

<https://edd.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article684>



Education au Développement Durable



# Boule de neige et compagnies de Colibris. Des lauriers pour notre cuisinier : lorsqu'un chef cuisinier nourrit des projets



## EDD

Date de mise en ligne : mercredi 5 janvier 2022

académie a des talents - Projets et actions multiples dans l'académie -

---

Copyright © Education au Développement Durable - Lyon - Tous droits

réservés

---

### **Des lauriers pour notre cuisinier : lorsqu'un chef cuisinier nourrit des projets EDD**

Une action particulièrement exemplaire et innovante est cultivée, depuis plusieurs années, au collège Pierre et Marie Curie de la Talaudière dans la Loire. Fait remarquable et peu fréquent, il s'agit d'une action qui naît au cœur de la restauration scolaire et se développe pour générer des projets pédagogiques grâce notamment à une gouvernance horizontale favorisée par un comité de pilotage dans le cadre de la démarche E3D. L'action implique ainsi, non seulement le référent EDD mais encore l'ensemble du comité de pilotage dont les élèves font partie. Elle repose en outre sur une coopération avec le Département de la Loire.

Initialement, Hervé Maurin, chef de cuisine, souhaite travailler des produits issus de l'agriculture biologique, en outre il valorise des produits locaux afin de favoriser le circuit court. Il noue ainsi, des liens avec Véronique et Pascal Dubost dont la ferme du Perrier à Boisset Saint Priest est l'une des premières fermes labellisées en Agriculture biologique de la région référencées par l'ARDAB. Cette ferme spécialisée dans le maraîchage approvisionne des AMAP et désormais plusieurs restaurants scolaires avoisinants dont celui de la Talaudière.

Isabelle Hanicotte, référente EDD du collège de 2008 à 2021, explique : « Hervé Maurin nous a incité à visiter la ferme qui approvisionne l'établissement. Nous l'avons visitée avec lui pour comprendre comment ces agriculteurs ont décidé de se fondre dans l'éco-système local en respectant les principes de l'agro-écologie. Cela correspondait tout à fait à notre programme de SVT 6ème : Nourrir les Hommes en respectant la planète. Dans ce projet, nous avons fait en sorte de conjuguer les objectifs de différents acteurs en en faisant de surcroît un support éducatif d'EDD, avec ses ancrages disciplinaires.

Cette année-là, le séminaire des référents E3D sous forme de hackathon, permettait à Isabelle Hanicotte d'envisager différentes facettes de ce projet, elle ajoute, « le co-voiturage pour nous rendre à Lyon avec les collègues du collège de Veauche et de Saint Just Saint Rambert nous a permis d'en mettre les ultimes jalons et de construire, une fois de plus, un projet commun. »

Le projet a évolué sur plusieurs années, les dispositifs « Collégien et déjà citoyen » initié par le Département de La Loire ayant favorisé les échanges entre équipe éducative et de restauration, celui-ci a bénéficié du soutien de la DAAC. Une demande argumentée a été faite pour que la ferme pédagogique soit reconnue comme partenaire officiel et qu'elle puisse à ce titre accueillir des classes, dans le cadre de projets soutenus par la DAAC. Isabelle Hanicotte ajoute « Nous avons été aidés à la hauteur de 500 euros, dans le cadre d'une subvention attribuée aux projets EDD. Nous avons pu ainsi financer la participation de huit classes de 6ème. Le collège a pris en charge une partie du budget. Nous ne faisons pas une simple "visite à la ferme", de nombreux concepts en lien avec les ODD sont abordés. Les élèves découvrent non seulement le producteur qui livre l'établissement, mais encore l'agro-écologie, le fonctionnement d'une ferme dans laquelle l'activité d'élevage a pour objectif premier de rentabiliser économiquement et écologiquement la culture maraîchère. Véronique et Pascal Dubost ont depuis 2016 un troupeau de 18 férandaïses, le nombre nécessaire pour générer le fumier et le compost indispensable à l'activité maraîchère. Les génisses et broutards sont achetés sur pieds par trois collèges ligériens. Les animaux sont ainsi retenus par les collèges. Lorsqu'ils sont prêts, la concertation fait son œuvre. Les cuisiniers sont prévenus. Le boucher prend en charge les bêtes qui seront transformées. Le jour J à 7 heures, Pascal Dubost assure au collège dans un camion frigorifique la livraison de la viande que l'on retrouve à midi dans l'assiette.

Les prolongements sont d'une grande richesse. En effet, Isabelle Hanicotte précise : « Prendre le temps de dialoguer, communiquer en interne, permet de favoriser le mieux vivre ensemble, et a une incidence palpable sur le climat scolaire. »

Eliane Cognard