

***Approvisionnement de la restauration collective par des  
produits agricoles locaux***



*Valet pédagogique*







# SOMMAIRE

---

**Ce livret est à destination des personnes qui encadrent et accueillent des groupes scolaires ou hors temps scolaires pour des activités en lien avec l'alimentation et les circuits courts pour favoriser la restauration collective par des produits locaux.**

## Introduction

- La fin de la faim ?
- Quelles agricultures pour nourrir la planète ?
- Un régime carné pour tous ?
- Le changement climatique.
- Rapprocher production et consommation.
- Eduquer à une alimentation responsable.

## Qualité alimentaire

## Gaspillage

## Circuit court

## La pédagogie de projet

## Programmes éducation nationale

## Projets éducatifs / Fiches d'animation

1<sup>er</sup> degré / programme long / animation journée / ½ journée / TAP

Seconde degré

## Formations

## Réseau de jardins

## Visites producteurs

## Carnet d'adresses


## Bibliographie / webographie



# INTRODUCTION

## L'alimentation en question

### La fin de la faim ?

 Depuis les années 1980, on pensait être sur le point de résorber la faim dans le monde.



*Dans le monde plus de 30% de personnes sous-alimentées en 1970, 25% en 1980, 19% en 1990\*, 13,7% en 2005\*, 12,1% en 2010\*, 11,3% en 2014\**

*\*source : FAO <http://www.fao.org/hunger/fr>*

#### Définitions de base

##### **Sous-alimentation**

Résultat de la sous-alimentation et/ou d'une mauvaise assimilation et/ou mauvaise utilisation biologique des nutriments consommés par suite de maladies infectieuses répétées. Se réfère aux rapports insuffisants poids/âge, taille/âge, et poids/taille, ainsi qu'aux carences en vitamines et minéraux (carences en micronutriments).

##### **Dénutrition ou faim chronique**

État d'incapacité –d'une durée d'au moins un an-- de se procurer suffisamment de nourriture, définie comme un niveau d'apports alimentaires insuffisant pour satisfaire les besoins énergétiques d'un être humain. Aux fins de ce rapport, la faim est utilisée comme synonyme de sous-alimentation chronique.

##### **Malnutrition**

État physiologique anormal dû à une insuffisance, un excès ou une quantité déséquilibrée de macronutriments et/ou de micronutriments. Se réfère aussi bien à la sous-alimentation qu'à la suralimentation, ainsi qu'aux carences en micronutriments.

##### **Sécurité alimentaire**

La sécurité alimentaire existe lorsque toutes les personnes ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.

Cette définition présente quatre dimensions principales: disponibilité des aliments, accès économique et physique aux aliments, utilisation des aliments et stabilité dans le temps.



## Insécurité alimentaire

On parle d'insécurité alimentaire lorsque les personnes n'ont pas accès à une quantité suffisante d'aliments sûrs et nutritifs pour une croissance et un développement normal et pour mener une vie saine et active. Elle peut être due au manque de nourriture, à un pouvoir d'achat insuffisant, ou encore à une répartition ou une utilisation inadéquate de la nourriture au niveau des ménages. L'insécurité alimentaire, les mauvaises conditions de santé et d'hygiène et des soins et habitudes alimentaires inadaptés sont les principales causes d'un mauvais état nutritionnel. L'insécurité alimentaire peut être chronique, saisonnière ou transitoire.

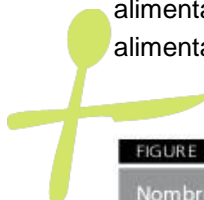
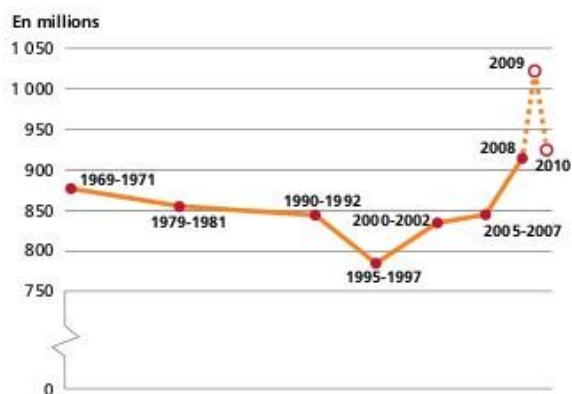


FIGURE 1

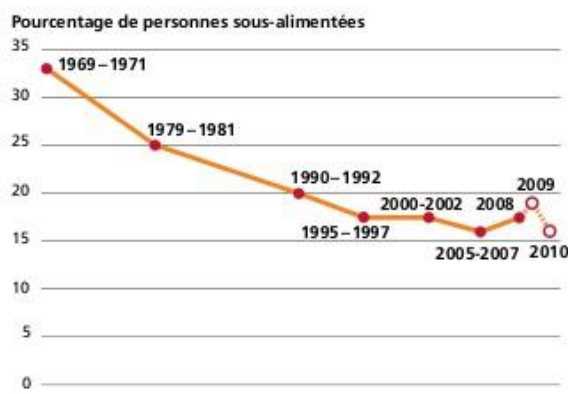
Nombre de personnes sous-alimentées dans le monde, entre 1969-1971 et 2010



Note: Les chiffres pour 2009 et 2010 sont estimés par la FAO, avec un apport du Département de l'Agriculture des États-Unis d'Amérique (Service de recherche économique). La méthodologie utilisée est décrite dans les notes techniques documentaires (disponibles à l'adresse [www.fao.org/publication/sofi/en/](http://www.fao.org/publication/sofi/en/)).

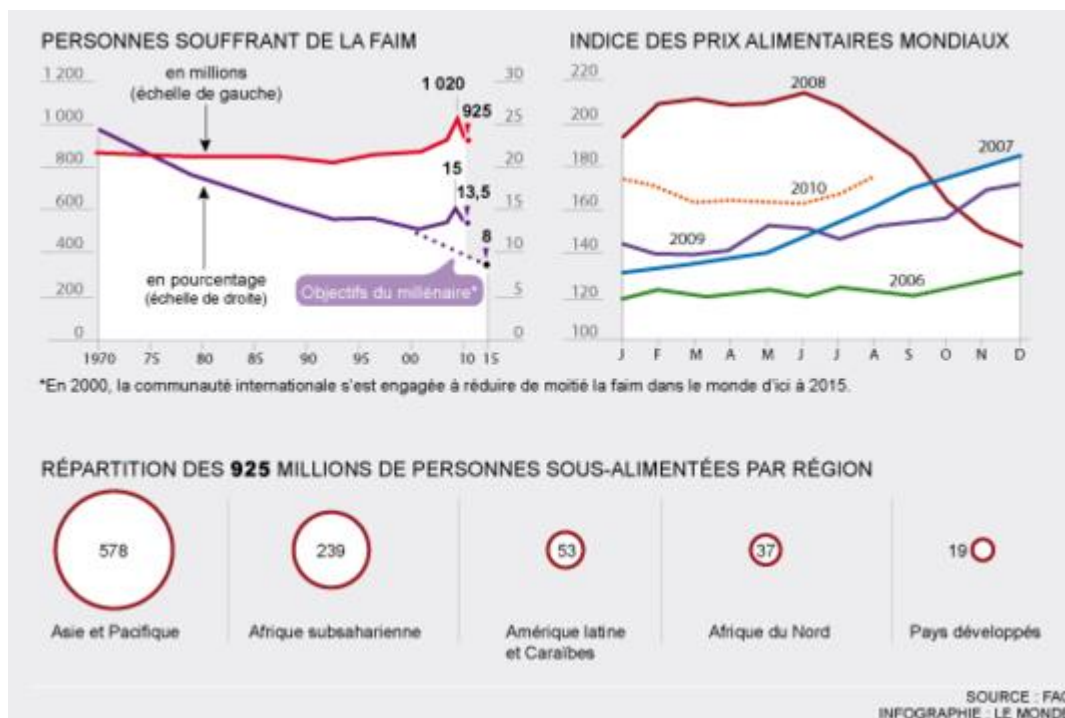
FIGURE 2

Proportion de personnes sous-alimentées dans les pays en développement entre 1969-1971 et 2010



Source: FAO.

- La tendance dans les pays en développement s'est inversée en 2005-07 et les émeutes de la faim de 2008 ont fait ressurgir le spectre de la famine et de la sous-alimentation chronique, qui concerne aujourd'hui près d'un milliard d'individus.





## Quelles agricultures pour nourrir la planète ?

⚙ Dans les années 1960, la révolution verte répond à la problématique de nourrir une population en expansion dans le monde, à grand renforts d'engrais et de pesticides. Ce modèle semble aujourd'hui révolu d'un point de vue économique et écologique (le prix des engrais va flamber avec celui du pétrole).



*« La révolution verte des années 60 et 70 avec son paquet de semences améliorées, de techniques agricoles, d'irrigation plus performante et d'engrais chimiques est parvenue à réaliser pleinement son objectif principal, à savoir l'accroissement des rendements des cultures et l'augmentation des disponibilités alimentaires. En Asie, où les principes de la révolution verte ont été adoptés sur une très grande échelle, la production vivrière a fortement progressé pendant ces décennies. Pourtant, malgré l'accroissement marqué des disponibilités alimentaires globales qui en est résulté, la révolution verte, en tant qu'approche du développement, ne s'est pas toujours traduite par des avantages pour les groupes les plus faibles de la population rurale pauvre en termes de sécurité alimentaire accrue ou de meilleures possibilités économiques et de bien-être. »*

source : FAO <http://www.fao.org/focus/women/green-1.htm>





Des alternatives sont explorées dans les marges du système productiviste dominant : agriculture biologique, agro-écologie, agroforesterie, agriculture écologiquement intensive, ...

## Définition de base

### L'agriculture : définition du code rural

« Sont réputées agricoles toutes les activités correspondant à la maîtrise et à l'exploitation d'un cycle biologique de caractère végétal ou animal et constituant une ou plusieurs étapes nécessaires au déroulement de ce cycle ainsi que les activités exercées par un exploitant agricole, qui sont dans le prolongement de l'acte de production ou qui ont pour support l'exploitation ».

### L'agriculture conventionnelle

Elle qualifie les pratiques et savoir-faire agricoles les plus courants chez les exploitants agricoles, contrôlées au sein de l'Union Européenne dans le cadre de la Politique Agricole Commune (PAC) mise en place à partir de 1962. De nouvelles pratiques et techniques ont amélioré la production (irrigation, engrais, remembrement...). Les agriculteurs se sont organisés en coopératives afin de mutualiser des fonctions comme le stockage ou la commercialisation. Elle a permis une augmentation des rendements pour répondre aux besoins alimentaire de l'après-guerre et conduire à l'autosuffisance de l'Europe

La PAC s'est réformée à plusieurs reprises pour accompagner les nouvelles attentes vis-à-vis de l'agriculture européenne, notamment en matière environnementale.

### L'agriculture de précision

L'agriculture de précision utilise les nouvelles technologies pour ajuster les pratiques culturales, moduler les densités de semis, d'engrais... au sein d'une parcelle. Elle permet de limiter les impacts négatifs sur l'environnement et optimise les résultats agronomiques et économiques des productions en prenant en compte les besoins réels de chaque parcelle.

### L'agriculture raisonnée

On oublie la lutte systématique contre les ravageurs des cultures et on conduit une **lutte dite "raisonnée" ou "dirigée"** en fonction des besoins des cultures et selon des seuils de tolérance agronomique. Il s'agit de **renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles** sur l'environnement, mais aussi sur les animaux et les exploitants.

### L'agriculture intégrée

L'agriculture intégrée est un système de production qui **privilégie des ressources et des mécanismes de régulation naturels**. Il s'agit d'une agriculture valorisant au mieux les richesses naturelles. Le respect de la diversité et l'équilibre du terrain agricole sont considérés comme un écosystème. L'agriculture « raisonnée » est le premier pas vers l'agriculture « intégrée ».

### L'agriculture durable

L'agriculture durable n'est pas un mode de production. Elle prend en compte les 27 principes de la déclaration de RIO de 1992 sur l'évolution du climat, qui sont regroupés en quatre dimensions :

- **L'efficacité économique** : systèmes de production économes et autonomes, revenus décents ;
- **L'équité sociale** : partage des richesses, des droits à produire et du pouvoir de décision ;
- **La protection de l'environnement** : préserver la fertilité des sols, la biodiversité, les paysages la qualité de l'air et de l'eau ;
- **La culture et l'éthique** : respect des générations futures, des communautés rurales et paysannes, qualité de production.

### L'agriculture multifonctionnelle

Elle permet d'assurer la promotion et la rémunération de trois fonctions "externes" de l'agriculture :

- la sécurité alimentaire (autosuffisance et aspects nutritionnels et de qualité),
- le respect de l'environnement (production des effets externes positifs et prévention des effets externes négatifs),
- le maintien des sociétés rurales.

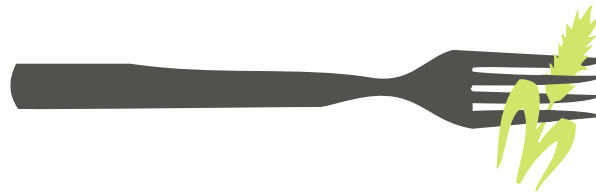


### L'agriculture biologique

L'agriculture biologique (AB) constitue un mode de production visant le retour de certains équilibres naturels. Elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants. L'AB est définie par une réglementation française et communautaire. L'Europe et la France se sont fixés des objectifs forts pour son développement afin de permettre de répondre aux attentes des consommateurs : 5% de la production agricole française à moyen terme contre 1% aujourd'hui.

Source : <http://www.saveursparisidf.com/index.php?id=498>

⚙️ Sortir du problème de la malnutrition c'est bien sûr produire plus et mieux, mais c'est aussi réduire les pertes et gaspillages (de l'ordre de 50% entre ce qui sort du champ et ce qui arrive dans l'assiette) et permettre l'accès à la nourriture pour les paysans pauvres (agriculture vivrière contre exportation). Le cercle vicieux pauvreté/malnutrition est aussi entretenu par les conflits et par la spéculation sur les terres agricoles et les prix des denrées. L'apparition de débouchés concurrents à l'alimentation pour l'agriculture comme les biocarburants contribue à cette dynamique spéculative.

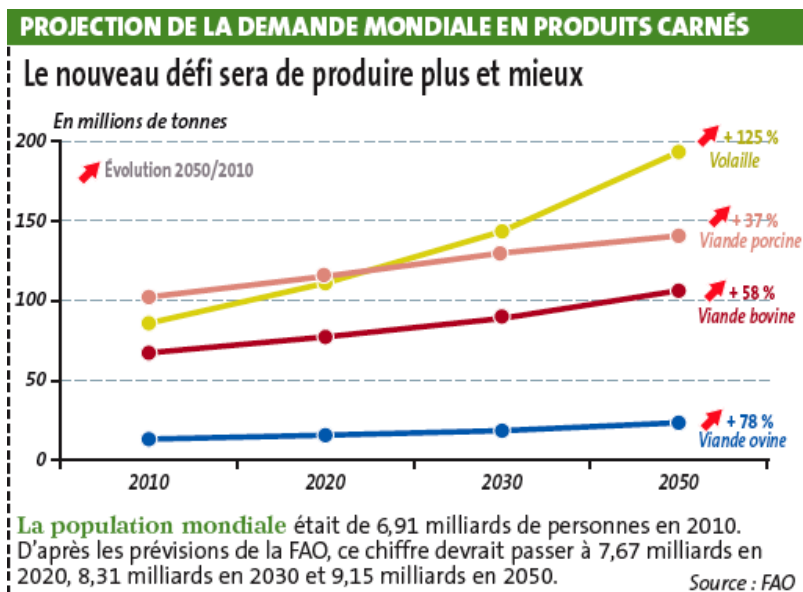




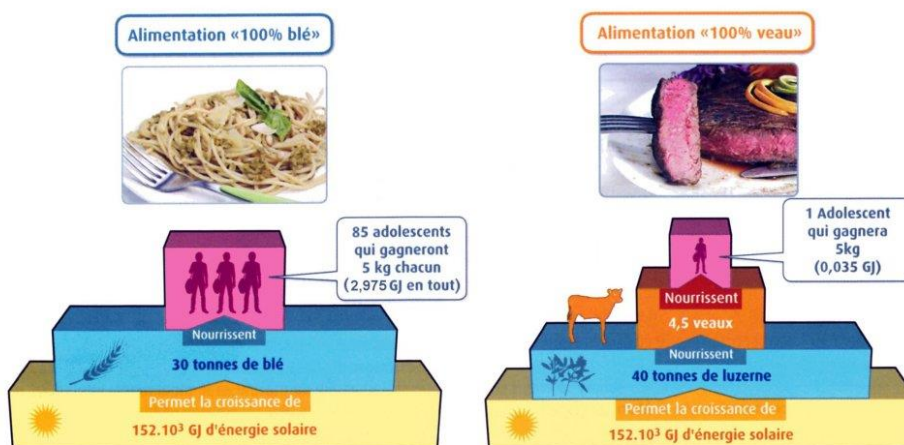


## Un régime carné pour tous ?

Les modèles alimentaires ne sont pas partout identiques et si les carences sont problématiques, l'abondance a aussi son lot d'inconvénients (obésité, maladies cardio-vasculaires). Certains modèles alimentaires reposent essentiellement sur les céréales, d'autres sont très carnés ... c'est le cas du modèle occidental qui tend à se généraliser avec la mondialisation. La production de viande a été multipliée par 5 depuis les années 1950.



Or la production d'un kilo de viande consomme beaucoup plus de ressources que son équivalent en protéines végétales.





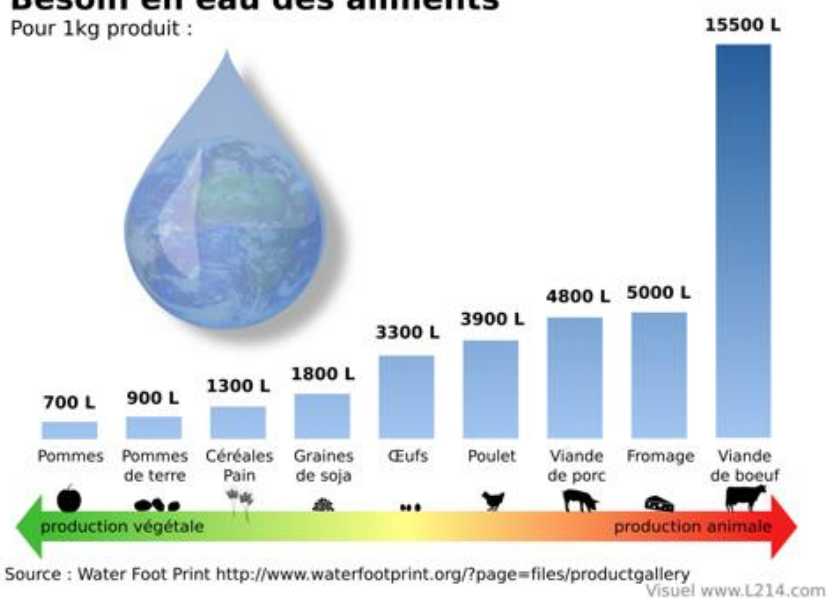
**Surfaces de sol nécessaires pour la production d'un kilo de:**

Bœuf, y compris le fourrage	323 m <sup>2</sup>
Bœuf de pâturage	269 m <sup>2</sup>
Poisson	207 m <sup>2</sup>
Cochon	55 m <sup>2</sup>
Poulet d'engraissement	53 m <sup>2</sup>
Œufs	44 m <sup>2</sup>
Riz / Pâtes	17 m <sup>2</sup>
Pain	16 m <sup>2</sup>
Légumes / Pommes de terre	6 m <sup>2</sup>

Source: WWF Suisse

### Besoin en eau des aliments

Pour 1kg produit :



La planète ne pourra peut-être pas nourrir 9 milliards de terriens (seuil prévu en 2050) avec un régime carné.

**1 kg de boeuf nécessite :**

- 121,8 m<sup>2</sup> de terre cultivable
- 1500 litres d'eau
- 7 litres d'essence

**Ce qui équivaut à :**

- 160 kg de pommes de terre
- 1 an de douche quotidienne

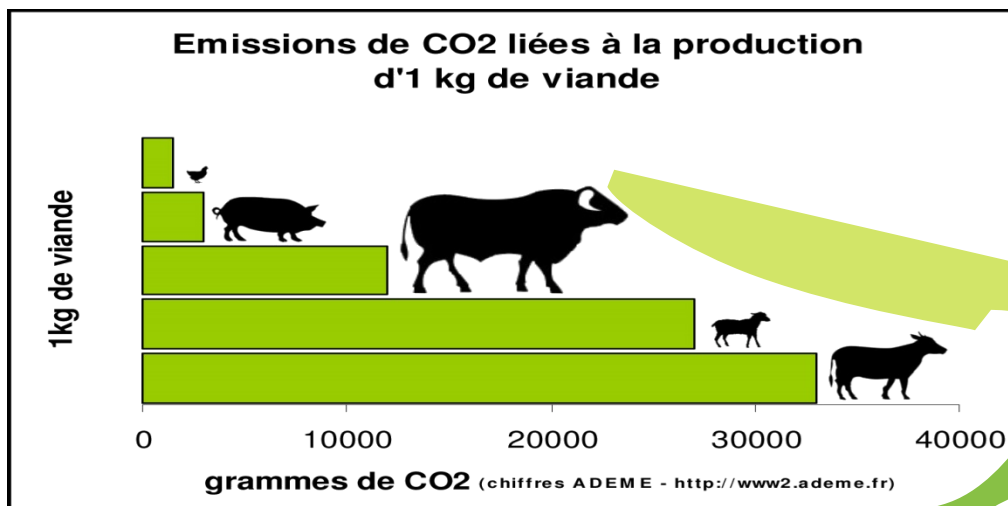
Et entraîne le rejet de **80 fois plus** de gaz à effet de serre que 1 kg de blé.



## Le changement climatique.

Le changement climatique, ou dérèglement climatique, correspond à une modification durable (de la décennie au million d'années) du climat global de la Terre ou de ses divers climats régionaux. Ces changements peuvent être dus à des processus intrinsèques à la Terre, à des influences extérieures ou, plus récemment, aux activités humaines.

Le changement climatique anthropique est le fait des émissions de gaz à effet de serre engendrées par les activités humaines, modifiant la composition de l'atmosphère de la planète. À cette évolution viennent s'ajouter les variations naturelles du climat.



La question de la production de GES dans le cadre de l'élevage doit être considérée au regard du mode de production lui-même. En effet l'élevage hors sol n'a pas du tout les mêmes effets en termes d'émission de GES que l'élevage extensif ou en pâturage. D'autre part les « services rendus » à travers l'entretien du paysage par le pâturage par exemple sont aussi à prendre en compte dans le comparatif de mode de production.

### Effet de serre selon l'alimentation

Par personne et par an en équivalent kilomètre automobile



#### Repas sans viande, sans produit laitier

Bio 281 km

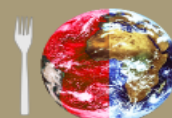
Conv... 629 km



#### Repas sans viande, avec produits laitiers

Bio 1978 km

Conventionnel 2427 km



#### Repas avec viande et produits laitiers

Bio 4377 km

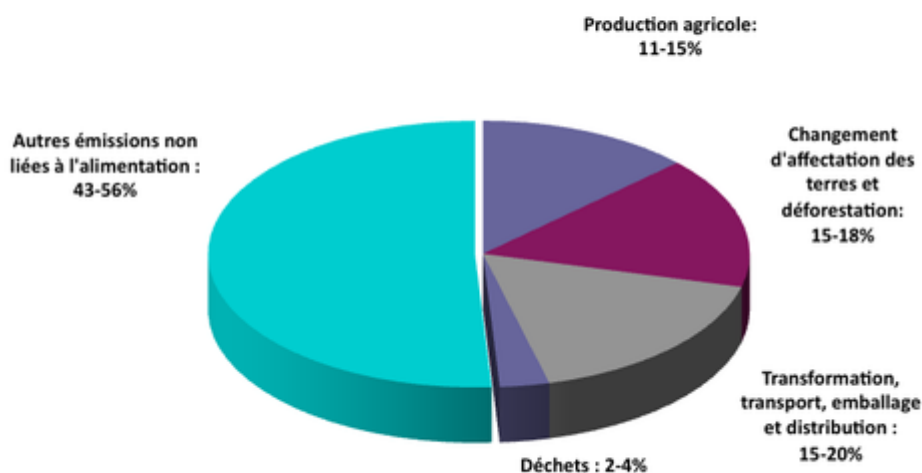
Conventionnel 4758 km



Source : Foodwatch, rapport sur l'effet de serre dans l'agriculture conventionnelle et biologique Visuel [www.L214.com](http://www.L214.com)

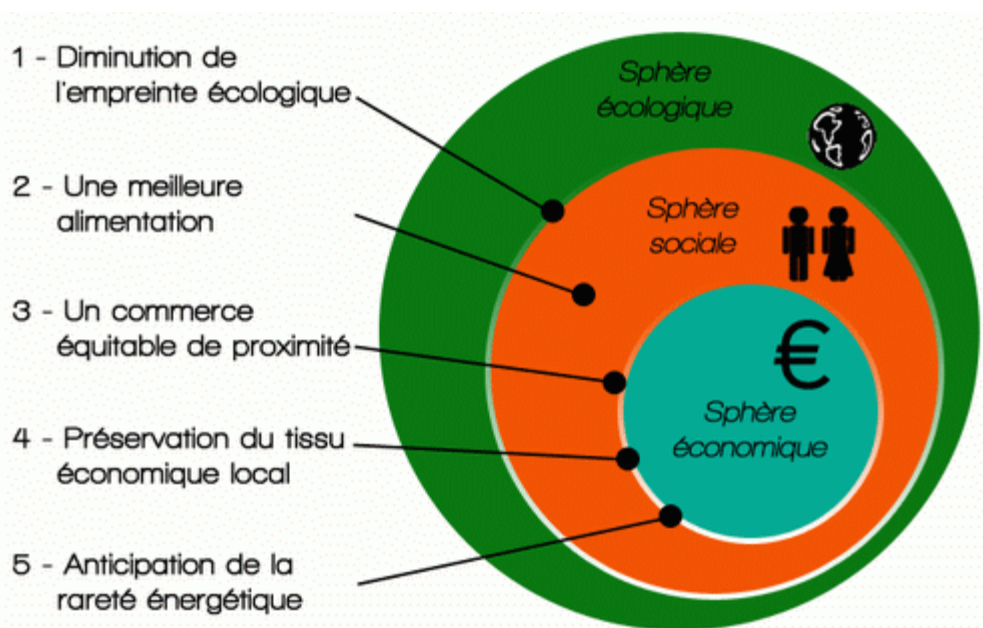


## Alimentation et changement climatique




### Rapprocher production et consommation.

Les personnes qui cherchent à diminuer l'empreinte de leur alimentation sur l'environnement et se préoccupent du lien social et économique que crée leur consommation prônent l'utilisation des circuits courts entre production et consommation. Ils privilégient la proximité géographique et un faible nombre d'intermédiaires. Par exemple les Amap (association pour le maintien de l'agriculture paysanne) et des systèmes de paniers de producteurs locaux mais aussi des systèmes de jardins maraichers familiaux, partagés ou solidaires sont entre autres des alternatives aux réseaux de distributions et de commercialisation classiques.







## Eduquer à une alimentation responsable.


 Les projets pédagogiques qui s'appuient sur le thème de l'alimentation, intègrent souvent la mise en place d'un potager pédagogique tant il est vrai que produire sa propre nourriture permet de changer de regard.


Dans bien des cas les situations éducatives sont aussi favorables à un travail en lien avec les équipes de restauration collective (établissements d'enseignement, centres de loisirs, restaurants d'entreprise, ...).


Cette éducation vise à développer un esprit critique sur un certain nombre de questions :

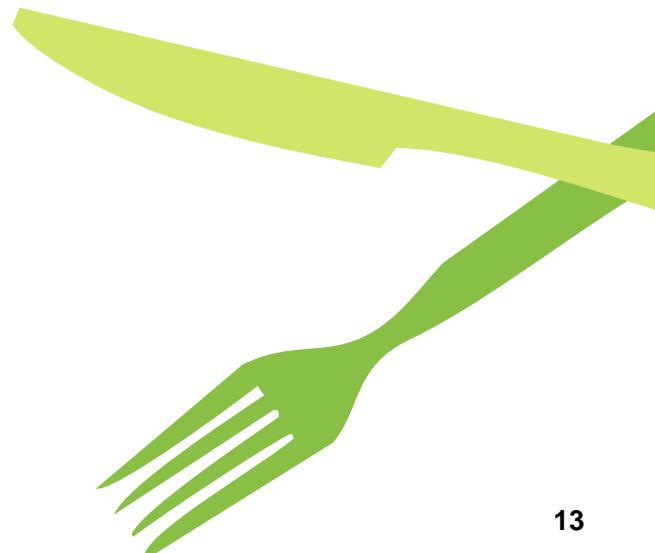
 **Comment nos aliments sont produits ?** avec quelles semences (hybrides ou reproductibles, OGM ou non) ? avec quels soutiens chimiques éventuellement ? avec quelle consommation d'énergétique ? comment sont traités les animaux à toutes les étapes de leur élevage ? dans quelles conditions sociales (que ce soit dans les pays riches ou en développement) ?

 **Comment sont-ils préparés ?** subissent-ils d'importantes transformations avec des ajouts d'agents chimiques, colorants, conservateurs, exhausteurs de goût (sel en quantité excessive) ?

 **Comment sont-ils acheminés ?** par avion de l'autre bout de la planète ? **comment sont-ils distribués ?** par de grandes enseignes qui ont une politique sociale plus ou moins satisfaisante ? par les producteurs eux-mêmes ? par des commerçants au détail ?

 **Comment je les cuisine ?** dans un four solaire ? sur une cuisinière électrique et sans couvercle ? seul ou entre amis ? en goûtant et en étant curieux des saveurs ?

 **Quels déchets en sont issus ?** emballages, épluchures à composter, mais aussi au niveau de leur fabrication : carcasses pour l'équarrissage, bidons de traitement chimique vides ...



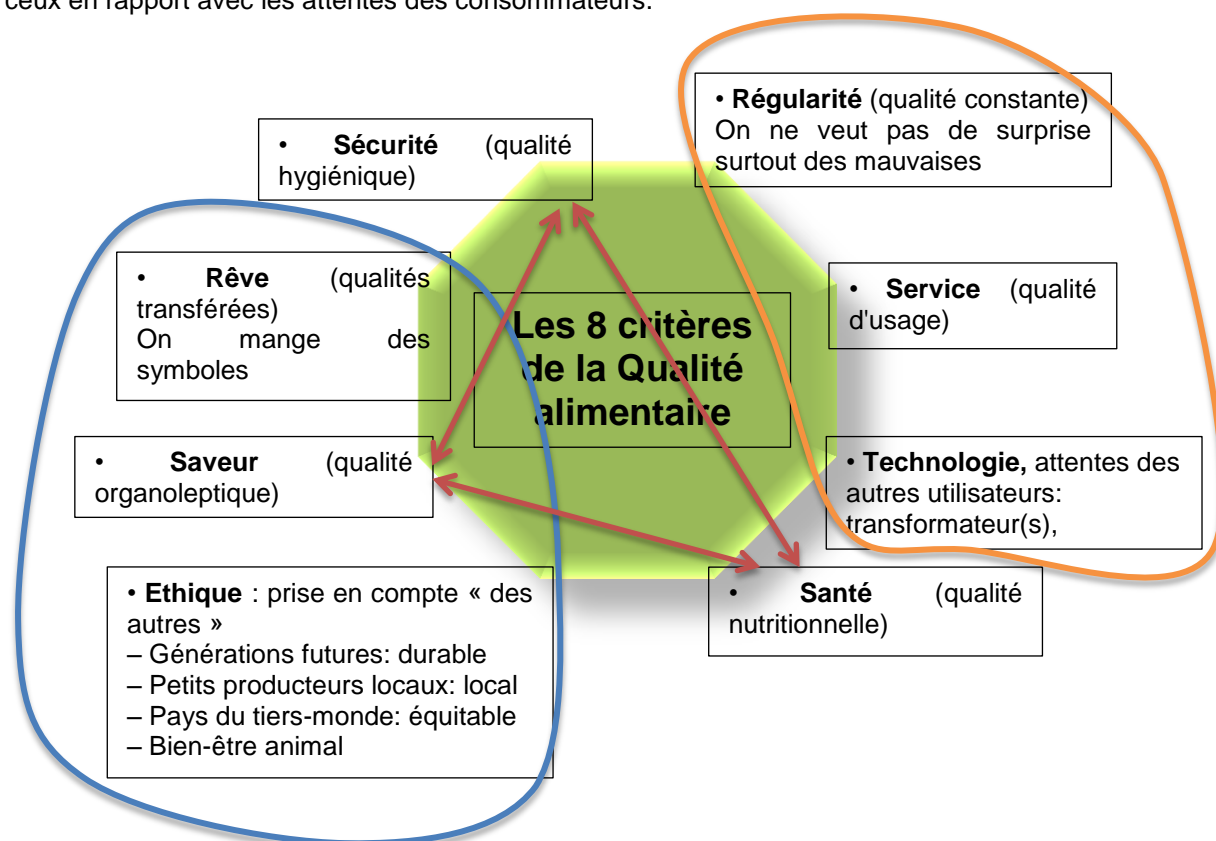


# QUALITE ALIMENTAIRE

De façon très classique nous définissons la qualité alimentaire suivant trois critères : nutritionnel, sanitaire et gustatif.

De manière plus générale la qualité d'un produit se définit par rapport à son aptitude à **satisfaire** ses utilisateurs (def. AFNOR). Complémentairement nous pouvons aussi prendre l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un **produit** qui lui confère l'aptitude à **satisfaire** des besoins **exprimés ou implicites** de tous les utilisateurs.

En résumé, nous pouvons nous appuyer sur **8 critères** qui permettent de prendre en compte autant les aspects réglementaires que ceux liés aux relations avec les producteurs et les distributeurs et ceux en rapport avec les attentes des consommateurs.




Parmi les informations indiquées dans l'étiquetage des produits, certaines sont définies comme des signes officiels de la qualité.

Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics, qui garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits ou des services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées par un organisme tiers indépendant.





# GASPILLAGE

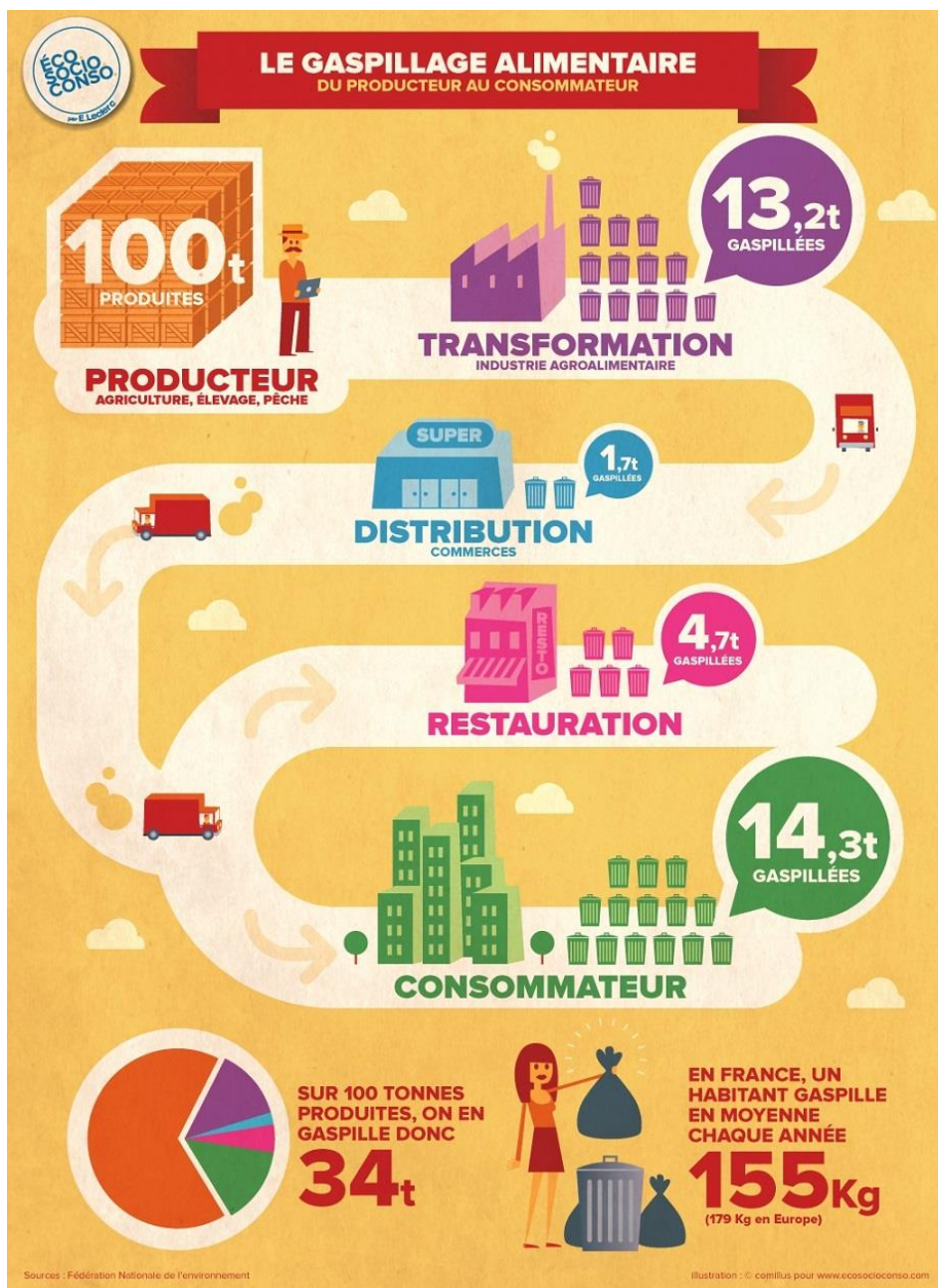
 Grande cause nationale, inscrit dans la loi de transition énergétique, le gaspillage alimentaire est un sujet complexe qu'il convient de traiter avec rigueur et dans une logique de complexité.

Bien que les chiffres ne soient pas complètement partagés par tous les acteurs, l'estimation faite par l'ADEME, Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie, en 2014 auprès de 30 **foyers** témoins porte à **32 kg** le poids de nourriture jetés **par personne et par an**.

Considéré de façon plus globale et à l'échelle de l'ensemble de la chaîne de production, de distribution et de consommation des produits alimentaires, **1/3 de la production alimentaire fini à la poubelle**. Selon les études au moins **un quart pourraient être évités**.

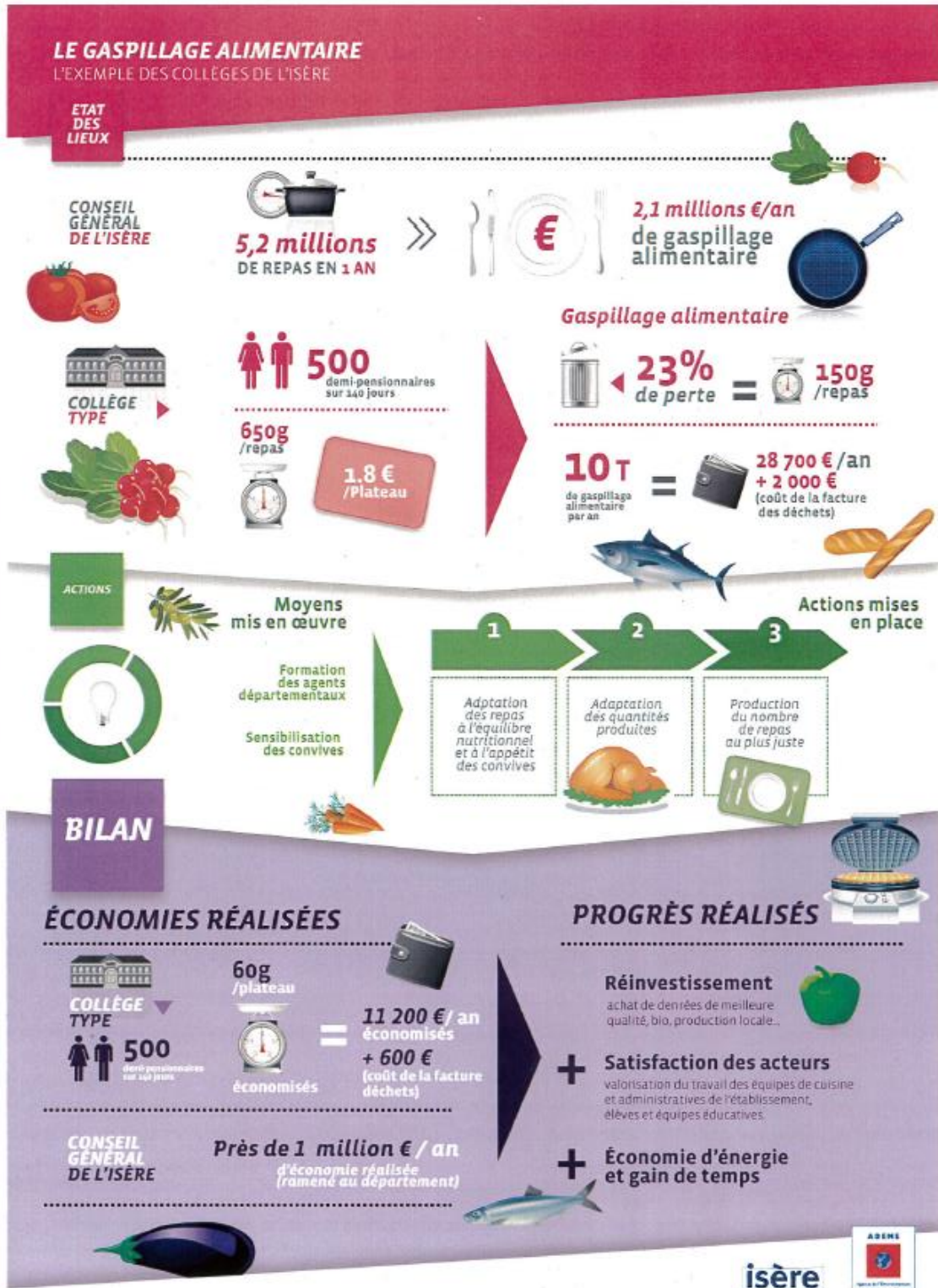
Ces chiffres sont à manier avec précaution et sont plutôt à prendre comme ordre de grandeur tant il est difficile de savoir si il faut comptabiliser les fruits et légumes non récoltés ou les épluchures et tant les habitudes et pratiques alimentaires d'une famille ou d'une personne à une autre sont différentes.

Quoiqu'il en soit, nous ne pouvons nier qu'il n'est pas responsable de laisser les choses en l'état d'autant qu'il est possible d'agir à tous les niveaux de la chaîne pour réduire les quantités de denrée alimentaire jetées.






Ainsi dans la restauration collective en milieu scolaire des expérimentations se mettent en place et en Isère, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire a été instauré. **A l'échelle de l'ensemble des collèges de l'Isère, on estime à 2,1 millions d'euros par an le coût du gaspillage alimentaire.**







 Le **16 octobre** de chaque année est déclaré **Journée Mondiale de lutte contre le Gaspillage Alimentaire**. C'est l'occasion de développer des actions de sensibilisation et de bénéficier du relais des médias pour inciter chacun à mettre en œuvre des gestes au quotidien qui permettent de lutter contre ce gaspillage que ce soit à la maison ou dans la restauration collective.




## Les dix gestes antigaspi

-  Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
-  Acheter les produits frais en dernier
-  Respecter la chaîne du froid
-  Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
-  Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
-  Congeler pour mieux conserver ses aliments
-  Accommoder les restes
-  À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
-  À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
-  Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers






# CIRCUIT COURT

 On définit classiquement de circuit court un réseau de distribution qui met en action le minimum d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur.



*« un circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire »*

 Les circuits courts regroupent deux grands types de commercialisation :

- la vente directe (des producteurs aux consommateurs) :
  - vente à la ferme (panier, cueillette, marché à la ferme, etc...)
  - vente collective (point de vente collectif ou panier collectif)
  - vente sur les marchés (marchés de producteurs de pays, marchés paysans, marchés polyvalents)
  - vente en tournées (avec éventuellement point relais de livraison) ou à domicile
  - vente par correspondance (internet, etc...)
  - vente organisée à l'avance (AMAP)
  - accueil à la ferme (gîtes, tables d'hôtes...) avec consommation sur place des produits de la ferme
  
- la vente indirecte (via un seul intermédiaire) :
  - à la restauration (traditionnelle, collective,...)
  - à un commerçant-détaillant (boucher, épicerie de quartier, GMS, etc...)

Il peut s'agir de produits bruts ou de produits transformés.

En 2005 selon le ministère de l'agriculture, 16,3 % des exploitations agricoles font de la vente directe, dont 47% qui transforment les produits.

La vente directe concerne toutes les filières, surtout celles des fruits et légumes, de l'horticulture, de la viticulture et des filières animales. 4% des fruits et légumes achetés le sont en vente directe, 7% si on élargit à l'ensemble des circuits courts.

La démarche des circuits courts de commercialisation a toujours existé mais elle tend à se développer depuis plusieurs années. Elle a pris des formes multiples (cf. plus haut), qui présentent la caractéristique commune d'améliorer la maîtrise des bénéfices de la production par le producteur lui-même.

Il ne s'agit pas d'opposer les circuits courts aux autres types de commercialisation ; ils sont bien au contraire complémentaires. Les circuits courts permettent à certains producteurs de diversifier leur activité agricole. Ils permettent surtout de répondre à une forte demande des consommateurs. Ils apportent, en effet, une réponse à une exigence sans cesse grandissante de produits de terroir, de tradition, d'authenticité restaurant le lien social entre consommateur et producteur, valorisant les qualités de fraîcheur, d'innovation et de qualité nutritionnelle des productions en question ainsi que la connaissance des produits et de leurs modes de production.



Dans son approche territoriale, le circuit court permet de valoriser la production locale. En effet la logique de proximité géographique n'est pas associée de façon systématique à celle de circuit court de distribution.

## CIRCUIT COURT



⚙ En complément et pour les acteurs de l'économie sociale et solidaire, un circuit court est une relation transparente entre plusieurs acteurs de l'économie obéissant à 4 critères incontournables :

- La création de liens sociaux et de coopération.
- L'équité dans les échanges financiers.
- Une approche participative.
- Une logique pédagogique.

Les circuits courts constituent une véritable approche économique qui participe à l'économie plurielle actuelle, en connexion avec d'autres formes d'économie novatrices – économie collaborative, économie contributive, économie de la fonctionnalité...

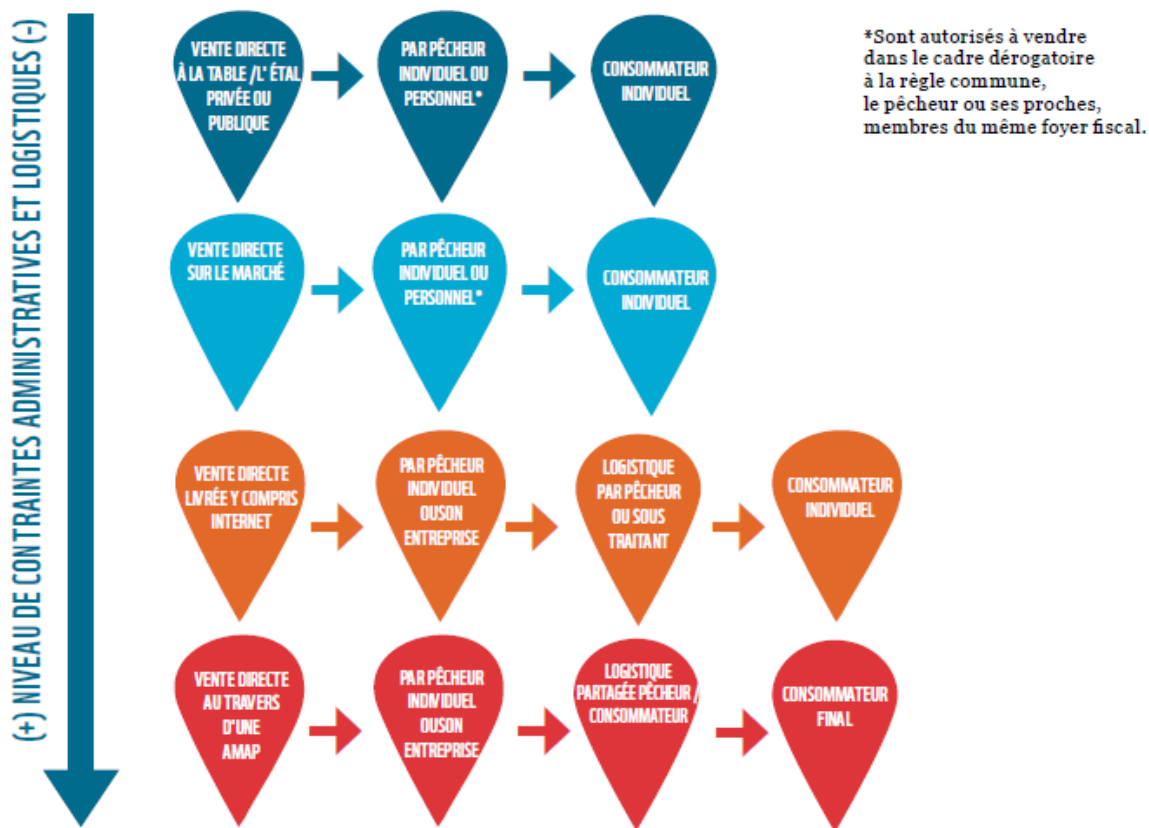
⚙ Attention plus de proximité ne signifie pas moins de GES (gaz à effet de serre). Les bénéfices des circuits courts de commercialisation des produits agroalimentaires sont "davantage socio-économiques" qu'environnementaux, souligne le Commissariat général au développement durable (CGDD) dans une note parue fin mars 2013, en pointant le cliché de réduction du bilan carbone liée à ces modes de distribution locaux. *"L'engouement pour les produits agroalimentaires locaux est en partie lié à l'attente de moindres impacts environnementaux de ces formes de commercialisation, et en particulier d'un bilan carbone plus favorable du fait d'une distance parcourue par les produits moins importante"*. Or, c'est la phase de production "qui pèse le plus" sur ces impacts, selon le CGDD. Cinquante-sept pour cent des émissions de GES de la chaîne alimentaire sont liés à la phase de production et 17% aux phases de transport. Le rendement à l'hectare en lien avec les intrants utilisés et le respect de la saisonnalité des produits sont déterminants pour l'impact énergie-effet de serre : *"Une tomate cultivée sous serre en hiver a un impact en termes d'émissions de gaz à effet de serre plus élevé qu'une tomate cultivée en plein champ qui ne requiert pas de consommation d'énergie pour chauffer la serre"*. De plus les modes de transport de produits et de déplacement du consommateur vers le ou les producteurs (pas toujours concentrés au même endroit) peuvent avoir un impact non négligeable en termes d'émission.

⚙ Le cas spécifique de la pêche et du mode de distribution des produits marins est à souligner également. L'organisation entre professionnels (pêcheurs et mareyeurs) notamment à partir du modèle des criées est à mettre en regard du modèle de type industriel. Il est estimé dans les documents officiels que 75% de la pêche fraîche nationale passe sous criée.






Différents circuits de vente des produits de la pêche (étude wwf 2011 <http://www.sea-matters.com/wp-content/uploads/2011/07/WWF-Circuits-courts-des-produits-de-la-mer.pdf>)





# LA PEDAGOGIE DE PROJET

 La pédagogie de projet est une pratique de pédagogie active qui permet de générer des apprentissages à travers la réalisation d'une production concrète.

Le projet peut être individuel ou collectif. Lors de la démarche de projet, la personne est placée en situation de résolution de problèmes, participant de fait au processus d'apprentissage. Cette pédagogie est également fondée sur la motivation des participants et permet un objectif de réalisation concrète.

La pédagogie de projet peut se définir en 4 étapes à suivre de façon chronologique sur une demi-journée, une journée ou plusieurs jours. En fonction du temps disponible chaque étape sera plus ou moins développée et approfondie.

## Les 7 phases de la pédagogie de projet<sup>1</sup>

### **Phase 1 : Exprimer ses représentations.**

Parce qu'on ne part pas de rien dans un projet, l'identification des représentations permet au groupe de prendre connaissance de ce que chacun sait, ressent et imagine sur le thème ou l'objet en question. Ainsi, à l'écoute des autres notre propre vision du thème s'élargit, et le projet démarre sur des bases solides, celles que chacun détient en lui et dont il prend conscience en l'exprimant.

### **Phase 2 : S'éveiller.**

L'éducateur, ensuite, offre l'occasion de susciter des questions, d'aiguiser la curiosité, d'élargir les possibilités d'apprentissage, en faisant vivre au groupe une démarche de contact avec le terrain, le thème ou l'objet. Quelques rencontres, activités ou réflexions ouvrent les portes sur de multiples chemins.

### **Phase 3 : Définir ensemble le projet.**

La phase d'éveil a fait éclater les représentations et provoque de multiples questions et impressions. Il faut alors les exprimer, les partager, les analyser, les regrouper par thème et dégager les projets possibles.

### **Phase 4 : Mettre en œuvre le projet.**

Le projet se vit alors sur tous les fronts élaborés précédemment. On part en recherches, en investigations, en enquêtes... en actions. Celles-ci donnent lieu à une synthèse, qui se conclut provisoirement sur une structuration de ce qui a été découvert, appris, ou créé.

### **Phase 5 : Agir et participer.**

L'éducation à l'environnement ne va guère sans un apprentissage de l'éco-citoyenneté. C'est pourquoi une phase d'implication dans la vie de sa commune, de son quartier, de sa structure (école, centre de formation, base de loisirs...) ou simplement du lieu où se déroule le stage va donner vie et sens civique au projet. C'est une campagne d'informations, un aménagement local, un nettoyage de rivière, une plantation, une modification technique... qui se concrétisent.

---

<sup>1</sup> Alternier pour apprendre, Entre pédagogie de projet et pédagogie de l'écoformation  
Réseau école et Nature Ecriture coordonnée par Dominique Cottureau



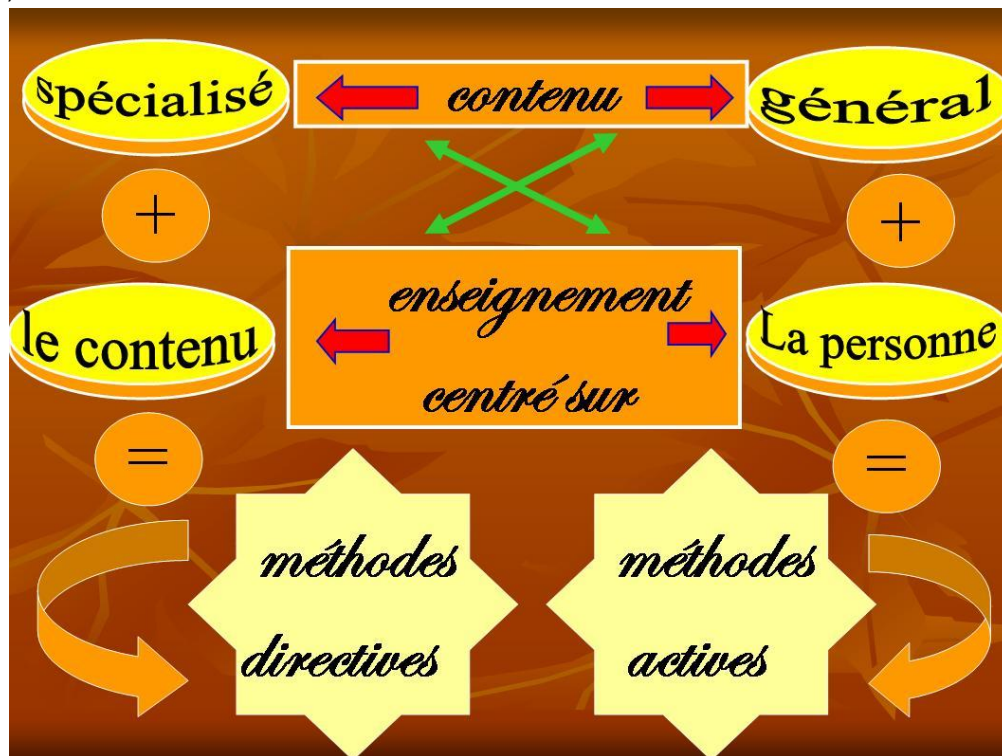
### Phase 6 : Transmettre.

La communication d'un travail ou d'une œuvre réalisés font partie du processus d'apprentissage. Communiquer c'est apprendre à dire, à synthétiser, garder l'essentiel, et aider à la mémorisation par l'exercice de la formulation. C'est aussi participer à la vie civique (on informe de ce que l'on a découvert ou inventé). Exposition, spectacle, conférence... les moyens sont variés.

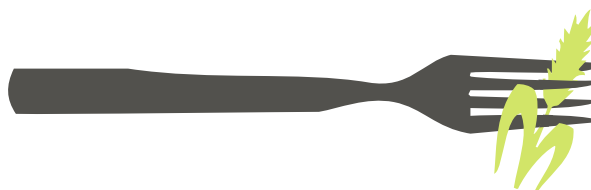
### Phase 7 : Evaluer.

Bilan du chemin parcouru, regard sur les méthodes, les acquisitions, le terrain balayé... l'évaluation, tout au long du projet, permet de se réajuster à l'actualité et à ses événements qui surgissent sans avoir été prévus, de se réorganiser s'il y a besoin, de prendre un certain recul sur l'action, et d'être mieux armé pour un projet futur. Quand on arrive là, tout n'est pas fini. C'est juste une parcelle d'apprentissage qui s'est construite.

⚙ En complément il est utile de savoir que la pédagogie de projet fait partie des méthodes qui relèvent de ce qu'on appelle « *l'apprentissage expérientiel* » qui signifie « *apprendre en faisant* ». Ce sont des méthodes qui sont centrées sur la personne et traitent de questions globales et/ou complexes. Elles sont à envisager de façon complémentaire des méthodes dite directives, centrées sur le contenu du savoir à transmettre et spécialisée dans un domaine de connaissance (matière à enseigner).




« Diagramme des méthodes » par Frchet — Travail personnel. Sous licence CC BY-SA 3.0 via Wikimedia Commons –





# PROGRAMMES EDUCATION NATIONALE

 D'une façon générale les questions posées par la problématique de l'alimentation en restauration collective par les circuits courts trouvent toute leur place dans les enseignements quel que soit le niveau scolaire. Il s'agit de thèmes transversaux qui peuvent être traités dans le cadre des cours et des activités transverses en lien avec le socle commun des compétences ou les TPE (travaux personnels encadrés) au lycée par exemple.

Plus précisément, l'alimentation et les ressources alimentaires dans une perspective de développement durable sont aux programmes<sup>2</sup> :

- de l'école primaire,
  - Généralités : tous niveaux - au cycle 1/en maternelle - à l'école élémentaire : au cycle 2 et 3

Au cycle 1, les enfants "sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment à la nutrition", la collation à l'école maternelle peut y initier. Les professeurs de la maternelle "enseignent" une première approche de l'hygiène alimentaire aux enfants : "à la fin de l'école maternelle l'enfant est capable de connaître [...] et appliquer quelques règles d'hygiène [...] de l'alimentation".

Nutrition et régimes alimentaires des animaux sont au programme de sciences du cycle 2.

Au cycle 3, on aborde une "première approche des fonctions de nutrition" tant par rapport au fonctionnement biologique du corps humain qu'en termes d'hygiène et de comportements alimentaires.

L'initiation et des séquences autour de l'hygiène alimentaire sont au programme des trois cycles.

Réduire, réutiliser, recycler : les déchets à l'école primaire, cette thématique est au programme de CE2 et constitue la première étape des progressions au cycle 3 dans le cadre de la thématique Environnement et développement durable.

- de collège,
  - en classe de 6<sup>e</sup> : le programme SVT depuis la rentrée 2009 prévoit que l'enseignant consacre en 6e le quart de son temps aux pratiques au service de l'alimentation humaine, autour du rôle de l'élevage et des aliments transformés biologiquement. On envisagera aussi l'amélioration de la production alimentaire dans une perspective de développement durable et on abordera le rôle des décomposeurs du sol.  
Biodégradation et développement durable en 6e SVT :  
Autour de la partie "origine de la matière des êtres vivants du programme" SVT en classe de sixième, il est envisagé de travailler sur l'approche de l'écosystème (décomposition - recyclage/biodégradabilité des déchets) et sur les bioplastiques et les emballages. Il est possible d'utiliser les connaissances sur le recyclage de la matière organique dans l'environnement pour l'appliquer aux déchets produits par l'Homme.
  - en classe de 5<sup>e</sup> : le programme de géographie axé autour du développement durable aborde les ressources alimentaires pour commencer la partie intitulée des ressources et des hommes.  
Il s'agit de traiter la sécurité alimentaire mondiale et ses paramètres (augmentation des productions, une demande sans cesse croissante, des ressources agricoles et la question de l'environnement).

<sup>2</sup> Références en ligne <http://crdp.ac-amiens.fr/textesofficielsedd/>



Soit on traitera le cas du Brésil soit on comparera deux sociétés différentes autour de cette problématique. On illustrera ce thème par des cartes et données statistiques.

L'élève doit savoir expliquer une situation alimentaire (dont les situations de sous-alimentation ou de famine).

En SVT : la fonction de nutrition chez l'homme.

La récupération et le tri des déchets recyclables dans les cadres des piliers 6 et 7 du socle commun sont des thèmes à traiter.

Ils participent en effet des programmes 2009/2010 d'éducation civique (responsabilité de chacun dans les problèmes de santé publique, prolongement du programme de 6e 2008/2009 – connaissance des métiers et d'une entreprise spécialisée dans le recyclage), de mathématiques (travail sur les notions de proportionnalité : poids, volumes), de SVT (l'action de l'homme dans son environnement influe sur l'évolution des paysages), etc...

- en classe de 3e : SVT : autour des maladies nutritionnelles et le nouveau programme de 3<sup>e</sup> envisage la biodiversité sous l'angle de la responsabilité collective et tient à préciser que "cette partie sera l'occasion de favoriser le croisement des disciplines et, dans la mesure du possible, une collaboration avec des partenaires extérieurs".  
Ce chapitre intéresse aussi bien "la modification des milieux de vie par les choix en matière d'alimentation, [qui] influencent la biodiversité planétaire et l'équilibre entre les espèces" que les énergies fossiles et les énergies renouvelables (problématique en lien avec les transports et les circuits courts).

➤ du lycée général (suivant les filières certains thèmes peuvent être plus ou moins développés)

- en classe de seconde : SVT : autour de la thématique autour du sol comme patrimoine durable, le programme fait appréhender la concurrence actuelle entre besoins alimentaires de l'humanité, biomasse et agriculture productiviste ;  
En géographie, au sein du thème n° 2 Gérer les ressources terrestres, une étude de cas dans la question au choix : *Nourrir les hommes : développer des agricultures durables ?* - avec comme indications de mise en œuvre : croissance des populations, croissance des productions - assurer la sécurité alimentaire - développer des agricultures durables ?
- en classe de 1<sup>ère</sup> : SVT (1<sup>ère</sup> S) : cette thématique est reprise autour de la question du programme : nourrir l'humanité ; et aussi dans le programme de sciences (1<sup>ères</sup> ES et L).
- en classe terminale : alimentation et environnement en terminale L. Il s'agit - en enseignement scientifique - d'un des deux thèmes obligatoires, communs aux sciences de la vie et de la Terre et à la physique-chimie.



Rappel : les cycles d'enseignement à l'école primaire et collège.

- La scolarité de l'école maternelle à la fin du collège est organisée en quatre cycles pédagogiques :
  1. le cycle 1, cycle des apprentissages premiers, en petite section, moyenne section et grande section d'école maternelle,
  2. le cycle 2, cycle des apprentissages fondamentaux, en cours préparatoire (CP), cours élémentaire première année (CE1) et cours élémentaire deuxième année (CE2) d'école élémentaire,
  3. le cycle 3, cycle de consolidation, en cours moyen première année (CM1), cours moyen deuxième année (CM2) d'école élémentaire et en classe de sixième, au collège,
  4. le cycle 4, cycle des approfondissements, en classes de cinquième, de quatrième et de troisième, au collège.





# PROJETS EDUCATIFS / FICHES D'ANIMATION

## Alimentation, agriculture, circuit court

« Consommer de façon plus pertinente et responsable en favorisant la production locale »

Publics : Cycle 1 – Cycle 2

Trouver des contes

### Objectifs :

- Découvrir d'où vient ce qu'on mange
- Découvrir le monde du vivant (croissance, nutrition, ..)
- Explorer les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives d'un aliment
- Explorer le monde de la matière (éprouver, couper, manger, transvaser, ...)
- Situer des événements les uns par rapport aux autres (repérage dans le temps)

Séance n°1 en classe : D'où vient notre alimentation ? Qui produit ce qu'on mange ?

- ✓ Présentation de l'animateur
- ✓ Les représentations des enfants sur l'alimentation et la production des aliments
- ✓ Partir de leurs représentations pour aborder :
  - Les producteurs, les agriculteurs, les personnes qui produisent ce qu'on mange
  - Circuit producteur, magasin
  - Comment pousse ce qu'on mange ?
- ✓ Atelier jardinage : semer des radis en classe

Séance n°2 extérieur : Visite d'une exploitation

Choix du producteur à faire en fonction des objectifs : maraîchers, éleveurs, ...

Aller à la rencontre de la réalité

Rencontrer la personne qui produit, découvrir son métier et le produit

Séance n°3 en classe : Découvrir la diversité des goûts, des variétés.

*Les pommes :*

- Présentation des pommes (3 pommes d'aspects différents).
- Dessiner une pomme (contour et couleur) Laisser à disposition des enfants les crayons nécessaires. Les accompagner dans la réalisation du contour de la pomme si nécessaire.
- ✓ Il est important d'expliquer aux enfants que les couleurs doivent correspondre à la réalité. C'est l'occasion de faire verbaliser les enfants sur ce qu'ils voient.
  - Goûter et comparer : prendre le temps de déguster une lamelle de pomme et de verbaliser son ressenti (croquant, mou, sucrée, acide, un peu sucrée, ...). Comparer les pommes entre elles.
- ✓ Noter sur une grande feuille les caractéristiques des pommes (une photo, le nom de la pomme, la ou les couleurs, la texture et le goût). Ne pas hésiter à nuancer, il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses, ce sont les ressentis des enfants.
- ✓ Ce tableau servira de trace collective.

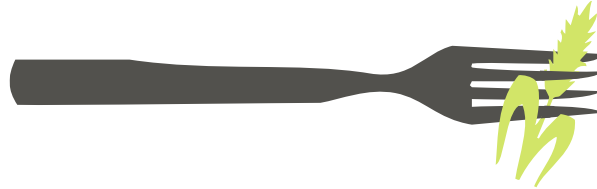


Séance n°4 en classe : Atelier cuisine

En fonction de la saison, réaliser des confitures ou compotes avec dégustation sur le moment et ou plus tard avec toute l'école, les familles, ...

Aborder les moyens de conservations, pourquoi on conserve, pour ne pas gaspiller, gaspillage alimentaire.

Notion de pourrissement.



**Alimentation, agriculture, circuit court**

**« Consommer de façon plus pertinente et responsable en favorisant la production locale »**

Publics : Cycle 3

Cf. Livre les pieds dans le plat.

Objectifs :

- Découvrir d'où vient ce qu'on mange
- Se questionner sur l'origine géographique des produits
- Découvrir les filières économiques
- Découvrir les labels
- Découvrir le métier d'agriculteur, de producteur
- Explorer les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives d'un aliment.

Séance n°1 en classe : D'où vient notre alimentation ? Qui produit ce qu'on mange ?

- ✓ Présentation de l'animateur
- ✓ Les représentations des enfants sur l'alimentation et la production des aliments
- ✓ Partir de leurs représentations pour aborder :
  - ✓ les producteurs, les agriculteurs, les personnes qui produisent ce qu'on mange
  - ✓ Circuit producteur, magasin. Aborder les filières économiques
  - ✓ Où trouver de la nourriture ? :
    - Dans son jardin, dans celui de ses grands-parents, famille ...
    - Dans des magasins : petits commerces, GMS, magasin de producteurs ...
    - A domicile : livraison, commandes par internet ...
    - Paniers, Amap
    - Marchés

Séance n°2 extérieur : Visite d'une exploitation

Choix du producteur à faire en fonction des objectifs : maraîchers, éleveurs, ...

Aller à la rencontre de la réalité

Rencontrer la personne qui produit, découvrir son métier et le produit



Séance n°3 en classe : Découvrir la diversité des goûts, des variétés.

Les pommes :

- Présentation des pommes (3 pommes d'aspects différents).
- Goûter et comparer : prendre le temps de déguster une lamelle de pomme et de verbaliser son ressenti (croquant, mou, sucrée, acide, un peu sucrée, ...). Comparer les pommes entre elles.
- ✓ Noter sur une grande feuille les caractéristiques des pommes (une photo, le nom de la pomme, la ou les couleurs, la texture et le goût). Ne pas hésiter à nuancer, il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses, ce sont les ressentis des enfants.
- ✓ Ce tableau servira de trace collective.

Notion de saisonnalité et de production locale :

A partir d'une photo d'un étal de fruits et légumes (avec prix et origine des aliments), retrouver la saison à laquelle on se trouve. Échanges autour des étiquettes, l'origine, la saisonnalité, ...

Séance n°4 en classe : Atelier cuisine

En fonction de la saison, réaliser des confitures ou compotes avec dégustation sur le moment et ou plus tard avec toute l'école, les familles, ...

Aborder les moyens de conservations, pourquoi on conserve, pour ne pas gaspiller, gaspillage alimentaire

Notion de pourrissement

- Questionnement sur l'origine géographique des produits
- Questionnement sur les modes de production : à partir lecture étiquettes des sigles et labels
- Label rouge
- AOP
- AB
- Code sur les œufs
- ...



**Alimentation, agriculture, circuit court**  
**« Lutte contre le gaspillage alimentaire »**

Publics : Cycle 3

Objectifs :

- Définir le gaspillage alimentaire
- Appréhender la notion de gaspillage ainsi que ses principales causes
- Prendre conscience du gaspillage alimentaire et ses conséquences sociales, économiques et environnementales
- Mesurer l'implication (la part) de chacun dans la réduction du gaspillage alimentaire



### Travail en amont :

Objectifs : exprimer ses représentations initiales

Déroulement :

- un courrier est envoyé aux élèves pour leur demander « Qu'est-ce que le gaspillage ? et « Que gaspille-t-on ? »
- l'enseignant fait une synthèse par courrier à l'animateur avant la première animation.

### Séance n°1 en classe : 3h

- ✓ Présentation de l'animateur et du programme
- ✓ Synthèse du travail préalable.
- ✓ Les représentations initiales du gaspillage alimentaire
- ✓ Les filières alimentaires : l'origine des aliments et les circuits alimentaires ; la saisonnalité ; les lieux, les moments et les causes du gaspillage tout au long des filières de production,
- ✓ Les différents types de déchets alimentaires : déchets évitables, non évitables, recyclables, compostables
- ✓ Les causes du gaspillage

### Travail en classe entière :

- Qu'est-ce qu'elle a ma gueule ? (10' par groupe)  
Sur une fiche, les élèves doivent choisir parmi différentes tomates (vertes, jaunes, rouge, bicornue, cœur de bœuf...) celle qu'ils aimeraient manger en justifiant leur choix. Même travail avec la pomme (vertes, grise du Canada, Golden, pommes tranchées, pommes en spirale...)
- Yaourt en promo... (1/3 de classe, 10' par groupe)  
Sur une fiche, les élèves ont le choix entre plusieurs promotions de yaourt : - 30% à consommer avant demain, 16 pots dont 4 gratuits avec une DLC d'une semaine, 12 pots avec une DLC de 15 jours. Quelle promotion choisir et pourquoi ? Les paquets de 16 et 12 pots sont au même prix.
- Présentation de la « mission cantine1 : le pain » (30') mesurer le gaspillage du pain (Associer l'équipe de cuisine)

### Travail intermédiaire : « Mission cantine 1 le pain »

Objectif :

Se confronter au gaspillage alimentaire à la cantine

Déroulement :

Mesurer du volume de pain jeté

Fiche d'enquête auprès le responsable de cuisine pour savoir si la quantité de pain achetée correspond à la quantité mangée

Durée : tous les jours pendant une semaine ou 5 jours répartis sur plusieurs semaines.

Envoyer une synthèse à l'animateur

### Séance n°2 : 3 h

Objectifs :

Comparer les habitudes alimentaires de différents pays

Comparer les modes de conservation

Déroulement :

Retour sur la « mission cantine 1 : le pain » (20')

Rencontre avec le responsable de cuisine pour savoir ce qui est, d'après elle, le plus gaspillé à la cantine (15')

Présentation du protocole (15')



## « A table » (60')

## Objectif :

- Comparer les habitudes alimentaires de différents pays
- Se questionner sur les modes de conservation
- Mettre en évidence que des produits alimentaires sont universels

## Déroulement :

- Travail en 10 groupes
- En introduction, il faut lire le paragraphe de la page 7 qui explique dans quelles conditions ont été prises les photos.

Les enfants cherchent les points communs entre l'alimentation de la famille sur la photo et la leur.

Chaque groupe a une photo d'une famille et la fiche descriptive qui l'accompagne pour aider les enfants à décrypter ce qui est présenté sur la photo.

Puis, les groupes sont rassemblés par 2 selon le mode suivant :

- Photo 4 et 5 : ville/campagne
- Photo 7 et 14 : la précarité de la situation de la famille
- Photo 3 et 13 : le climat
- Photo 6 et 9 : l'économie
- Photo 10 et 8 : la culture

Les enfants doivent comparer les deux photos en répondant aux questions suivantes :

- Quelles sont les denrées périssables ?
- Comment sont conservés les aliments ?

Synthèse (20')

Matériel : « A table » (série de photos)

## Des bananes pour tous (15')

## Objectif :

- Faire ressortir le besoin de transporter les marchandises

## Déroulement :

Échanges entre l'animateur et la classe : comment est-ce possible que partout sur la planète les gens peuvent manger de la banane alors que l'un des principaux pays de production est le....

## Qu'est-ce que l'on retient de l'animation ?

- Sur les modes de consommation
- Sur les modes de conservation
- Sur les éléments extérieurs à notre vie qui l'influence (la guerre dans le cas de la famille tchadienne)

*Lancement de la « mission cantine 2 »*Travail intermédiaire : « Mission cantine 2 »

## Objectif :

- Se confronter au gaspillage alimentaire à la cantine

## Durée :

Sur plusieurs jours (soit tous les jours pendant une semaine soit un jour par semaine au cours de plusieurs semaines)

## Matériel :

- 1 pèse-personne
- 5 bassines (diamètre mini de 30 cm)
- 1 fiche de synthèse
- 1 tabouret (à voir en fonction du pèse-personne)



Déroulement :

Pour chaque jour, un groupe d'élève est chargé avec l'aide d'un responsable de cuisine et de l'enseignant de faire le tri et de peser ce qui a été jeté.  
1 bassine pour le reste des assiettes (aliments)  
1 bassine pour le pain non mangé  
1 bassine pour le reste des plats  
1 bassine pour les emballages et ce qui ne se mange pas (os...)  
1 bassine pour ce que la cantinière a jeté : est-ce qu'il y a des aliments qui ont été acheté mais pas servis et donc jetés ?  
Quantité d'eau jetée (en litre)

Le résultat du défi est envoyé à l'animateur.

Fiche de synthèse  
Date  
Noms des élèves  
Menu du jour  
Résultats des pesées par bassine  
Début d'explication sur le gaspillage du jour

Travail intermédiaire : les alternatives au gaspillage alimentaire.

Objectifs :

Faire partager les trucs et astuces de chaque famille autour du gaspillage alimentaire.

Déroulement :

Fiche d'enquête à la maison avec un retour à l'animateur

Séance n°3 : 3 h

Objectifs :

- Faire partager les trucs et astuces pour moins gaspiller
- Mise en place de trucs et astuces pour moins gaspiller

Déroulement :

Retour sur la « mission cantine 2 » (30')  
Retour sur les fiches d'enquête à la maison (30')  
Cuisiner ensemble de la compote de pommes « moches » (à voir en fonction des écoles). Matériel apporté par l'animateur, l'enseignante apporte un plat pour récupérer la compote (60') ou pain perdu.  
On s'engage à la cantine... Charte (réalisation d'engagements/de règles anti-gaspillage)





## Mieux se repérer pour mieux consommer

### Atelier « lecture d'étiquettes »

Public : Collège, Lycée

Temps : 1 heure

#### 1 / Qu'est-ce qu'il y a sur l'étiquette ?

##### - Nom et marque du produit :

Dénomination de vente = nom réglementaire du produit.  
Il donne des indications importantes car il décrit l'aliment à partir de ses principaux ingrédients.

EX : Yaourt aux fruits  
Pétales de maïs enrobés de sucre

##### - Liste des ingrédients :

Comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment (matières premières, épices, additifs ...).  
C'est le meilleur moyen de connaître la composition d'un produit : les ingrédients sont énumérés par ordre décroissant.  
L'ingrédient principal est le premier de la liste.

##### - DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

A consommer jusqu'au ...  
La DLC apparaît sur les denrées périssables (produits laitiers frais, viandes, poissons, œufs ...) dont la consommation au-delà de cette date présente un danger pour la santé humaine.

##### - DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO)

A consommer de préférence avant le ...  
Passée cette date, le produit risque de ne plus avoir toutes ses qualités initiales (goût, texture, saveur, valeur nutritionnelle). Mais, sa consommation reste sans danger.

#### 2 / *Éléments de promotion du produit*

Publicités « santé » = il s'agit de messages publicitaires qui insistent sur les qualités du produit.

Les plus fréquentes sont :

Les allégations nutritionnelles = elles mettent en avant la teneur faible ou élevée d'un ou plusieurs composants d'un aliment.

EX : riche en calcium, à teneur réduite en graisses

Les allégations santé = elles décrivent le rôle d'un aliment dans le fonctionnement de notre organisme ou font un lien avec la santé.

EX : le fer de la viande rouge participe à la formation des globules rouges

Pour la majorité des cas, ce que disent les publicités est vrai ... mais pour une toute petite partie du produit.



### 3 / L'étiquetage nutritionnel

## Comprendre l'étiquetage alimentaire



**La liste des Ingrédients \*** comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment (matières premières, épices, additifs...) et qui sont encore dans le produit fini. Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre pondéral décroissant de la recette. La quantité d'un ingrédient est indiquée lorsqu'il figure dans la dénomination de vente ou est mis en relief dans l'étiquetage. La présence d'allergènes dans l'un des ingrédients doit être obligatoirement mentionnée.

Les additifs (substances ajoutées en petites quantités lors de la fabrication du produit pour améliorer la durée de conservation, améliorer la texture, l'aspect...) sont classés par catégorie et désignés soit par leur nom, soit par leur numéro de code européen ; lettre E (Europe) suivie de 3 chiffres. La présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés) dans l'un des ingrédients doit être obligatoirement mentionnée.

Dans le cas où l'industriel ne peut garantir l'absence totale de certains allergènes, il le précise, par ce type de mention pour informer au mieux les consommateurs.

**\* On distingue :**

- la **Date Limite de Consommation (DLC)** « À consommer jusqu'au... » (jour, mois).
- la **Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)** « À consommer de préférence avant fin... » (jour, mois, année), ou « À consommer de préférence avant fin... » (mois, année) ou (année). Elle indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles du produit risquent de s'altérer.

**Marque d'identification**  
Cette marque ovale indique que l'établissement ayant fabriqué le produit est agréé par les services vétérinaires départementaux pour la transformation de dérivés d'origine animale conformément aux règles d'hygiène communautaires.

**Dénomination légale de vente \***  
Lorsque le produit dispose d'une dénomination « fantaisie », la dénomination légale de vente, qui doit être la plus précise possible, peut être située au niveau de la liste des ingrédients.

**Poids net \***  
En complément du poids net, le symbole « C » indique que les poids spécifiés sur l'emballage ont été vérifiés par le fabricant selon des règles statistiques, il est facultatif.

**Point vert**  
Ce logo atteste que le fabricant participe au programme Eco-emballage de subvention de collecte sélective et de tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.

Il atteste des signes officiels de qualité comme par exemple l'appellation d'origine protégée, l'agriculture biologique ou encore le label rouge.

Les aliments qui en bénéficient répondent à un cahier des charges défini, dont le respect est contrôlé régulièrement par des organismes certifiés.

Exemple alimentaire - octobre 2010 (source photo : iStockphoto.com/alan198)

- C'est ce petit tableau que l'on trouve sur les aliments et qui donne leur composition en protéines, en glucides (sucres) et en lipides (matières grasses).

C'est le meilleur moyen de connaître la valeur énergétique et la composition en nutriments pour 100 g ou 100 ml de produit.

### L'étiquetage nutritionnel

Il permet de connaître la valeur énergétique et la composition en nutriments d'un aliment, pour 100 g ou 100 ml de produit. À titre volontaire, l'information nutritionnelle peut en plus être indiquée pour une portion.

L'étiquetage nutritionnel n'est actuellement pas obligatoire en Europe et en France mais de nombreux fabricants l'indiquent volontairement. Il devient obligatoire lorsqu'une mention met en avant une caractéristique nutritionnelle particulière (allégation nutritionnelle) ou une relation entre l'aliment et la santé (allégation de santé). Ces mentions sont appelées allégations.

#### Allégation nutritionnelle

Il existe plusieurs types d'allégations, comme par exemple :

- source de vitamines et/ou de minéraux : si les teneurs de l'aliment en vitamines et/ou minéraux concernés sont significatives (au moins 15% des AJR pour 100g).
- sans sucres : si le contenu de l'aliment en sucres est inférieur ou égal à 0,5 g pour 100 g ou 100 ml.

#### Les Apports Journaliers Recommandés (AJR)

sont des valeurs repères définies par la réglementation qui permettent de couvrir les besoins de la population en vitamines et minéraux. L'indication en pourcentage permet de situer le produit par rapport à ces valeurs repères. Dans cet exemple, 145 mg de calcium = 18% des AJR en calcium qui sont de 800 mg/jour.

#### Système d'étiquetage complémentaire

Ce modèle d'étiquetage nutritionnel volontaire est de plus en plus utilisé sur les produits. Il permet de connaître la contribution d'une portion du produit aux besoins en énergie (c'est à dire en calories) et/ou en d'autres nutriments (sucres, lipides, sodium/sel...) sur la base diagonale inverse de 2000 kcal (DNJ) ; Repères Nutritionnels Journaliers). Par exemple, pour ce produit, 8,9 g de lipides = 13 % des RNJ en lipides qui sont de 70 g par jour pour une femme.

Informations nutritionnelles :		
	Pour 100 g	Pour 1 part (380 g)
Valeur énergétique	460 kJ	1560 kJ
	110 kcal	421 kcal
Protéines	28,0 g	36,8 g
Glucides	12,0 g	19,2 g
dont sucres	3,0 g	11,4 g
Lipides	2,3 g	9,0 g
dont acides gras saturés	0,8 g	2,8 g
Fibres alimentaires	5,4 g	20,5 g
Sodium	0,17 g	0,65 g
Vitamines		14,5 mg
calcium	38 mg	145 mg
	100 % des AJR	18 % des AJR

Divisé par 100 g ou 100 ml

	Énergie	Protéines	Lipides	Sodium	Sucres	Fibres
	460 kJ	28,0 g	2,3 g	0,17 g	12,0 g	5,4 g
	110 kcal	28,0 g	2,3 g	0,17 g	12,0 g	5,4 g
	11 %	16 %	13 %	14 %	27 %	102 %

Les repères nutritionnels (pour une portion) sont indiqués sur la base diagonale inverse de 2000 kcal (DNJ) ; Repères Nutritionnels Journaliers.

Exemple : pour ce produit, 8,9 g de lipides = 13 % des RNJ en lipides qui sont de 70 g par jour pour une femme.

**L'énergie**, qui est apportée par les protéines, glucides et lipides, s'exprime en kilocalories (kcal), appelées plus couramment calories, et en kilojoules (kJ).

**Les protéines** sont présentes dans les aliments d'origine animale et végétale, en quantité notable dans les viandes, poissons, œufs, produits laitiers, légumes secs et céréales.

**Les glucides** comprennent :  
- l'amidon (glucides complexes). C'est le principal constituant du pain, du riz, des pâtes, des pommes de terre, des légumes secs...  
- les sucres (glucides simples) : glucose, saccharose, fructose, lactose... On les trouve dans le sucre, le miel, les fruits et jus de fruits, les boissons et aliments sucrés, le lait et produits laitiers...

**Parmi les lipides** (matières grasses), on distingue les acides gras saturés et les acides gras insaturés.

On trouve des **fibres** dans les légumes, les céréales complètes, les légumes secs... Elles permettent notamment de réguler le transit intestinal.

**Le sodium** est le composant du sel. Il faut multiplier la quantité de sodium par 2,54 pour obtenir l'équivalent sel. Dans cet exemple, 0,65 g de sodium correspond à 1,63 g de sel.

Pour en savoir plus, vous pouvez consulter la brochure ANIA/IFN « Comprendre l'étiquetage alimentaire » sur [www.ifn.asso.fr](http://www.ifn.asso.fr).







- GLUCIDES = cette catégorie regroupe

Les glucides simples (sucre rapide)

- Dans les confiseries, les sucreries ...  
DONT SUCRES  
5 g de sucre = 1 morceau de sucre

Les glucides complexes (sucre lent)

- Dans les féculents : pain, pâtes, pommes de terre ...

- LIPIDES

Désignent les matières grasses.

Acides gras saturés = MG animales (à limiter)

Acides gras insaturés = MG végétales (à privilégier)

10 g de lipides = 1 cuillère à soupe d'huile





# FORMATIONS

Les propositions de formations présentées sont à adapter à chaque collectivité, école et peuvent être déclinées sous forme de séances plus courtes en fonction des emplois du temps, des besoins, demandes, spécificités, ....

## "L'alimentation en question"

### **Objectifs:**

- Découvrir les enjeux de la consommation alimentaire du global au local.
- Réfléchir aux conséquences de notre consommation alimentaire au niveau environnemental, social et économique.
- Définir les critères d'une consommation responsable en restauration collective et familiale.
- Identifier des moyens pour réduire l'impact de notre consommation.

### **Contenus abordés:**

- L'alimentation dans le monde, la sécurité alimentaire.
- La production alimentaire et ses effets sur l'environnement.
- Le couple production – consommation.
- L'impact des différents modes de production et de consommation sur la planète et les Hommes.

### **Public:**

- Tronc commun à l'ensemble des participants à la démarche « Terroirs au menu ».

### **Démarche de formation:**

- Alternance d'apports théoriques et d'ateliers d'échange.
- Partage et retour d'expériences.

9h00-9h30	Accueil
9h30-10h00	Présentation des formateurs, de la formation et tour de table des participants
10h00-12h15	L'alimentation, de quoi parle-t-on ? - Exploration du thème - production des participants, recueil des idées - Apport structurant (définitions, enjeux, actions possibles)
12h15-12h30	Temps de retour individuel sur les apports
12h30-14h00	Déjeuner
14h00-16h15	Identifier les leviers d'action individuels et collectifs pour une consommation responsable en restauration collective. - Temps de travail en individuel puis en petits groupes sur la base de témoignages écrits.
16h15-17h45	Les enjeux éducatifs d'un projet participatif sur l'alimentation, les différentes étapes, les publics, les partenaires - Apport structurant et échanges
17h45-18h00	Temps de retour individuel sur les apports
18h00	Fin de la journée



## "Gaspillage alimentaire, enjeux et actions possibles"

### Objectifs:

- Identifier les impacts du gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la production à la consommation.
- Identifier les enjeux et les principes de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour impulser et mener à bien un projet participatif de prévention du gaspillage alimentaire.

### Contenus abordés:

- Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- Panorama des différentes actions de prévention possibles.
- Les enjeux d'une mise en œuvre cohérente et participative.
- Les différentes étapes d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire : diagnostic, mobilisation, plan d'action, évaluation...
- Présentation d'expériences, d'outils et de ressources.

### Public:

- Éducateurs à l'environnement, animateurs de centres sociaux, techniciens de collectivités...

### Démarche de formation:

- Alternance d'apports théoriques, techniques et d'ateliers d'échange.
- Partage et retour d'expériences.

Formation à tenir sur deux jours consécutifs ou non.	
Premier jour 9h00-9h30	Accueil
9h30-10h15	Présentation des formateurs, de la formation et tour de table des participants
10h15-12h15	Le gaspillage alimentaire, de quoi parle-t-on ?  - Exploration du thème - production des participants, recueil des idées - Apport structurant (définitions, enjeux, actions possibles)
12h15-12h30	Temps de retour individuel sur les apports
12h30-14h00	Déjeuner
14h00-16h15	Identifier les leviers pour impulser et mener un projet participatif de réduction du gaspillage alimentaire - Temps de travail en individuel puis en petits groupes sur la base de témoignages écrits.
16h15-17h45	Les enjeux éducatifs d'un projet participatif sur le gaspillage alimentaire, les différentes étapes, les publics, les partenaires  - Apport structurant et échanges
17h45-18h00	Temps de retour individuel sur les apports
18h00	Fin de la journée



<u>Deuxième jour</u> 9h00-11h15	Comment mobiliser dans un établissement, une structure ? Quelles actions mettre en place en restauration collective ? Témoignage d'un établissement scolaire  - Témoignage et questions des participants - Exploitation du témoignage en sous-groupes : échange et analyse des éléments observés
11h15-13h00	Foire aux outils  - Découverte / présentation d'animations, d'outils sur le thème du gaspillage alimentaire
13h00-14h00	Déjeuner
14h00-14h15	Temps de retour individuel sur les apports
14h15-14h30	Présentation d'un film
14h30-16h30	Se projeter sur la réalisation d'une action sur le gaspillage alimentaire  - Travail en binôme sur un projet - Restitution et exploitation des travaux en binôme
16h30-17h00	Evaluation du stage
17h00	Fin du stage





## "La restauration collective, enjeux et actions possibles en cuisine"

### Objectifs:

- Repérer des interactions entre nutrition et santé.
- Identifier les possibilités d'approvisionnements locaux, leurs intérêts, écueils et alternatives.
- Echanger des témoignages sur l'élaboration de repas économes et sains, et sur des démarches éducatives.
- Expérimenter la cuisine de produits végétaux et/ou issus de l'agriculture biologique.
- Utiliser ou concevoir des outils d'accompagnement pédagogique.

### Contenus abordés:

- (Dés)équilibres alimentaires, effets de la surconsommation de certains produits et causes socio-économiques, associations culinaires bénéfiques.
- Relations psychologiques vis-à-vis de la nourriture : composantes culturelles, relationnelles, affectives.
- Découverte d'ingrédients méconnus ou délaissés, initiation à leur préparation culinaire.
- Repérage de producteurs et réseaux régionaux de distribution.
- Elaboration de menus alternatifs : peu coûteux, sains...
- Découverte et création de moyens de sensibilisation à une alimentation « amicale ».

### Public:

Animateurs, diététiciens, assistants sociaux, cuisiniers, intendants, etc. ayant des connaissances de base sur le thème ou ayant un projet dans leur structure.

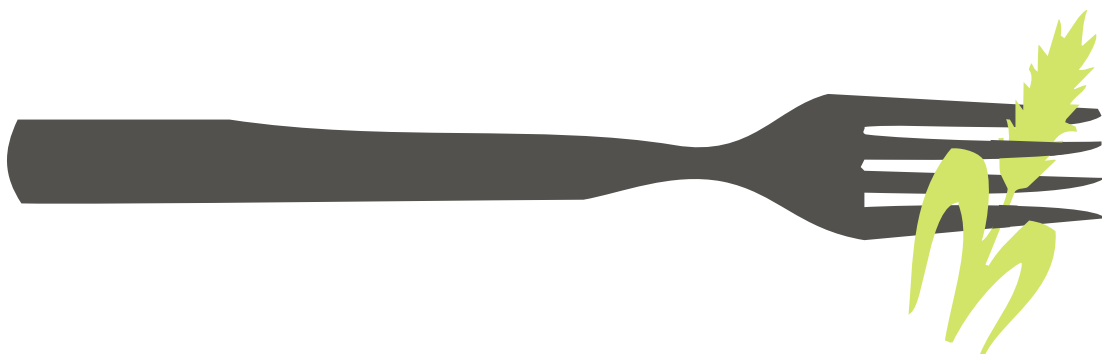
### Démarche de formation:

- Partage d'expériences.
- Echanges et travaux en sous-groupes en fonction des besoins et motivations des stagiaires.
- Ateliers pratiques de cuisine, mise en situation éducative.

Formation à tenir sur trois jours consécutifs ou non.	
<u>Premier jour</u> 8h30-9h00	Accueil
9h00-9h45	Présentation des formateurs, de la formation et tour de table des participants
9h45-12h00	Etat des pratiques professionnelles en restauration hors domicile: avancées, difficultés, éléments de réponses à trouver pendant ce stage, à partir des expériences et supports amenés par chaque stagiaire.
12h00-14h00	Déjeuner
14h00-17h30	14h-17h30 : Filières d'approvisionnement : intérêts, limites et alternatives. - 1er temps : Intervention de Paysans Bio Distribution, plateforme régionale de distribution de produits biologiques. - 2e temps : Comment négocier un contrat d'approvisionnement avec un fournisseur local, spécificité de la production locale, prendre en compte les contraintes de chaque métier ? A partir du témoignage temps de travail en groupe.
17h45-18h00	Visite d'un producteur local.
18h00	Fin de la journée



<u>Deuxième jour</u> 9h00-12h00	Comment élaborer et préparer des repas économes, équilibrés et sains ? Alternance d'ateliers pratiques cuisine et apport par l'association « Whats for Dinner ». Travail en sous-groupes sur la préparation de plusieurs plats pour le repas de midi. Avant le déjeuner : présentation des ingrédients, mode de transformation, difficultés rencontrés à l'élaboration, extrapolation à la restauration collective.
13h00-14h00	Déjeuner
14h00-15h15	Comment sensibiliser collègues et convives et démarches éducatives ?
15h15-17h30	Travaux en sous-groupes selon les besoins et les projets
17h30	Fin de la journée
<u>Troisième jour</u> 9h00 – 12h00	Quels processus physiologiques et psychoaffectifs prendre en compte pour élaborer des repas pour les enfants, pour les accompagner au moment du service, du repas? Intervention d'une diététicienne
12h00– 12h30	Préparation d'un repas « type »
12h30- 14h00	Dégustation des repas préparés par les stagiaires
14h00- 17h00	Travaux en sous-groupe  Présentation par les stagiaires des travaux en sous-groupe, enrichissement des plans d'actions établis par les autres groupes
17h00- 17h30	Bilan et évaluation du stage.
17h30	Fin de stage





# RESEAU DE JARDINS

## Les clés pour un jardin d'école

⚙️ La création et le suivi d'un jardin pédagogique incitent à la découverte et à l'expérimentation, les visées sont écologiques, les méthodes scientifiques et ludiques.

L'approche du fonctionnement des écosystèmes (biodiversité), les conséquences des actions de l'homme (développement durable), la prise en compte et la structuration des concepts d'espace et de temps, s'y pratiquent et s'y mesurent concrètement et directement.

Les expériences sensorielles, l'éducation manuelle et technique, la responsabilisation par la création et l'entretien d'un espace collectif constituent autant d'expériences favorables à la motivation des élèves.

Au-delà de l'aspect scientifique du projet, les apprentissages sont divers, enrichissants et transdisciplinaires : recherches documentaires, enquêtes, lectures, enrichissement du vocabulaire, structuration dans l'espace et dans le temps, utilisation d'un vocabulaire spécifique, production d'écrits, mesures, calculs et dessins de surfaces, éveil artistique...

⚙️ Il n'y a pas de règles définies et qui soient incontournables pour la création d'un jardin à vocation pédagogique. Dimensions et surface seront établies en fonction de l'espace disponible. Pour démarrer, choisissez une petite surface qui sera facile à aménager et à entretenir. En particulier sa largeur ne doit pas être trop importante pour que les enfants n'aient pas à piétiner la terre. Des carrées de 1 m x 1 m, bordées de planches ou de branches tressées, au nombre de 5 par exemple déjà de mettre en place des activités pédagogiques riches en activités et apporter beaucoup de plaisir à tous, adultes et enfants.



Toutefois quelques règles sont à respecter pour atteindre les objectifs recherchés :

### - CHOISISSEZ UN ENDROIT BIEN SITUÉ

Un jardin est fait pour être vu, remarqué, admiré. Installez le jardin dans un endroit proche des classes et des entrées. Ainsi, les enfants, les enseignants, les visiteurs suivront avec intérêt la pousse des plantes et l'éclosion des premières fleurs.



### - CULTIVEZ DANS UN LIEU QUI CONVIENT AUX PLANTES

Choisissez un endroit bien exposé. Pour la plupart des plantes, évitez les endroits ombragés et exposés au vent.

### - AMÉLIOREZ VOTRE TERRE

Vous pourrez améliorer la plupart des sols par des apports de matière organique (terreau, tourbe, compost). D'année en année, vous pourrez enrichir votre terre en y incorporant du terreau de feuilles. Parfois, vous ne disposez que de terre de remblai impropre aux cultures, la bonne terre ayant été retirée lors de la construction de l'école. Dans ce cas, un apport de terre végétale est nécessaire. Faites appel à la mairie et aux services municipaux en leur parlant de votre projet. Ils pourront toujours vous aider.

### - CHOISISSEZ DES PLANTES ADAPTÉES

Un très grand nombre de plantes peut être cultivé à l'école. Cependant, elles doivent être adaptées aux enfants, c'est-à-dire de culture rapide et facile, et au calendrier scolaire. Ainsi, les floraisons et les récoltes se dérouleront avant les vacances d'été, ou à la rentrée scolaire, à condition d'organiser l'entretien (et l'arrosage en particulier) en juillet et août.

Commencez par retenir avec les enfants un nombre limité d'espèces à cultiver. En fonction des résultats obtenus, vous pourrez élargir ce choix l'année scolaire suivante.

### - CHOISISSEZ DE BONS OUTILS

Pour que vous puissiez réaliser la plupart des travaux, il est nécessaire de posséder : une bêche, une fourche-bêche, une binette, un râteau, une griffe à dents et un sécateur.

Pour les enfants, les outils sont un des principaux attraits du jardinage car ils leur permettent de s'exprimer avec la terre et de participer totalement en arrachant, en creusant, en plantant.

Pour cela, choisissez des petits outils, sans danger, robustes et faciles à utiliser. Vous trouverez chez les distributeurs spécialisés des mini-fourches, des petits outils à griffes, des plantoirs, des transplantoirs, des arrosoirs, etc...

Enfin, n'oubliez pas de vous équiper de quelques plantoirs à bulbes, de tuteurs, de ficelle et de liens en raphia.

### - UTILISER DES LÉGUMES FACILES À CULTIVER

L'intérêt de ces cultures est de faire découvrir aux élèves le mode de croissance et de développement de légumes connus. Ils suivront l'apparition des différents organes et pourront identifier les parties comestibles. La mise en place d'un potager sera riche en prolongements : observation de la vie végétale, découverte du rythme des saisons, des équilibres au jardin, sensibilisation aux pratiques respectueuses de l'environnement, éveil gustatif, éducation à une alimentation saine et équilibrée, ouverture sur l'histoire et la géographie avec l'origine des légumes et leur arrivée jusqu'à notre table. Et les récoltes seront un grand moment de plaisir pour les enfants.



Les légumes les plus faciles pour débiter.

Pour un premier potager à l'école, choisissez des légumes qui se développent rapidement et facilement.

#### *Carotte*

La culture de la carotte est l'occasion de faire découvrir aux élèves le développement d'un légume racine, en arrachant quelques plantes avec leur racine toutes les 1 à 2 semaines jusqu'à la récolte.

Pour les semis de mars, choisir les variétés précoces.

#### *Haricot*

Semé dans un pot placé dans la classe, le haricot accomplit son cycle de vie en un temps record ce qui en fait le légume de référence pour tenir une fiche d'observation (germination de la graine, pousse de la tige et des feuilles, apparition de la fleur, des gousses et de nouvelles graines).

#### *Mâche*

Pour une récolte au printemps, la mâche est semée dès la rentrée. Recouvrez le lit de semences de terreau et arrosez régulièrement





**Laitue**

Pour échelonner les récoltes et avoir des laitues croquantes, semez, dès le début du printemps, de petites quantités espacées d'une quinzaine de jours. Les variétés « à couper » (qui ne forment pas de pomme) produisent des feuilles qui se récoltent comme les épinards, en coupant sur chaque pied la quantité de feuilles dont on a besoin.

Les plants (achetés en godets) repiqués d'avril à mi-mai pourront être récoltés avant les grandes vacances.

**Pois**

Semez les variétés à grains ronds (petits pois « classiques ») de février à avril, puis les autres variétés de mai à juin. Installez des tuteurs, y compris pour les variétés naines.

**Radis**

La culture des radis plaît aux enfants car ils peuvent rapidement les récolter (4 à 6 semaines selon les variétés). Semez les variétés rondes en surface et les variétés longues à 2 cm de profondeur.

Ne pas oublier les aromates qui sont des plantes faciles à cultiver.

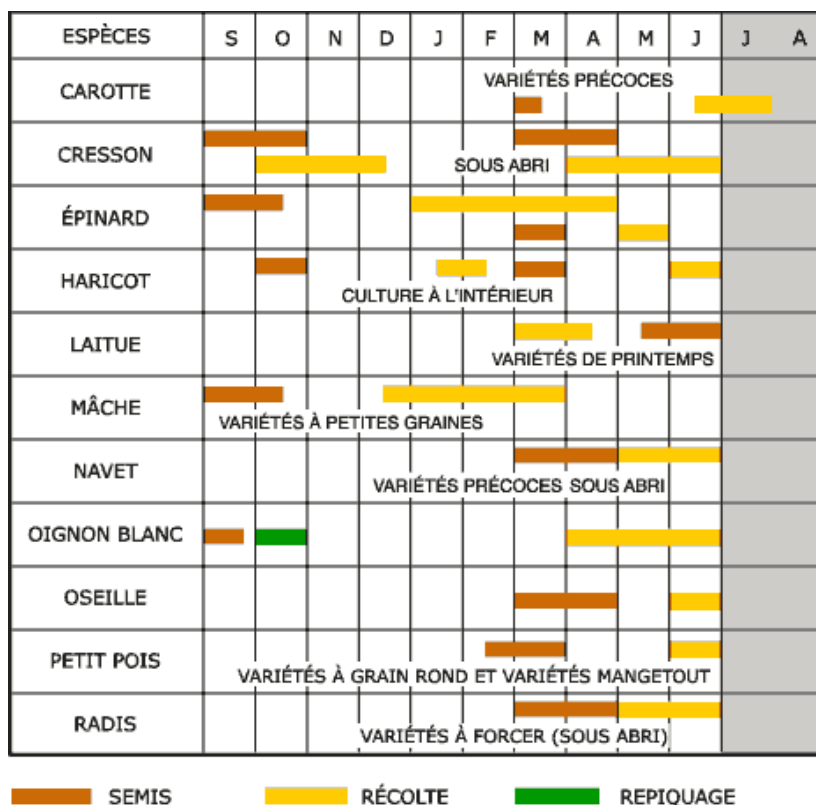
Avec les plantes aromatiques et condimentaires, les enfants de l'école peuvent développer tous leurs sens.

Ils peuvent observer toutes les nuances de vert. Ils vont découvrir la richesse de la nature dans le découpage des feuilles : feuilles ténues du thym, feuilles tubulaires de la ciboulette, feuilles lancéolées de l'estragon.

Au toucher, certaines plantes étonneront les enfants : les feuilles peuvent être rugueuses ou duveteuses, fines ou charnues... Dans la classe, l'odorat des enfants sera flatté lorsqu'après la récolte, les plantes exhaleront leurs parfums.

Enfin, l'éveil de leurs sens sera presque complet si vous leur faites goûter l'estragon ou la menthe.

**Calendrier des semis, plantations et récoltes**





ESPÈCES	Distances de plantation	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A
BASILIC	20 cm												
CÉLERI	50 cm												
CIBOULETTE	20 cm												
ESTRAGON	60 cm												
LAVANDE	60 cm												
MÉLISSE	50 cm												
MENTHE	30 cm												
PERSIL	20 cm												
ROMARIN	1 m												
SARRIETTE	50 cm												
SAUGE	60 cm												
THYM	30 cm												

— SEMIS      — PLANTATION      — RÉCOLTE

### Objectifs pédagogiques généraux :

- Collaborer à l'éducation à la citoyenneté : un projet commun permettant de confier des initiatives et des responsabilités aux élèves.
- Établir un rapport direct avec les grands enjeux planétaires actuels (au-delà du discours) : maintien de la biodiversité, respect des équilibres écologiques, économies des ressources, développement durable.
- Pratiquer la pédagogie de projet visant à atteindre des objectifs clairement définis et partagés par tous les élèves.
- Favoriser la transversalité des apprentissages.

### Liens avec les programmes de sciences

#### Découvrir le vivant

- Les enfants observent les différentes manifestations de la vie.
- Élevages et plantations constituent un moyen privilégié de découvrir le cycle que constitue la naissance, la croissance, la reproduction, le vieillissement, la mort.
- Ils sont sensibilisés aux problèmes de l'environnement et apprennent à respecter la vie.

#### Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets

- Les élèves repèrent des caractéristiques du vivant : naissance, croissance et reproduction ; nutrition et régimes alimentaires des animaux.
- Ils comprennent les interactions entre les êtres vivants et leur environnement et ils apprennent à respecter l'environnement.



### Sciences et Technologie

- Familiarisés avec une approche sensible de la nature, les élèves apprennent à être responsables face à l'environnement, au monde vivant, à la santé. Ils comprennent que le développement durable correspond aux besoins des générations actuelles et futures. En relation avec les enseignements de culture humaniste et d'instruction civique, ils apprennent à agir dans cette perspective.

### L'unité et la diversité du vivant

- Présentation de la biodiversité : recherche de différences entre espèces vivantes.
- Présentation de l'unité du vivant : recherche de points communs entre espèces vivantes.
- Présentation de la classification du vivant : interprétation de ressemblances et différences en termes de parenté.

### Le fonctionnement du vivant

- Les stades du développement d'un être vivant (végétal ou animal).
- Les conditions de développement des végétaux et des animaux.
- Les modes de reproduction des êtres vivants.

### Les êtres vivants dans leur environnement

- L'adaptation des êtres vivants aux conditions du milieu.
- Places et rôles des êtres vivants ; notions de chaînes et de réseaux alimentaires.
- Importance de la biodiversité.





# VISITES PRODUCTEURS

Les programmes pédagogiques présentés ci-dessus proposent une rencontre avec un exploitant agricole. Il est important de préparer cette visite avant avec le producteur pour se mettre d'accord sur les objectifs.

Cette rencontre sera avant tout, au-delà de la visite, un moment d'échange et de dialogue permettant aux enfants de mieux appréhender le monde agricole et son rôle.

Voici une proposition d'objectifs et de déroulé de visite :

## Objectifs:

- Permettre aux enfants de mieux connaître le monde rural agricole
- Faire appréhender aux enfants ce qu'est une exploitation agricole
- Leur donner des informations sur le métier d'agriculteur ou d'éleveur

## Objectifs spécifiques:

Aider les enfants à faire le lien entre :

- Le territoire,
- Le métier d'agriculteur et les métiers de l'agriculture
- Les productions agricoles
- Les produits finis, achetés et consommés
- La notion de responsabilité du consommateur et du rôle du producteur

## Déroulé:

1/ Présentation de l'exploitation :

L'agriculteur présente son exploitation.

L'exploitant présentera son outil de travail et la (ou les) production(s) en essayant de rendre les enfants les plus actifs possibles (nourrir les animaux, reconnaître les céréales, dégustations, contact avec les animaux, ...)

2/ Pour satisfaire les objectifs, il faudra :

A/ Mettre en lien les divers éléments constitutifs de l'exploitation ...

- Les terres
  - Les infrastructures (divers bâtiments et leur affectation)
  - Le matériel
- ... AVEC la production (culture, élevage, ...)

B/ Apporter des informations sur les rythmes de l'exploitation

- Rythme journalier
- Rythme saisonnier

C/ Présentation du parcours professionnel

- Les origines et les raisons du choix professionnel
- Le choix du type de production
- Le choix des modes culturels, d'élevage



### Les risques d'accidents ou d'incidents à prendre en compte lorsqu'on reçoit des enfants sur une exploitation agricole:

La réception d'un groupe sur un lieu de travail ne s'improvise pas au dernier moment. Il est préférable de réfléchir à l'avance à la définition d'un circuit de visite en tenant compte :

- Des objectifs du groupe : que souhaitent-ils voir ? Que souhaite montrer le producteur ?
- De la période d'activité sur l'exploitation
- Des risques d'accidents présents.

Afin d'éviter tout risque d'accident, il convient de prendre en compte ces différentes situations :

- Les risques de chutes d'une personne :
  - Risque de chute en hauteur : les zones de passage doivent être équipées de garde-corps évitant tout risque de chutes
  - Attention à la présence d'échelles, d'escabeaux susceptibles d'attirer les enfants,
  - Risque de chutes dans un trou (ou dans un endroit situé à un niveau inférieur) : s'il n'y a pas de protection permanente, mettre en place une barrière ou de la bande de sécurité afin d'éviter l'accès
  - Mettre de l'ordre sur les lieux de passage du groupe afin d'éviter les chutes de plain-pied.
- Les risques de chute d'un objet (outil remisé, botte de paille, ..) :  
Vérifier au préalable la stabilité du matériel ou des objets. S'il y a le moindre risque, éviter le passage du groupe à cet endroit.
- Les risques de collision avec des véhicules :
  - Sur l'exploitation, l'idéal est de séparer les circuits; Si cela n'est pas complètement possible, il faut informer les chauffeurs de la présence du groupe et prendre des dispositions de sécurité (gyrophare sur tracteur à l'intérieur de l'exploitation et utilisation du klaxon aux intersections).
  - Sur la route : voir avec les accompagnants du groupe pour faire traverser les enfants sans risques de collisions.
- Les risques d'accès aux éléments en rotation (cardan, courroie, vis en mouvement, ...)  
S'il n'y a pas de protection autour, il est préférable de mettre en place un matériel d'éloignement : barrière ou bande de signalement.
- Le risque de contact avec des produits chimiques (produits phytosanitaire, carburant, reste de bouillie, ...)  
L'idéal est de stocker dans un endroit spécifique non accessible. S'ils sont en cours d'utilisation, éviter le passage du groupe à proximité de ce lieu.

Cette liste n'est pas exhaustive, il s'agit souvent de mesures de bon sens. Le plus important est de prévoir à l'avance le circuit de visite.





# CARNET D'ADRESSES

Liste non exhaustive

AGGLOMERATION ROYAN ATLANTIQUE				
Exploitation	Adresse	Téléphone	Courriel	Spécificités
<b>Les Moutonniers</b>				
Ferme Maurice Gruget	Ferme de conche marche 17120 Chenac Saint Seurin D'Uzet	06 16 44 44 99	Maurice.gruget@wanadoo.fr	Agneau Label Agneau de l'Estuaire
EARL La Grange Céline André et Olivier Guillon	Ferme Saint Marin 1 route des salines 17132 Meschers Sur Gironde	06 88 97 50 54	aerllagrange@gmail.com	Agneau
Ferme de la Gravelle Régine Boisseau	La Gravelle 17120 Mortagne Sur Gironde	05 46 90 50 91	Fermebioestuaire@yahoo.fr	Agneau Label AB Label Agneau de l'Estuaire Accueil Paysan
<b>Les producteurs de fruits et légumes</b>				
Yves et Chantal Perochain	14 rue du Repos 17120 Arces sur Gironde	05 46 90 70 18	yperochain@hotmail.fr	Légumes de saison
EARL La rage de vaincre Frédéric Ballais	Allée des Jonchères – Le compin 17132 Meschers sur Gironde	05 46 02 71 29		Lait cru Kiwi Confitures
SCEA Nevoit Jean-Luc Névoit	5 rue de Villeneuve 17600 Saint Romain de Benet	05 46 02 01 14	nevoit17@gmail.com	Kiwi non traité
Marie-Paule et Daniel Menard	8 impasse des Vanneaux 17120 Semussac	06 48 75 55 66	dmpmenard@wanadoo.fr	Légumes de saison Safran
SCEA Odély Gaylor Bauge	Chemin des Jardins Chez Mouchet 17120 Semussac	05 46 05 65 90 06 45 67 25 37	odelys@laposte.net	Légumes de saison Fraises



Les éleveurs de bovin				
Ferme Maubay Christophe et Nathalie Maubay	27 rue des blés d'or Dirée 17530 Arvert	05 46 85 17 13	Christophe.maubay@wanadoo.fr	Viande de bœuf, veau Farine, Œufs, Pain, brioche, pâte feuilletée
Ferme de la Métairie Marie-Corinne Martinet	La Métairie 1 route de Saintes 17120 Mortagne Sur Gironde	05 46 97 01 56		Viande de porc, veau, génisse, vache, bœuf
Ferme du Moulin des Rois EARL Viaud Yann Viaud	Les Moulin des rois 17600 Saujon	06 08 78 95 50 06 66 08 53 34	Yann.viaud161@orange.fr	Viande de bœuf, porc Plats cuisinés en bocaux
Autres producteurs				
Frédéric Madroux	17 route des Marais 17113 Mornac sur Seudre	05 46 22 69 23	Huitre.imperiale@orange.fr	Gambas vivantes AB Huîtres Label Rouge
Sébastien Rossignol	34 rue du Port 17113 Mornac sur Seudre	05 46 22 42 31 06 71 09 03 03	marais-salant@orange.fr	Sel et produits dérivés
Fournil de la Gravel Denis Marion	Domaine de la Gravelle 17120 Mortagne Sur Gironde	05 16 2 11 14	Denis.marion@akeonet.com	Pains, Brioches Label AB
GIE des Paysans Mouliniers des estuaires charentais	51 avenue du Général Andrieux 17110 Saint Georges de Didonne	05 46 05 77 84	Rolland.mp@orange.fr	Huiles vierges de tournesol, colza, chanvre, caméline

Plus d'information sur le livret : La route des Saveurs de l'Agglomération de Royan Atlantique  
(disponible en téléchargement sur leur site Internet)

AGGLOMERATION ROCHEFORT				
Exploitation	Adresse	Téléphone	Courriel	Spécificités
Les producteurs de fruits et légumes				
GAEG La Ferme Fruitière Yoann Aubert	LA Haute Vergne 17250 Romegoux	05 46 95 61 42		Pommes
Mathieu Berger	26 Rue des grands champs 17430 Tonnay Charente	05 46 83 46 84		Légumes de saison



Les producteurs de volailles				
EARL Les Tamaris Fabienne Gachinat	La Pacaudière 17780 Saint Nazaire sur Charente	06 03 04 05 84		Céréales et volailles
Autres producteurs				
Ferme aquacolle de l'île Madame Elisabeth et Jean- Pierre Mineau	17730 Port des Barques	05 46 84 12 67		Palourdes, huîtres, bars Marais-salant

LA ROCHELLE ET AUNIS MARAIS POITEVIN				
Exploitation	Adresse	Téléphone	Courriel	Spécificités
Les producteurs de fruits et légumes				
La ferme du Maraichal Philippe Bailly	10 rue du Puits – Les Loges 17540 Anglier	05 46 31 02 72 06 70 01 54 12	fermedumaraichal@orange.fr	Légumes de saison Fraises Label AB
La ferme du Treuil Charré Jérôme Bourdeau	Le Treuil Charré 17220 Saint Christophe	06 79 53 56 95	leslegumesdecharre@club- internet.fr	Légumes de saison
SARL Le verger du Marais Caroline et marc Deprez	La Bergerie 17230 Charron	06 28 74 78 23	Caroline.deprez85@gmail.com	Pommes, jus de pommes, pétillant
Thierry Rembert	7 rue de l'Oreau 17170 La Ronde	06 28 63 37 31		Légumes de saison Plantes aromatiques Fraises
SARL Gousseau	Parçay 17540 Nuaille d'Aunis	06 86 26 70 29	gousseau0363@orange.fr	Légumes de saison Fraises Label AB
EARL des écoles Marie-Lyne et Francky Heraud	3 route des Marais 17170 Cram Chaban	06 73 98 75 88 05 46 51 83 07	earldesecoles@gmail.com	Légumes de saison





EARL LSDLS Franck Dorso et Fils	Moque Souris – La Sauzaie 17138 Saint Xandre	05 46 37 21 36 06 45 05 37 14		Légumes de saison Fraises
Michel Petit	Saint Fiacre 17203 Marans	05 46 01 73 01 06 08 77 71 17		Légumes de saison Fraises
L'accueille Du Mignon	Route de Plénisseau La Motte Aubert 17700 Saint Saturnin du Bois	05 46 27 30 17	contact@laccueille dumignon.com	Légumes de saison Safran Label AB
Francine et Francis Martineau	11 rue des Roses Le Payaud 17138 Puilboreau	05 46 37 20 97	Martineau.fr@wanadoo.fr	Betteraves cruées et rôties Pommes de terre Plantes aromatiques
Au plaisir des saisons Julie et Julien Nicol	Les Gandes 17139 Dompierre sur Mer	06 60 96 62 41	auplaisirdessaisons@hormail.fr	Légumes de saison
L'authentique Potager Bio Mickaël Vinet	Impasse Boubert 17290 Le Thou	06 72 28 33 82	Authentique.potager.bio@gmail.com	Légumes de saison Label AB
La Cueillette Maud Morillon	95 rue d'Esmandes 17138 Saint Xandre	06 82 32 87 20	Maud.morillon.17000@gmail.com	Légumes de saison
<b>Les éleveurs de bovin</b>				
EARL Bonnin Bruno Bonnin	Route de Croix Chapeau 17290 Thaire d'Aunis	06 84 20 35 18		Viande de veau et bœuf
La Ferme de Bel Air Thierry et Marie-Line Ronteau	5 rue de Bel Air – Sérigny 17230 Andilly	05 46 01 46 29 06 70 35 25 57	Thierry.ronteau@wanadoo.fr	Viande de veau et bœuf Plats cuisinés
EARL La Pacataire Muriel et Vincent Penon	1 Chemin des Tilleuls – Les roulières 17290 Virson	06 20 19 77 00 05 46 35 40 54	penon@orange.fr	Viande de veau et bœuf Plats cuisinés
Maison Joseph	La Cornière 17290 Cire d'Aunis	05 46 55 34 15 06 48 98 19 34	Masson.i.j@gmail.com	Viande de boeuf
GAEG Dubois Bernard et Richard Dubois	Serpentin 17700 Vandré	05 46 68 84 16 06 72 83 17 06	gaegdubois17@orange.fr	Viande de boeuf



EARL Le Grand Rehon	Sérigny 17230 Andilly	05 46 68 50 45 06 75 00 82 19	Isabelle.francois06.gmail.com	Viande de veau et bœuf Plats cuisinés
GAEG du Fief Saint Michel Antoine Archambeau et Raphaël Beneteau	12 chemin de l'echalier 17170 Benon	06 12 05 67 36 06 63 29 77 38		Viande de bœuf
<b>Les Moutonniers</b>				
EARL du Vieux Chêne Ludovic et Florent Gilbert	Pied Joint 17290 Le Thou	06 64 21 76 62	Ludovic.gilbert@orange.fr	Agneau
SCEA Puy Neuf Karine et Florent Sivadier	Puy Neuf 17230 Marans	06 63 20 24 84	Florent.sivadier123@orange.fr	Agneau
EARL Chollet Vivien	Ferme La Grange 17220 St Vivien	05 46 56 09 16		Agneau
SCEA Terre d'Argile Adeline Petit	La Nouvelle Palle 17230 Charron	05 46 01 50 82 06 62 35 88 68	Adeline.jeremy@wanadoo.fr	Agneau
Emmanuel Bonacki	79 Rue de la Perruquerie Poléon 17700 St Georges du Bois	06 61 90 38 17	Bonacki.emmanuel@bbox.fr	Agneau
<b>Producteurs de Volailles</b>				
Jean-Charles Allouin	14, rue de la Roulerie 17540 Saint Sauveur d'Aunis	06 81 96 22 36		Volailles, oeufs
Nathalie Delor	14, rue de la Prise 17700 Saint Saturnin du bois	06 28 64 58 99		Volailles, lapins
Le Poulet d'Antan Sybille Azzopardi	Lieu dit Les Ploquins 17137 Marsilly	06 42 10 12 15	dazzo@orange.fr	Volailles
EARL Caillaud Xavier	La Grande Roche 17170 La Greve sur le mignon	05 49 35 32 48 06 81 69 39 44	Earl.caillaud@orange.fr	Canards



EARL La ferme de Prelide Sébastien Fumeron	6 rue des Brandes Les Chaumes 17700 Pere	05 46 68 80 54 06 85 73 58 95	Sebastien.fumeron@free.fr	Volailles
<b>Producteurs de fromages</b>				
EARL L'angle Giraud Maryse Bouyer et Ludovic Gazendel	L'Angle Giraud 17170 Saint Jean de Liversay	06 14 59 71 04 06 99 26 84 85	contact@fromagesdelangle.fr	Fromage de chèvre
Ferme Ouvrad	Cabane des Roches 17230 Marans	05 46 01 07 76 06 84 79 27 66		Fromage de vache
Martine et Michel Poupard	Petite Porcheresse 17170 Saint Jean de Liversay	05 46 01 95 42 06 25 24 52 27	Martine.poupard51@orange.fr	Fromage de chèvre
SARL des quatre saisons Christelle Babin	4 allée de la ferme de Candé 17138 Saint Xandre	05 46 37 01 03 06 63 46 43 78	lafermedecande@orange.fr	Produits laitiers de vache (fromage, yaourts, ...)
La ChevreRit et La CochonneRit	10 chemin de bel Air 17139 Dompierre sur Mer	06 47 17 86 97 05 46 56 11 16	Lachevrerit@orange.fr	Fromage de chèvre Porcs Label AB
EARL Les Ouchettes Camille, Julien, Michel Chagneau	95 rue de Frace 17290 Aigrefeuille d'Aunis	06 82 05 62 29	earllesouchettes@voila.fr	Fromage de chèvre
<b>Autres producteurs</b>				
SCEA La Ferme du Mont d'Or Stéphanie et Cédric – Emma et Emmanuel	Le Mont d'Or 17290 Le Thou	06 22 13 18 09	steph@lafermedumontdor.fr	Pains, farines, légumes secs Label AB
EARL Pacaud Gaëlle et Christophe Pacaud	Le Grand Breuil 17700 Breuil La Reorte	06 82 50 96 34	pates@bleo.fr	Pâtes artisanales
Le pain de Mathilde Edouard et Mathilde Rousseau	Saint Germain 17700 Saint Germain de Marencennes	06 21 47 11 97	Fermebio.stgermain@gmail.com	Pain biologique, Légumes secs, miel, tisanes Label AB
La Maison du Miel Muriel et Philippe Aime	16 chemin Rochelais 17700 Vouhé	06 82 38 11 51 06 86 36 43 85	Lamaisondimiel@sfr.fr	Miel



EARL Ferme de Bonneville	5 rue de la Sèvre 17170 Saint Jean de Livresay	06 59 19 22 52	fermedebonneville@gmail.com	Viande (bœuf, veau, agneau, volailles) Farines, huiles, légumes secs Label AB
La ferme du Bois du Treuil	2 bis chemin Saint Pierre 17700 Saint Saturnin du Bois	07 71 05 13 58	contact@farinepainbio.com	Farines, pain Label AB

Plus d'information sur le livret : A la rencontre de nos producteurs fermiers de la Chambre d'agriculture 17 (disponible en téléchargement sur leur site Internet)

MARENNES OLERON				
Exploitation	Adresse	Téléphone	Courriel	Spécificités
<b>Les éleveurs de bovin</b>				
Patricia Oudin	Frémailoux 17320 Hiers-Brouage	06 76 80 27 32	<a href="http://www.lafermedugaty.com">www.lafermedugaty.com</a>	Élevage de races menacées (vaches maraîchines, traits poitevin,), vaches Highlands Cattles.
Philippe Guinot	8 rue de la Pépinière 17310 St-Pierre d'Oléron	06 08 99 56 55		Viande de vache
<b>Les pêcheurs</b>				
BATEAU L'ASTERIX Olivier Coutin	4 bis rue des Boutons d'Or, les Hauts des Gagnes, 17310 Saint-Pierre d'Oléron	05 46 36 91 69		Crustacés
BATEAU L'INSOLITE Sandrine et Alexandre Crochet	59 route de Saint-Denis 17840 La Brée-les-Bains	06 99 61 33 02 – 05 46 75 10 56		Poissons et crustacés
BATEAU LE CROISICAIS Nadia et Jérôme Videau	25 rue du Levant-La Chefmalière 17310 Saint-Pierre d'Oléron	06 35 90 57 79		Poissons et langoustines
BATEAU P'TIT' POM Laurence et Jean-Noël Fesseau	Port de Boyardville, route du Phare 17190 Saint-Georges d'Oléron	06 77 94 13 55		Poissons du jour



Bernard Montauzier	35 rue des Cotines 17480 Le Château d'Oléron	05 46 75 22 49 / 06 09 28 84 96		Crustacés
Bateau L'Ora Maritima Thierry et Christine Lamotte	3 bis, résidence Moulin 17550 Dolus d'Oléron	06 59 48 27 79		Poissons et crustacés
<b>Les maraîchers</b>				
Ferme de la Poltière Florence et Nicolas Seguin	Chemin fief moine La Poltière - 17550 Dolus d'Oléron	06 82 52 68 65/05 46 75 43 62.	nfseguin@orange.fr	Légumes Label AB
Christian Clavier	13 rue de Saint-Denis d'Oléron - La Bétaudière 17650 St-Denis d'Oléron	06 71 23 22 82		Safran Plantes aromatiques Miel
Joël Sourbier	Moulin de la Parée 17550 Dolus d'Oléron	05 46 75 18 92		Pommes et Jus de pommes
Simon Benoît & Jean-Marie Mouhe	Le Bois de la Lande 17310 St-Pierre d'Oléron	05 46 47 02 07		Légumes de saison
Samuel Parent	La Chefmalière 17310 St-Pierre d'Oléron	06 80 07 89 08		Légumes de saison
Mme Michèle Méchain	50 route de de St-Pierre d'Oléron La Cotinière17310 St-Pierre d'Oléron	05 46 47 10 47		Kiwis
Catherine Jugieau Chéray	17190 St-Georges d'Oléron	06 47 81 73 26		Fruits et légumes de saison
EARL Les Pesas Christine & Cécile Nadreau	La Josière - Chaucre 17190 St- Georges d'Oléron	05.46.76.51.75		Légumes de saison
<b>Les producteurs de fromage</b>				
Mme et M. MOTARD	25 rue de la Gachoune Petit Village 17370 Le Grand-Village-Plage	05 46 76 07 82 / 06 87 46 56 15		Fromage de chèvres



Autres producteurs				
Eric Vilair	Le Moulin St-André, Route de la Rémigeasse 17550 Dolus d'Oléron	06 62 25 63 18		Escargots
Le carré salé	12 rue Fontendre, Marais des Barbotinnes (entre l'Eguille et Arceau) 17310 St-Pierre d'Oléron	06 73 58 03 68		salines traditionnelles
Claude et Fabienne Brizard	103 route de St-Georges 17310 St-Pierre d'Oléron	05 46 47 31 80 / 06 20 15 86 11	<a href="http://www.poulailler-oleron.com">www.poulailler-oleron.com</a>	Volailles





# BIBLIOGRAPHIE / WEBOGRAPHIE

## Ouvrages généraux sur l'alimentation

**Atlas de l'alimentation dans le monde. Editions Autrement - Comité 21 (Atlas/Monde), 2003**  
*De très nombreuses cartes et graphiques sur l'alimentation, l'agriculture...*

**ARACTINGI, Randa, ARGENTON, Xavier, ARIÈS, Paul, et alii. Seule la diversité cultivée peut nourrir le monde - réponses à l'OMC, Éditeur : Minga, Saint Denis (Seine-Saint-Denis), Ed. du Linteau, Fermanville, 2011, (Manche), 139 p.**

*Des contributions multidisciplinaires s'élevant contre la prétention du commerce international à nourrir le monde en inondant les pays pauvres de la surproduction des pays riches. A l'opposé, les auteurs pensent, chacun à leur manière, que la diversité cultivée peut seule nourrir le monde.*

**CHARVET, Jean-Paul. L'Alimentation dans le monde, mieux nourrir la planète. Larousse, 2004, 128 p. (Petite Encyclopédie)**

*Un livre accessible pour les jeunes, qui présente de nombreux documents graphiques, photographies...*

**COLLECTIF. Le mangeur du 21e siècle : les aliments, le goût, la cuisine et la table. Educagri Editions, 2003. 345 p.**

*Actes du Colloque international tenu à Dijon en 2002, regroupant des chercheurs en sciences de l'alimentation et du goût, sociologues, économistes, ethnologues, historiens, artistes, viticulteurs, et des responsables de l'agroalimentaire.*

**CONNAN, Maryvonne. L'agriculture autrement.**

**PEMF, 2004. Revue BT2 - nouvelle série 74 (2004). 61 p.**

*Comment nourrir les hommes sans porter atteinte à la faune et à la flore, tout en évitant les excédents au Nord et la sous-alimentation au Sud. Bilan du modèle productiviste et alternatives durables possibles, témoignages d'agriculteurs bretons, encadrés sur la PAC, les OGM, la pollution par les nitrates et les pesticides.*

**FUMEY, Gilles. Géopolitique de l'alimentation.**

**Sciences humaines éd., 2008. 127 p. (La Petite bibliothèque de Sciences humaines)**

*Au printemps 2008, sur le chemin de l'autosuffisance alimentaire, des émeutes de la faim éclatent dans les pays du Sud. La géopolitique de l'alimentation permet de comprendre les rapports de force qui façonnent notre planète alimentaire en analysant le rôle des différents protagonistes : les institutions (FAO, OMC...), les politiques, les acteurs économiques, mais aussi les mangeurs que nous sommes tous.*

**HULOT, Nicolas, Comité de Veille Ecologique, MATIGNON, Karine Lou. L'impasse alimentaire ? Agriculture, santé, environnement.**

**Paris. Fayard, 2004. 236 p.**

*Sous la forme de questions-réponses, 8 spécialistes proposent des alternatives à la politique agricole productiviste qui a amené directement ou indirectement érosion des sols, diminution de la biodiversité, pollution de l'eau, production de gaz à effet de serre, atteintes à la santé humaine, etc.*



**PARMENTIER, Bruno. *Nourrir l'humanité, les grands problèmes de l'agriculture mondiale au XXI<sup>e</sup> siècle.***

**La Découverte, 2007, 274 p.**

*Sont exposées très pédagogiquement les questions de l'avenir des subventions agricoles au sein d'un commerce "mondialisé", des rapports de l'agriculture avec l'agro-industrie et la grande distribution, du risque de crises sanitaires de grande ampleur, de l'extension de la production d'OGM, mais aussi de l'émergence de nouveaux pays exportateurs (Chine, Brésil), etc.*

**POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques.***

**Editions Privat, Paris, 2002**

*Aborde les questions sociales et culturelles de l'acte alimentaire les plus fondamentales...*

**WIEVIORKA, Michel. *Se nourrir : l'alimentation en question.***

**"Sciences humaines" éd., 2009, 279 p. (Entretiens d'Auxerre - 2008)**

*Au Sud, on a vu resurgir le spectre de la famine ; dans les pays riches, la malbouffe et l'obésité sont devenues des questions récurrentes de santé publique, la grippe aviaire, la vache folle ou les OGM suscitent d'importants débats de société. Se nourrir, enfin, relève au moins pour une part, d'une éducation : nous sommes de plus en plus soucieux d'hygiène alimentaire, mais aussi d'apprendre à construire notre propre goût, ici et ailleurs...*

**POITRENAUD, Robert. *La malbouffe.***

**Mouans-Sartoux : PEMF, 2003. 64 p. (30 mots clés pour comprendre...)**

*Trente mots pour comprendre les tenants et les aboutissants de la mauvaise alimentation. Des définitions simples et claires pour chaque problème et phénomène liés à la malbouffe.*

## Albums jeunesse à découvrir

### Sur la croissance des végétaux

Toujours rien - Christian Voltz  
 Une si petite graine - Eric Carle  
 10 petites graines - Ruth Brown  
 La pomme et le papillon - Lela et Enzo Mari  
 Le vieux verger - Vanessa Luff  
 Trognon et Pépin - Bénédicte Guettier

### Pour apprendre du vocabulaire

La chenille qui fait des trous - Eric Carle  
 Un petit trou dans la pomme - Giorgio Vanetti  
 Dans la pomme - Claude Ponti  
 Grosse légume - Jean Gourounas  
 Rouge comme une tomate et autres émotions naturelles - Saxton Freymann, Joost Elffers, Nimkin, Parrinello  
 J'ai la pêche ! Tu as la frite - Sylvie Chausse, Dominique Maes

### Pour donner envie de manger de la soupe de légumes

La soupe ça fait grandir - Marie Wabbes  
 La soupe aux potirons - Helen Cooper  
 La soupe à la citrouille - Peter Elliott  
 La soupe ça chatouille - Didier Nordon  
 Une soupe de carottes - John Segal

### Sur les bienfaits des fruits et légumes sur la croissance

La colle de petit pois - Susan Chandler et Elena Odriozola  
 Une soupe 100% sorcière - Quitterie Simon et Magali Le Huche  
 Je mangerai bien un enfant - Sylviane Donnio et Dorothée de Monfried





### **Des histoires pour apprendre à aimer les légumes**

Zigomar n'aime pas les légumes – Philippe Corentin  
Nous, on aime pas les légumes - Godeleine et Chantal de Rosamel  
Bon appétit Max - Alain Chiche  
Beurk encore des légumes - Sylvie de Mathuisieux et Laurent Richard  
J'aime pas les épinards - Katharina Grossman Hensel  
Les épinards ça rouille - Dider Nordon  
Légumes dites moi tout - Celine Dubus et Orel  
Les épinards - Claude Ponti  
Le plus gentil loup du monde - Agnès de Lestrade, Constanza Braco

### **Des contes et des fables**

La soupe de cailloux - Robert Giraud, P. Wirth  
Une soupe aux cailloux - Anaïs Vaugelade  
La soupe au caillou - Tony Bonning, Sally Hobson  
Le gros navet - Robert Giraud, Gérard Franquin  
22 Contes de la bonne graine - Lionel Hignard, Isabelle Clergue  
Petits contes gourmands - Gudule  
Histoires de fruits et légumes - Anna Stroevea, Manuela Magni  
Jack et le haricot magique  
La princesse au petit pois

### **Sur la gourmandise**

La petite souris, la fraise bien mûre et l'ours affamé - Audrey et Don Wood  
La poire et la salade de fruits - Gwenola Fraboulet  
Le petit monde de Pierre Lapin et Jeannot Lapin - Beatrix Potter

### **Des histoires de jardins, de potagers, de fruits et de légumes**

Les enquêtes de l'inspecteur Lapou au potager (plusieurs titres) - Bénédicte Guettier  
Panique au potager - Françoise Bobe et Yann Lovato  
Qui a volé la carotte de Benjamin Lapin – Benoît Debecker  
Quel Radis dis donc - Pralin Gay-Para  
Le navet - Rascal  
Petit Pois - Yael Delalandre  
La carotte géante - Alan Metz  
Le potiron du jardin potager de madame Potier - Yvan Pommaux  
T'Choupi jardine - Thierry Courtin  
Secrets de jardin - Pauline Sauveur, Laurence Bernard  
Le jardin des Minimiams - Akiko Ida, Pierre Javelle, Alain Serres.  
Tilapin et la carotte magique - Gunter Segers, Heidi d'Hamer



La fête des carottes - Liane Payne, Eglantine Thorne  
Un loup dans le potager - Quentin Greban  
Comptines du potager Christian Havard  
Une carotte peu ordinaire Claude Boujon  
Félicien le jardinier - Bénédicte Quinet, Gaëtan Evrard  
Les drôles de petites bêtes - Antoon Krings  
L'orange folle de foot - Yves Pinguilly, Florence Koenig  
L'ananas grand jusqu'au ciel - Yves Pinguilly  
Les pommes de Monsieur Peabody - Madonna  
Ritchie, Loren Long, Jean François Menard

## Des sites ressources sur l'alimentation

<http://www.mangerbouger.fr/>

Site du Programme National Nutrition Santé (PNNS), tout public (Enfants, Ados, Futures mamans, 50 ans et plus).

<http://alimentation.gouv.fr/>

Portail public de l'alimentation présentant des dossiers thématiques, des infos sur la sécurité sanitaire, sur les origines contrôlées, labels, des portraits de personnes et personnalités du monde de l'alimentation, des témoignages de professionnels, une bibliographie, des outils pédagogiques, des actualités, des initiatives, Et... une bourse aux dons : plate-forme d'échange pour l'aide alimentaire pour une mise en relation des structures d'aide alimentaire avec les professionnels souhaitant faire des dons.

<http://www.eco-alimentation.ugam.ca/>

Site Internet québécois dédié à une recherche collaborative sur le thème de l'alimentation. Cette recherche s'intéresse particulièrement à l'intervention en milieu non formel au Québec, sous forme d'éducation populaire ou communautaire. Elle se penche sur les fondements, les pratiques, les réussites, les défis, les difficultés et les pistes de développement de l'éducation relative à l'éco-alimentation.

<http://www.educationnutrition.org/>

Site québécois créé par des diététiciens à destination des éducateurs et des enseignants  
Informations, programmes pédagogiques, ressources en ligne...

### Dossiers et outils en ligne...

<http://eduscol.education.fr/cid47778/nutrition-a-l-ecole-alimentation-et-activite-physique.html>

Nutrition à l'École « Alimentation et activité physique » - Dossier national d'information à destination des équipes éducatives.

<http://www.teteamodeler.com/dossier/alimentation.asp>

Activités et fiches sur l'alimentation et l'équilibre alimentaire de l'enfant du site « tête à modeler ».

[http://www.education-sante-ra.org/dossiers/alim\\_preca.asp?id=173](http://www.education-sante-ra.org/dossiers/alim_preca.asp?id=173)

Alimentation et précarité, dossier en ligne.

[http://www.mjspaca.jeunessesports.gouv.fr/document/livret\\_animations\\_alimentation\\_05.pdf](http://www.mjspaca.jeunessesports.gouv.fr/document/livret_animations_alimentation_05.pdf)

Livret des animations autour de l'alimentation Département des Hautes-Alpes  
Pour vous accompagner dans vos actions d'éducation à l'alimentation : des animations, des ressources et des éléments méthodologiques pour développer votre projet ! Réseau éducation à l'environnement 05 et écrins.



<http://www.thematrix.com/intl/france>

Films d'animation "The Meatrix" qui parodient le film Matrix dans un objectif d'éducation à la durabilité en particulier en matière de production agricole et de consommation alimentaire.

<http://museum.agropolis.fr/index.html>

Le musée Agropolis met en ligne ses expositions sur l'alimentation (voir notamment l'exposition et le livret "nourrir les hommes" dans la rubrique "matériel itinérant").

[http://www.zerodeconduite.net/wefeedtheworld/dossier\\_pedagogique.htm](http://www.zerodeconduite.net/wefeedtheworld/dossier_pedagogique.htm)

Dossier interdisciplinaire pour exploiter le film "We feed the World" (Le marché de la faim) en lien avec les programmes scolaires de collège, lycée en géographie et ECJS (agriculture, alimentation et mondialisation) ou en sciences économiques et sociales (mondialisation agroalimentaire, politiques régionales et stratégies des multinationales).

[http://www.gab44.org/documents\\_blocs/39.pdf](http://www.gab44.org/documents_blocs/39.pdf)

Certains groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) ont développé une activité et des outils pour la sensibilisation du grand public : ici un livret pédagogique en ligne.

<http://www.cfsi.asso.fr>

Site du Comité français pour la solidarité internationale. De nombreux dossiers pédagogiques et outils en ligne (rubriques documentation et outils pédagogiques).

Les revues d'éducation à l'environnement ont consacré un grand nombre de dossiers à l'alimentation ces dernières années, autant de ressources complémentaires pour aborder ce thème d'une grande richesse :

- L'alimentation. L'Encre Verte n°46. Ecole et Nature 09/2004
- Alimentation. Graines de citoyens n°05. ARPE Midi-Pyrénées, 12/2000
- De la fourche à la fourchette. La Luciole du Centre n°4. GRAINE Centre, 10/2004
- Nos recettes pour la planète - cahier d'Ariena . 2007 - [www.ariena.org](http://www.ariena.org)

Les Symbioses. Réseau Idée, Belgique (téléchargeables URL : <http://www.symbioses.be/>) :

- n°87 : Alimentation, Tome 1 : Production, de la terre à l'assiette. et n°88
- Tome 2 : Consommation, de l'assiette à la Terre, 2010
- n° 63 : La planète dans son assiette. 08/2004
- n° 39. : Agriculture et alimentation. 06/1998

Les Revues TDC. Paris, CNDP

- n°742, 15/10/1997: Le défi alimentaire : bientôt la fin de la faim ?
- n°790, 15/02/2000 : L'équilibre alimentaire : savoir raison garder
- n° 881, 01/10/2005 : Nourrir la planète



Livret pédagogique réalisé dans le cadre du projet de coopération inter territorial Leader  
« Terroirs au menu ».



## Approvisionnement de la restauration collective par les produits issus de l'agriculture locale



Rédaction (à partir de la fiche thématique n°34 de l'Ifrée), conception graphique :



Elsa Fasolo  
Graphiste, Illustratrice,  
Webdesigner  
[www.coquelicots.fr](http://www.coquelicots.fr)