

**circuits-courts,  
patrimoine gastronomique régional  
& établissement d'enseignement**





**Une résidence de la 27e Région**





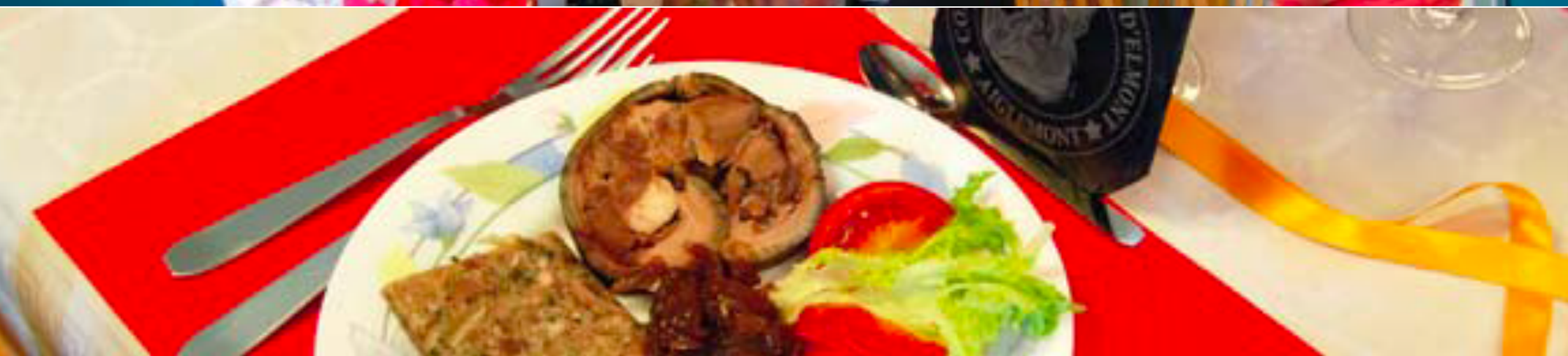
R

**L'établissement public local du Balcon des Ardennes**





**Projet pédagogique**



**Alimentation**



**Environnement**



**Patrimoine gastronomique**



**Circuits courts**





**Une équipe pluridisciplinaire**





S'immerger





à l'appréciation  
de la Commission

→ des membres de la Commission  
des consommateurs/amateurs

→ recommandation  
pour traiter  
recommandation  
→ méthode  
type qui était  
utilisée  
recommandation  
pour la Commission

**GOÛT**  
à l'appréciation  
de la Commission

**GOÛT**  
TEXTURE  
CRITÈRE PRINCIPAL  
→ le goût avant tout  
→ à l'appréciation

**RECETTE**

→ coller le plus possible à la recette de la confiserie  
→ des variations possible jusqu'à un certain point  
→ une présentation traditionnelle

**INGRÉDIENTS**

→ appréciation sur la qualité des ingrédients  
→ pas de pommes de terre de Hollande  
→ des ingrédients ardennais  
→ pas de pdt sous-vidé  
→ origine bio = pas un critère  
→ des produits locaux et de qualité  
→ si origine, origine frais des ardennais  
→ charcuterie pomme de terre au minimum

→ un type de sauce  
sauce fumée + lait fumé  
recommandation  
caractéristique qui a un goût ardennais, de terroir

→ pas pdt come de Hollande mais bio, bon cokeri ds charges bio, collabonés  
→ on a l'appeler bio-carbonant  
→ on a l'appeler bio-carbonant

**PRIX**

→ critère de prix qui rentrerait en compte  
→ devrait pas être de 10€

**TRANSFORMATION/ CUISSON**

→ épluchage à la concourance mais préférence pour l'épluchage manuel  
→ pas d'origine ni cuisson dans cocotte  
→ PAS cuisson traditionnelle pour le service en restauration  
(pour BOUCHES → possible en autoclave)

**CONVIVIALITÉ**

→ c'est la qualité du plat qui fait la différence, pas nécessairement l'accueil



- Jean-B
- Jean-C
- Eric S
- Jérémie



SE CONNECTER



le recueil du **Balcon des Ardennes**

LE PROJET

LES ÉTABLISSEMENT PARTENAIRES

LE LIVRE ÉDITION 2011



les recettes

les produits



les recettes

les produits

les légumes

- pommes de terre
- oignons
- choux
- salade
- champignons
- ail
- poireaux

les viandes et poissons

- gibier
- cochon
- sanglier
- volailles
- truites
- volailles
- brochet
- écrevisses, grenouilles







**Exposer / Mettre en scène**





PROJET 1

Partageons nos recettes  
des Ardennes et d'ailleurs



## SCÉNARIO COLLECTE DE RECETTES



Le recueil de recette est organisé par les professeurs d'ESC de l'établissement et les documentalistes. Ensemble, elles mettent au point la trame de recueil des recettes.

Chacune apprendra aux élèves à utiliser des médias différents pour procéder à la collecte : enregistrement sonore, vidéo, photo, écriture à deux, etc.



Dans le cadre de leur projet PIC, les élèves travaillent en groupe avec leur professeur pour préparer la collecte de recettes.



Antoine a décidé d'aller rencontrer Martine, qui travaille à la Cantine du Balcon des Ardennes. Elle lui raconte sa recette de Cacasse dans laquelle elle ajoute du « singe » et aussi sa recette de Salade au lard que sa mère lui a transmise.



Un dimanche où elle a cuisiné une Cacasse, Martine a pris des photos qu'elle a ramené à Antoine. Il les ajoute sur le site web « Collecte de recettes au Balcon des Ardennes » et ajoute également le texte qu'il a retranscrit et retravaillé en cours d'ESC.



À l'occasion du Salon de l'agriculture 2011, le réseau des EPL, l'Ambassade des confréries de l'Ardenne et la direction de la Culture de la Région ont décidé d'éditer la première édition du livre de recettes récoltées par les élèves des établissements d'enseignement agricole de la région.

Antoine vient présenter à Martine le livre et sa recette qu'il a retranscrite.



le recueil du **Balcon des Ardennes**

LE PROJET LES ÉTABLISSEMENT PARTENAIRES LE LIVRE ÉDITION 2011

les recettes

les produits



les recettes

les produits

**salade au lard ardennaise**

de Martine de Saint-Laurent

**Il faut...**

des pommes de terre, des pissenlits amers des champs, des échalottes rouges, de l'aïl, du lard gras coupé en petits lardons

**Éplucher les pommes de terre**, les faire cuire à l'eau salée. Éplucher les pissenlits, les laver, bien les essorer et les découper finement. Les mettre dans une cocotte en fonte huilée avec, par dessus, les pommes de terre égouttées et coupées en rondelles, les échalottes et l'aïl hachés.

Faire fondre les lardons dans une poêle et les verser brûlants, ainsi que leur jus, sur le contenu de la cocotte. Dans la même poêle, faire chauffer un petit verre de vinaigre de vin rouge et le verser sur le tout. Saler et poivrer, remuer avec la papinette (cuillère en bois au long manche) pour bien mélanger et laisser mijoter une demi-heure sur le « derrière » de la cuisinière à bois (ou sur la plaque électrique).

Manger bien chaud « portes et fenêtres fermées, pour ne point laisser s'échapper les effluves et fumets » et, surtout, ne point laisser entrer les voisins !



COMMENTER LA RECETTE





Cerisier  
Essai d'habillage

PROJET 2

# Cartographie des projets du lycée



# SCÉNARIO

## CARTOGRAPHIE DES PROJETS

vu du point de vue de la direction



Monsieur Lefort, professeur d'ESC, vient de lancer un projet avec la classe de 3<sup>e</sup>. En tant que pilote du projet, il crée une nouvelle fiche sur son espace personnel du site de cartographie des projets du Balcon des Ardennes.

Il renseigne un certain nombre de critères concernant le projet : dates, partenaires, budget, partenaires internes à l'EPL et externes, objectifs du projet, lien au référentiel pédagogique, démarche, etc. Une partie de ces informations apparaîtra en ligne sur le portail web de l'établissement.



Dans le cadre de ce projet, un groupe d'élèves organise une journée pêche et découverte d'un élevage de truites à 30 km de l'établissement.



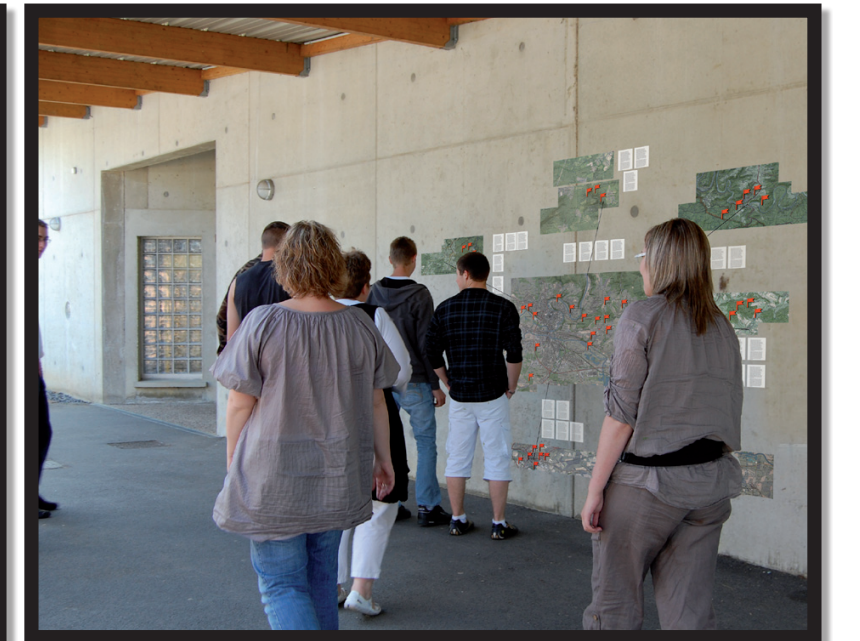
De retour au lycée, les 3 élèves mettent à jour la fiche du projet sur leur espace personnel du site de cartographie des projets du Balcon des Ardennes.

Ils ajoutent une sélection de photos ainsi qu'un commentaire sur leur sortie.



En février, un mois avant les portes ouvertes, le proviseur adjoint organise une réunion de brainstorming sur la programmation.

Avec l'équipe de professeurs du lycée et du CFA/CFPPA, ils font le tour de tous les projets de l'établissement pour l'année en cours. Ils utilisent pour cela la carte des projets imprimée affichée dans la salle Dumont ainsi que le site internet. Ensemble ils dressent la liste des projets qui n'ont pas encore été renseignés dans le système et contactent les personnes responsables de leur pilotage.



Lors des portes ouvertes, la carte est affichée à l'extérieur. Elle sert de point d'accueil des visiteurs qui découvrent ainsi tout ce qui est présenté dans l'établissement au travers des projets.

Cette carte est également distribuée en poster avec un descriptif de toutes les formations proposées au Balcon des Ardennes.



Bonjour, Steven Leduc

MON PROFIL

x SE DÉCONNECTER



carte des projets du

l'établissement



**Fiche fournisseur**

Sorties découverte du milieu aquacole

ENREGISTRER

> FICHE D'IDENTITÉ DU PROJET

> SUIVI DU PROJET EN COURS DE RÉALISATION

Ajouter des photos



Ajouter des commentaires



établissement d'enseignement agricole du Balcon des Ardennes

MAISON DES PRODUITS DU TERROIR CONTACT

mes projets

- profil Steven Leduc
- > classe de 3<sup>e</sup>
- professeur référent
- > Mr Lefort

les projets auxquels je participe

- Projet de récupération de l'eau de pluie sur l'EPL
- Sorties découverte du milieu aquacole
- Collecte de recettes

> modifier une fiche projet



# SCÉNARIO

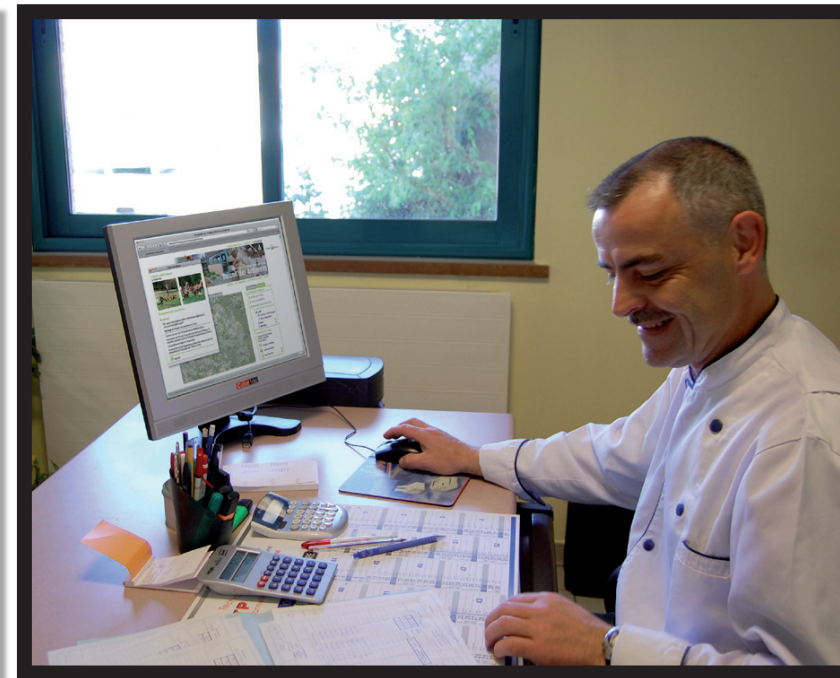
## CARTOGRAPHIE DES PROJETS

vu du point de vue de l'économiste



L'économiste travaille quotidiennement sur la nouvelle *plateforme cantine* qui a été créée en complément du portail de *cartographie des projets du Balcon des Ardennes*.

Cette plateforme est complètement liée au nouvel outil de calcul de l'empreinte carbone des cantines développé par la région Champagne-Ardenne en partenariat avec d'autres régions.



Pour chaque nouveau fournisseur, il crée une fiche qu'il localise sur la carte. Une partie des informations de cette fiche est ensuite visible sur le portail web du Balcon des Ardennes.

Il rentre également les menus semaine par semaine en y associant les producteurs ou plateformes d'approvisionnement des produits achetés. La plateforme lui permet de rentrer en contact avec ses fournisseurs ainsi qu'avec ses collègues des autres établissements d'enseignement agricole de la région avec qui il travaille en réseau.



Les élèves de la classe de Bac pro GPN sont responsables, pour cette semaine, de la communication autour des repas servis à la cantine. Chaque groupe doit effectuer un travail sur un des repas.

Ensemble, ils cherchent des informations sur la *plateforme cantine* et créent 4 étiquettes présentant les produits bio et/ou de terroir servis ce jour.

Ils prennent également contact avec l'un des producteurs qui accepte de venir présenter son exploitation pendant l'heure du déjeuner.



Les étiquettes sont disposées par les élèves en début de service. Elles permettent à tous les usagers du self d'avoir des informations sur les produits servis : provenance, producteur, impact environnemental et parfois plus.



# Établissement d'enseignement agricole du Balcon des Ardennes

[LES MENUS](#) [LES FOURNISSEURS](#) [LES PROJETS DE LA CANTINE](#) [CONTACT](#)

## Fiche fournisseur

### VOLAILLE / GAEC Crampon

La Horgne (08)



#### ➤ PRÉSENTATION DE L'EXPLOITATION

#### ➤ MESSAGES

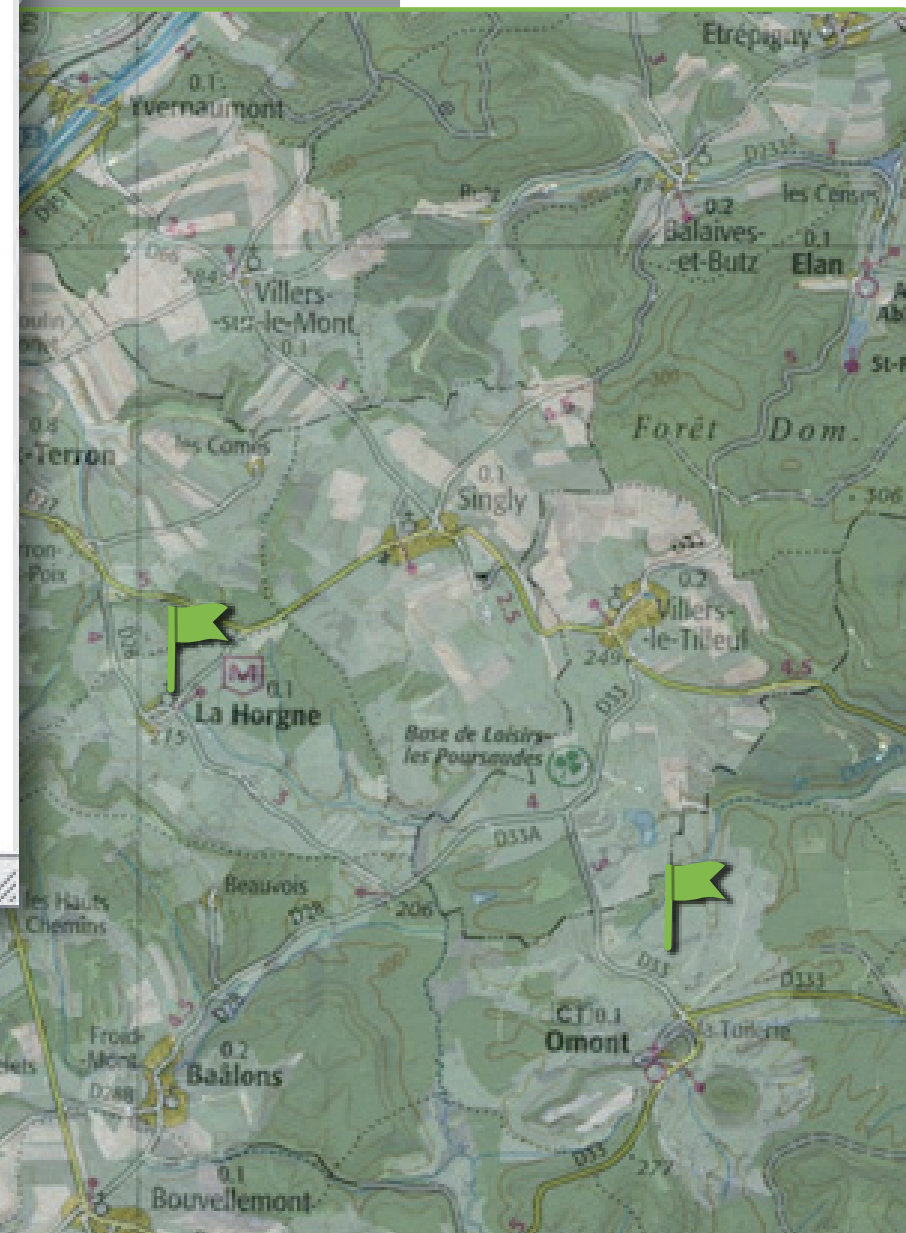
De : gaec.crampon@wannadoo.fr à fabien.lejeune@educagri.fr, jean-paul.martin@educagri.fr

**Message du 12 mai** / commande pour le 23 juin

Comme convenu, les 150 poulets seront abattus le 22 juin.  
Les cuisses seront livrées à la cantine du Balcon des Ardennes, le reste des carcasses sera livré à la halle de transformation de Rethel.  
Les poulets seront âgés de 18 semaines.  
Je serais bien présent également au Balcon des Ardennes pour une présentation de l'exploitation de 11H30 à 11H45.

[✉ répondre](#)

## Projets de la cantine



## fournisseurs [gestion](#)

### gestion des fournisseurs

- ajouter un fournisseur
- lancer un appel d'offre
- suivi des fournisseurs par semaine
  - ▼ voir les fournisseurs de la semaine

- LUNDI
  - VOLAILLE - GAEC Crampon
  - PAIN - Patrick Gilbert
- MARDI
- MERCREDI

### VOLAILLE / GAEC Crampon

Lieu-dit Les Hauts Chemins  
08 520 LA HORGNE  
03 53 31 98 47

- [✉ envoyer un message](#)
- [👤 suivie commandes](#)
- [📄 fiche descriptive](#)



A top-down photograph of a white ceramic plate resting on a green lawn. Two hands are visible, each holding a silver fork with a black handle. The forks are positioned on opposite sides of the plate, with their tines pointing towards the center. The scene is brightly lit, casting soft shadows on the grass and the plate. The overall composition is simple and focused on the objects and hands.

PROJET 3

# Le Balcon des Ardennes mis en bouche



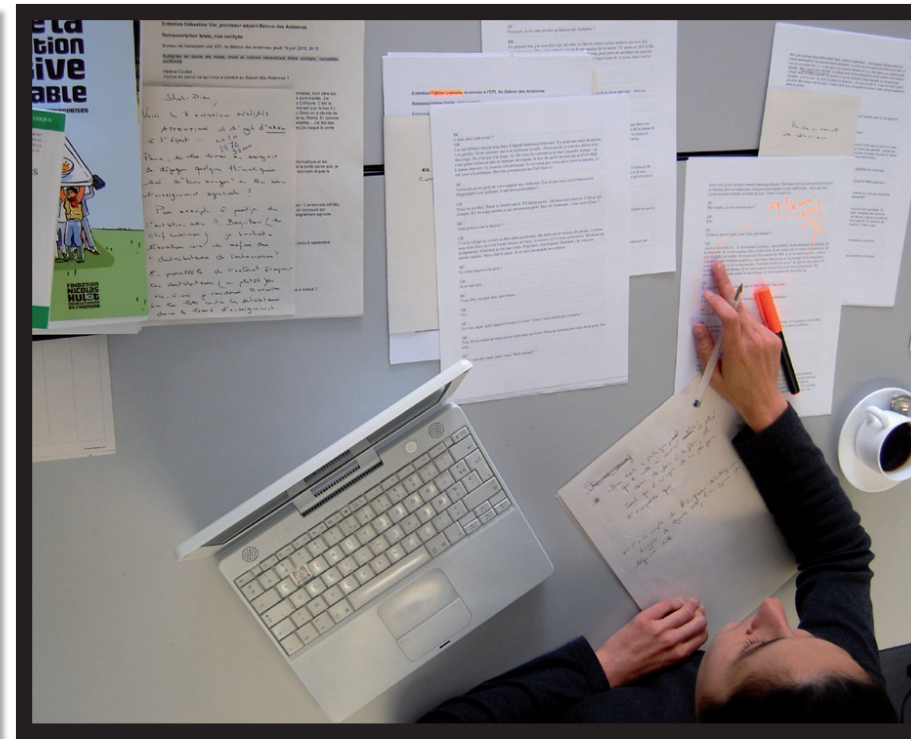
# SCÉNARIO LIVRET « MIS EN BOUCHE »



Le Conseil Régional, initiant un travail sur la qualité de la restauration collective sur le territoire, fait appel à un sociologue pour mener une série d'entretiens semi-directifs, en face à face, avec les professionnels et usagers du secteur. Après être parti à leur rencontre, le sociologue se met d'accord avec 28 personnes pour venir les interviewer et les enregistrer sur leur lieu de travail.



Après avoir achevé la série d'entretiens et retranscrits intégralement les paroles confiées, le sociologue les soumet à leur auteur. Il engage un nouveau dialogue autour de ces entretiens pour les corriger, recueillir de nouvelles informations, prolonger la rencontre et la réflexion.



Une fois les entretiens validés par tous ceux qui se sont prêtés au jeu, le sociologue en fait re-sortir les lignes de force, dégage des pistes de travail, et élabore des préconisations, en concertation avec le Conseil Régional.



Les entretiens ainsi traités font l'objet de mises en forme, aisément appropriables par différents agents du Conseil Régional (livret, Power-point...). Ils deviennent un support pour l'animation de groupes de travail au sein du Conseil Régional.



