d'œuvre pour en assurer la pérennité, interventions des élèves en complément Repenser le système pour qu'il soit moins gourmand en main d'œuvre Hypothèse d'amener des produits à la cantine donc personne dédiée Proposer un seul produit par an, limiter le nombre d'espèces pour réduire les travaux sur la parcelle Un atelier maraîchage plus important a-t-il un intérêt pour le rentabiliser ? Penser globalement les besoins de MO et les productions Est-ce que ça doit être un support pédago à tout moment ? Y a-t-il un intérêt à faire de la rétrocession interne ? Réflexion gestionnaire, DEA et directeur sur les coûts d'intégration des produits au repas. Tout le monde s'y retrouve si le cours est le même toute l'année. Création d'un espace test ou une autre solution qui lève toutes ces contraintes</p>
Propositions retenues par l'exposant	<p>Les mini-stages Responsabiliser les enseignants (travail sur les cultures, adaptation aux besoins de la cantine) Projet d'exploitation en réécriture Paillage des cultures et techniques d'arrosage plus simples Fort lien avec les élèves qui viennent sur l'exploit pour y effectuer des travaux Le travail sur les semences paysannes, sujet qui intéresse les élèves Facturation à prix fixe</p>
Éléments de plan d'action de l'exposant	<p>Souhait d'augmenter les surfaces</p>
Principaux échanges sur les ressentis et avis sur la méthode	<p>Quel travail autour du projet d'exploitation ? C'est en cours. Des idées déjà explorées, d'autres nouvelles, c'était intéressant Projet de cultiver des variétés anciennes et locales La cantine achète les légumes sans qu'ils soient transformés. Si augmentation des volumes, il faut se mettre d'accord avec l'équipe de cuisine car les produits bruts sont difficiles à travailler Limites de la cantine = matériels pour la préparation des légumes Il faudrait mieux communiquer sur les produits</p>

