



Thèmes

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

Année de lancement :
2015

Etablissement

EPLEFPA des Pyrénées
Atlantiques

64

Site internet :

pau-
montardon.educagri.fr

Contact Pascal Lopez

pascal.lopez@educagri.fr

L'EPLEFPA de Pau Montardon lutte contre le gaspillage alimentaire

OBJECTIFS

- Réutiliser des invendus pour les transformer en plats élaborés
- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'actions concrètes
- Permettre aux apprenants d'acquérir des connaissances sur le fait alimentaire d'une part et de développer des compétences en gestion de projet d'autre part

LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

- CFAA 64 (*Centre de Formation d'Apprentis en Agriculture*)
- CFPPA (*Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole*) des Pyrénées Atlantiques
- Halle Technologique de Montardon

LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

- Les apprenants : lycéens, étudiants, apprentis et stagiaire de l'établissement
- Professionnels (GMS, magasins de producteurs)
- Elus
- Public reçu dans l'établissement

PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

- Récupération de 200 kg de fruits et légumes dont 70 kg inutilisables : transformations des invendus en soupes, veloutés, confitures, clafoutis, rouleaux de printemps, gratins...
- Organisation d'une "disco dégustation" : dégustation réalisée dans une ambiance conviviale et musicale.
- Réalisation d'une exposition photo itinérante afin de montrer l'ensemble des actions réalisées par l'EPL avec possibilité d'utiliser le support pour différents évènements.
- Participation à l'exposition universelle de Milan avec conception d'un questionnaire sur le gaspillage en 3 langues : 150 réponses recueillies.

LIEN AVEC LA FORMATION

- Projet coordonnée par les étudiants en BTS STA 2ème année (*Brevet de Technicien Supérieur Agricole –Sciences et Technologies des Aliments*)
- Stagiaires adultes en CAP agro - alimentaire (*Certificat d'Aptitude Professionnelle*) : transformations des fruits et légumes
- Apprentis en Bac Pro BIT (*Bac pro Bio-industries de transformation*) : suivi photo
- Jeunes en Bac STAV (*Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant*) : conception d'un livret sur l'accommodation des restes

PARTENAIRES

- Géant Casino de Lons
- Le Marchée de Galatée (Lescar)