La lettre d'information des Agenda 21 des lycées agricoles publics de Picardie

Février 2010

Sommaire:

- **Systèmes alimentaires durables et restauration collective (page 1)**
- **Jardin et potager d'Aumont, un exemple à valoriser (page 2)**
- **Une journée de réflexion sur le consumérisme au paraclet (page 2)**
- **« Ensemble pour l'eau », séminaire à Airion (page 3)**
- **Un blog Agenda 21 à Vervins (page 4)**
- **Réunion des animateurs Agenda 21 sur « gestion de conflit et résolution de problème » (page 4)**

Systèmes Alimentaires Durables et restauration collective

Enjeux Globaux et propositions de réflexion en région Picardie

Travailler à une offre alimentaire durable est un enjeu majeur pour les prochaines années. Mais **qu'est-ce qu'une telle offre, comment y travailler, pour quels résultats? Eclairages grâce au travail de Marie Egreteau et Claire Abel-Coindoz d'Agrocampus Ouest Beg-Meil et esquisse des réflexions en Picardie.**

Le Système agro-alimentaire occidental (SAAOc) est d'abord et avant tout industriel et mondialisé. Il est sous-tendu par une agriculture productiviste, une réelle prégnance de l'industrie agro-alimentaire et un régime à base d'aliments raffinés et élaborés. Certes, il permet de nourrir des masses de plus en plus importantes en quantité le plus souvent suffisantes mais des limites persistent (malnutrition, problèmes de santé liés au « trop » ou au « pas assez », problèmes environnementaux, malaise agricole). Le problème n'est plus de produire de plus en plus d'aliments bactériologiquement sains pour nourrir tout le monde, mais de permettre à tous d'accéder à une nourriture suffisante et adaptée aux besoins, en maintenant la viabilité des écosystèmes. Il faut donc inventer des **Systèmes alimentaires durables** (SAD) écologiques et territorialisés. En clair, des systèmes qui privilégient des modes de production écologiques, différenciés en fonction des contextes, permettant autonomie et souveraineté alimentaires, des systèmes rémunérateurs pour l'agriculture avec des régimes basés sur des aliments complexes et moins de produits animaux (à forte empreinte écologique). Pour réduire nos impacts, il nous faut donc réfléchir nos choix alimentaires. Et pour cela prendre conscience des enjeux puis définir et hiérarchiser nos objectifs afin de repérer nos marges de manœuvre pour nos restaurants scolaires.

La circulaire du 02 janvier 2009 introduit l'alimentation comme enjeu majeur de notre société et dès septembre, la DRAAF Picardie a réuni un groupe de travail pour mettre en place le **Comité Régional de l'Offre Alimentaire (CROA) dont l'objectif sera d'identifier les actions à conduire au niveau régional.** Dans cette perspective, des **groupes de pilotage thématiques**, multi partenariaux se sont réunis en février autour de thèmes tels que les circuits courts, la restauration collective et l'enseignement, l'aide aux plus démunis….

Après avoir participé à la formation « Mettre le restaurant scolaire au cœur du projet de développement durable de l'établissement » en février 2010 à Saint-Herblain et suite aux discussions avec les animateurs Agenda 21, le réseau souhaite donc reprendre ses réflexions sur le sujet.

En effet, dès la rentrée scolaire 2007-2008, et plus tôt pour certains, **les établissements picards** ont travaillé à réduire l'impact environnemental de la restauration en réfléchissant à la réduction des gaspillages (sensibilisation), à une politique d'achat plus respectueuse de l'environnement (produits locaux, bio, vrac), en introduisant des légumes frais et de saison, et en s'essayant au tri et au recyclage des déchets, notamment en amont plateau. Le système mis en place sur Aumont en est un remarquable exemple. Mais si les changements sont indéniables, peu de projets globaux et impliquant la pédagogie sont formalisés. Des changements sont intervenus, des potagers sont en projet, d'autres travaillent à une gouvernance alimentaire territorialisée et à l'introduction de produits de nos exploitations. **Il nous faut maintenant échanger et mutualiser sur nos démarches afin de les développer sur chacun de nos sites.**

Une première rencontre, ouverte à tous les personnels, est prévue dans le courant du mois de mai . Dans un second temps, des formations sur site pourront être réalisées à la demande des équipes.

Isabelle Gaborieau

Animatrice de la démarche régionale Agenda 21 des établissements agricoles publics de Picardie

isabelle.gaborieau@educagri.fr

Jardin et potager d'Aumont, un exemple à valoriser

Aumont est en **éco-école** depuis déjà quelques années; au-delà des actions menées dans ce cadre, cet établissement à la particularité d'avoir **un potager complètement intégré dans la restauration proposée et de pratiquer une gestion différenciée des espaces verts.** Zoom sur ces deux espaces.

Le potager école date de 1950 (école maraîchère). Dès le début, l'idée est de servir les légumes dans le restaurant scolaire mais les difficultés sont nombreuses, besoin d'une main d'œuvre suffisante, nécessité d'une légumerie, saisonnalité des produits difficilement compatible avec les périodes scolaires…

Le potager, ainsi que **le verger,** sont aujourd'hui en phase de **conversion Agriculture biologique depuis avril 2009**.

Depuis janvier, une personne en contrat aidé travaille à raison de 25h/sem sur le jardin, un planning saisonnier est réfléchi pour une meilleure coordination avec la cantine, les élèves de SMR (Services en milieu rural), avec la contribution de Monsieur Georges Toutain (agroécologue et concepteur des « manses d'insertion ») travaillent à la **valorisation des produits et à l'accès des populations en difficulté à la production légumière**. Si la **biodiversité** au jardin fait l'objet d'une réflexion toute particulière, elle est aussi au centre des préoccupations sur le reste du lycée.

En effet, la gestion des espaces verts est conçue de manière durable : **limitation des arrosages, paillage des massifs avec du broyage de branches, choix d'espèces locales, recours aux vivaces, production des plantes pour les massifs, compostage des déchets verts…** Certaines zones sont entretenues de manière conventionnelle avec des tontes régulières. Ces zones correspondent aux lieux que les usagers de l'établissement fréquentent quotidiennement. A l'inverse, il y a aussi une zone, nommée **« jardin fou »**, sur laquelle il y a fauchage, labyrinthe végétal, rucher, zone boisée, prairie sauvage, zéro phyto, nichoirs…

Des actions à mettre en valeur et des projets qui nécessiterait d'être complètement intégrés dans le cadre de la démarche Agenda 21 avec, pourquoi pas, un animateur

Une journée de réflexion sur le consumérisme au Paraclet

Lorsqu'en octobre 2009, le film documentaire de Nicolas Hulot et Jean-Albert Lièvre **« Le syndrome du Titanic »** sort en salle, des enseignants du lycée envisagent de s'y rendre avec les élèves. Ce documentaire montre, via une succession d'images, la crise que l'humanité traverse. Il met l'accent sur les inégalités entre populations, sur les **excès toxiques de notre mode de développement** et sur l'interdépendance entre les hommes qui peuplent la planète, d'une part, et entre eux et la nature, d'autre part. Les réalisateurs y prônent une « décroissance sélective » et force est de constater que se rendre en autocars à Amiens est assez peu cohérent avec le message.

Bruno Bienaimé, enseignant en biologie, Sylvain Guénard et Eric Goes, enseignants en ESC décident donc de faire appel à **l'Association « Ciné en ballade »** qui projette des films en milieu rural. Le mardi 23 février, tous les élèves présents au Paraclet, lors de deux séances, ont eu l'occasion de réfléchir aux modes de consommation et à leurs effets.

Ce même jour, Leila, Sarah et Thibaut, étudiants en 2ème année de BTSA GEMEAU organisent, dans le cadre de leur PIC (Projet d'Initiative et de Communication) une **conférence inaugurale pour une collecte de vêtements. Vincent Gambiez, directeur du Relais 80 de l'Etoile** (membre d'Emmaüs France) **intervient à l'amphithéâtre** afin de présenter son association. Celle-ci fait partie d'un réseau d'entreprises à but socio-économique dont l'objectif est de **lutter contre l'exclusion via la collecte, le tri et le recyclage des textiles en isolant thermique**. La collecte, débutée à la rentrée des vacances de février, doit se poursuivre deux semaines; déjà initiée en décembre par des élèves de seconde A, elle doit permettre, en plus, de sensibiliser aux gaspillages et de **poursuivre la réflexion** que fait Nicolas Hulot, aujourd'hui, **« on ne consomme pas, on consume ».**

Planète précieuse 2010-2011

L'appel à projet pour la réservation de l'exposition Planète Précieuse 2010-2011 a été lancé via la catalogue des offres éducatives du Conseil régional. Outil complet développé par l'ADEME et le conseil régional de Picardie, Planète Précieuse vient en appui des projets éducatifs en lien avec le développement durable. Constituée d'une exposition, de modules expérimentaux, le dispositif est désormais enrichi d'un site internet. Vous pouvez déposer votre candidature sur http://elycee.picardie.fr/

Un site dédié au développement durable au CRDP d'Amiens

Le Centre Régional de Documentation Pédagogique d'Amiens est **pôle national de compétences en Education au développement durable**. Il vient d'ouvrir un **site dédié dont l'objectif est de mutualiser savoirs et ressources.** Les entrées sont au nombre de cinq: concepts et outils en EDD, Energies, Changements climatiques, Gestion de ressources, Gestion des écosystèmes et Risques majeurs. **Un onglet « lycées agricoles »** existe dans l'espace « ressources » . **Vous pouvez y contribuer.** Par ailleurs, le CRDP lance aussi un appel à contributions pour deux ouvrages: Pour démarrer l'EDD et Pratiques co-disciplinaires et développement durable en collège et lycée. Toutes les informations sur:

http://crdp.ac-amiens.fr/edd

http://crdp.ac.amiens.fr/rubrique39.html.

« Ensemble pour l'eau » Gérer son exploitation, protéger la ressource en eau !

« Innovation pédagogique, partenariat institutionnel et développement territorial »

A l'initiative de l'Agence de l'eau Seine Normandie, [en partenariat avec la Communauté de communes du Plateau Picard, la Chambre d'Agriculture de l'Oise, le Conseil Régional de Picardie et l'Animation Agenda 21 de Picardie] **s'est déroulé sur l'établissement d'Airion « une classe d'eau » regroupant les agriculteurs du territoire et leurs apprentis en formation au CFPPA d'Airion.**

Avez-vous déjà vu des maitres d'apprentissage et leurs apprentis suivre la même formation ? Non, sans doute non.

A Airion, c'est pourtant ce à quoi nous avons assisté durant quatre jours et demi au cours desquels, chaque matin se sont succédés des apports théoriques d'intervenants (élus, experts, témoins, acteurs…) autour de la problématique de l'eau, en tant que ressource à préserver sur le territoire, L'après-midi étant consacrés à des visites de sites :

12 janvier 2010: Les Aires d'alimentation des captages d'Avrechy et de Saint-Just, enjeux et mode de gestion actuel.

Ainsi l'après-midi, du premier jour nous avons visité des sites, à partir d'une grille de lecture et de compréhension, fournie par les apports théoriques, donnés le matin par Mr Pomerol, hydrogéologue, Mr Bracquart, de la Direction Départementale Environnement et Agriculture de l'Oise, et de Melle Vandamme, de la Communauté de Communes Plateau Picard. Ce qu'ils nous ont dit du cycle de l'eau, des usages de l'eau et de l'état des lieux sur le territoire, nous a permis de saisir rapidement, de visu et par des exemples concrets, les incidences des modes de gestion et traitement de l'eau, sur la production agricole ou sur nos vies de simples habitants.

13 janvier 2010 : Eau agriculture et espaces naturels

Existe t-il des facteurs de discorde entre les aménageurs de rivière, les amoureux de la pêche et les agriculteurs ? Oui sans doute et ils sont apparus. Mais ce à quoi nous avons surtout assisté, probablement à cause des enjeux, c'est à une recherche de compréhension mutuelle. Mr Niquet (Association Agréé de Pêche et de Protection du Milieu Aquatique) et Me Renaud (Fédération de la pêche),.Mr Das Gracas (Conservatoire des sites naturels de Picardie) et Mr Wartel (Chambre Régionale d'agriculture) se sont succédés pour préparer la visite de la l'après-midi qui avait lieu sur le site d'Airion : observation d'une ripisylve et de la rivière. Et il a bien fallu la passion de Mr Logereau (cellule d'assistance Technique et d 'Entretien des Rivière-Oise) pour supporter le froid glacé. C'est donc avec le nez rouge et les pieds gelés que nous nous sommes réchauffés ensuite autour d'un chocolat chaud, réclamé, au débouté, à nos cuistots qui n'ont pas pu résister à la supplique des grelottants.

14 janvier 2010 : Enjeux des produits phytosanitaires pour la santé et l'environnement Jean-Luc Coppenolle (chef d'exploitation à Airion) et Mr Duchemin (Agence de l'Eau Seine Normandie) nous ont présentés tour à tour la prévention des risques à l'utilisation des produits phytosanitaires et les conséquences de ces mêmes produits sur la santé. La visite de la ferme de M. Wattel fut très intéressante. Et même si les apprentis se sont surtout précipités et enthousiasmés autour des grosses machines agricoles, ils ont pu découvrir in situ, de manière très vivante l'approche d'un producteur, conscient des risques (local phyto exemplaire) et cherchant à prendre la mesure de ses actes professionnels. Si, par certains côtés, la mise en situation de la manipulation du matériel et des produits, fut rendue amusante à cause de la maladresse d'un jeune cobaye, elle a démontré à tous, de manière convaincante, la nécessité d'être vigilent. Cette séance de pédagogie par l'exemple, organisée par le chef d'exploitation d'Airion a été très appréciée.

19 janvier 2010 : Pistes d'évolution possibles des pratiques agricoles

C'est surtout par l'intermédiaire de la chambre d'agriculture de l'Oise que Mme Lemoine et de Mr Dumoulin ont fait une présentation générale des méthodes alternatives à l'agriculture conventionnelle et la mise en place d'une protection intégrée. La voie de l'agriculture biologique a été proposée par le président de l'ABP, Mr Raoul Leturcq. Et c'est Mr Mellon, exploitant d'une ferme mixte en agriculture biologique et conventionnelle qui a eu la gentillesse de recevoir l'après-midi, notre groupe de 35 personnes, dans la petite de Mairie de son village.

Thème oblige, et guidés par un souci de faire travailler et donner une visibilité aux producteurs de proximité nous avons, ce jour là, partagé un repas biologique.

20 janvier synthèse et remise des diplômes :

Tous les partenaires organisateurs, les intervenants et apprenants, présents sur l'ensemble du séminaire, les élus locaux, les représentants régionaux de l'enseignement agricole ont eu la joie de découvrir le diaporama de synthèse co-construit, pendant 1 heure chaque soir, par les apprentis, les maitres d'apprentissages et les agriculteurs présents.

Il ne s'agissait pas de répondre à une interrogation écrite, pour évaluer ce que chacun avait retenu. Il s'agissait chaque jour, de co-construire une problématique, comprendre les enjeux correspondants au thème de la journée, repérer les acteurs institutionnels, économiques sociaux et politiques qui jouent un rôle décisifs vis-à-vis de l'eau, ayant des incidences sur le territoire, et d'envisager les différentes manières de protéger et garantir la qualité de l'eau.

Tout le monde est concerné : les futurs agriculteurs, les professionnels et les citoyens. Que ce soit au niveau de la préservation de la santé, de l'environnement et du maintien de la biodiversité.

La remise des diplômes aux participants a été faite par Mr Desmedt, Président de la CC Plateau Picard et Mme Mercier, Agence de l'Eau Seine-Normandie.

Buffet bio équitable et territorial par SCEA Sainte Beuve 60860 Oudeuil – 03.44.84.51.83

Evelyne Cognet

Un BLOG Agenda 21 à Vervins

L'idée de créer un blog est née lors de la réunion du comité de pilotage local du mois de janvier 2010. Pour **faire vivre notre démarche et sensibiliser un maximum de personnes**, la communication est en effet essentielle.

Créer un blog nous est apparu comme une évidence.

Le blog, nouveau-né, doit devenir une **véritable plate-forme de communication interactive permettant de publier et d'échanger dynamiquement l'information, tant en interne** (élèves, apprenants, personnels, formateurs et enseignants) , **qu'en externe** (élèves, apprenants, personnels, formateurs et enseignants d'autres lycées agricoles ou non, partenaires…).

Ouvert à tous, ce blog est également un moyen de recueillir l'opinion des lecteurs.

Des articles, des photos sur les différentes actions menées seront régulièrement publiées, pour que petit à petit, notre agenda 21 grandisse et s'inscrive dans le durable.

Pour le consulter il suffit de se rendre à l'adresse suivante :

http://agenda21thierache.blogspot.com/

Contact : christophe.dumoulin@educagri.fr

Calendrier:

- **05 mars 2010**: réunion des directeurs d'établissements, de centres et de sites autour du développement durable. Objectif:
- **Mai 2010**: Systèmes alimentaires durables, date exacte à préciser.
- Les **1er et 02 avril 2010**: 2nde session de la formation « agriculture biologique » en Picardie. Au programme:
- **16 mars 2010**: réunion « exploitations » organisée par Christian Richard du SRFD.

Information: Fanny Verdière rejoint l'équipe des animateurs chargés de l'accompagnement des démarches Agenda 21 de nos établissements. Elle est chargée d'accompagner le dispositif sur l'établissement de Ribécourt. Nous lui souhaitons la bienvenue.

La réunion mensuelle des animateurs Agenda 21 a porté sur « gestion de conflit et résolution de problème »

La **dernière réunion des animateurs Agenda 21**, qui s'est tenue à Fontaine-Les Vervins le 04 février dernier, a porté sur **« gestion de conflits et résolution de problèmes».** C'est **Evelyne Cognet**, chargée de la démarche Agenda 21 sur Airion, et par ailleurs consultante indépendante sur ces problématiques, qui est intervenue.

Pourquoi avoir mis à l'ordre du jour une telle intervention ? Parce que, dans toute organisation, les rapports de force existent, et que sans culture du conflit, deux attitudes sont possibles : « on fait les distraits », on se place dans l'évitement ou bien on le recherche et on s'y complait. Dans tous les cas, l'organisation ne peut avancer. Pourtant, **le conflit, anticipé, peut être moteur de lien social et dynamisant pour faire du changement**. Chacun regarde en effet la réalité avec ses propres lunettes et, à terme, le collectif peut en arriver à perdre l'intelligibilité des situations. Il s'agit donc de **remettre de l'organisation dans le conflit**, c'est-à-dire introduire du sens commun et donc de la force.

Après avoir passé en revue les différentes formes de conflits au travail (tensions d'intérêts, de logiques, de principes), Evelyne a abordé la question de la méthode en résolution de problème et celle de l'argumentation en situation difficile.

Elle a attiré notre attention sur **trois principes fondamentaux : l'objectivation** (se décrire les éléments clefs d'une situation donnée, sans porter de jugement, pour prendre de la distance), **l'écoute active** (comprendre d'où parle l'autre, comprendre son mode de pensée), l'**argumentation** (la ressource décisive, celle qui va permettre de changer les choses).

Des conseils de bon sens, certes, mais qu'il est toujours bon de se réapproprier.

Parce que les animateurs ont pour rôle d'amener à des changements de points de vue, de conception ~~du~~ rapport au monde et parce qu'ils sont dans des organisations qui ont des logiques propres, parfois antagonistes, dans lesquelles les jeux d'acteurs sont nombreux, cette journée leur aura permis de prendre le recul nécessaire à l'accompagnement des établissements.

Pour tout contact :
evelynecognet@free.fr