

Fiche Action EPA2 : Faire découvrir et valoriser la filière bleu blanc cœur aux apprenants du Lycée

Quelle est l'équipe projet (Saint Lô Thère, profil de l'équipe, partenaires éventuels) ?

L'équipe du projet se compose de la classe de BTS PA 2 mobilité internationale (2022-2023), enseignante responsable, Madame Beauvils, chef cuisinier, Laurent Vendehende, direction, La Chaiseronne, Association Bleu Blanc Cœur, exploitation Bouille de Cauquigny.
Mail : dany.toussaint@educagri.fr



Contexte – problématique de départ

L'élevage porcin de l'épl de Saint Lô Thère est vendu en partie (50%) à la Chaiseronne sous le signe de qualité Bleu Blanc Cœur.

Ce label est une démarche **agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation**, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 (herbe, luzerne, lin...).

Description de l'action

- Décrivez votre action-Quand l'action a commencé?

Projet en trois étapes:

- découverte du label Bleu Blanc Cœur et de son utilité et de ses bienfaits pour les animaux et pour l'alimentation humaine.
- visite de producteurs (porcs et laitier) et comparaison technico économique, zootechnique ... de différents systèmes (classique et Bleu Blanc Cœur).
- création d'outils de communication afin de favoriser la présentation aux collectifs de l'épl de la filière Bleu Blanc Cœur.
- repas Bleu Blanc cœur pour concrétiser le projet.
- remise du prix « Trophée de la nutrition durable » et nouveau repas BBC et local.
 - Dans quel axe du plan EPA2 l'action s'inscrit-elle? Axe 3 et Axe 2 principalement.

Résultats de l'action

- Quels sont les résultats concrets? Valorisation du label BBC et connaissance aux personnels et apprenants de son intérêt, valorisation de la filière porc BBC de l'épl.
- Quelles sont les connaissances produites? Connaissances zootechniques, connaissances nutritionnelles, dégustation des produits.
- Quelles compétences ont été acquises par les apprenants ? par les enseignants? par l'équipe pédagogique? Comparaison des systèmes pour les apprenants. Apprentissage des techniques de cuisine de produits BBC.
- Ce qui aurait pu être amélioré: communication en amont du repas.

Perspectives

- Poursuite du dispositif
- Réalisation d'un diagnostic bord de champ