

MAISONS FAMILIALES RURALES
MÉDITERRANÉE



Former à produire et consommer autrement

NATURE
ENVIRONNEMENT

BÂTIMENT

COMMERCE
ÉQUITABLE

ALIMENTATION

SOCIAL
PETITE ENFANCE

AGRICULTURE

ÉCONOMIE
SOLIDAIRE



LES MFR
CHOISSENT
DE «FORMER»

Former c'est :

- Savoir-être ou savoir-faire, ce à quoi on s'engage à éduquer.
- Considérer la globalité de la personne.

RÉUSSIR
autrement

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



www.mfr-provencelanguedoc.com

Le développement durable

Qu'est ce que la démarche Agenda 21 ?

Le développement durable (ou Agenda 21) est une forme de **développement économique** ayant pour objectif principal de concilier le **progrès** économique et social avec la préservation de l'**environnement**, ce dernier étant considéré comme un **patrimoine** devant être transmis aux générations futures.



Il doit constituer une réponse aux préoccupations relatives aux impacts de nos activités sur l'environnement et sur les hommes et doit prendre en compte simultanément **l'efficacité économique, l'équité sociale et la qualité environnementale**.

- ▶ **Efficacité économique**, il s'agit d'assurer une gestion saine et durable, sans préjudice pour l'environnement et le social,
- ▶ **Équité sociale**, il s'agit de satisfaire les besoins essentiels de l'humanité en logement, alimentation, santé et éducation, en réduisant les inégalités entre les individus, dans le respect de leurs cultures,
- ▶ **Qualité environnementale**, il s'agit de préserver les ressources naturelles à long terme, en maintenant les grands équilibres écologiques et en limitant les impacts.

Les MFR Méditerranée s'associent à la mise en place de la démarche Agenda 21 (programme d'actions pour le 21^{ème} siècle) qui complète la formation Système de Management de la Qualité.

Le réseau des MFR Méditerranée et annexes du CFA Régional des MFR PACA se sont mobilisés sur les actions du développement durable et du respect de l'environnement.



L'objectif est de «Faire des apprentis et/ou apprenants, les éco-citoyens de demain ».



Sommaire

Axe 1 : Créer ou valoriser le réseau territorial (Sociétal)

- P.4** Jardin partagé intergénérationnel / Transformation alimentaire des produits de saison pour une MFR solidaire
Achats de produits locaux
- P.5** Investir la démarche de la ferme à la cantine
Panier des Alpilles
Promouvoir une cantine avec approvisionnement local
- P.6** Je suis un locavore et j'aime ça...
Drive fermier
Organisation d'une foire aux plantes / Approvisionnement en produits frais auprès de la société d'un ancien élève

Axe 2 : Éduquer au monde et à la société dans les actions de formations (Economique)

- P.7** Recettes de confitures en partenariat avec un ESAT / Récolte de fonds pour le Téléthon / Étude socio-professionnelle sur le développement durable / Sensibilisation auprès des jeunes
- P.8** Séminaire agricole
La semaine du goût à la MFR
Réalisation de confiture
- P.9** S'engager autrement
Soirée à thème avec la projection du film «demain» et table ronde
Le Jardin des Simples
- P.10** Dessine-moi un logo sur les éco-gestes
Intégration d'un MIL «Promouvoir une agriculture durable» en BTS2
Café-philos

Axe 3 : Réduire l'impact environnemental du fonctionnement des MFR (Environnemental)

- P.11** Convivialité et développement durable
Séminaire Innovation Machinisme agricole
- P.12** Ensemble respectons la nature / Aménagement bassin expérimental, réduction de l'impact environnemental au sein des MFR / Bienvenue chez nous... Cherchons la petite bête / Les bouchons d'amour
- P.13** Devenir un éco-citoyen professionnel sur son territoire
Mettre en œuvre le tri sélectif
L'Eco-conduite / Réalisation d'un jardin expérimental
- P.14** Réalisation du potager biologique et d'un rucher familial
Tri des déchets, classe sans papier... / Eco-voiturage
- P.15** Réalisation de confiture
Valorisation des déchets verts à la MFR / Développement durable en CAP Petite Enfance
- P.16** Réduction du gaspillage alimentaire : c'est ce que j'mfr / Les jardins collaboratifs et partagés
- P.17** Adapter la consommation du pain aux besoins réels des commensaux / L'hygiène, une nécessité et une obligation à développer en respectant la ressource en eau
- P.18** Ateliers créatifs et éco-responsables
Composter c'est bien, composter durable c'est mieux
Tri sélectif

Axe 1 (Sociétal)

Créer ou valoriser le réseau territorial

➔ MFR La Tour d'Aigues

• Jardin partagé intergénérationnel

Celui-ci a été mis en place en partenariat avec un café associatif «Au Maquis» et le Parc Naturel Régional du Luberon et a donné lieu à un goûter.

Ce projet a permis de travailler le module de biologie en 4^e par alternance, autrement, de travailler les notions de production familiale, de solidarité, de territoire.

Personne référente : **Béatrice BALME, formatrice**

• Transformation alimentaire des produits de saison pour une MFR solidaire

- Connaître et utiliser des produits de saison/connaitre les avantages de l'alimentation locale et de saison,
- Soutenir l'économie locale en utilisant des produits locaux,
- Connaître l'impact négatif du transport sur l'environnement,
- Redécouvrir les cultures culinaires oubliées,
- Transformer les aliments de saison utilisés en vie résidentielle,
- Participer à une action solidaire en vendant les confitures pour la journée mondiale des MFR.



➔ MFR Montoux

• Achats de produits locaux

Notre priorité est d'acheter, pour la cantine, des produits locaux tels que les fruits ou les légumes, le pain et les compotes produites par une industrie agroalimentaire de la ville de Montoux. Nous achetons également un produit BIO par semaine comme par exemples le flan vanille et les fruits et légumes.

Personnes référentes : **Fanny GRENON, formatrice**
et **Françoise CHARTIER, maîtresse de maison**



➔ MFR Richerenches

• Investir la démarche de la ferme à la cantine

Une opération d'approvisionnement et de formation à des techniques culinaires valorisant les produits du terroir et les producteurs du Pays « une Autre Provence ».

- Offrir des menus équilibrés aux apprentis, des repas qui respectent le rythme des saisons ...
- Permettre aux apprentis et/ou apprenants de consommer des produits locaux dont on connaît l'origine de production.
- Créer du lien producteurs / consommateurs ...
- Générer des économies à la MFR avec une cuisine plus familiale, favoriser la créativité et le partage,
- Développer de l'économie locale via du circuit court.

Personnes référentes : **Philippe WERY, Luc MOURGUES, maîtres de maison et Carmella CIOSSI, maîtresse de maison**



➔ MFR Saint Martin de Crau

• Panier des Alpilles

Après commande de produits locaux, préparation des paniers en lien avec des producteurs locaux, remise des paniers tous les vendredis au départ des jeunes de la MFR. Vente deux fois par mois aux parents, à l'équipe ou à tout autre partenaire ou invité de la MFR.

- Faire connaître les producteurs locaux et leurs produits,
- Former les apprenants à la connaissance et à la valorisation de leur terroir, leur permettre de découvrir et de goûter aux produits locaux,
- Sensibiliser toutes les familles sur la qualité des produits agricoles locaux
- Faire prendre conscience aux apprenants et aux familles qu'ils peuvent acheter leurs produits d'alimentation à proximité de chez eux (économie d'énergie) à tarif intéressant,
- Mettre à disposition et créer un pôle de commercialisation dédié aux producteurs (aspect commercial),
- Créer du lien entre les consommateurs et les producteurs (aspect éducatif),
- Valoriser le métier agricole, les produits locaux, les formations agricoles.
- Créer un lieu, un temps de rencontre entre familles, apprenants, professionnels, équipe, administrateurs au sein de la MFR le vendredi soir,
- Valoriser les produits locaux de qualité par des circuits courts.

Personne référente : **Lucie DESPRATS, formatrice**



➔ MFR Uzes

• Promouvoir une cantine avec approvisionnement local

Démontrer la faisabilité par un essai de trois semaines de consommer local à la MFR du Grand Mas.

Personnes référentes : **un groupe de deuxième année de BTS Production horticole**

➔ MFR La Pinède-Marguerittes

● Je suis un locavore et j'aime ça...

- Faire consommer aux jeunes des produits locaux,
- Travailler en circuit-court,
- Informer les jeunes sur la provenance des produits et la production raisonnée,
- Éviter le gaspillage alimentaire en sensibilisant le public,
- Faire participer les jeunes au travers du concours «Master Chef MFR».

Personnes référentes : **Nathalie ARAVECCHIA, Directrice, Christophe GIRARD, maître de maison accompagné du BTS ESF et Synergie restauration.**

➔ MFR Ventavon

● Drive fermier

- Découverte de la production agricole locale,
- Mise en place de nouveaux modes de consommation,
- Sensibilisation à la consommation de proximité,
- Faire réaliser la distribution des retraits par les élèves de bac pro TCVA (élèves acteurs de leur formation),
- Fournir notre cantine avec ce type de production pour que nos élèves découvrent les produits du terroir.

Personnes référentes : **David LAFOND, Directeur, Ghislaine IABRAZZO, formatrice.**



➔ MFR Lambesc

● Organisation d'une foire aux plantes le dernier dimanche d'avril

- Valoriser nos maîtres de stage en leur permettant d'exposer et de vendre leurs productions,
- Valoriser nos apprenants lors d'une remise de diplôme devant les maîtres de stage, leurs parents, les instances locales, du public,
- Proposer un moment de rencontre entre nos maîtres de stage producteurs locaux et un vaste public,
- Permettre à un public local de découvrir nos locaux et nos actions, et de rencontrer nos apprenants et leurs projets (voyages d'étude ...).

Personne référente : **Christophe BRUGUIER, Directeur**

● Approvisionnement en produits frais auprès de la société d'un ancien élève, Rescover à Cavaillon, qui se fournit en circuit court

- Soutenir l'économie locale,
- Utiliser des produits de saison,
- Proposer à nos apprenants des aliments dont l'origine est connue,
- Maintenir un lien avec l'un de nos anciens élèves.

Personne référente : **Christophe BRUGUIER, Directeur**



Axe 2 (Économique)

Éduquer au monde et à la société dans les actions de formations

➔ MFR Montoux

● Recettes de confitures en partenariat avec un ESAT

Des élèves de 2nde Alimentation – Bio-Industries Laboratoire ont créé depuis 5 ans, une recette de confiture en partenariat avec des travailleurs handicapés. En effet, ceux-ci effectuent le transfert de compétences sur chaîne de production alimentaire.

Personne référente : **Fanny GRENON, formatrice**



● Récolte des fonds pour Le Téléthon

Des actions ont été menées dans la ville de Montoux telles que des selfies visibles sur le blog de la MFR, vente d'objets créés en veillee.

Personnes référentes : **membres de l'équipe pédagogique**



● Etude socio-professionnelle sur le Développement Durable

Une étude est menée chaque année par chaque classe sur le thème du développement durable. Chaque étude aborde alternativement un des 3 axes du Développement Durable avec une continuité et transversalité selon les cycles de formation.

Personnes référentes : **membres de l'équipe pédagogique**

● Sensibilisation auprès des jeunes

Sensibilisation des jeunes sur la différence entre le nécessaire et le superflu au travers d'une sortie survie en nature dans les gorges de la Nesque, les Monts du Ventoux.

Personne référente : **Julien FROMENT, formateur**



➔ MFR Eyragues

● Séminaire agricole

Ce séminaire porte sur les innovations techniques du machinisme agricole face aux défis du développement durable et est ouvert à tout public.

L'objectif est de vulgariser ces innovations auprès des différents acteurs y compris les Techniciens agricoles, futurs chefs d'exploitations agricoles.

Ce séminaire permet d'élargir la vision des jeunes sur le monde agricole.

C'est l'occasion de faire venir des professionnels spécialisés dans un domaine afin d'apporter leur connaissance et leur expérience à des jeunes qui vont bientôt s'insérer dans le monde du travail.

Personnes référentes : **Fateh MAMINE, Christophe CHOMETTE, formateurs et Florian LEGRAND, chargé de mission**



➔ MFR La Tour d'Aigues

● La semaine du goût à la mfr

L'objectif de ces ateliers est dans un premier temps de travailler des recettes en les réadaptant dans l'espace et dans le temps.

- Travailler des produits de saison et/ou des recettes oubliées,
- Découvrir un patrimoine culinaire,
- D'informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités,
- Éduquer à la diversité et aux plaisirs des goûts et des saveurs,
- D'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

Les jeunes ont pu travailler les caractéristiques organo-leptiques d'un aliment, les différents produits agricoles entrant dans la composition de leur recette.

Ils ont pu aussi s'ouvrir à une autre culture culinaire : L'Angleterre à été mise à l'honneur car les jeunes ont élaboré des cupcakes de toutes sortes et de plusieurs parfums : bravo les 4^{èmes} !

Personne référente : **Nadine MOUELLE, formatrice**



➔ MFR Petite Camargue

● Réalisation de confiture

- Permettre aux jeunes de CAPa SAPVER de créer un point de vente sur la Maison Familiale Rurale permettant d'acquérir des compétences et expériences dans le domaine de la vente, notamment gérer un stock, réaliser des actes de vente, faire du réassort...,
- Donner encore plus de sens à la formation Services Aux Personnes et Vente en Espace Rural en alliant autour d'un projet : le service aux personnes et la vente,
- Valoriser des produits de terroir et le travail des jeunes de CAPa SAPVER,
- Trouver du sens dans les modules enseignés.

Personne référente : **Mme TROIZIER, formatrice**



➔ MFR Barbentane

● S'engager autrement

La MFR a organisé un après-midi consacré à la course dans le but de récolter des fonds pour une ONG (Organisation Non Gouvernementale) «Action contre la Faim» dont les objectifs étaient de :

- Faire preuve de solidarité,
- S'engager pour autrui,
- Travailler ensemble, intégrer un collectif,
- Se dépasser physiquement, faire don de soi.

Tous les jeunes de la MFR ont été mobilisés pour cette action.

Une semaine de mobilisation et de réflexion sur les thèmes suivants : performance, solidarité, don de soi, entraide, esprit collectif, découvrir, estime de soi, réinvestissement, engagement .
«Humain : faire de son mieux sans tricher, être honnête envers soi-même et envers les autres».



Personnes référentes : **membres de l'équipe pédagogique, notamment Valérie JULLIEN, Sylvain SEYSEN, Christophe SANTUCCI, Christine FRANCHI (coordinatrice de l'action en lien avec ONG)**

➔ MFR Uzès

● Soirée à thème avec la projection du film «Demain» et table ronde

Sensibiliser et rendre acteurs les jeunes et les parents pour la préservation de l'environnement.

Personnes référentes : **un groupe de deuxième année de BTS Production horticole et Julien RENAUD (formateur EPS)**

➔ MFR Richerenches

● Le Jardin des Simples

La célébration des 700 ans du territoire de l'Enclave des Papes amène les acteurs du territoire à recréer les animations d'antan. C'est ainsi que les apprentis TJEV (Technicien Jardins Espaces Verts) participent à la remise en place des Jardins des Simples sur la ceinture du village.

Ces jardins sont pensés, dessinés et mis en place par les jeunes de la MFR.

Ils associent les enfants de l'école communale dans une démarche de formation.

Ces jardins de plantes aromatiques et médicinales sont destinés au partage de tous.

Les plantes sont identifiées et forment un parcours pédagogique.

On peut y accéder et en profiter à condition de partager l'entretien des espaces...

Intergénérationnel, utile, instructif, ce projet est une véritable démonstration du faire ensemble, du vivre ensemble et du partage.

Personnes référentes : **Jean-Charles DORELON et Yann BERARD, formateurs**



➔ MFR Saint Martin de Crau

• Dessine-moi un logo sur les éco-gestes

Nous avons proposé une mission Développement Durable aux apprenants et/ou apprentis de la MFR, en initiant des délégués agenda 21, les éco-délégués. Ils ont eu pour mission de proposer un logo ECO-GESTES, pour symboliser les gestes responsables que l'on doit avoir à la MFR : trier le papier, éteindre les lumières, baisser le chauffage...

Ce LOGO symbolise la démarche DÉVELOPPEMENT DURABLE dans la MFR et implique les jeunes qui doivent être les vecteur du changement.

Personnes référentes : **Eco-délégués. Mention spéciale pour Tedy et Marie, co-réalisateur du Logo.**



➔ MFR Lambesc

• Intégration d'un MIL «Promouvoir une agriculture durable» en BTS2

- Mettre en adéquation la formation des apprenants avec les réalités de la vie professionnelle,
- Les aider dans leur inclination accrue à une installation directe en agriculture biologique (plus facile qu'en reconversion),
- Compléter la formation du référentiel général par un enseignement sur des pratiques telles que la biodynamie, la permaculture, les techniques alternatives de production, l'agriculture biologique...
- Donner la capacité à nos apprenants d'appréhender les limites de l'agriculture conventionnelle,
- Les sensibiliser à la différence entre éthique et business bio.

Personne référente : **Christian GALLET, formateur**



➔ MFR Ventavon

• Café philo à la MFR

Développer des initiatives, apprendre à débattre et à partager des points de vue, apprendre à prendre position et à s'exprimer face aux autres.

Durant 3 veillées, les jeunes de 1^{ère} et de Terminale ont été invités à participer aux séances de Café philo, avec un intervenant de la MJC de Laragne qui est lui-même philosophe.

Enrichir la culture générale des jeunes de la MFR. Leur proposer un projet ambitieux dont l'estime de soi est parfois peu présente.

Créer des temps de parole collectifs autour de sujets porteurs en liaison avec les formations ou l'actualité : développer sa personnalité, s'insérer dans la vie sociale, mieux exercer sa citoyenneté.

Agir contre toutes les formes de violence entre élèves et ainsi améliorer le «vivre ensemble».

La séance est essentiellement orale et l'adulte veille au respect de la parole de l'autre.

**Café philo «comment lutter contre le système consumériste»
Café philo «que signifie l'engagement et pourquoi s'engage-t-on ?»**

Une collation offerte par la MFR contribue à la convivialité du moment.

Personne référente : **Christelle OUALI – Pilote processus vie résidentielle**



Axe 3 (Environnemental)

Réduire l'impact environnemental du fonctionnement des MFR

→ CFA Régional DES MFR PACA

• Convivialité et développement durable

- Encourager l'utilisation de vaisselle réutilisable qui mette en valeur les produits locaux proposés lors des diverses manifestations et ainsi éduquer au Développement Durable dans ses dimensions environnementale et culturelle à travers la valorisation du patrimoine alimentaire,
- Limiter l'impact économique lié à l'usage de ces consommables au profit de produits locaux ou actions de proximité visant à éduquer les apprenants au Développement Durable, limiter la production de déchets non organiques,
- Éduquer les apprenants et à travers eux les partenaires de chaque annexe (familles, maîtres d'apprentissage, professionnels ...) à l'économie circulaire.



Personnes référentes : **Membres du Copil Régional A21**

→ MFR Eyragues

• Séminaire Innovation Machinisme agricole

Mettre en veille les apprenants sur les évolutions techniques concernant le machinisme agricole en insistant sur leurs impacts sur le développement durable.

Personnes référentes : **Fateh MAMINE, formateur et Florian LEGRAND, chargé de mission**



● Ensemble respectons la nature

Les objectifs de cette semaine européenne du développement durable seront de mobiliser les apprenants autour de cette thématique :

- Nettoyage du parc de la MFR ainsi que le bord des routes environnantes,
- Sorties pédagogiques sur la thématique sociale, écologique ou économique,
- Partenariat avec des producteurs locaux en consommant des fruits et légumes de saison provenant de la région pour mettre à disposition des jeunes,
- Mise en pace d'actions en lien avec l'environnement qui nécessitent des partenariats (mairie, communauté agglo, associations,...).



Personnes référentes : **Marion DUBOIS, formatrice et Florian LEGRAND, chargé de mission**

● Aménagement d'un bassin expérimental, réduction de l'impact environnemental au sein des MFR

Les objectifs seront de réaliser un espace détente (jardin zen), d'améliorer l'environnement du parc tout en préservant la biodiversité (les apprenants en formation continue ont utilisé les plantes de la roubine comme plantes filtrantes et ont introduit diverses espèces de poisson dans le bassin).



Personnes référentes : **Florelle PUGNERE, formatrice et Florian LEGRAND, chargé de mission**

● Bienvenue chez nous... Cherchons la petite bête

Mobiliser des apprenants, les impliquer dans une démarche éco-citoyenne individuellement et collectivement, mobiliser des connaissances liées au développement durable, travailler en toute sécurité, prendre des initiatives.

Personnes référentes : **Stéphanie JUAN, formatrice et Florian LEGRAND, chargé de mission**



● Les Bouchons d'Amour

Sensibiliser l'ensemble des apprenants à la collecte des bouchons, participer à la pesée et les donner à une personne de l'association afin de les revendre pour financer du matériel pour des personnes handicapées (fauteuil roulant par exemple).

Personnes référentes : **Odile PINEL, secrétaire et Florian LEGRAND, chargé de mission**



➔ MFR Puylobier (Axes 2 et 3)

● Devenir un éco citoyen professionnel sur son territoire

- Mise en place d'un contenu de formation pour les jeunes, qui les sensibilise à devenir éco citoyen,
- Acquisition de matériels permettant d'accompagner cette sensibilisation (poubelles de tri sélectif dans les classes, containers spécialisés...),
- Mise en cohérence avec le plan de formation.

Personnes référentes : **Christine LAGRANGE, formatrice**
et **Paolo MEMMI, formateur**



➔ MFR Rousset

● Mettre en œuvre le tri sélectif

Sensibiliser et initier une démarche de recyclage auprès des apprenants et des membres de l'équipe et devenir éco-citoyen.

Personne référente : **Malek BENDALI, formateur**

➔ MFR Ventavon

● L'Eco conduite

- Adopter des comportements citoyens et solidaires dans le cadre de déplacements personnels, professionnels des cadres, des apprenants et des responsables ou membres associatifs,
- Développer des attitudes et méthodes d'autocontrôle de sa conduite en sécurité et à des fins économiques,
- Développer des attitudes de courtoisies et de conduite apaisée.

Personne référente : **Nelly CHAIX, formatrice**



● Réalisation d'un jardin expérimental

- Travail du sol, observer les techniques de multiplication (semis, bouturage...),
- Approfondissement des connaissances en biologie (découverte de nouvelles variétés),
- Expérimentation de nouvelles techniques horticoles (culture en butte, paillage, compostage, recyclage...),
- Découverte de produits de saison et dégustation.

Personne référente : **Jérémi BARANOWSKI, formateur**

➔ MFR Vézénobres

● Réalisation d'un potager biologique et d'un rucher familial

Celui-ci a été effectué en partenariat avec les O.P.A (Organisations Professionnelles Agricoles) concernées et d'anciens élèves producteurs.

- Sensibiliser les jeunes de 4° à la production familiale, à la production biologique, à la sécurité alimentaire,
- Valoriser les surfaces disponibles à potentiel agronomique,
- Connaître le fonctionnement social des abeilles et leur rôle dans l'environnement,
- Prendre conscience des enjeux environnementaux/insectes,
- Créer une dynamique dans le cadre des veillées,
- Faire prendre conscience de l'importance du comportement citoyen pour la préservation de la faune et la flore.

Personnes référentes : **Gislaine AIROLDI, formatrice des 4^{èmes} et Frédéric VALERO, surveillant animateur**



➔ MFR Montoux

● Tri des déchets, classe sans papier...

- Tri des déchets papiers avec 3 sacs jaunes par semaine, 3L de piles collectées par an mais aussi les déchets spécifiques à nos formations comme le bac pro Laboratoire : DASRI (déchets infectieux) 3 fûts de 30L / an, 5L de déchets acides valorisés en bac pro Technicien Conseil Vente en Animalerie pour nettoyer les aquariums.
- Lancement d'un projet numérique «vers une classe sans papier» pour une classe de seconde en 2015-2016 afin d'explorer et utiliser de l'outillage pédagogique disponible sur une plateforme numérique de travail à distance. Le suivi administratif et pédagogique des apprenants de cette classe se fera uniquement via iMFR pour l'équipe de la MFR et iENT pour les apprenants, familles et professionnels.

Personnes référentes : **membres de l'équipe pédagogique**

● Eco-voiturage

Mise en place d'un co-voiturage proposé et destiné aux familles dès la rentrée scolaire par le Conseil d'Administration : une dizaine de familles se sont rassemblées pour transporter leurs enfants.

Personnes référentes : **membres du Conseil d'Administration**



➔ MFR Petite Camargue (Axes 2 et 3)

● Réalisation de confiture

- Collecte des fruits de saison déclassés et/ou non ramassés par les jeunes (démarche partenariale avec les acteurs paysans et/ou agriculteurs),
- Transformation en confiture dans le cadre du MP3 Technique de cuisine,
- Réalisation d'étiquettes pour leur production de confiture (étude en MP3 alimentation et informatique, de l'étiquetage (DLC, DLUO, appellations obligatoires...),
- Collecte de verre et bocaux pour contenir la confiture (dans le cadre de l'écocitoyenneté),
- Ouverture d'un point de vente à la Maison Familiale Rurale (dans le cadre du MP3 vente), acquisition des compétences de vente, gestion des stocks... ,
- Distribution des confitures au petit-déjeuner des internes le matin dans le cadre d'une alimentation saine et durable,
- Éduquer les jeunes à l'éco-citoyenneté par le recyclage et la transformation de produits non consommés, en s'appuyant sur des filières de consommation saines et courtes et en travaillant en direct avec des acteurs locaux.

Personne référente : **Mme TROIZIER, monitrice**



➔ MFR La Tour d'Aigues

● Valorisation des déchets verts à la mfr

- Recyclage et valorisation des déchets verts par la cuisine collective et la cuisine pédagogique,
- Limitation de la quantité de déchets à trier,
- Réduction des dépenses et du gaspillage lors de traitement des déchets,
- Utilisation du compost produit dans les jardins carrés de la mfr.

Personnes référentes : **Arnaud JEAN, maître de maison et Béatrice BALME, formatrice**

● Développement durable en CAP petite enfance

- Avoir des notions de développement durable adaptées aux CAP petite enfance,
- Pouvoir comparer une crèche classique et une écolo-crèche,
- Connaître les axes de développement durable possibles en structure d'accueil pour la petite enfance : alimentation bio, économie d'énergie, utilisation de couches bio ou lavables, gestion des déchets, tri sélectif et les éco-gestes, fabrication et utilisation de produits d'entretien écologiques.

Personnes référentes : **responsable des CAP et responsable des projets de développement durable**



● Réduction du gaspillage alimentaire : c'est ce que j'mfr !

La MFR de la Tour d'Aigues s'est inscrite dans une démarche visant à réduire le gaspillage alimentaire, en collectivité par un projet portant sur des actions de sensibilisation et de réflexion autour du gaspillage. Le projet permet de sensibiliser les jeunes, parents, enseignants, personnels de cantine, au gaspillage alimentaire quotidien dont ils font l'objet ainsi qu'en collectivité grâce, entre autres, à une exposition d'affiches liées à la campagne anti gaspillage.

La forme de l'animation est basée sur un tri pendant une semaine. Les élèves accompagnés d'un formateur ont pesé les résidus de table tout en triant les emballages avec mise en perspective d'un équivalent repas et coût en euros.

Un débat avec les apprenants suivra et les enseignants sont invités à reprendre le sujet en classe.

Une synthèse des résultats est envoyée aux parents d'élèves. Cette action sera le point de départ d'une réflexion sur les actions à entreprendre à la cantine pour réduire les déchets ainsi que sur la qualité des repas.

Réduire le gaspillage ce n'est pas manger moins. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

La seconde étape de ce projet a été de redonner une seconde vie aux aliments destinés à être jetés. Pendant deux semaines les élèves ont récolté le pain non consommé sur les tables et destiné à être jeté puis l'ont stocké et transformé en chapelure qui a été restituée en cuisine pour une utilisation ultérieure.



Personne référente : **Nadine MOUELLE, formatrice**

● Les jardins collaboratifs et partagés

- Création d'un jardin partagé en partenariat avec le centre social de la Tour d'Aigues, la MFR, la maison de retraite La Ferrage et le Parc du Luberon,
- Réaliser un aménagement et mise en valeur d'un espace au sein de la maison de retraite,
- Récupération de matériaux pour l'aménagement,
- Travail collaboratif entre les résidents de la maison de retraite, les jeunes de la MFR et les animateurs du centre social de l'Aiguier,
- Comprendre la consommation en eau dans les activités de la vie quotidienne,
- Identification des polluants,
- Mesure de préservation de la qualité de l'eau,
- Création d'une charte du consommateur responsable en eau,
- Travail intergénérationnel,
- Cuisiner sa récolte.



Personne référente : **Béatrice BALME, formatrice**



➔ MFR Barbantane

• Adapter la consommation du pain aux besoins réels des commensaux

Réduire la consommation de pain par une diminution du gaspillage de 20 % en poids par élève présent au 01/01 de l'année civile.

Nous avons constaté que les élèves prenaient de nombreux morceaux de pain jusqu'à 7 au moment du repas sur leurs plateaux et qu'à la fin du repas, ils jetaient entre 2 et 5 morceaux de pain dans les poubelles.

Nous avons mis en place plusieurs actions concomitantes :

Une affiche indiquant aux élèves de ne prendre que 2 morceaux de pain à la fois et qu'ils peuvent se resservir si besoin.

Un sac en papier où ils mettent tous les restes du pain qu'ils n'ont pas consommés (entamés ou non). À la fin de la semaine lors de la commission « menu », le Maître de Maison indique le poids du pain jeté.

Le pain non consommé est donné à des membres de l'association qui ont des animaux (chevaux, poules, lapins,.....)

Personnes référentes : **le Directeur, Le maître de maison, les personnes de permanence**



• L'hygiène, une nécessité et une obligation à développer en respectant la ressource en eau

Diminuer la consommation d'eau potable dans une collectivité par la mise en place de réducteurs sur l'ensemble des robinets de l'établissement scolaire.



OBJECTIFS QUALITATIFS

Nous devons amener l'ensemble des apprenants à respecter les règles d'hygiène personnelle et collective afin qu'ils aient une bonne image d'eux-mêmes mais aussi pour éviter de développer diverses pathologies. De plus, les jeunes que nous accueillons entre 14 et 20 ans sont dans une période charnière du regard sur leur propre corps.

A ce jour, il paraît très possible de mener cette action tout en abordant la gestion d'une ressource limitée : l'eau.

OBJECTIFS QUANTITATIFS

À cet égard, la mise en place de réducteurs sur les robinets et les douches doit permettre d'envisager une économie de la consommation d'eau de l'ordre de 20 % par année sur une période d'au moins 2 années consécutives.

Personnes référentes : **le Directeur, l'homme d'entretien et l'ensemble des adultes**

➔ MFR Saint Martin de Crau

• Ateliers créatifs éco-responsables

Des ateliers créatifs éco-responsables ont permis aux jeunes élèves et apprentis de laisser libre cours à leur imagination en se réappropriant des objets utilisés et en leur donnant une seconde vie décorative. Tableaux créatifs à partir des bouchons collectés par l'association, objets décoratifs qui ont été vendus sur le marché de Noël et mis en valeur lors de l'Assemblée Générale de l'association.

Personnes référentes : **Katia LINAY, formatrice, Inès OLIVA, animatrice.**



➔ MFR La Roque d'Anthéron

• Composter c'est bien, composter durable, c'est mieux

À travers la mise en œuvre d'un compostage nous visons deux objectifs :

- Apprendre aux jeunes à valoriser les résidus de production alimentaire du réfectoire et du restaurant d'application, de leurs domiciles et entreprises,
- Apprendre aux jeunes les gestes et pratiques qui limitent la consommation et le gaspillage de denrées alimentaires dans le cadre de leur vie personnelle et de leur activité professionnelle.

C'est pourquoi nous nous fixons comme objectif de maximiser le compostage dans le cadre du développement durable.

Personne référente : **Lionel Selves, formateur**

➔ MFR Lambesc

• Tri sélectif (papier, canettes, bouteilles en plastique) dans les salles de classe, les bureaux moniteurs, au secrétariat et à la photocopieuse

- Inciter les apprenants et le personnel de la MFR à trier les déchets dans les salles de classe
- Collecter ces déchets recyclables lors du nettoyage des classes le vendredi
- Faire déposer ces déchets par les apprenants dans les points de collecte municipaux lors des séances de sport
- Étendre la collecte aux points-détente des apprenants dans un avenir proche
- Disposer de containers de collecte à l'école dans le futur

Personne référente : **Nathalie AMIOT, formatrice**



CHARTRE ECO-RESPONSABLE

«Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés, atterrés, observaient impuissants le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes avec son bec pour les jeter sur le feu. Après un moment, le tatou, agacé par cette agitation dérisoire, lui dit : «Colibri ! Tu n'es pas fou? Ce n'est pas avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu !» Et le colibri lui répondit : « Je le sais, mais je fais ma part » **La légende du colibri – rapportée par Pierre RABHI**

PREAMBULE

Depuis cinq ans, le CFA Régional des MFR PACA s'est engagé dans la Démarche Qualité Réseau. En 2011, il a complété sa démarche Système de Management de la Qualité en y intégrant la démarche «Agenda 21», programme d'actions pour le 21ème siècle. Celle-ci s'intègre parfaitement dans le cadre du volet 3 de la Démarche Qualité Réseau qui porte sur les axes : Ecologique, Social et Environnemental et dont l'objectif principal est de **«Faire des apprenants, les éco-citoyens professionnels de demain»**.

Le CFA Régional des MFR PACA s'appuie sur un réseau d'établissements à taille humaine qui cherchent à répondre aux besoins et aux opportunités d'un territoire, tout en favorisant les valeurs de respect et d'entraide. Il prend en compte l'environnement de chaque annexe et associe l'ensemble des acteurs de la formation (équipes, familles, maîtres d'apprentissages) dans leurs démarches.

La politique régionale des MFR PACA, transcrite au travers du projet d'établissement, vient d'ailleurs conforter cette image.

Cette démarche permet de sensibiliser, mobiliser et associer l'ensemble des acteurs à la construction d'un développement durable du territoire prenant en compte de manière transversale les piliers :

- Social (progrès social),
- Économique (développement économique),
- Environnemental (préservation de l'environnement).

ENGAGEMENTS

Un engagement Sociétal :

Le CFA s'engage à :

- Accueillir et accompagner chaque apprenant dans son projet de vie, son projet professionnel, son parcours, ses difficultés et ses succès,
- Favoriser la solidarité, l'ouverture aux autres et au monde (apprenants, équipes et partenaires),
- Valoriser l'ouverture aux patrimoines naturel et culturel et à leur préservation (Axe 2),
- Éduquer au monde et à la société dans les actions de formations (Axe 2).

Un engagement Économique :

Le CFA s'engage à :

- Encourager les démarches de protection et valorisation environnementales dans les projets d'investissements des annexes,
- Être auteur et acteur du développement par une offre de formation en parfaite adéquation avec les besoins du territoire : devenir des apprenants, insertion professionnelle, employabilité sont les indicateurs d'analyse de cet engagement,
- Créer et valoriser le réseau territorial (Axe 1).

Un engagement Environnemental :

Le CFA s'engage à :

- Développer l'éducation aux éco-gestes,
- Travailler sur la réduction de l'impact environnemental au sein du réseau des annexes du CFA Régional des MFR PACA (Axe 3),
- Favoriser les espèces locales et plantes endémiques.

Le CFA Régional des MFR PACA s'engage à valoriser la dynamique régionale en communiquant et en partageant ses expériences.

**RÉUSSIR
autrement**



Les MFR, les jeunes et le développement durable

MFR Javols ①

04 66 42 84 21 | www.ecoleforestiere-javols.com

MFR Saint Hippolyte du Fort ②

04 66 71 53 05 | www.mfr-sainthippolytedufort.com

MFR Vézénobres ③

04 66 83 50 55 | www.mfr-vezenobres.fr

MFR Uzès ④

04 66 22 18 26 | www.mfr-uzes.com

MFR Pont du Gard ⑤

04 66 37 09 32 | www.mfr-pontdugard.com

MFR Marguerittes ⑥

04 66 75 33 39 | www.mfr-marguerittes.com

MFR Gallargues le Montueux ⑦

04 66 35 26 62 | www.mfr-gallargues.com

MFR Barbantane ⑧

04 90 95 50 04 | www.mfr-barbantane.com

MFR Eyragues ⑨

04 90 94 14 95 | www.mfr-eyragues.com

MFR Saint Martin de Crau ⑩

04 90 49 17 52 | www.mfr-rhonealpilles.com

MFR La Roque d'Anthéron ⑪

04 42 50 41 27 | www.mfr-laroque.com

MFR Lambesc ⑫

04 42 57 19 57 | www.garachon.org

MFR Puylobier ⑬

04 42 66 32 09 | www.mfr-puylobier.com

MFR Rousset ⑭

04 42 66 35 49 | www.mfr-rousset.com

MFR Richerenches ⑮

04 90 28 00 21 | www.mfr-richerenches.org

MFR du Haut Vaucluse ⑯

06 52 51 41 95 | www.mfr-richerenches.org

MFR Monteux ⑰

04 90 66 20 81 | www.mfr-monteux.org

MFR La Tour d'Aigues ⑱

04 90 07 40 72 | www.mfr-latourdaigues.com

MFR Ventavon ⑲

04 92 66 41 15 | www.mfr-ventavon.com

MFR Bléone-Durance ⑳

04 92 62 10 89 | www.mfr-vauclusealpes.com

