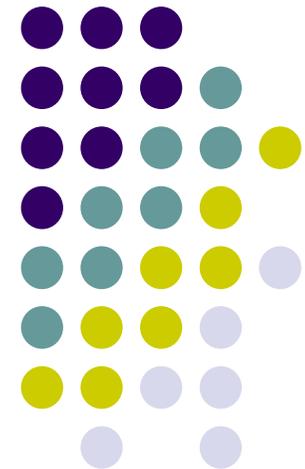


Témoignage EPL Fontaines sud Bourgogne

9 avril 2021



Témoignage EPL Fontaines sud Bourgogne



- Présentation
- Insertion dans le projet de l' établissement
- Restauration
- Impact sur les exploitations
- Impact sur la pédagogie
- Implication dans les projets de territoires

Présentation de l' EPLEFPA Fontaines sud Bourgogne



- 6 centres constitutifs dont 2 exploitations
- 5 sites sur la Saône et Loire
- 1000 apprenants
- 200 personnels
- 7.8 M € budget
- 3 restaurants gérés par l' EPL
- Budget produits alimentaires : 411500€ dont 330 000€ pour site Fontaines



Projet d' établissement

- Intégration des circuits courts
 - Boutique des lycées (2015)
 - CUMA abattoir de volailles (2015)
- MAP produits fermiers sur EPL
- CS Vente de produits fermiers (FC et apprentissage)
- Bac Pro TCVS (LPA rentrée 2021)



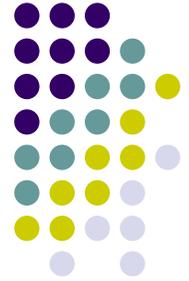
Restauration

- 800 repas/jour sur Fontaines (hors petits dej)
- 200 repas / jour sur autres sites
- Certification "restauration d'excellence" (site Fontaines)
- Intégration produits des exploitations
 - Volailles (hebdomadaire)
 - Lait
 - Viandes bovines et ovines



Restauration

- Contractualisation maraîcher
- Contractualisation producteur yaourts
- Intégration dans le projet de l' établissement:
La restauration est un lieu éducatif
- Valorisation du travail des agents de restauration
- Choix d' un impact budgétaire: 20 000€/an ?
(4.8% du budget dépenses alimentaires et 0.25% du budget de l' EPLEFPA)



Impact sur les exploitations

- Organisation du travail bouleversée
- Investissements conséquents
- Organisation ses systèmes de production adaptée
- **Le circuit court n' est pas LA solution**



Impact sur la pédagogie

- Séquences de cours dédiées (MIL, MAP)
- Stage à la boutique (BTS ACSE)
- CS
- Participation des élèves aux démarches de production

- **Le Plan EAPA2 est un bon prétexte pour interroger notre fonctionnement global**

Impacts sur l' établissement



- Restauration= carte de visite
- Réponse à une demande sociétale
- Rapprochement avec les producteurs
- Donne du sens à nos enseignements

Implication dans les projets de territoire



- Formation des agents de restauration
- Formation des gestionnaires
- Membre du syndicat mixte du Grand Chalon (PAT)