Fiche « Ils l'ont fait, c'est possible! »

Lycée Agricole Provence Verte

Fiche Rédigée par Marie Lagneau et Christian Brayer du Lycée Saint-Maximin

Table des matières

Présentation....3
1) Un premier pas dans la transition énergétique : Installation de 650 m² de panneaux solaires photovoltaïque : 4
2) Changement de nom pour un meilleur ancrage territorial et une valorisation des métiers de l'agriculture 4
3) Développer une coopération multi-acteurs au service de l'enseignement agricole 5
a) DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE : Projet réalisé.... 5
b) Construction de la Légumerie : 6
c) Et la permaculture et la reconnexion à la nature dans tout ça !!.... 7
d) Parce que la réalisation d'un projet entraine une réaction en chaîne !! 7
4) L'humain au cœur de la pédagogique.... 8
a) La pédagogie/l'équipe éducative au service des élèves.... 8
b) Un accès à l'école pour toutes et tous :.... 8

l'agora
colibris faire sa part

Présentation

Le Lycée Privé Provence Verte est un établissement implanté dans la commune de Saint-Maximin la Sainte Baume (83) depuis plus de 60 ans. Son directeur est Mr Christian Brayer depuis septembre 2006.
Ingénieur agronome de formation, Christian Brayer est particulièrement sensible à tout ce qui touche l'Education, au sens de la Vie et a le souci de l'Humain ; Il est également soucieux du développement d'une dynamique territoriale ainsi que de la transition agro-écologique.

Le lycée est structuré pour accueillir entre 480 et 500 élèves, dont 195 internes, de la classe de quatrième au Baccalauréat Technologique STAV ou Baccalauréat Professionnel. Il possède une classe préparatoire au concours d'entrée à l'école d'infirmières. Il propose également une classe de Seconde Générale, avec un enseignement d'exploitation orienté vers l'hippologie et l'écologie. Le lycée accueille aussi 40 apprentis en CAP agricole ainsi qu'un certificat de spécialisation tractoriste, et depuis septembre 2018, y est enseignée une certification de « transformation et commercialisation des produits fermiers ».

Le projet d'établissement

L'établissement incarne des valeurs éducatives et humaines fortes qui valorisent prioritairement la réussite des jeunes et le développement de la personne en mettant toujours en valeur les réussites des jeunes. Ce choix fait par la communauté éducative et le conseil d'administration de l'établissement, répond à une nécessité d'offrir aux élèves un milieu de vie dans lequel chacun a sa place et où tout le monde se connait. Le lycée, lieu d'accueil, de travail, de ressources et de convivialité veille à l'équilibre entre les différentes activités proposées : cours, travail personnel, détente, activités professionnelles et culturelles, ouverture sur le monde et sur l'Europe plus particulièrement en coopération internationale.

Ancré dans son territoire « La Provence Verte », le lycée a l'ambition de favoriser la dynamique agricole et de services en milieu rural. En plus d'être en constante réflexion d'amélioration de ses pratiques d'accompagnement des jeunes, le lycée s'est donné pour mission, de maintenir du foncier, d'installer des jeunes, de créer des outils collectifs au service de la profession agricole, de fournir la restauration collective avec des produits locaux, bio, sains et de qualité.
Inscrit dans une démarche de développement durable, ainsi que de certification bio, le lycée Provence verte s'est engagé depuis une dizaine d'années sur la mise en place de ces différents projets, conduisant ainsi l'établissement vers plus de résilience à la fois énergétique, économique, qu'alimentaire tout en travaillant à son ancrage territorial.

Chronologie des projets développés :

2009: Installation panneaux solaires photovoltaïques sur le toit des bâtiments du lycée

2009: changement de mode de restauration : de la fourche à l'assiette

2010: Changement de nom pour un meilleur ancrage territorial

2015 : Construction d'une légumerie

2015: Construction d'une micro-crèche

En continue : réflexion pour constamment améliorer l'accompagnement des jeunes dans l'élaboration et la réalisation de leur projet de vie / professionnel

l'agora colibris faire sa part

1) Un premier pas dans la transition énergétique : Installation de 650 m² de panneaux solaires photovoltaïque :

Tout a commencé il y a environ 9 ans. Engagés dans une démarche de développement durable, le chef d'établissement et le Conseil d'administration ont décidé d'engager le lycée vers plus de résilience énergétique. Produire son énergie tout en préservant l'environnement, et surtout utiliser une énergie largement présente dans la région du Var, le soleil, était une évidence et un enjeu. Installer des panneaux photovoltaïques sur ses bâtiments fut une décision mûrement réfléchie. Plusieurs mois de discussions, demandes de devis, recherches de financements, études de faisabilité, etc.…, avant la décision finale.

Une des contraintes à laquelle a dû faire face le lycée, est sa mise en conformité sous le contrôle des pompiers et des Bâtiments de France pour la pose des panneaux. En effet, le lycée se situe sur le périmètre historique de la Basilique de Saint-Maximin-La-Sainte-Baume et l'installation des panneaux doit répondre à des contraintes de sécurité.

Pour le montage financier, une société privée s'est associée au lycée pour mener à bien le projet. L'établissement a financé 120 m² de panneaux et la société Enéovia a pris en charge le reste. Au total 650 m² de panneaux photovoltaïque. Le lycée lui loue une partie des toitures et les revenus sont répartis proportionnellement.

Côté chiffre, les deux partenaires ont bénéficié des anciens tarifs de rachat d'électricité, à 60 ct/kW. Ce qui permet d'amortir rapidement l'investissement, en cinq ans. De plus, la production a permis de compenser la facture énergétique. Le lycée consommait annuellement 20 000 euros en électricité par an, et la centrale solaire a permis de rapporter 12 000 euros par an. Cet argent économisé sert depuis à alimenter les projets du lycée.

Même si l'objectif n'est pas lucratif, la rentabilité de l'opération est importante, ne serait-ce que d'un point de vue pédagogique. En effet, cette installation photovoltaïque de 650m2 sert de support pédagogique aux enseignants qui sensibilisent ainsi les élèves aux énergies renouvelables et à la production d'énergie. Les jeunes sont fiers de montrer le nombre de KWH produits par la centrale qui s'affiche sur le compteur !! Les élèves ne sont pas les seuls à s'intéresser aux toitures solaires de l'établissement. Quelques agriculteurs sont également venus voir les installations et ont depuis fait de même dans leurs exploitations. Les initiatives du lycée peuvent servir de base à ceux qui veulent se lancer. Cela participe ainsi au développement du territoire.

À cette époque, le lycée Provence verte, fut le premier lycée de France à développer ce type de projet et à installer des panneaux solaires photovoltaïques. Cette initiative est un bon moyen de faire la promotion du lycée et de l'enseignement agricole, qui est trop souvent dénigré.

2) Changement de nom pour un meilleur ancrage territorial et une valorisation des métiers de l'agriculture

Avant 2010 le lycée s'appelait LEAP : Lycée d'enseignement agricole privé. Les lycéens et l'ensemble de l'établissement bénéficiaient d'une image négative, image agricole souvent associée à des connotations péjoratives : « *t'es qu'un paysan, tu vas là parce que tu ne peux pas faire autre chose, c'est nul…. T'es un bouseux, etc.* ». Le lycée agricole étant considéré comme une voie de garage…

Dans le cadre de cette initiative de redorer l'image du monde agricole, le lycée a mis en place un sondage auprès des élèves, de la communauté éducative, des parents, des membres du CA, ainsi que des professionnels du monde agricole afin de trouver un nouveau nom collant d'avantage à la vie et la philosophie que souhaite porter l'établissement.

Le nom retenu a été : **Lycée Privé Provence Verte** qui correspondait finalement à celui même du territoire sur lequel le lycée est implanté. Petit à petit le regard extérieur et de l'ensemble de la communauté qui compose l'établissement a commencé à changer.

l'agora colibris faire sa part

Quel hasard ! car en juillet 2016, lors du regroupement des communautés de communes « Comté de Provence », » « Sainte Baume Mont-Aurélien » « Val d'Issole » « Provence Verte » le nom choisi pour ce grand territoire peuplé de 100 000 habitants a été **Provence Verte**. Rien de mieux, pour un lycée agricole dont l'une des missions est d'être acteur source sur son territoire !

Dans cette intention d'implantation territoriale, le nom fut une des étapes. Mais l'envie était d'aller plus loin, en créant et développant des partenariats avec des acteurs économiques locaux : maraichers, éleveurs d'ovins, cave vinicole, producteurs de fruits, associations, etc.

Ces partenariats ont non seulement permis de proposer de nouveaux possibles en terme d'enseignements ou d'apprentissages pour les élèves, mais ont également contribué à favoriser le développement économique local.

3) Développer une coopération multi-acteurs au service de l'enseignement agricole

a) De la Fourche à la Fourchette : Projet réalisé.

Projet porté par le chef d'établissement soutenu par le conseil d'administration.

La restauration scolaire et l'Hôtellerie étaient assurées jusqu'en 2009 par un prestataire externe, et correspondait à 100 000 repas par an pour le lycée, et 40 000 repas par an pour deux autres établissements.

Toujours dans une démarche de développement durable et de cohérence entre les enseignements proposés dans l'établissement et l'envie de proposer une alimentation saine, de qualité et de saison aux lycéens, le projet restauration : de la fourche à la fourchette devint une étape obligée.

Plusieurs études financières ont été réalisées pour s'assurer de sa faisabilité et anticiper les investissements financiers et humains nécessaires. Une contrainte financière majeure à respecter : maintenir le coût du repas à 4,50 euros dont 2 euros pour les salaires ou autre, et 2,50 euros pour les denrées et les fluides.

Il a fallu réfléchir à la réorganisation globale des cuisines mais aussi aux moyens humains. Ainsi, il fut proposé au chef cuisinier et au personnel de cuisine de changer de statut et de devenir partie intégrante du personnel du lycée.

Mr Couratier, le cuisinier, devint le chef cuisinier officiel du lycée et la principale cheville ouvrière dans la suite de la concrétisation du projet. Il a établi la carte des menus au mois, défini les produits et quantités nécessaires pour cuisiner les repas, le tout en maintenant un budget prédéfini par le chef d'établissement et le CA. Pour cuisiner local et de saison, Mr Couratier a également eu pour mission de développer les partenariats nécessaires pour alimenter les cuisines. Dans un premier temps, il se dirigea vers les enseignants et formateurs des filières maraichage et élevages qui supervisent la ferme du Lycée. Puis, dans un second temps il est allé à la rencontre des producteurs locaux pour compléter son approvisionnement.

Alimenter le restaurant avec principalement des produits frais et locaux en partie avec ceux de la ferme du lycée : bio et local… c'est l'idéal ! Les élèves qui travaillent dans les serres ont le plaisir de retrouver dans leur assiette la salade ou les radis cueillis le jour même, les yaourts fabriqués la veille et les poulets élevés au lycée labellisés BIO.

Tout ceci redonne du sens à ce qu'ils font et leur montre l'importance de leur travail.

Une réelle reconnaissance pour les jeunes. Un vrai projet d'établissement !!

Créer des partenariats avec des producteurs locaux a ainsi permis de tisser du lien entre le lycée et les professionnels du territoire. À ce jour, en plus de la production réalisée au sein de l'établissement, la restauration est alimentée par des maraichers, éleveurs d'ovins, caprins, bovins ou volailles locales.

l'agora colibris faire sa part

Tout ceci a engendré des rapports différents et une posture différente du personnel de restauration. D'avantage d'implication et de reconnaissance au sein de la communauté éducative. Ils sont reconnus comme membre à part entière de la Communauté.

Nous constatons aujourd'hui que sur la commune de Saint-Maximin plus de 4000 repas sont servis en RHD (restauration hors domicile), secteur à développer et porteur d'emplois sur la commune et alentours. Afin de favoriser une production locale et de répondre à un réel besoin de transformation en local, l'idée de construire **une légumerie** au sein du lycée a émergé.

b) Construction de la Légumerie :

Projet porté par le chef d'établissement, les enseignants volontaires souhaitant participer au projet, et soutenu par le CA.

Ce dispositif est porté par un GIE (groupement d'intérêt économique) et par le lycée.

Ce projet a nécessité un investissement global de 450 000 euros, dont 100 000 euros pour les panneaux solaires, principalement financé grâce à des subventions de la région, du département et la taxe d'apprentissage.

Le bâtiment de 300 m2 est quasiment autonome en énergie, avec 300m2 de panneaux photovoltaïques en autoconsommation.

La légumerie, ouverte en mai 2016, est un outil collectif, qui permet à 12 maraîchers, producteurs locaux d'y trier, éplucher, conditionner leurs produits, et de fournir les cantines de deux collèges et d'un lycée public, à hauteur d'un repas bio par semaine. En contrepartie, moyennant une participation annuelle n'incluant que les coûts de fonctionnement et non d'investissement, les professionnels dispensent une pédagogie pratique aux élèves des filières concernées. Le chef cuisinier y intervient également en tant que co-responsable d'exploitation-transformation et commercialisation.

Une AMAP en partenariat avec des producteurs locaux bénéficie également des services de la légumerie, et permet aux élèves de participer à la remise des paniers aux adhérents. Une autre façon de leur faire découvrir un débouché potentiel de leur future activité.

- Épi de blé :

En travaillant sur des logiques territoriales horizontales et pour aller encore plus loin dans ce développement territorial, un Groupement d'Intérêt Économique, baptisé "Epi de blé", s'est récemment créé pour mettre en place une fabrique collective.

L'union faisant la force, cinq éleveurs bio de la Provence verte, un céréalier et le lycée Provence Verte ont monté un Groupement d'Intérêt Économique, baptisé "Epi de blé" pour créer cette fabrique collective.

De nombreux petits élevages de volailles de chair et/ou de poules pondeuses bio, créés ces dernières années dans le Var, ne disposent pas, en raison de la pression foncière, de terres où cultiver les céréales nécessaires à nourrir leurs animaux.

À environ 900 euros la tonne, l'achat de cette alimentation représente une charge trop importante pour ces petites exploitations.

La fabrique collective est située au sein du lycée agricole de Saint-Maximin, qui a investi dans le matériel nécessaire à cette installation de stockage et de fabrication (45.000 euros) grâce à la taxe d'apprentissage. Le lycée faisant lui aussi de l'élevage de poulets bio (environ 1200 pour la restauration scolaire et la RHD), et de la production des céréales, est également gagnant. Dans un but pédagogique, les lycéens et apprentis sont associés par les utilisateurs aux travaux de manipulations et de fabrication. Cela a pour intention d'aider à l'installation de jeunes, car il y a plus de 3000 petites bouches à nourrir.

Grâce à ce partenariat, le coût des aliments pour les poulets est passé de 900 euros la tonne à une fourchette de 435 à 510 euros la tonne. C'est un circuit gagnant-gagnant.

c) Et la permaculture et la reconnexion à la nature dans tout ça !!

Fortement investit dans la valorisation du monde agricole et dans le développement économique de ces activités sur le territoire de la Provence verte, le lycée est également soucieux de transmettre une ouverture d'esprit aux élèves en les initiant à des pratiques pas toujours bien intégrées ou comprises dans le monde agricole classique.

C'est ainsi, que l'association Mycelli'ohm est venue transmettre aux lycéens et lycéennes des savoirs, savoir-faire et savoir-être permettant plus de résilience, d'autonomie et d'interactions bénéfiques des personnes et communautés humaines en lien avec leur environnement direct et leur territoire. Pour mettre en pratique la théorie acquise en classe, ils ont ensemble conçu et réalisé un projet d'aménagement basé sur des principes et des stratégies permacoles en les adaptant au mieux au terrain d'expérimentation, qui était la cour du lycée. Premier petit champ d'expérimentation avant d'extrapoler ces principes sur des échelles plus grandes, en plein champ (https://www.youtube.com/watch?v=x5GC3G7jks0).

d) Parce que la réalisation d'un projet entraine une réaction en chaîne !!

Création d'une plate-forme agricole multimodale pour favoriser les circuits courts, et les productions locales. Un abattoir pour petits animaux, découpes de gros animaux, atelier de transformation des viandes, des silos à grains.

Objectif : mutualiser et organiser une filière bio d'alimentation animale avec des producteurs en circuit court.

Un point de vente collectif : volailles, bœuf, produits de saison, fromages, yaourts, légumes variés, fruits. Ce PVC pourra constituer un débouché pour les agriculteurs nouvellement installés.

Cet espace mutualisé sera mis au service des agriculteurs. La combinaison de ces différents outils permettra de développer des actions concrètes pour le développement agricole pourvoyeur d'emplois et de favoriser également l'installation de jeunes agriculteurs. Les liens entre la population, les lycéens, et les professionnels y seront privilégiés.

Financement du projet LEADER et FEADER (fonds européens agricoles pour le développement rural)

Deux espaces - tests ont été créés dans le cadre du pôle agricole et un partage de matériel de semis entre 4 maraichers est en cours. Le lycée Privé Provence Verte, par le biais de l'agglomération Provence Verte a été primé au Salon de l'Agriculture, en vue de mettre en place le Projet Alimentaire Territorial de l'Agglomération de la Provence Verte. Le projet débutera le 1 juin 2018

l'agora colibris faire sa part

Ceci est unique en France : une collectivité territoriale « l'agglomération » confie à un lycée Agricole la mission de mettre en place un Projet Alimentaire Territoriale.

Lycée 0 déchet en partenariat avec l'association « Eco-sciences Provence » et le SIVEDNG.

Travail sur le long terme en Prospective sur l'Ecole du XXIème siècle ……Architecture, espace de travail, co-construction, nouvelle technologie dans les enseignements, etc…

4) L'humain au cœur de la pédagogique

a) La pédagogie/l'équipe éducative au service des élèves

L'établissement veille aux qualités éducatives et de développement de la personne en mettant toujours en valeur les réussites des élèves. Ce choix fait par le conseil d'administration de l'école répond à une nécessité d'offrir aux élèves un milieu de vie dans lequel chacun a sa place. Les priorités restent le « bien être » de tous les élèves et leur réussite scolaire et personnelle. L'objectif de l'équipe éducative est de trouver pour tous les élèves une solution tournée vers leur réussite scolaire et/ou personnelle. Une éducation ambitieuse refusant l'échec et l'abandon du jeune.
Ainsi, afin de pouvoir accompagner les jeunes plus fragiles et ainsi éviter le décrochage scolaire, un poste d'éducatrice spécialisée a été créé il y a 6 ans. Tout d'abord financé par la Fondation de France dans le cadre du projet de lutte contre le décrochage scolaire, le poste de l'éducatrice est maintenant intégré dans le budget du lycée.

Parce qu'il n'est pas toujours facile de savoir quelle voie, quelle direction professionnelle choisir, certains élèves se retrouvent en décrochage scolaire… Chaque année, environ une dizaine de jeunes en difficulté et en risque de décrochage sont accompagnés individuellement afin de leur permettre de s'essayer dans différents domaines et ainsi trouver leur orientation professionnelle.
Cet accompagnement se fait en lien avec leur famille et l'ensemble de la communauté éducative du lycée : les enseignants, l'équipe de Vie scolaire et le chef d'établissement. Ce dispositif permet aux élèves de découvrir et d'expérimenter plusieurs métiers par le biais de stages et d'ateliers. En parallèle, des entretiens individualisés sont réalisés afin de les aider à verbaliser leurs envies et leur permet de retrouver confiance en eux. Ainsi, petit à petit, leur avenir se dessine.
Pour permettre cet accompagnement au plus proche de l'élève et la coopération de l'ensemble de l'équipe éducative, il est nécessaire que celle-ci se connaisse bien et que les membres qui la constituent sachent travailler ensemble. En effet, quels que soient la fonction que chacun occupe et le métier qu'il exerce, il contribue à la qualité du travail accompli, à la cohésion de l'équipe et à la convivialité. Cette cohésion et cette convivialité se travaillent dans le temps, c'est pourquoi la volonté du lycée est d'avoir une équipe stable, cohésive, construite sur le long terme avec des embauches qui se font par conséquent sur le long terme.
L'équipe pédagogique et éducative possède comme ambition commune de faire réussir tout jeune, malgré ses difficultés.
A l'internat, cela donne un climat de confiance et de sécurité avec les internes.
Paroles des élèves : https://www.youtube.com/watch?v=AfvwwmYQ_4o

l'agora
colibris faire sa part

b) Un accès à l'école pour toutes et tous :

Afin de permettre à des jeunes en difficultés sociale ou familiale et pouvant suivre une scolarité ordinaire de vivre en "Inclusion "et de faciliter, ainsi leur réintégration lors de leur sortie de l'institution, une convention tripartite a été signée entre le Conseil Départemental, l'Association des Apprentis d'Auteuil et le Lycée. L'établissement accueille en internat 4 à 5 jeunes de la MECS (Maison d'enfants à caractère social) de Toulon. Cela apporte de la mixité sociale ainsi que des changements de regard de part et d'autre. Une assistante sociale de la Maison d'Enfants les accompagne, le lycée bénéficie également de cet apport par le biais d'une collaboration étroite avec Laetitia, Educatrice spécialisée au Lycée Dans ce dispositif, tout le monde est gagnant. C'est sur la base du volontariat que les jeunes sont accueillis au lycée.