EPLEFPA La Roque

LES SAISONS DES SALAISONS >>>>>>>>>>>>>>>>>>>

Spécialisé dans la transformation de produits carnés et notamment en salaisons sèches, l'EPLEFPA de Rodez - La Roque mène régulièrement des projets pédagogiques autour de l'éducation alimentaire, en s'appuyant sur l'atelier technologique de 800 m2 dont il dispose et qui s'organise autour de lignes de transformations froide, chaude et de salaison.

Depuis septembre 2004, l'atelier technologique accueille des stagiaires des classes de Seconde, Première et BTS, en plus de la collaboration d'étudiants sur des projets (BTS IAA, Anabiotech, Licences professionnelles « capteurs » et « métiers de la viande ») et organise régulièrement des visites de classe.

Les élèves découvrent ainsi une réalité du secteur de la transformation souvent très éloignée des représentations d'un autre âge que stigmatisent les process agroalimentaires.

Ces actions de sensibilisation ne se limitent pas aux élèves de La Roque et à des temps de visite. Elles sont aussi l'occasion d'engager des jeunes sur des chemins de découverte parfois inattendus. Que ce soient des séances de découverte des techniques d'analyse sensorielle, organisées ponctuellement auprès de divers publics ou celles de stages à thèmes, il importe aux responsables de valoriser des liens entre la technique, des territoires, des cultures et des valeurs.

UN PATRIMOINE COMME LES AUTRES

A titre d'exemple, dans le cadre de la Plate-Forme Technologique Viandes et Salaisons (partenariat entre le Centre Technique de la Viande, le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles et l'EPL de La Roque), des actions de développement, d'expérimentation et de recherche ont permis, en partie en association avec une classe de seconde option **Informatique de Gestion et de Communication**, de finaliser un programme de constitution de ressources documentaires sur la fabrication de produits oubliés de salaison. Des travaux qui ont éveillé une curiosité et un attachement patrimonial à partir de produits fabriqués encore par la génération de leurs grands-parents. Matérialisé par une enquête sur la fabrication du melsat (saucisse à base d'œufs et de pain) et de la saucisse des cousins (à base de poumons et d'abats de porc), les élèves ont assuré des recherches historiques relatives à l'origine et à la fabrication de ces produits. Un travail accompagné par le tournage d'un court-métrage lors de la fabrication qui en a valorisé le déroulement.

Des projets pédagogiques de cet ordre sont développés chaque année, que ce soit dans le cadre de projets traités par la Plate-Forme Technologique ou d'événements ponctuels.

Cette année citons, dans cet objectif, des stages sur les épices au fil du temps, une manifestation d'envergure à la rencontre du Moyen-âge durant laquelle l'aspect alimentaire à cette époque et la culture auront une place prépondérante.

Petit à petit, des collaborations émergent. C'est ainsi qu'est né un programme d'éducation à l'alimentation avec un lycée de l'éducation nationale (lycée Foch de Rodez). Objectif : limiter le surpoids. Une action de sensibilisation des jeunes qui doit générer des modifications de comportements alimentaires inadaptés y compris en influençant en cascade les pratiques alimentaires familiales.

Il est difficile de penser que notre alimentation, point d'ancrage de notre culture en bien des points, soit aujourd'hui dissociée de nos plaisirs, de nos territoires et de notre patrimoine. Attachés à l'idée que nos racines sont les ferments de notre avenir, La Roque et ses équipes œuvrent à redonner un sens à un domaine que des crises récentes ont éloigné d'une culture commune et partagée.

*** Chargée de Mission IAA EPLEFPA Rodez**
www.legta.laroque.educagri.fr

Contrôle qualité