



## Semaine du développement durable : « Une alimentation écoresponsable » au Lycée Agro-Viticole de Bordeaux-Blanquefort

*Dans le cadre de la semaine du développement durable, du 1<sup>er</sup> au 7 avril 2012, le Lycée Agro-Viticole organise au sein de son établissement, des actions d'information et de sensibilisation à destination des jeunes. La semaine s'articulera autour de repas à thématiques bio, de stands, d'interventions de nos partenaires, d'une conférence-débat, de la diffusion d'un documentaire ainsi que d'autres événements à découvrir.*

### Pour un enseignement agricole durable

L'enseignement agricole au sein du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Aménagement du Territoire a pour mission de former les futurs acteurs du monde agricole et de participer à la mise en œuvre des politiques publiques. Les années deux mille ont mis en évidence l'importance de l'agriculture face aux défis de l'alimentation, de la préservation des ressources naturelles et de l'aménagement des territoires. L'agriculture constitue l'un des domaines les plus porteurs d'avenir qui soit. Il apparaît indispensable de prendre en compte sa dimension plurielle et transversale et de démontrer que les enjeux agricoles, alimentaires et ruraux sont au cœur des problématiques du XXI<sup>ème</sup> siècle. Notre démarche s'inscrit donc ici dans le cadre d'une chaîne multifactorielle : alimentaire, de solidarité, de valeur ajoutée. Elle est une action complémentaire à l'évolution de l'offre alimentaire du Lycée Agro-Viticole.

### La Semaine du Développement Durable : des actions du 2 au 6 avril

Lors de ces journées, les thématiques abordées vont traiter du lien entre alimentation et santé. Elles font le constat de nos habitudes alimentaires et passent par l'éducation, les pratiques sportives et le lien social pour informer et sensibiliser sur l'empreinte écologique de l'alimentation, le gaspillage alimentaire, l'approvisionnement en circuits courts ou équitables, la saisonnalité des produits et la consommation des fruits et légumes, ainsi que sur la réinsertion professionnelle.

### Au programme : des menus à thématiques bio, des dégustations et la présence de partenaires extérieurs

- Diffusion du documentaire « Global Steak, demain nos enfants mangeront des criquets »
- Intervention d'un apiculteur : présentation d'une ruche sous vitrine, du métier, importance des abeilles...
- Intervention de l'association « Question de culture » : la réinsertion professionnelle vers l'agriculture est-elle possible ?
- Conférence-débat : « L'aliment, l'ingrédient, le nutriment, l'atome : que mange-t-on ? »
- Stand de sensibilisation : empreinte écologique, quel est le coût carbone d'un repas ?
- Intervention de « Oh ! Légumes oubliés » : l'abondance alimentaire n'a qu'un demi-siècle d'existence
- Chocolats issus du commerce équitable, le sucre, les saisons...

### Mercredi 4 avril : « la réinsertion professionnelle vers l'agriculture est-elle possible ? »

M. Richard Chollon, responsable de l'association « Question de culture » interviendra auprès des jeunes afin de présenter l'association et la démarche engagée. Acteur de l'économie sociale et solidaire, notre partenaire mène, entre autres, des activités de maraîchage biologique en jardin d'insertion, favorise la réinsertion socio-professionnelle des publics en difficulté, ou encore propose l'achat, le nettoyage, la préparation et la livraison de légumes aux cuisines collectives.

« Question de culture » propose des légumes sans transformation, ou des légumes épluchés, lavés et découpés à la demande, et des soupes élaborées à partir de leurs légumes. Les épluchures sont ensuite réutilisées pour le compost du jardin. Ainsi, l'association limite le gaspillage, les poids transportés et évite aux restaurations collectives le traitement des déchets organiques. Il est donc important de souligner la mise en œuvre de ce circuit court et la triple démarche engagée, à la fois environnementale, sociale et économique.