

Valorisation des produits

De l'exploitation école

Niveau concerné

BTS MV, BAC PRO TCV & HORTI, STAV
PRODUCTION, COLLEGE

Période et lieu

Toute l'année
Exploitation Ecole

Contexte

Grâce au support technique de l'exploitation école (maraichage, horticulture, atelier jus de pomme, brasserie, allaitant, laitière et ovine), les étudiants ont différentes ressources pour étudier des exemples concrets sur la diversification d'une exploitation, la transformation et la valorisation de celle-ci grâce au magasin. EPA incite à éduquer les jeunes à produire autrement mais aussi à consommer autrement. C'est dans ce cadre que le groupe Institut de Genech souhaite développer le principe de fourche à la fourchette à travers le circuit court de nos produits. Dans cette dynamique, le groupe Institut de Genech souhaite renforcer ces liens avec le territoire pour travailler sur des plans alimentaires en cohérence avec la loi Egalim.

Objectif

- Consommer responsable (local et de saison)
- Proposer des produits avec divers conduites (bio, agroécologie, race locale)
- Proposer des sources de Travaux pratique sur le suivi ou la création d'un produit
- Prouver l'intérêt de la diversification et les plus-value potentiel
- Communiquer sur un savoir faire

Activités menées

- Atelier jus de pomme, création d'un nouveau packaging
- Apprendre à cuisiner
- Lait : fournit le matin à la cantine, projet fromagerie
- Production Houblon, fabrication de bière
- Mouton boulonnais, Suivi de la croissance des agneaux. Valorisation au magasin
- Bœuf flamand Ecopaturage : suivi de croissance, bœufs de carbonnade flamande
- Fleurs : production pour le magasin, mise en

Suivez l'évolution des
projets sur notre groupe
Facebook :
[Enseigner à Produire
Autrement – Groupe IDG](#)