

PROJET ALIMENTATION :

Depuis 2012, l'EPLEFPA des Flandres répond à l'appel à projet du préfet de la région Nord Pas de Calais pour la déclinaison régionale du Programme National pour l'alimentation Nord Pas de Calais.

L'alimentation est devenu un des thèmes prioritaires développés dans l'établissement, permettant de mobiliser les exploitations horticoles, les équipes pédagogiques, les gestionnaires et les équipes de cuisine.

Aujourd'hui, l'établissement est reconnu sur ces actions pour le développement des circuits courts et de proximité, l'utilisation de produits frais et bio en restauration collective.

Le repas «450 repas» du 27 mars 2014 en utilisant 100% des produits des exploitations pédagogiques du nord a suscité un vif intérêt de la part du Conseil Régional et de la DRAAF et a démontré nos volontés et capacités sur ce projet.

Projet année 2013/2014 :

Intitulé de l'action:	L'alimentation pour une meilleure pratique professionnelle et physique.
Thème(s) prioritaire(s) au(x)quel(s) se rattache l'action	Axe 1 : Favoriser les connaissances, l'information et l'éducation sur l'alimentation et ses enjeux. Axe 2 : Promouvoir la restauration collective.

Objectif stratégique de l'action:

Promouvoir l'alimentation comme un vecteur de bonnes pratiques physiques et professionnelles.

Objectifs opérationnels:

- Promouvoir l'équilibre alimentaire.
- Valoriser la qualité des produits.
- Contribuer à l'hygiène de vie.
- Caractériser le lien entre alimentation et efforts physiques.

Descriptif de l'action :

L'action se déroulera sur l'année scolaire 2013/2014. Les classes des filières professionnelles horticoles et aménagements paysagers des deux sites, Lomme et Dunkerque, de l'EPLEFPA des Flandres ainsi qu'une ou plusieurs classes des deux lycées hôteliers, Ile de Flandres d'Armentières et Ile de Jeanty de Dunkerque, participeront à cette action

Dans un premier temps, un travail d'enquête sur les pratiques alimentaires et la gestion de l'effort dans les activités physiques en milieu scolaire et lors des stages seront menés auprès des apprenants de différentes classes, en collaboration avec les enseignants d'EPS, de sciences et techniques et de biologie. Les résultats de l'enquête permettront de mettre en perspective les différentes actions à privilégier. Dans un deuxième temps, une rencontre avec des professionnels des secteurs de l'aménagement et de l'horticulture et plusieurs partenaires (un diététicien, un médecin du sport, un conseiller prévention de la MSA) sera organisée pour aborder la problématique de l'alimentation et activité professionnelle, notamment les conséquences sur les gestes professionnels. Un volet consacré à l'alimentation et la gestion de l'activité physique, en partenariat avec une section sportive d'un établissement scolaire/ universitaire illustrera les bénéfices tirés d'une alimentation équilibrée et adaptée à l'effort.

Dans un deuxième temps, plusieurs actions seront entreprises en partenariat avec les lycées hôteliers, les équipes de restauration des établissements, les exploitations agricoles et nos partenaires:

- sensibilisation à l'importance du petit déjeuner.
- l'importance des fruits et légumes dans l'alimentation.
- création d'un repas équilibré et adaptée à la situation professionnelle/ physique d'une journée de travail. Dégustation par les apprenants. Restitution et échanges avec les apprenants en fin de journée.
- élaboration d'un livret / carnet de bord sur les bonnes pratiques alimentaires à destination des apprenants.

Saveurs et savoirs des légumes oubliés / Opération nutrition santé :

Variétés locales, productions de saisons... la consommation des légumes anciens à le vent en poupe. Ils offrent le plaisir de nouvelles saveurs dans la cuisine de tous les jours, et répondent à notre envie de manger sainement des légumes rustiques.

Cette action menée par la classe de CAPA avait pour objectif d'apprendre à cultiver ces anciennes variétés (Semis, repiquage, suivi de culture, rempotage plantation, pincement

Récolte, conditionnement commercialisation), de découvrir leurs identités et de rechercher les recettes valorisant leurs richesses gustatives.

Ce travail formalisé dans la rédaction de fiches sera imprimé et diffusé sous la forme d'un livret.

Projet année 2014/2015

Intitulé de l'action:	Développer l'utilisation de produits frais de proximité dans les restaurants scolaires.
------------------------------	---

Thème(s) prioritaire(s) au(x)quel(s) se rattache l'action	Développement du circuit court producteurs/restauration scolaire, Favoriser l'utilisation de produits frais de proximité dans les cantines, Informer sur les avantages pour une meilleure alimentation et contre le gaspillage, Développement de l'agriculture locale.
--	--

Objectif stratégique de l'action:

Promouvoir les enjeux de l'alimentation au travers des circuits courts et des produits frais dans les restaurants scolaires.

Objectifs opérationnels:

- Promouvoir les circuits courts et l'utilisation de produits frais en restauration collective.
- Valoriser la qualité des produits
- Transférer des connaissances, des compétences techniques et des pratiques professionnelles
- Mixer des publics sur le plan professionnel et insertion sociale adultes et jeunes.

Descriptif de l'action :

Le projet se déroulera sur l'année 2014/2015. Il aura pour objectif, dans un premier temps, de

convier les responsables, gestionnaires, personnels de cuisine des établissements scolaires du district de Lomme (Collèges Jean Jaurès- Jean Zay- Guy Mollet et 2 lycées, Sonia Delaunay et Jean Prouvé) et de Dunkerque (collèges Paul Machy ,Gaspard Malo et septentrion et le lycée Angelier) à découvrir les productions maraîchères des deux exploitations de L'EPL des Flandres (une journée au cours du premier semestre de l'année scolaire). Lors de cette journée, ils seront accueillis par le directeur d'exploitation et les apprenants de la filière Productions horticoles sur chacun des sites de L'EPL. Les apprenants des classes de CAPA et BAC Pro Productions Horticoles, encadrés par leurs enseignants de sciences et techniques, organiseront des ateliers techniques de présentation/découverte des productions maraîchères conventionnelles et biologiques. A l'issue de la matinée, un repas préparé avec les produits des différentes exploitations des EPL de la région NDPC, sera proposé à la dégustation. L'après-midi sera consacrée à une réunion d'échanges et de débats permettant d'appréhender les enjeux d'une utilisation croissante des produits frais dans la restauration collective et le recours aux circuits courts. Y participeront les responsables et gestionnaires des établissements, les chefs de cuisine, les représentants élus et techniciens de la région, les directeurs d'exploitation et représentants de la profession agricole.

Dans un deuxième temps (au cours du second semestre), en collaboration avec les équipes de cuisine des établissements scolaires, et à partir des productions maraîchères des exploitations, un menu sera proposé,aux apprenants des collèges et des lycées du district. Les apprenants des filières de productions horticoles, encadrés par les enseignants, interviendront en amont auprès des collégiens et lycéens pour présenter et valoriser les produits des exploitations, les sensibiliser à lutter contre le gaspillage des aliments et au recyclage. Les aspects nutritionnels et énergétiques des aliments consommés lors de ce repas seront également abordés en collaboration avec une diététicienne et donneront lieu à la réalisation de fiches recettes. Ces fiches intégreront une approche économique en mesurant la part des dépenses des produits frais dans le budget alimentaire des ménages, en réfléchissant sur les économies substantielles réalisées.

Ce projet donnera lieu à la réalisation d'une plaquette et d'un court-métrage de promotion des exploitations agricoles, des circuits courts et de l'utilisation des produits frais dans la restauration collective à destination des publics des établissements scolaires et des partenaires. Une opération de communication sera faite lors des journées portes ouvertes des établissements.