

Résultat de la recherche avancée de témoignage

**Les légumineuses, du champ à l'assiette :
Un objet pédagogique pour le module EATDD
en classe de seconde, à l'EPL de Toulouse
– Auzeville.**

EPLEFPA de Toulouse – Auzeville, Occitanie

2 Rte de Narbonne – BP 72647

31326 CASTANET-TOLOSAN

Tél : 0561003070

Site web : <https://www.citesciencesvertes.educagri.fr/>

Responsable : Antoine SANTIMARIA ,

Rédacteur de la fiche : Camille GLASSON et Anne PUJOS, Cheffe de projet de partenariat et enseignante en agronomie

Chef de projet : Sophie ROUSVAL

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION

Origine du projet

Présence de la Plateforme Agroécologie (PFAE), outil au service des territoires et de la pédagogie, qui permet d'amplifier la pluridisciplinarité sur l'EPL (Site internet : <http://plateforme-agroecologie.fr>)

En amont du lancement du projet...

- Réunions organisées avec les enseignant.e.s du module EATDD (Écologie, Agronomie, Territoire, Développement Durable) en fin d'année scolaire et à la rentrée

- Temps de concertation avec la directrice d'exploitation (DEA) et l'équipe des cuisines

Objectif du projet

Initier et sensibiliser les élèves de 2ndes à l'agroécologie en favorisant l'interdisciplinarité

Description du projet

En s'appuyant sur l'objet que représentent les légumineuses, les élèves sont sensibilisés aux enjeux présents sur le territoire (production agricole en lien avec la protection des ressources, lien avec les filières alimentaires et avec les consomm'acteur.rice.s, qualité des produits, etc.).

L'action s'est construite sur le module EATDD, lors des cours d'agronomie (18h), de biologie-écologie (9h), de transformation (9h) et de certaines séances d'accompagnement personnalisé (4h).

Trois axes

Les élèves ont pu travailler autour de 3 axes :

PRODUCTION & PRATIQUES AGROECOLOGIQUES

- 1- Visite de l'exploitation de l'EPL pour identifier les ateliers présents (Production avec les ateliers grandes cultures et apiculture, transformation et commercialisation

avec un magasin présent sur la ferme) et identification des pratiques agroécologiques mises en place (réduction des produits phytosanitaires, introduction des couverts végétaux, mise en place d'infrastructures agroécologiques : haies, bandes enherbées et bandes fleuries, etc.)



2- Présentation des principes de l'agroécologie et des légumineuses (cours + recherches par les élèves)

3- Tour de plaine et reconnaissance des différentes légumineuses présentes sur le parcellaire de l'exploitation de l'EPL (couverts, plantes compagnes et production)

4- Conduite de l'atelier fèves avec réalisation par les élèves des semis, du suivi (comptages levées avec calcul des pertes, observations, désherbage) et de la récolte

Acteurs mobilisés : Enseignante d'agronomie, membres de la Plateforme Agroécologie de l'EPL pour la présentation de l'exploitation

Autres ressources : Plateforme Osez l'Agroécologie

TRANSFORMATION

1- Analyse sensorielle sur les pâtes à base de légumineuses de l'EA



- 2- Recherche de recettes de salades à base de légumineuses
- 3- Élaboration de nouvelles recettes à base de légumineuses (Dal de lentilles corail, moelleux au chocolat à base de farine de lentilles vertes)

Acteurs mobilisés : Enseignantes d'agronomie et de transformation

ANIMATION VERS LES CONSOMMATEUR.RICE.S

- 1- Réalisation de 4 posters pour l'animation à la cantine
- 2- Elaboration de fiches recettes distribuées à la cantine et sur le magasin de l'EA
- 3- Animation à la cantine avec mise en place du repas à base de légumineuses (bar à salades de pâtes, lentilles, fèves, etc.)
- 4- Vente des fèves sur le magasin de l'exploitation

Acteurs mobilisés : ELIOR (cantine), Association CISALI (appui à la préparation et à la communication autour de l'animation à la cantine), exploitation de l'EPL

Supports réalisés

Des posters sur l'agroécologie et la présentation des légumineuses présentes sur l'exploitation ont été réalisés par les élèves de 2ndes. Ils ont pu être exposés dans la cantine de l'EPL à l'occasion de l'animation « Salad'bar », réalisée pour présenter et tester en restauration collective les différents produits et recettes à base de légumineuses produites et vendues sur l'exploitation.

Appropriation du projet par une équipe pluri et interdisciplinaire

Disciplines mobilisées (EATDD et Accompagnement

Personnalisé) : Agronomie, Français Histoire-Géographie (place des légumineuses dans l'alimentation, aspects historiques et sociologiques), Biologie-Ecologie (cycle de l'azote, fonctionnement de la symbiose, analyse floristique, nutrition humaine), Mathématiques (exploitation et traitement informatique des résultats analyse sensorielle), Transformation.



Valorisation supplémentaire de l'action

Ce travail s'est également inscrit dans le programme LEGUMICANT, porté par la DRAAF en partenariat avec l'association CISALI (Centre d'Innovation Sur l'Alimentation), dont l'objectif est de promouvoir la consommation des légumineuses dans les cantines des lycées agricoles d'Occitanie. CISALI est notamment en appui sur les animations menées avec la restauration collective (groupe ELIOR).

Résultats

- Initier les élèves à l'agronomie et à la connaissance des productions agricoles du territoire en les rendant acteurs de leur formation
- Initier les élèves à des pratiques agroécologiques mises en place sur l'exploitation du lycée et plus globalement comprendre les grands principes de l'agroécologie.
- Favoriser le travail en interdisciplinarité autour d'un thème commun : les légumineuses. Fil conducteur pour l'enseignement d'EATDD et l'accompagnement personnalisé.
- Accompagner les élèves dans leur projet d'orientation : les élèves de secondes doivent se décider sur la filière à choisir en classe de première au LEGTA de Toulouse Auzeville à 4 choix possibles : filière générale, bac

STAV EIL Technologies de la production agricole /
Aménagement et valorisation de l'espace / Transformation
alimentaire

Difficultés rencontrées et leviers mobilisés

L'une des difficultés rencontrées est le manque de temps. Cependant, pour lever cette contrainte, les heures d'AP sont mobilisées.

Vous trouverez ci-dessous **quelques PDF** issus du projet et des **vidéos** :

- L'agroécologie et son enseignement, Cyril Dagorne, Lucie Lejeanne
- Laurent et Nathalie Paul – Développer les légumineuses à graines dans sa rotation, site OSAE (<https://osez-agroecologie.org/paul-videos>)

FICHIERS A TELECHARGER

Descriptif : *Affiche*

[affiche-légumicant-auzeville-V5.pdf](#)

Descriptif : *Les légumineuses cultivées sur l'exploitation d'Auzeville*

[Auzeville2_Legumineuses_EA1-V2.pdf](#)

Descriptif : *Poster agro-écologie*

[Auzeville2_poster-agroécologie-v2.pdf](#)

VIDEOS

Date :6 juillet 2020

Mots-clés : Agroécologie, Conduite de projet, Pédagogie de projet, Pluridisciplinarité (multi)

Voie de formation : Formation initiale

Niveau de formation : IV (Bac pro, Bac général)

Initiative du dispositif : Nationale

Structure d'appui : Etablissement National d'Appui

Référent : Daniel SINTES , daniel.sintes@educagri.fr

Etat de l'action : Terminée

Nature de l'action : Innovation

Etablissement National d'Appui : Bergerie Nationale

COMMENTAIRES

Aucune entrée trouvée

Ajouter un commentaire

Vos commentaires

Vos commentaires

Nom

Si vous êtes un humain, ne remplissez pas ce champ.

Δ