



Thèmes

- Communication-sensibilisation
- Lutte contre le gaspillage
- Restauration collective
- Bio
- Circuits courts
- Equilibre alimentaire
- Social
- International

Année de lancement : 2015

Etablissement

EPLEFPA chartres La Saussaye

28630 SOURS

Site internet :

legta.chartres.educagri.fr

Contact : Fanny BOUCHUT

fanny.bouchut@educagri.fr

L'EPLEFPA de Chartres La Saussaye développe « Le Pain de La Saussaye », un pain local, issu de blé cultivé dans l'établissement puis transformé en farine localement. Le pain est fabriqué par les apprentis du CFAI et consommé dans l'établissement

ORIGINE

Projet né dans l'établissement avec la volonté de développer un circuit court local avec des partenaires du territoire.

OBJECTIFS

- Développer un circuit court local dans l'établissement
- Mettre en valeur les produits du terroir, issus des circuits courts et valoriser la production agricole des anciens apprenants
- Sensibiliser le personnel de l'établissement
- Développer un partenariat avec le CFAI (*Centre de Formation des Apprentis de l'Industrie*) de Chartres

LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

- Action portée par l'économat et le personnel de restauration
- Equipes pédagogiques
- Exploitation agricole

LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

Les apprenants lycéens, étudiants, apprentis et stagiaire de l'établissement.

PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

- Introduction de produits issus des circuits courts dans les repas du self
- Sensibilisation au self avec les apprentis du CFAI et les étudiants
- Présentation du projet le jour du marché fermier
- Travail de prises de vue photo et conception d'un immense panneau sur le projet.

LIEN AVEC LA FORMATION

Développer le lien avec les anciens apprenants en valorisant leurs productions

PARTENAIRES

- Le CFAI de Chartres
- Produits de « Terre d'Eure et Loir »
- DRAAF Centre Val de Loire
- Exploitations agricoles
- Minoterie VIRON

