

Résultat des innovations

Un espace de vente pour faire pratiquer les élèves et nouer un partenariat avec les producteurs du territoire

LPA de Chambray les Tours, Centre-Val de Loire

104 Avenue de la République

37170 Chambray-lès-Tours

Tél : 0247280997

Site web :
<http://www.epl-amboisechambray.fr/lpa-chambray-les-tours/presentation.html>

Responsable : Cécile Touchet – Directrice Adjointe ,

Rédacteur de la fiche : Françoise Zundel, Enseignante en Génie Alimentaire
, francoise.zundel@educagri.fr

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION

La [Charrette](#) est un magasin de producteurs qui a été créé sur le Lycée il y a 8 ans à l'initiative des parents d'élèves. Avec le Lycée, la Chambre d'Agriculture et le Conseil Régional, ils ont réussi à associer 13 producteurs de l'Indre et Loire pour valoriser et promouvoir leurs produits en apportant un support pédagogique professionnel aux élèves. Depuis 2008, cette jeune SARL ne cesse de croître. Elle accueille chaque jour entre 150 et 350 personnes, pour un chiffre d'affaire qui dépasse les 2 millions d'euros.

La volonté de créer un outil professionnel

pédagogique

Le [lycée de Chambray-les-Tours](#), spécialisé dans les filières services, manquait d'un outil professionnel pédagogique pour permettre aux élèves de confronter leurs acquis, de se préparer à aller en stage, découvrir le métier et la relation au client, améliorer leur pratique... De plus, la méconnaissance des produits agricoles et de la clientèle était un frein pour intéresser des élèves plutôt attirés par la vente de textiles, smartphones et autres produits de grande consommation. **L'idée des initiateurs a donc été de tisser un lien entre le lycée et les producteurs locaux, par le biais de la création d'un support pédagogique professionnel pour les élèves, en cohérence avec leur formation.** Cette idée permettait en outre de trouver les leviers de financements avec le Conseil Régional pour implanter un magasin de vente directe au cœur d'une zone de chalandise péri-urbaine.

L'utilisation pédagogique de la Charrette

Des stages professionnels complémentaires

Au quotidien **deux élèves sont en permanence en stage à la Charrette**, par roulement d'une semaine. Ainsi, sur la durée du bac professionnel « *les élèves de « TCVA » y travaillent 3 semaines, et ceux du CAPa « SAPVER » deux fois une semaine sur leurs deux ans de formation* ». Ces stages viennent « en plus » des stages professionnels en entreprise.

Un support de cours concret et vivant

La Charette offre également un support de cours, pour tous les enseignants, que ce soit pour l'enseignement technique et professionnel comme pour l'enseignement général. Par exemple **pour les mises en situation lors des CCF et des examens terminaux, en anglais** l'enseignante fait réaliser des sessions de vente et de découverte de produits à des personnes s'exprimant en langue anglaise (qu'elle mobilise dans son cercle de connaissances). **Les calculs économiques et de**

gestion s'appuient sur les chiffres de l'entreprise, ce qui donne **un aspect concret et réel à l'exercice**, tout comme la réalisation de supports de communication en langue française et anglaise, qui utilisent des compétences en relation avec les outils de traitement de texte (plaquettes, argumentaires, traitement d'images, etc...). Mais c'est aussi un support pour travailler le choix des produits pour les travaux pratiques des élèves de Bac Professionnel SAPAT par exemple.

L'analyse de la pratique professionnelle

Un dispositif de vitre sans tain sert également à **l'observation professionnelle**, sans perturber l'élève placé en situation de vente. Cela permet une évaluation collective en pointant le positif, et en analysant les décisions prises et la relation avec la clientèle, et à **mettre en évidence les aspects non verbaux de la communication** (la distance, le regard...), ce qui n'est jamais facile à rendre concret dans un discours.

Un espace de projets et d'initiatives

Enfin, la Charrette offre également le prétexte à de multiples initiatives et projets pédagogiques, pour **valoriser les productions des élèves, la mobilisation des différentes disciplines générales dans l'action professionnelle** (mathématiques, français, histoire et géographie, biologie...). Ainsi, en relation avec la clientèle, les élèves ont pu quasiment entièrement des projets (la quinzaine du commerce équitable, la vente de fleurs, l'animation du marché de Noël,...).

La valeur ajoutée pédagogique de la Charrette

Ce qui est important, c'est de **contextualiser les enseignements**. *« Quand les élèves sont en stage à la Charrette, ils sont confrontés à de vraies situations professionnelles avec des « vrais clients ». Nous ne nous contentons pas de faire des jeux de rôles artificiels. Nous*

sommes dans l'interaction avec les clients, ce qui permet de travailler ce côté impressionnant pour un jeune d'être confronté à des adultes. Cela permet de travailler en action les capacités relatives aux relations sociales, l'attitude, la posture, la confiance en soi... ».

La mise en situation professionnelle procure également **un espace de responsabilisation avec un véritable enjeu**. Là, immergés dans une entreprise réelle en tant que professionnels, les élèves appréhendent leur formation la mettant en relation avec l'utilité sociale et professionnelle du métier. Ils progressent plus vite et cette mise en situation leur permet de gagner en maturité, à la fois du fait d'un réel enjeu, car La Charrette a des objectifs de performance économique, mais aussi du fait de la présence de l'enseignant et du cadre du lycée qui fait que les élèves sont encore un peu protégés et peuvent expérimenter en se sentant en sécurité.

Outre les aspects « responsabilisant » et « pratiques », le fait de disposer de cet espace de vente qui jouxte le lycée amène à **travailler les représentations que les élèves ont de l'agriculture** et des produits agricoles. En travaillant l'ouverture et la curiosité, mais aussi en s'intéressant à l'approche sensorielle. Ainsi, la découverte de la Charrette commence souvent par une dégustation qui produit un rapprochement entre les élèves, autour de l'idée d'avoir envie de partager, de faire et de se faire plaisir. D'ailleurs l'équipe a pu faire le constat que dans un lycée qui compte jusqu'à 14 nationalités différentes pour 150 élèves, **la gastronomie encourage le dialogue et les échanges autour des saveurs et l'interculturalité**. Un axe qui permet concrètement de travailler à l'acceptation des différences. Mais, c'est aussi un support pour aider à l'ouverture professionnelle : *« Au départ, les élèves des filières TCVA et SAPVER n'ont pas une image positive de la vente. Ils viennent pour travailler dans le secteur de la petite enfance ou avec les personnes*

âgées. Le fait d'être en situation, d'y prendre du plaisir, révèle parfois des intérêts et leur point de vue évolue sur leur diplôme qui leur donne une double compétence avec une chance supplémentaire de trouver du travail ».

Enfin, cet outil pédagogique a un effet directement perceptible sur la mise en valeur des élèves. Ces derniers perçoivent rapidement leurs réussites et **ils y gagnent en confiance et en assurance**. Au travers des évaluations collectives et des évaluations individuelles -qui sont réalisées en collaboration avec les salariés et le gérant de la Charrette-, les élèves mesurent leurs progrès et leur marge de progression, par une confrontation entre l'univers professionnel et l'univers scolaire.

Un atout pour l'animation du territoire et l'image du Lycée auprès du secteur professionnel

Pour les parents, le fait d'avoir un « vrai » magasin de démonstration lors des journées de recrutement est un réel plus. Ils touchent le métier, se font une idée du travail et de la formation plus facilement qu'à travers les intitulés des diplômes.

Au lycée, le personnel de restauration propose régulièrement des préparations à base de produits issus de la Charrette, ce qui permet d'en faire la promotion et de travailler sur la qualité des produits. Cela a un autre impact, c'est que **les élèves reçoivent cette marque d'attention, et se sentent considérés**.

A l'échelle du territoire, le projet étant porté par la profession, il y a **une forte reconnaissance locale**. Mais c'est aussi une porte ouverte en direction des producteurs, qui valorisent leur produits, se font connaître et reconnaître. Plus largement, c'est aussi une vitrine en direction des résidents du territoire qui viennent faire leurs courses et situent le lycée et ses formations.

Poursuivre la dynamique collective et l'appropriation

Pour autant, l'outil ne fait pas tout. **La valeur pédagogique de la Charrette est plus dans l'usage pédagogique que l'équipe en fait**, en cohérence avec les formations, la connaissance des publics, et les relations avec les salariés, que dans le fait de disposer d'un magasin de producteurs. Actuellement, les principaux utilisateurs de la Charrette sont les enseignants de génie alimentaire et de commerce et vente. Mais, le cercle s'élargit peu à peu et tout est fait pour encourager l'équipe éducative à développer des projets associant une pluralité d'objectifs pédagogiques avec une entrée capacitaire. L'un des enjeux fort du lycée est donc d'inviter plus de collègues à mobiliser cet outil, mais aussi de **créer les conditions pour que ces actions soient co-construites avec les élèves**. L'actuelle rénovation du CAPa SAPVER est en cela un espace d'initiatives et d'expérimentation dont l'équipe se saisit déjà pour faire évoluer sa pédagogie (par exemple travailler l'évaluation en situation professionnelle, imaginer des services au territoire à partir de la Charrette, proposer des événements, etc.) et créer les conditions **pour intéresser les élèves, améliorer leur image d'eux-mêmes, et encourager leurs réussites**.

www.lacharrettedesproducteurs.fr

VIDEOS

Date : 3 juillet 2015

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

Voie de formation : Formation initiale

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

Initiative du dispositif : Locale

Structure d'appui : Etablissement National d'Appui

Référent : Claire Coulanges , claire.coulanges@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 : Initiative CAPa

COMMENTAIRES

Aucune entrée trouvée

Ajouter un commentaire

Vos commentaires

Vos commentaires

Nom

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

Δ