

# Résultat des innovations

## Produire pour manger bien à l'EPL de Saint Joseph à la Réunion.

EPLEFPA de SAINT JOSEPH (Ile de la Réunion), La Réunion

24 rue Raphaël Babet

97 480 Saint Joseph

Tél : 0262565040

Site web : <http://www.reunion.educagri.fr>

Responsable : David Techer (enseignant en zootechnie) ,  
[david.techer@educagri.fr](mailto:david.techer@educagri.fr)

Rédacteur de la fiche : Karyne Gressot, enseignante en économie / tiers temps « suivi des actions de biodiversité » au sein de l'EPL. (Ancienne référente en EPA au démarrage de l'action).

, [karyne.gressot@educagri.fr](mailto:karyne.gressot@educagri.fr)

### DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION



### POINTS DE DEPART

#### À l'origine du projet

Formation PEPIETA dispensée à l'équipe éducative de l'EPL organisée par AGROCAMPUS OUEST.

Rénovation de CAP agricole ARC offrant 5 heures de cours non

affectés par semaine.

Réalisation d'un projet pédagogique innovant permettant l'enseignement de la *Transition Agro-Ecologique*.

### **Les finalités, les bénéfices attendus, les objectifs.**

Intéresser des élèves ayant des difficultés d'apprentissage et en situation d'échec scolaire depuis plusieurs années.

Fédérer un nombre important de disciplines dans l'action en incluant les savoirs transversaux.

Amener une réflexion de l'élève sur la situation actuelle de l'agriculture Réunionnaise dans un contexte productiviste dépendante des importations.

Viser l'autonomie de l'apprenant.

Produire dans le contexte de l'agro-écologie.

## LES ACTEURS

### **Les acteurs internes et les partenaires**

Enseignant en zootechnie (David Techer)

Enseignante en agronomie (Marie-Anne Cazanove)

Enseignante en informatique (Ida Nivesse)

Enseignant en mathématiques (Dominique payet)

Enseignante en français (Cécile Virlouvét)

Tiers temps biodiversité de l'EPL (Karyne Gressot) ; suivi-compte rendu de l'action.

DEA (Caroline Navarette) : Mise à disposition de la surface et d'un local au sein de l'exploitation.

La direction : validation du projet.

Chargé de mission au SFD : (Aurélie Bravin au départ du projet remplacé à la rentrée 2017 par Philippe Thomas).

AVI Import : fournisseur de poussins et divers matériels. Au démarrage de l'action, ce responsable d'entreprise nous a fait un don car il a trouvé notre action intéressante.

## LA STRUCTURATION

### **L'organisation, le pilotage et les partenariats**

Aurélie Bravin : Référente régionale, EPA – SFD, Mise en place de la formation PEPIETA

Karyne Gressot, référente locale EPA, Organisation réunions de travail, Suivi de l'action, Compte-rendu

Equipe pédagogique, Action avec les apprenants

### **Le cadre d'action du projet**

Commande du ministère de l'agriculture sur la transition agro-écologique au sein des établissements.

Projet PEPIETA.

### **La structure accompagnatrice du projet**

Agro-campus Ouest- Armelle Lainé / Claire Abel-Coindoz

### **Les moyens mobilisés pour la conduite du projet**

Les heures de cours non affectées (56 heures à l'origine) mais largement dépassées actuellement au vu des résultats positifs

du projet.

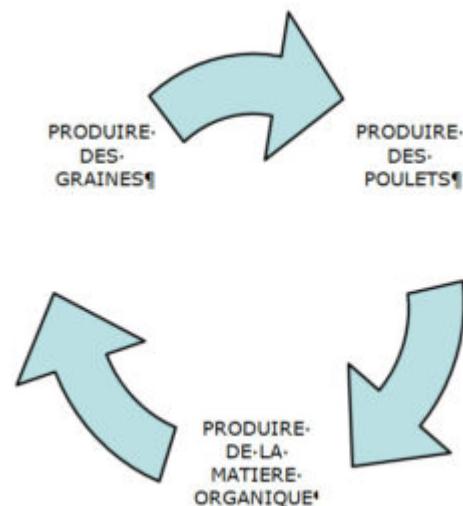
Bénévolat : les réunions après les heures de cours – la gestion des animaux et des cultures durant les week-ends et les vacances scolaires.

Un local de 20m<sup>2</sup> – un parcours de 300 m<sup>2</sup> – une parcelle de 1 000 m<sup>2</sup> – de l'équipement (abreuvoirs, mangeoires, broyeur à grains), différents intrants (des poussins, aliment du commerce, eau, EDF).

## DEROULEMENT

### Les grandes étapes du projet

**Contexte** : Projet pédagogique innovant émanant de la formation PEPIETA qui permet de fédérer un nombre important de disciplines qui rend possible l'enseignement de la transition agro-écologique.



Le contexte de l'agriculture Réunionnaise est plutôt productiviste et très dépendant des intrants extérieurs. Le projet s'inscrit dans une réflexion d'autonomie alimentaire des élevages.

De cette idée est née une action durable avec le cycle CAP agricole option ARC : « Produire pour manger bien ».

**Etapes** : Cette action consiste :

- A nettoyer un bâtiment afin de le transformer en local

pouvant accueillir des volailles.

- A mettre en place une bande de 50 poulets fermiers nourris au minimum à 50 % d'aliments produits au sein même de l'exploitation. Cet atelier est bien distinct des autres ateliers de production de l'exploitation (21 000 poulets produits / an).
- A produire du maïs, des woëmes, zambrovates (pois d'Angole), haricots afin de constituer un stock alimentaire pour nourrir les animaux.
- Abattre les animaux en respectant la législation en vigueur : les apprenants découvrent cette activité dans le cadre des règles de l'hygiène pas toujours suivi lors d'abattages familiaux (autoconsommation)
- A réaliser un repas partage en présence des parents afin que les élèves rendent compte de leur travail.
- Fournir des poulets au service de restauration de l'établissement pour organiser un repas pour l'ensemble des apprenants.
- Communiquer avec les apprenants et tous les membres de la communauté éducative sur leur action le jour du repas.

### **Les facteurs facilitant la conduite du projet**

Surprise de l'équipe pédagogique qui avait prévu un budget « achat de 25 poussins » et qui se voit offrir gracieusement 50 poussins ainsi que du petit matériel par le fournisseur AVI Import, enthousiasmé par notre projet.

### **Les difficultés rencontrées dans la conduite du projet**

Des réticences au départ de la part de certains ouvriers d'exploitation : difficulté à occuper un local qui pourtant était laissé à l'abandon depuis des années, des productions végétales (zambrovates, woëmes) qui gênent car issues des traditions locales et qui semblent difficiles d'admettre pour certains comme ayant des valeurs alimentaires intéressantes.

Arrivée des poussins la veille des vacances. Se pose la question de « qui s'en occupe ? », car dans notre élan, nous n'avions pas pensé à cela. 2 enseignants habitants à proximité de l'EPL se dévouent.

Problématique de la fabrication de l'aliment maison. Un broyeur à grain est nécessaires ; or les usages traditionnels se sont perdus, remplacés par la facilité d'acheter de l'aliment d'importation. L'équipe a beaucoup de difficultés à trouver un broyeur sur l'Ile.

Problématique de la conservation des grains après la récolte : ne voulant pas utiliser d'insecticide, la conservation dans des récipients fermés a été tentée mais s'est révélée être un échec dû à une forte pression parasitaire (milieu tropical). Une autre alternative a été trouvée : solliciter l'atelier Agro-Alimentaire de l'établissement afin qu'il ensache l'aliment sous vide et sous forme congelée. Le résultat a été satisfaisant et cette démarche a permis de faire travailler ensemble 2 classes (CAP ARC et 2de BIT) qui d'habitude se côtoient peu.

Planification du projet qui n'a pas pu aboutir sur le « repas-bilan » en présence des parents pour le 1<sup>er</sup> lot de poulets produits mais qui a été réalisé à la fin du 2<sup>ème</sup> lot.

### **Les évaluation(s) / les indicateurs du déroulement du projet**

Equipe soudée durable dans le projet.

Projet reconduit à la rentrée 2017 : un 2<sup>ème</sup> lot de poulets a été produit, abattu dans nos locaux et un repas a été organisé en présence des parents, des apprenants et des enseignants de la classe.

LES EFFETS

**Les nouvelles pratiques mises en œuvre**

Mise en place d'un atelier de production à vocation pédagogique permettant de responsabiliser les apprenants.

Les élèves gèrent l'atelier de façon autonome sous couvert de l'équipe pédagogique et de la vie scolaire du lundi au vendredi.

### **L'innovation dans l'action**

Développement de l'autonomie et de la réflexion des apprenants.

Réalisation et présentation par les apprenants d'un PowerPoint d'une primo action à vocation agro-foresterie (plantation de zambrovates dans les parcours volailles afin de leur faire de l'ombre). Ce travail a été exposé lors d'une manifestation régionale (avril 2016) à caractère agro-écologique ayant rassemblé 400 apprenants ; Les Agrofert'Iles juniors. Cette manifestation est à nouveau programmée en 2018 et là encore, une présentation des apprenants est prévue lors de ces journées.

En informatique : création d'outils de communication (Power-Point)

En français : support de l'action pour le travail : compte-rendu, prise de parole.

En zootechnie : séries numériques du poids des poulets vifs et abattus (création d'histogramme/ notion de GMQ...).

Découverte des pratiques en agroalimentaire.

### **Les piliers de l'innovation**

Les réformes de référentiels par capacités permettent l'approche par projet, mais également de mieux appréhender le niveau demandé. La capacité incite à « l'opérationnalisation ».

## **Les documents et les outils associés à ces nouvelles pratiques**

Cahier de projet : les élèves notent ce qu'ils font durant les travaux pratiques sur l'exploitation ce qui permet ensuite un retour avec l'enseignant.

Les apprenants s'approprient l'outil informatique par la création de supports qui sont présentés ensuite lors de manifestations diverses : Agrofert'Iles, journées « portes ouvertes » de l'établissement, présentation aux parents...

## **Le retour sur le problème de départ**

Les obstacles de terrain ont été surmontés et nous n'avons pas rencontré d'obstacle à la réalisation à proprement parlé. Au contraire, ce projet a permis de dynamiser l'équipe pédagogique.

## **Les impacts de l'action**

Cette action a été reconduite à la rentrée 2017 car approuvée par l'équipe pédagogique, par les apprenants qui sont demandeurs de ces pratiques mais aussi par la direction. Elle semble inscrite dans les pratiques de l'établissement et devenir pérenne.

Elle permet également par l'utilisation de l'atelier Agro-Alimentaire de mixer des publics.

## **APPROPRIATION**

### **La reconnaissance interne et institutionnelle**

Niveau personnel : Meilleure écoute de l'apprenant. Les rôles sont inversés car l'apprenant en le responsabilisant devient alors « questionneur ».

Recul de l'enseignant de zootechnie qui régulièrement filme les situations, ce qui lui permet alors d'analyser sa séance.

Niveau mutuel : Entraide importante entre l'équipe qui s'est



investie dans le projet et qui dépasse le cadre de l'action.

Valorisation des apprenants mais aussi des enseignants lors du repas partagé avec les parents. Ce repas en dehors de l'aspect gastronomique a été apprécié par tous (enseignants, parents, apprenants, direction, personnels de cuisine).

**Niveau institutionnel** ; Projet pris en compte dans les différents conseils de l'établissement ; Conseil intérieur, conseil d'exploitation et conseil de centre.

Projet connu et reconnu par le SFD.

Projet retenu par l'autre établissement public de la Réunion.

### **Les conseils à l'attention d'un(e) collègue**

Il faut oser, se lancer, ne pas avoir peur et ne pas se créer d'obstacles.

### **VIDEOS**

**Mots-clés** : Agroécologie, Autoformation, Exploitation agricole, halle, atelier, Motivation, engagement, Partenariats

**Voie de formation** : Formation initiale

**Niveau de formation** : V (CAP)

**Initiative du dispositif** : Nationale

**Structure d'appui** : Etablissement National d'Appui

**Référent** : Philippe Thomas , [philippe.thomas@educagri.fr](mailto:philippe.thomas@educagri.fr)

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

**Nature de l'action** : Innovation

**Etablissement National d'Appui** : Agrocampus Ouest

**Action du Dispositif National d'Appui** : PEPIETA

## COMMENTAIRES

Aucune entrée trouvée

## Ajouter un commentaire

Vos commentaires

Vos commentaires

Nom

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

Δ