

Jalon 1 : Projet interacadémique « des champs aux assiettes, les lycéens franciliens : organisent les états généraux de l'alimentation ».

Lycée Rosa Parks - Montgeron

Nous avons décidé de faire travailler nos élèves sur une réflexion sur l'origine des aliments qu'ils consomment et nous travaillons sur un aliment qu'ils connaissent bien puisqu'ils le consomment au quotidien : le pain.

Nous avons déjà réalisé plusieurs activités, dans le cadre des séances de SL, dans ce sens :

- **installation de céréales anciennes dans un jardin pédagogique** construit pour l'occasion dans le parc du lycée (plus de 35 variétés de céréales ont été installées grâce à un intervenant extérieur qui nous a fourni des semences et nous a aidé à les installer (M.Guenais) + une parcelle a été ensemencée avec le mélange de céréales anciennes de kokopelli)

- **travail de recherche et réalisation d'un tableau comparatif des grands modes de production alimentaire** : agriculture intensive, raisonnée et biologique. Présentation d'un exposé par groupe sur ces grands modes de production alimentaire devant la classe (communication orale) avec support au choix (diaporama, affiche, vidéo...). Élaboration d'une fiche méthode collégiale "comment communiquer efficacement à l'oral" à partir des travaux présentés.

- participation des élèves à une **formation au compostage organisée par la Maison de l'Environnement locale** (M. Carrion) et un maître composteur.

- **découverte (par vidéos) des modes de production de pain** de façon artisanale et industrielle. Analyse comparative.

- **élaboration collégiale d'une recette de "pain idéal"** : travail en groupes : les élèves travaillent à la réalisation méthodique d'un protocole expérimental permettant de tester l'effet d'un facteur qui leur a été confié (nature de la farine, quantité de sel, quantité de levures, durée de la levée, nombre de levées...)

- **mise en œuvre des protocoles** de confection de pain + **séance de dégustation** organisée en parallèle : les élèves goûtent de nombreux pains différents (12), construisent un tableau comparatif et élaboration d'une carte mentale collégiale permettant de décrire les échantillons goûtés.

-**édition d'une « recette de pain idéale »** à partir des groupes d'experts qui ont travaillé indépendamment chacun sur un facteur en particulier

- **préparation d'une mini-exposition** (affiches réalisées au format A3 par groupes de 2 ou 3 élèves sur différents thèmes) :

- 1- caractéristiques de l'épeautre et de son utilisation dans la fabrication du pain
- 2- caractéristiques de la farine de châtaigne et de son utilisation dans la fabrication du pain
- 3- caractéristiques de la farine de petit épeautre et de son utilisation dans la fabrication du pain
- 4- caractéristiques de la farine de maïs et de son utilisation dans la fabrication du pain
- 5- différences entre levain et levure de boulanger (et conséquences sur les caractéristiques du pain produit)
- 6- les caractéristiques du froment
- 7- les caractéristiques des farines complètes et semi-complètes

- 8- l'intérêt d'ajouter des graines ou des flocons de céréales lors de la fabrication du pain
9- les additifs utilisés dans la fabrication du pain : glutamate, gluten, ... Dans quel(s) but(s)?

- **participation au Greenpeace Film Festival (à partir de lundi 14/01)** avec visionnage et vote pour le film « le champ des possibles » + « planète lait » + « bientôt dans vos assiettes de gré ou de force » (semaine du 14 janvier)

A venir : **Visite des locaux de notre partenaire** (dans le 94) + **sortie scolaire (fin de printemps au château de La Roche Guyon** et notamment de son potager pédagogique où des céréales anciennes sont installées comme dans notre jardin pédagogique)(visite accompagnée par le personnel du château ayant en charge l'entretien de ses espaces verts)

+ **candidature déposée à la Fascination of Plants Day** auprès de l'INRA Versailles qui permettra à nos élèves si notre candidature est retenue, de rencontrer des chercheurs et de participer à des ateliers variés concernant la production végétale.

Notre partenaire : Belledonne boulangerie artisanale.

Notre contact : Mathias Sportis.

Temps 1 : Analyse des engagements de l'entreprise et de ses caractéristiques

Boulangerie qui fournit de nombreux points de vente dont la Biocoop locale (Montgeron 91230).

Méthodes de travail artisanales : utilisation de levain traditionnel « maison ». Façonnage à la main, levée de plusieurs heures (=fermentation lente), cuisson en four à sole.

Cette boulangerie artisanale obéit à une charte qui lui permet de **défendre des valeurs multiples** auxquelles nous souhaitons sensibiliser nos élèves afin de leur permettre de dégager les nombreux enjeux associés à la production alimentaire :

- **Utilisation de 100% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et certifiés par un organisme indépendant.** Le contrôle est effectué chaque année par Ecocert. 75% des farines utilisées sont labellisées « bio partenaire » : farines de blé (T80, T110 et T150) et de petit épeautre dans tous les fournils et farine de seigle dans le fournil alpin. L'action se poursuit pour étendre ce principe à d'autres matières premières et à l'ensemble des fournils de la boulangerie Belledonne (trois ateliers de boulangerie : en Rhône-Alpes (Pain de Belledonne SAS - 73110 La Croix de la Rochette), en île de France (Alpi Bio – 94 440 Santeny) et en Midi-Pyrénées (Occitan Bio – 31140 Aucamville).

- **Maintien du tissu rural et souci de la relocalisation de l'économie** : autour des fournils, la boulangerie organise des partenariats durables avec des agriculteurs et des meuniers pour des approvisionnements en filières directes et locales assurant une rémunération juste et un développement pérenne des activités.

- **L'humain au cœur de la fabrication** : de l'ensemencement du levain par simple mélange de farine et d'eau jusqu'au façonnage des pains, de nombreuses tâches sont effectuées par des gens de métier ; le geste accompagne, transforme et nourrit la matière ce qui garantit une qualité artisanale inégalée.

- **Exigence de qualité** : les farines sont issues de moutures à la meule de pierre pour préserver la richesse nutritionnelle des céréales, le sel utilisé est un sel gris de Guérande

récolté à la main... Utilisation d'ingrédients peu raffinés, riches en oligo-éléments, sels minéraux, vitamines et énergie.

- **Préparation de plusieurs recettes permettant d'encourager l'éveil gustatif des consommateurs** : pains aux graines, pains aux céréales variées, pains complet ou semi-complet ou intégral, pains à la levure bio... Belledonne propose aussi des produits adaptés aux consommateurs sensibles au gluten comme des pains à base de farine de riz.

- **Limitation de l'impact écologique au quotidien** : réduction des emballages, choix des matériaux, approvisionnements directs et locaux autant que possible, contrats d'énergie verte, tri sélectif. En 2012, les locaux du siège de l'entreprise ont été bâtis selon les principes d'éco-construction (bâtiment BBC, panneaux solaires, récupération des eaux de pluie...) et selon une organisation feng shui (bureaux, ateliers et espaces verts).

Temps 2 : Visite des locaux, rencontre des acteurs de l'entreprise et étude détaillée des perspectives de l'entreprise. A venir.