# Résultat de la recherche avancée de témoignage

## Elevage de Lotte de rivière et Système Alimentaire Local et Durable pour l'établissement Olivier Guichard de Guérande

**LYCEE PROFESSIONNEL OLIVIER GUICHARD, Pays de la Loire**

12 rue de la fauvette

44350 Guérande

**Tél :** 0240249310
**Site web :** https://www.lycee-olivier-guichard.fr
**Responsable :** Brice LUCAS , brice.lucas@ac-nantes.fr
**Rédacteur de la fiche :** Pierre GARSI, Enseignant, Tiers temps ADT Circuits courts, responsable atelier aquacole , pierre.garsi@educagri.fr
**Chef de projet :** Jérôme BINET (DEA) , jerome.bient@educagri.fr

**DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION**

**Le lycée professionnel Olivier Guichard** est un établissement implanté sur la presqu'ile guérandaise depuis 1972. Établissement singulier et sous la double tutelles ministérielles Education Nationale et Agriculture, il accueille 400 élèves-apprentis sur plus de 22ha au sein de 8 secteurs de formations (Aquaculture, Travaux paysagers,

horticulture, Fleuristerie, Cultures Marines, Mécanique et Hôtellerie restauration) https://www.lycee-olivier-guichard.fr/



Le lycée possède une exploitation agricole composée de différents ateliers (maraichage, horticulture, conchyliculture, aquaculture, mécanique et un restaurant pédagogique). L'atelier aquacole développe des élevages et des systèmes en lien avec le plan Enseigner à Produire Autrement 2 et notre projet d'établissement qui dans son axe 1 « CREER UN CAMPUS DEVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU TERRITOIRE » prévoit « la mise en synergie les sections production, transformation et commercialisation autour du projet « produire et consommer autrement » ».

## Le projet SALDE, un Système Alimentaire Local et Durable d'Établissement

Le programme national pour l'alimentation, issu de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010, doit permettre à chacun d'avoir accès à une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle».

Le Lycée professionnel Olivier Guichard est engagé dans un Système Alimentaire Local et Durable d'Etablissement (SALDE)



La crise sanitaire actuelle démontre la nécessité d'accélérer la transition écologique et de relocaliser les productions pour garantir la sécurité alimentaire. Les périodes successives de confinement ont renforcé le concept de vente directe et de localisme pour le secteur de l'agroalimentaire, les agriculteurs et les exploitations des lycées agricoles. L'enjeu est que l'enseignement agricole soit reconnu comme acteur incontournable et innovant de ces systèmes alimentaires durables sur son territoire.

Elément central de la pédagogie développée au sein de notre lycée, cette démarche est désormais reconnue par l'ensemble de la communauté éducative et des apprenants et soutenue par les acteurs du territoire de la presqu'île guérandaise et les institutions (DRAAF Pays de Loire et DGER Réseau Animation et Développement des Territoires du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Rectorat de l'Académie de Nantes, Dirm Namo).

Objectifs généraux à l'échelle de l'exploitation agricole et de ses ateliers :

- Poursuivre la réduction des intrants (eau, chimie, énergie,…)
- Développer l'agroforesterie (vergers maraîchers) pour préserver la biodiversité
- Développer le compostage et la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire
- Développer le « manger local » et le « consommer citoyen »
- Garantir la qualité et la traçabilité des produits

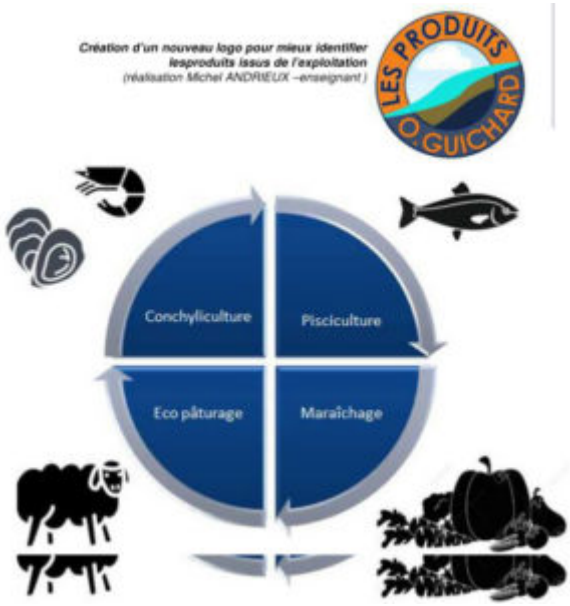
Objectifs pédagogiques :

- Enseigner aux élèves et étudiants des sections « aquaculture », « cultures marines » et « horticulture » le « produire autrement » en conscience des enjeux de territoire

- Enseigner aux élèves de la section hôtelière, en service et en cuisine, le travail et la connaissance des produits locaux, conformément aux nouvelles attentes des consommateurs et aux référentiels des formations de l'hôtellerie-restauration
- Travailler sur des situations professionnelles concrètes liées au projet pour « Enseigner à Produire Autrement »
- Valoriser le travail et les productions des élèves dans la mission « Animation des territoires »

Objectifs commerciaux :

- Proposer des voies de commercialisation novatrices, ultra-courtes et courtes




- Utiliser et valoriser le label « produits en presqu'île de Guérande »,
- Créer un label local « produits de l'exploitation agricole du lycée Olivier GUICHARD », voire un label « production responsable »
- Développer des outils de communication adaptés

Objectifs économiques :

- Devenir son propre client,
- Augmenter le contrôle sur le prix de vente et le coût d'achat
- Garantir des revenus réguliers aux entités de

l’exploitation agricole de l’EPLE
- Travailler sur les coûts globaux alimentaires avec les élèves

Objectifs organisationnels :

- Mettre en cohérence et harmoniser les rythmes de production et de commercialisation des différents ateliers
- Fédérer apprenants, personnels, et ateliers de production (exploitation, restaurant pédagogique et restauration scolaire) autour de la question de la production locale durable, grâce à un plan de communication et diffuser l’expérimentation au niveau de la région.

Voir en pièce jointe ci-dessous le **Poster sur le SALDE Olivier Guichard**

## Premiers essais d’élevage de Lotte de rivière (Lota lota)

La pisciculture française cherche de voies de développement et de diversification. L’enseignement agricole et la formation aquacole peut contribuer à cette démarche et former le jeunes aquaculteurs de demain.


Lotte de rivière (Lota lota)

Ainsi, depuis le début d’année scolaire 2020-21, des premiers essais d’élevage de Lotte de rivière (Lota Lota) ont été initiés sur l’atelier aquacole continentale du Lycée professionnel Olivier Guichard à Guérande (Loire Atlantique).

Cette expérimentation vise à tester le potentiel aquacole et commercial de ce poisson et à proposer une voie de diversification pour l’atelier aquacole et pour les

pisciculteurs de la région Pays de Loire.

L'élevage de la lotte de rivière s'inscrit dans une volonté d'expérimenter, former les élèves et apprentis aux méthodes d'élevage d'une espèce nouvelle pouvant ainsi ouvrir une voie de diversification à la pisciculture continentale régionale et française.



Pour suivre l'actualité de notre atelier aquacole, visiez notre page Facebook de la section Aquaculture du lycée Olivier Guichard : https://www.facebook.com/formationaquaetcmguerande

Voir ci-dessous **le poster des Premiers essais d'élevage de Lotte de rivière**

Télécharger ici **la newsletter « COURTS CIRCUITS », la newsletter de notre Système Alimentaire Durable d'Etablissement**

**FICHIERS A TELECHARGER**

Descriptif : *Poster sur le SALDE Olivier Guichard*
SALDE_Produire-et-consommer-autrement-.pdf

Descriptif : *Poster : Premiers essais d'élevage de Lotte de rivière*
Poster-Lotte.pdf

**VIDEOS**

**Date :**14 janvier 2021
**Mots-clés :** Agroécologie, Exploitation agricole, halle, atelier, Projet d'établissement, Territoire

**Voie de formation :** Formation initiale
**Niveau de formation :** Tous
**Initiative du dispositif :** Locale
**Structure d'appui :** Etablissement National d'Appui
**Référent :** Lena LEDUCQ ,lena.leducq@agriculture.gouv.fr

**Etat de l'action :** En cours
**Nature de l'action :** Innovation

**COMMENTAIRES**

Aucune entrée trouvée

## Ajouter un commentaire

Vos commentaires Vos commentaires
Nom Nom
Si vous êtes un humain, ne remplissez pas ce champ.
Soumettre le commentaire
Δ