

Guide pratique

de l'accueil des écoles primaires

chez les professionnels

de la filière céréalière



Passion
Céréales
une culture à partager

Sommaire

INTRODUCTION	P. 2
LES PARTENAIRES	P. 5
COMMENT UTILISER CE GUIDE ?	P. 6
1. PRÉSENTATION DES FILIÈRES CÉRÉALIÈRES ALIMENTAIRES	P. 8
1.1. Les filières céréalières	p. 8
1.2. Les céréales : sélection, production, collecte, stockage	p. 9
1.3. Le blé tendre : du champ à la table	p. 11
1.4. Le blé dur : du champ à la table	p. 18
1.5. Le maïs	p. 21
1.6. Les autres céréales et leurs produits	p. 23
2. L'ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA SORTIE SCOLAIRE	P. 26
2.1. Avant la visite	p. 26
2.2. Pendant la visite	p. 32
2.3. Après la visite	p. 33
2.4. Liste des points à vérifier (check-list)	p. 34
3. L'ANIMATION DE LA SORTIE SCOLAIRE : EXEMPLE DE LA FILIÈRE BLÉ TENDRE	P. 36
3.1. Préparer la sortie : quelques activités à réaliser en classe	p. 36
3.2. Les règles d'or de l'accueil des scolaires	p. 48
3.3. Quelques repères pour les professionnels	p. 49
3.4. Pistes d'animation pour les agriculteurs	p. 50
3.5. Pistes d'animation pour les responsables de silo	p. 55
3.6. Pistes d'animation pour les meuniers	p. 57
3.7. Pistes d'animation pour les boulangers	p. 59
3.8. Pistes d'animation pour les fabricants de biscuits et gâteaux	p. 63
3.9. Pistes d'animation transversales	p. 67
4. RÉGLEMENTATION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	P. 68
4.1. Cadre réglementaire de la sortie scolaire	p. 68
4.2. Recommandations de sécurité	p. 75
4.3. Règles d'hygiène	p. 77
5. RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES	P. 79
5.1. Sites Internet pour vous aider à préparer la visite	p. 79
5.2. Outils pédagogiques	p. 82
5.3. Ouvrages à explorer avec les enfants, pour nourrir leur culture des céréales... ..	p. 84
ANNEXES	P. 85



INTRODUCTION



Pourquoi ce guide ?



L'accueil de scolaires, pour certains professionnels, est nouveau et suscite de nombreuses interrogations : comment organiser une visite, qui contacter, quelles sont les démarches à effectuer, comment présenter son métier, que faire avec les enfants... En réponse à ces préoccupations, ce guide se donne pour but **d'accompagner les professionnels des filières céréalières alimentaires et les enseignants** dans cette démarche de rencontre et de leur donner les outils nécessaires pour **l'accueil de scolaires de cycle 3** (CM1, CM2, 6^e) sur site. Les sorties peuvent également être réalisées avec des élèves de cycle 2 (CP, CE1, CE2) : les pistes d'animation proposées intègrent dans cet objectif des adaptations et aménagements spécifiques.



Les sorties scolaires : une ouverture sur le monde

Compléments essentiels des enseignements et des supports documentaires, les **visites d'entreprises des filières céréalières** permettent aux enfants de découvrir les aspects techniques des différents métiers mais aussi la dimension humaine de la production de céréales et de leurs différentes phases de transformation. Elles sont l'occasion de rencontres privilégiées avec les professionnels et offrent un cheminement pédagogique pertinent, qui **éveille la curiosité et l'envie de découvrir** et facilite, par le contact direct avec leur environnement, **une appropriation des connaissances par les enfants**. Elles créent également des occasions propices à l'apprentissage de la vie collective, en dehors des repères habituels qu'ils connaissent au sein de l'école. Outre l'intérêt qu'elles suscitent auprès des enfants, les activités ludiques et animations organisées lors des visites permettent de cultiver le désir d'apprendre et l'autonomie, et de mettre l'accent sur les aspects transversaux du projet pédagogique : applications scientifiques, écoute et expression orale, enrichissement du vocabulaire, développement de la culture générale, approche artistique...





Les céréales, base de notre alimentation



Dans quels aliments trouve-t-on des céréales ?

Les céréales se trouvent dans les pains, les pâtes, le riz, la semoule, la farine, la polenta, les crêpes, les gaufres, les biscuits et gâteaux, les pains de mie, les biscottes, le pain grillé, le pop-corn... sans oublier les céréales pour le petit-déjeuner.

Cultivées dans le monde entier, depuis des millénaires, les céréales ont permis de tracer des aires géographiques, alimentaires et culturelles : le riz en Asie, le blé au Moyen-Orient, le maïs en Amérique et le mil en Afrique. Aujourd'hui à la **base de notre alimentation**, elles présentent une variété et une diversité d'espèces qui contribuent à nourrir l'Homme. Elles tiennent également une place prépondérante dans l'alimentation animale.



Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, les céréales fournissent la majeure partie (45 %) des calories alimentaires de l'humanité.

En France, une dizaine d'espèces de céréales sont cultivées, mais la majeure partie de la production se concentre sur 4 espèces, **le blé tendre, le blé dur, le maïs et l'orge**. Leur culture façonne les paysages, forge l'identité des territoires et participe à la richesse de notre patrimoine naturel et culturel.



Riches par leur diversité, les céréales sont à la base de nombreux produits qui contribuent, grâce à leur teneur importante en glucides lents, en fibres, en vitamines et minéraux, à notre équilibre alimentaire. Du champ à la table, chaque céréale suit un cheminement de transformation qui fait intervenir **une large diversité de métiers et de savoir-faire**.

Qu'est-ce qu'une céréale ?



Par définition, une céréale est une plante dont les grains sont la base de l'alimentation des hommes et des animaux d'élevage. La plupart sont des plantes de la famille des *Graminées* (ou *Poacées*). Certaines graines appartenant à d'autres familles botaniques sont communément appelées céréales, telles que le sarrasin (*Polygonacées*), le quinoa et l'amarante (*Chénopodiacées*).

Le mot « céréale » vient du latin *cerealis*, qui fait référence à Cérès, déesse romaine des moissons.





Introduction

Le lien avec la politique publique de l'alimentation

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) pilote **le Programme National pour l'Alimentation** (PNA), déclinaison opérationnelle de la politique publique de l'alimentation qui vise à faciliter l'accès de tous à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et issue de modes de production durables.



Ce programme s'articule avec d'autres déjà existants comme **le Programme National Nutrition Santé** (PNNS) qui définit les recommandations de consommation.

Pour les produits céréaliers :

Consommer pain, céréales et produits céréaliers, pommes de terre et légumes secs à chaque repas et selon l'appétit, en privilégiant la variété et en limitant les formes très grasses ou particulièrement sucrées.

L'objectif du PNA est d'offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation, en fonction de ses souhaits, de ses contraintes, de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

Les trois axes prioritaires du PNA

1. La justice sociale.
2. L'éducation alimentaire de la jeunesse.
3. La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce contexte, **l'information et l'éducation sont primordiales**, et les actions d'éducation alimentaire dans le cadre scolaire vivement encouragées. Celles-ci doivent :

- Inciter les enfants à manger de façon équilibrée.
- Leur faire prendre conscience du lien entre l'alimentation et les filières de production.
- En faire des consommateurs responsables.

Cofinancé par la Direction générale de l'Alimentation (DGAL), du ministère en charge de l'Agriculture, FranceAgriMer et Passion Céréales, ce guide d'accueil de scolaires chez les professionnels a été conçu avec la participation d'Intercéréales et de ses partenaires de la production, de la collecte, de la première et de la deuxième transformation.



Passion Céréales



Passion Céréales informe sur les céréales et les produits qui en sont issus, ainsi que sur le métier de producteur de céréales.

Passion Céréales est une interface d'information qui ouvre des espaces de dialogue et d'échange entre les acteurs de la filière céréalière, du monde végétal agricole, du monde scientifique et des relais d'opinion (pouvoirs publics, politiques, société civile, professionnels de la presse, de l'éducation, de l'alimentation, de la santé...) pour répondre aux enjeux d'une société durable.

FranceAgriMer



FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, exerce trois missions principales. Il contribue à favoriser la concertation au sein des filières de l'agriculture et de la pêche, à assurer la connaissance des marchés et la veille économique au service de l'efficacité et de l'organisation des filières, et à mettre en œuvre les politiques publiques visant à la régulation des marchés.

Né le 1^{er} avril 2009 de la fusion de cinq offices agricoles (Ofimer, Office de l'élevage, ONIGC, Onippam et Viniflor), FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer sous tutelle de l'État, a été créé par l'ordonnance n°2009-325 du 25 mars 2009, dans le cadre de la révision générale des politiques publiques.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (et plus particulièrement la Direction générale de l'Alimentation) est en charge du pilotage de la politique publique de l'alimentation et agit notamment pour développer une offre alimentaire de qualité, promouvoir le patrimoine agricole, culinaire et gastronomique français, et mieux informer le consommateur.

Lancé en 2010, le programme national pour l'alimentation (PNA), piloté par le ministère en charge de l'Agriculture, a pour mot d'ordre « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ». Il regroupe les acteurs de la chaîne alimentaire autour de trois axes prioritaires : la justice sociale, l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans un contexte de renforcement de l'ancrage territorial et de mise en valeur de notre patrimoine.

Remerciements

Le guide d'accueil des scolaires chez les professionnels est un projet incubé dans le pôle accessibilité « Céréales et produits céréaliers ».

Ce projet n'aurait pas pu voir le jour sans le soutien financier du Ministère de l'agriculture, de FranceAgriMer et d'Intercéréales, interprofession de la filière céréalière.



Comment utiliser ce guide ?



L'organisation du guide

Ce guide est divisé en 5 chapitres principaux, qui visent à répondre à l'ensemble des questions – organisationnelles et pédagogiques – que professionnels et enseignants peuvent se poser dans le cadre de la mise en place d'une sortie scolaire sur site.



1. La présentation des filières céréalières alimentaires

Il fournit :

- **Aux enseignants**, les outils nécessaires à la compréhension et à la présentation des différentes filières avec :
 - Une présentation générale de l'ensemble des filières céréalières et des principales étapes de transformation, « du champ à la table ».
 - Une approche détaillée des filières Blé tendre, Blé dur et Maïs et de leurs différents métiers.
 - Un descriptif synthétique d'autres céréales cultivées en France.
- **Aux professionnels**, une base solide pour élaborer leur intervention orale et expliquer aux enfants comment et quand ils interviennent dans la filière.

2. L'organisation générale de la sortie scolaire

Ce chapitre regroupe les différentes étapes de la sortie scolaire.

Enseignants et professionnels y trouveront les réponses aux principales questions d'ordre organisationnel qui se posent lors de l'élaboration d'un projet de sortie scolaire :

- Qui contacter pour organiser une visite ?
- Quelles démarches faut-il effectuer ?
- Comment élaborer le programme ?
- Quelles sont les contraintes à prendre en compte lors de l'organisation de la sortie ?
- Quelles sont les règles élémentaires à respecter pour accueillir le groupe dans de bonnes conditions ?
- Quels sont les outils à mettre en place pour évaluer la visite ?
- Comment prolonger la visite ? Pourquoi ?

En fin de chapitre, un tableau synthétique récapitule l'ensemble des points essentiels et des étapes à respecter pour le bon déroulement de la sortie.

3. L'animation de la sortie scolaire : exemple de la filière Blé tendre*

Ce chapitre détaille :

- **Pour les enseignants :**
 - En lien avec les programmes scolaires, des activités à réaliser en classe en amont ou dans le prolongement de la visite.
 - Comment intégrer l'étude de la filière dans le projet d'établissement.
 - Les thèmes qui peuvent être abordés pour chaque métier lors des visites.



● Pour les professionnels :

- Les principales règles d'animation pour la visite.
- Des activités et animations qui peuvent être proposées sur site, pour chaque métier de la filière.

* Nous avons choisi de présenter dans ce chapitre les pistes d'animation qui peuvent être proposées dans le cadre des visites des acteurs de la filière Blé tendre aux élèves de cycle 3, avec des adaptations pour l'accueil des élèves de cycle 2. En effet, les étapes de transformation dans les filières Blé dur et Maïs sont majoritairement effectuées dans des installations de type industriel, soumises à des réglementations particulières, ne permettant pas ou peu de visites sur site. Néanmoins, certaines activités peuvent être exploitées dans le cadre de l'exploration pédagogique de ces filières Blé dur et Maïs, notamment celles concernant les exploitations agricoles et les silos.

4. Réglementation, hygiène et sécurité

Enseignants et professionnels y trouveront :

- Les procédures réglementaires à respecter, qui incombent à l'enseignant d'une part et au professionnel d'autre part.
- Les consignes élémentaires d'hygiène et de sécurité pour que la visite se déroule dans de bonnes conditions.

5. Ressources complémentaires

Enfin, cette partie compile un ensemble d'ouvrages, documents et sites Internet pour aider enseignants et professionnels à mettre en place leur projet.



Pictogrammes

Les conseils

Tout au long du guide, nous avons ajouté quelques conseils pratiques :



Les conseils destinés à l'enseignant sont indiqués par une loupe portant la lettre E.



Les conseils destinés au professionnel sont indiqués par une loupe portant la lettre P.



Les conseils destinés à l'enseignant et au professionnel sont indiqués par une loupe portant les lettres E et P.



Les points de vigilance sont indiqués par un avertissement.

Les encarts

Le guide contient plusieurs types d'encarts, signalés par les pictogrammes ci-contre.

Les animations

Pour chaque activité pédagogique proposée est précisé :



Si l'activité est individuelle ou si elle est effectuée en groupe.



L'organisation pratique de l'activité : en classe entière, ou par sous-groupes en alternance.



Les objectifs pédagogiques de l'activité.



Focus sur un sujet



Informations



Lien avec les programmes scolaires



Thèmes à aborder



Idée pour les animations



Ressources utiles



1. Présentation des filières céréalières alimentaires

Le secteur céréalier est organisé et structuré en plusieurs filières qui regroupent chacune l'ensemble des étapes de transformation d'une famille de produits, de l'amont jusqu'à l'aval, de la matière brute au produit vendu sur le marché.

Ce guide détaille les filières Blé tendre, Blé dur et Maïs...

... et la diversité des métiers et savoir-faire qui les composent tout au long de la chaîne de transformation, « du champ à la table ».

Il présente également d'autres céréales cultivées et consommées en France : le riz, l'orge, l'épeautre, l'avoine, le millet, le quinoa, le sorgho, ou encore le seigle et le sarrasin.



1.1. Les filières céréalières

Avant d'arriver dans notre assiette, les céréales subissent plusieurs transformations. Les grains de blé tendre sont broyés en farine puis transformés en pains, biscuits et gâteaux. Les grains de blé dur sont écrasés en semoule pour fabriquer des pâtes ou du couscous. Le maïs est acheminé vers les maïseries et les amidonneries pour fabriquer semoules et épaississants...

On distingue quatre étapes principales : la production, la collecte et le stockage, la première transformation et enfin la deuxième transformation. De l'exploitation agricole à la boulangerie, en passant par le stockage en silo et aux unités de transformation, chaque céréale suit un processus bien précis où, du champ à la table, rien n'est laissé au hasard.

Les céréales du champ à la table : les grandes étapes

Un schéma détaillé de présentation des filières céréalières est proposé en annexe 1.1.





1. Présentation des filières céréalières alimentaires

1.2. Les céréales : sélection, production, collecte, stockage

Avant d'être cultivées, les céréales sont rigoureusement sélectionnées. C'est le travail du **sélectionneur**, tout premier acteur d'une longue chaîne. Il élabore des variétés en fonction de leur utilisation : farine pour le pain ou la biscuiterie, semoule pour les pâtes alimentaires, alimentation animale, etc.

Ses objectifs sont multiples :

- Amélioration des rendements.
- Résistance aux maladies.
- Adaptation au climat.

Pour élaborer une nouvelle variété, le sélectionneur effectue des croisements afin de combiner les qualités de différentes plantes. Il veille à maintenir leur teneur en protéines et à conserver leurs propriétés nutritionnelles.

Les plantes obtenues sont ensuite testées en pépinières et en serres. Ce travail peut prendre plusieurs années. Une fois contrôlées, les nouvelles variétés peuvent être mises sur le marché.



À partir des variétés sélectionnées, le **semencier** produit des semences adaptées aux besoins des agriculteurs (selon le climat, la nature du sol, la résistance aux ravageurs) et à l'utilisation qui en sera faite. Le semencier travaille, comme l'agriculteur, depuis le semis jusqu'à la récolte. Une fois récoltés, les grains sont triés, contrôlés, certifiés, de façon à garantir des semences propres et saines.



Espèces et variétés

Une espèce est constituée d'un groupe d'individus, animaux ou végétaux, qui se ressemblent et qui peuvent se reproduire entre eux.

Au sein d'une espèce, une variété est un ensemble homogène de plantes clairement identifiées par des caractères morphologiques, physiologiques et génétiques qui les distinguent des autres plantes de la même espèce.

Le saviez-vous ?
En agriculture, on emploie le terme de « race » pour les animaux et de « variété » pour les plantes.



Blé tendre
209 variétés



Blé dur
49 variétés



Orge
157 variétés



Avoine
32 variétés



Seigle
13 variétés



Riz
18 variétés



L'agriculteur cultive alors les céréales.

- Les grains de blé sont semés à l'automne, d'octobre à novembre. Ils germent, puis poussent pendant huit à neuf mois. Au bout de chaque tige se forme un épi. Le blé tendre est récolté à maturité, pendant l'été, entre fin juin et mi-août selon les régions. Le blé dur, reconnaissable aux barbes que portent ses épis au printemps, est moissonné entre juin et juillet.

Le saviez-vous ?

Le blé tendre et le blé dur sont les deux principales espèces de blé cultivées. Chacune d'entre elles compte des centaines de variétés dans le monde.

- Le maïs, lui, est semé en avril-mai. Les premières feuilles apparaissent au mois de juin. Au cœur de l'été, les fleurs mâles se développent au sommet du plant de maïs, les fleurs femelles au cœur des plus grandes feuilles. Après la pollinisation, les fleurs femelles forment des épis qui vont mûrir jusqu'au début de l'automne, où ils seront récoltés.



- Le riz est semé à la surface du sol fin avril, sous quelques centimètres d'eau. La maturation des grains a lieu en août et début septembre, pour être récoltés au début de l'automne. Le riz récolté s'appelle le riz paddy. Son grain est revêtu d'une enveloppe, la balle.

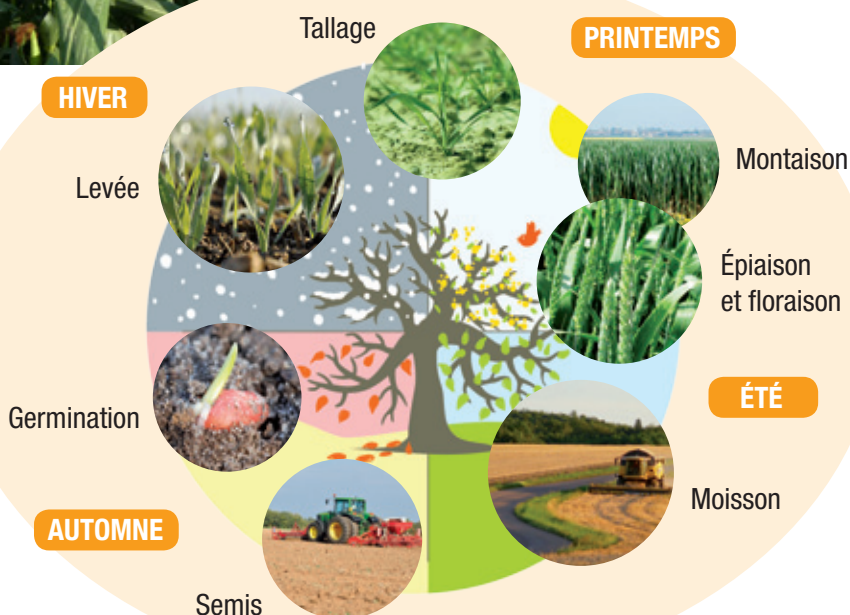
Le saviez-vous ?

Le riz est la 1^{re} céréale cultivée dans le monde pour l'alimentation humaine.

- L'orge, dont le cycle de croissance est proche de celui du blé, est semée en hiver ou au printemps et récoltée au début de l'été.
- Les autres céréales...

Céréale	Semis	Récolte
Avoine	Automne	Fin juin - début juillet
Sorgho	Printemps	Automne
Seigle	Octobre	Fin juin - début juillet
Épeautre	Octobre - novembre	Fin juillet - début août
Millet	Fin avril - fin mai	Mi-août - mi-septembre
Sarrasin	Fin avril - fin juin	Fin août

Le calendrier cultural du blé





La récolte est ensuite acheminée jusqu'au silo de la coopérative agricole ou du négociant agricole. Le chef de silo est en charge de l'organisation de la réception, de la conservation des grains, puis de leur expédition vers les unités de transformation (meuneries, semouleries...). Il doit veiller à préserver la qualité des céréales jusqu'à leur utilisation, parfois plusieurs mois après la récolte. Pour cela, les lieux de stockage doivent systématiquement être nettoyés et correctement ventilés pour combattre l'humidité et refroidir les grains.

1. Présentation des filières céréalières alimentaires

1.3. Le blé tendre : du champ à la table



Gros plan sur le blé tendre

Production française annuelle moyenne : 35 millions de tonnes

En chiffres

- Aussi appelé froment, le blé tendre est la première céréale produite en France.
- Sur neuf millions d'hectares de céréales cultivés en France, la moitié lui est dédiée.

Principales régions de production

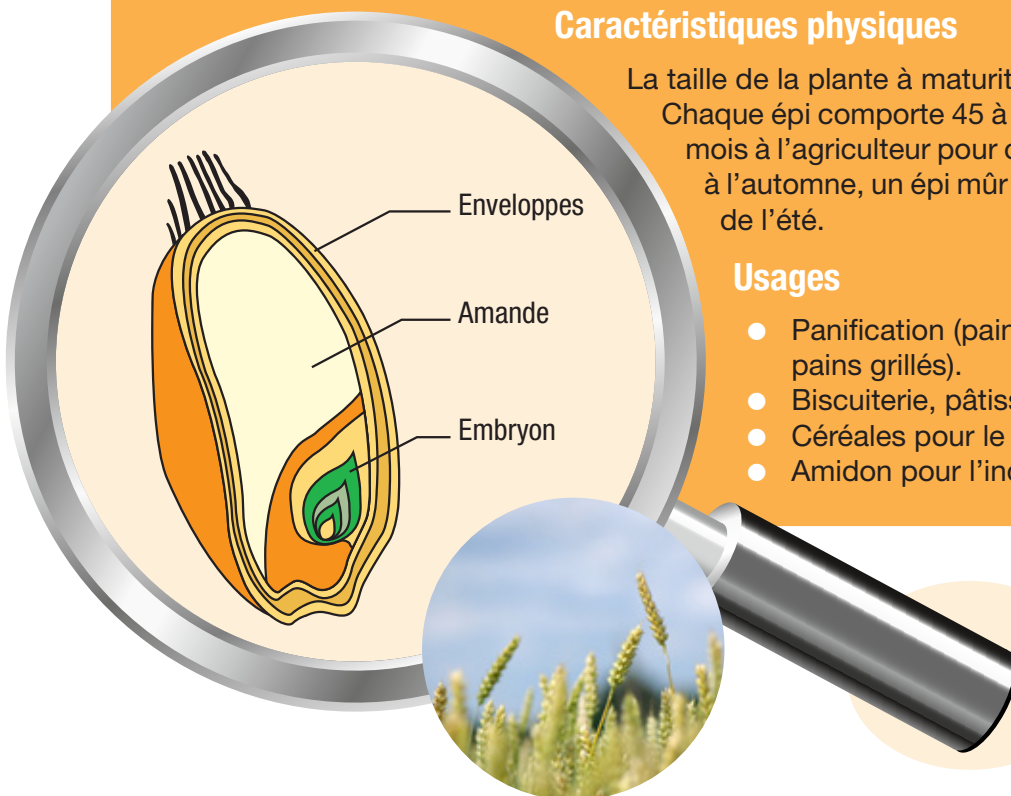
Centre, Picardie, Champagne-Ardenne, Poitou-Charentes, Bourgogne.

Caractéristiques physiques

La taille de la plante à maturité varie entre 80 et 120 cm. Chaque épi comporte 45 à 60 grains. Il faut huit à neuf mois à l'agriculteur pour obtenir, d'une graine semée à l'automne, un épi mûr prêt à être récolté au début de l'été.

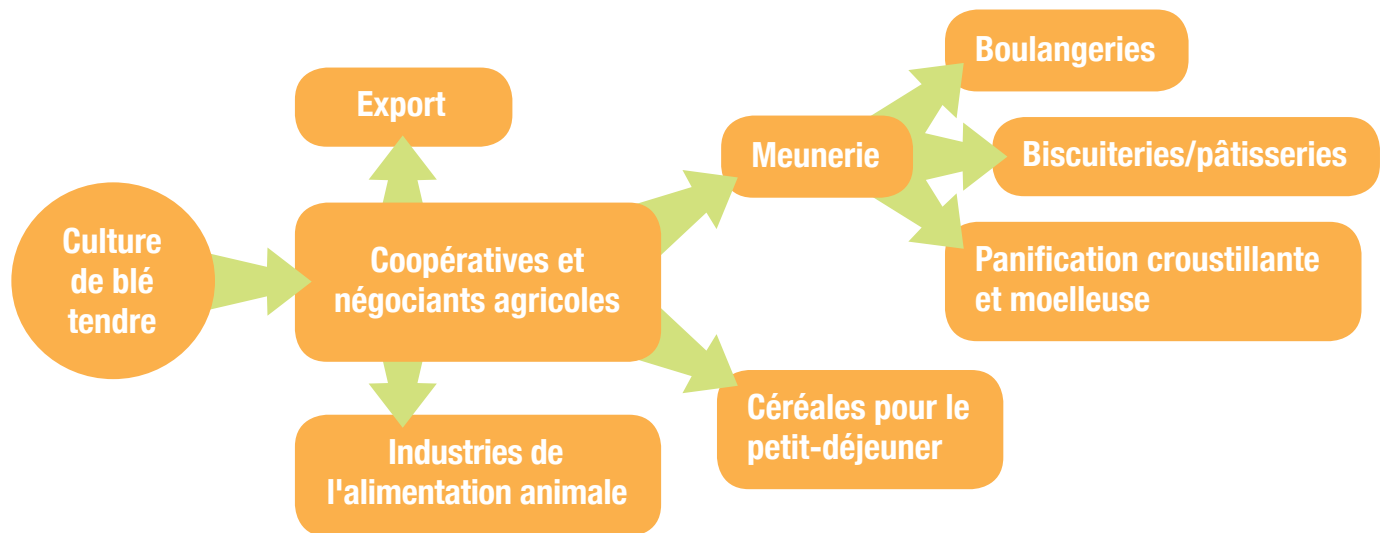
Usages

- Panification (pains, pains de mie, biscottes, pains grillés).
- Biscuiterie, pâtisserie et viennoiserie.
- Céréales pour le petit-déjeuner.
- Amidon pour l'industrie alimentaire.



Le blé tendre à la loupe





Les grains de blé tendre sont broyés pour donner la farine qui entre dans la composition du pain, des viennoiseries, du pain de mie, du pain grillé, des biscottes, des biscuits et des gâteaux. Ils servent également à la fabrication des céréales pour le petit-déjeuner.

Le saviez-vous ?

La France est le 1^{er} producteur et le 1^{er} exportateur de blé tendre de l'Union européenne. Elle se situe au 3^e rang européen et au 11^e rang mondial pour la production de farine.

1.3.1. Du blé tendre à la farine : la meunerie

Le meunier sélectionne les variétés de blé en fonction des farines qu'il veut produire. La qualité des blés est contrôlée dès leur arrivée au laboratoire du moulin. Le meunier fait des farines qui répondent à de nombreux critères de qualité pour fabriquer aussi bien du pain que des viennoiseries ou des biscuits.

Jadis à vent ou à eau, les moulins fonctionnent tous aujourd'hui à l'électricité. La fabrication de la farine est entièrement automatisée et à la pointe de la technologie. Pour autant, les étapes de transformation du blé restent les mêmes qu'autrefois.

La livraison

Le blé arrive au moulin le plus souvent en camion. Il est déversé directement dans la fosse à blé du moulin et acheminé vers le silo. Il y a un silo dédié à chaque variété de blé ou à chaque type de mélange.



La préparation

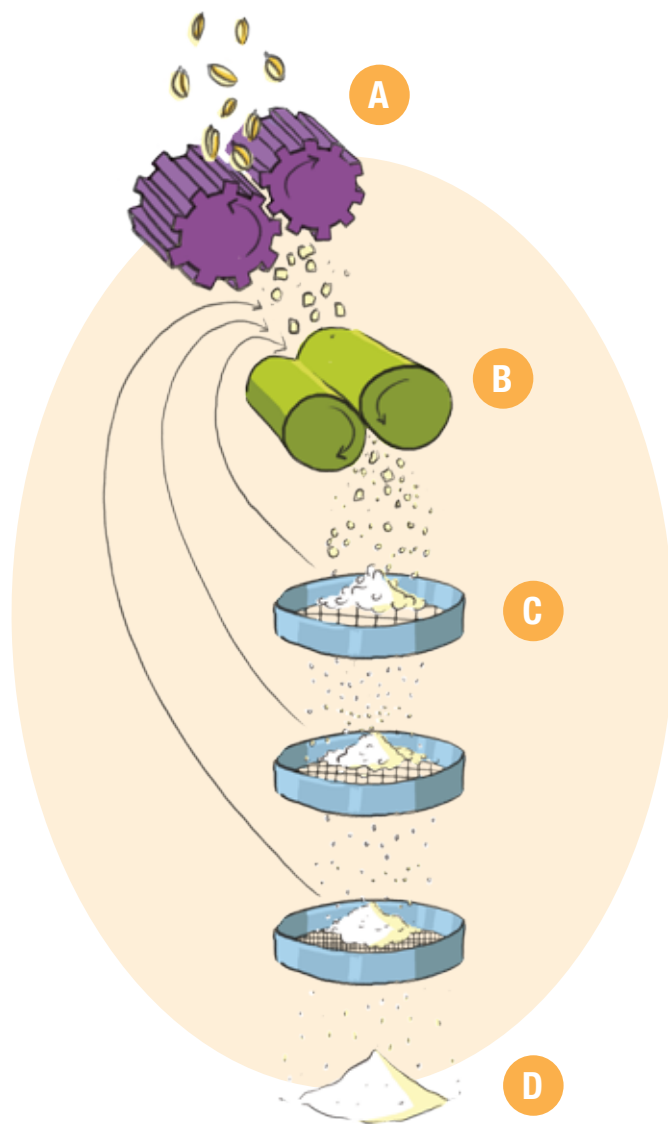
Le meunier assemble minutieusement les blés en fonction de la farine qu'il veut obtenir. Le mélange choisi est débarrassé de toutes ses impuretés (pailles, petits cailloux, poussières, autres graines...). Différentes machines interviennent lors du nettoyage, selon deux principes physiques : séparation en fonction de la taille des particules et séparation en fonction de leur densité. Le blé est ensuite mouillé avant de reposer au moins 24 heures dans un boisseau de repos. Ce procédé permettra une meilleure séparation entre l'amande et l'enveloppe du grain de blé.



La mouture

Au cours de cette étape, le blé est broyé dans un appareil à cylindres, puis tamisé. Ce processus est répété 14 fois environ. À l'issue de chaque passage, une partie de la farine est extraite. Les autres produits sont réorientés vers un nouvel appareil à cylindres, et ainsi de suite.

- A Le broyage.** Le blé effectue plusieurs passages dans des appareils à cylindres en acier cannelé qui séparent grossièrement l'amande du blé des enveloppes.
- B Le claquage, puis le convertissage.** Les semoules sont écrasées par des cylindres lisses. Ces opérations diminuent encore la taille des particules et continuent la séparation de l'amande farineuse et des particules d'enveloppe.
- C Le tamisage.** Après chaque passage entre les cylindres, les produits obtenus sont dirigés dans des plansichters, des appareils mécaniques composés de plusieurs tamis. En fonction de leur taille, certains produits sont orientés vers d'autres appareils à cylindres. Les parties les plus fines sont extraites.
- D La farine** obtenue est envoyée dans une chambre à farine au fur et à mesure de son arrivée. La farine est mélangée et homogénéisée dans la chambre à farine où elle est conservée, en attendant d'être tirée en sacs ou en vrac.



L'emballage

Pour la mise en sac, le poids de la farine conditionnée est contrôlé très précisément. L'utilisation des sacs de farine de 25 kg se généralise progressivement. La farine peut également être livrée en vrac au boulanger.

Sur les 35 millions de tonnes de blé tendre produites chaque année, entre 5 à 6 millions de tonnes sont transformées en farine :

- 4 à 5 millions de tonnes sont utilisées pour la panification.
- 1 million de tonnes sert à la fabrication de biscuits et biscottes.



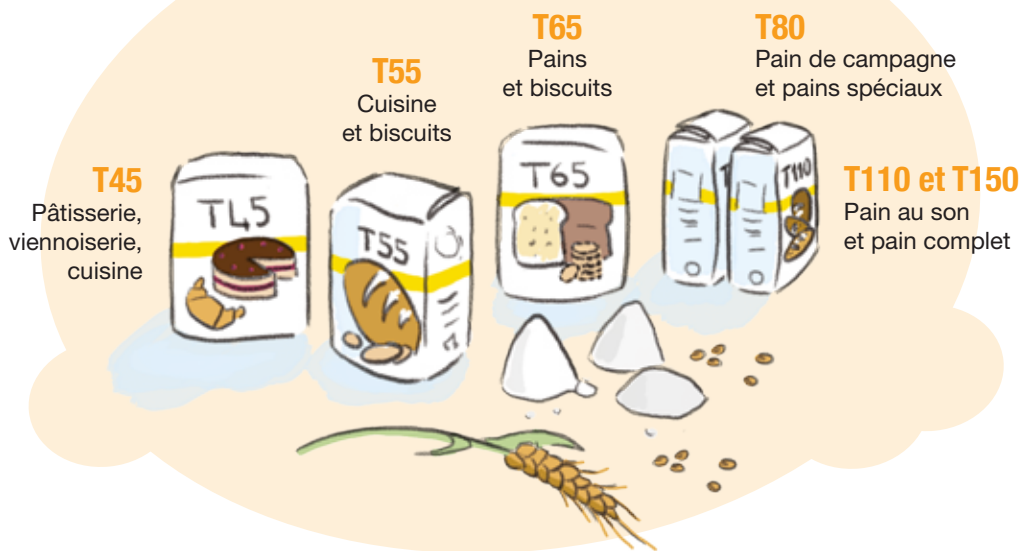


Les différents types de farine

C'est en mesurant la quantité de minéraux contenue dans 100 grammes de farine que l'on désigne, depuis 1963, les grands types de farine. Par exemple, 100 g de farine de type 65 (« T65 ») contiennent entre 0,62 et 0,75 gramme de minéraux. Ce taux, réglementé par les pouvoirs publics, permet le classement des farines : de la farine de type 45 à 150. Plus le nombre après la lettre T est élevé, plus la farine contient de son (parties de l'enveloppe du blé).

À chaque type ses usages

Les types de farine ont des utilisations différentes. Pour la pâtisserie et la biscuiterie, on utilise plutôt une farine de type 55. La T65 est utilisée pour confectionner le pain courant. La T110 et la T150 composent le pain complet et le pain au son.



La composition de la farine

Les glucides complexes et les protéines sont les deux principaux composants de la farine.

Les glucides complexes sont des glucides lents et une ressource calorique importante pour l'homme.

Les protéines donnent à la pâte son élasticité, lui permettant de lever et de donner au pain une mie aérée.

Valeurs moyennes pour une farine type 65

70 g de glucides complexes (amidon)	_____
13 g d'eau	_____
11 g de protéines	_____
4 g de fibres alimentaires	_____
1 g de lipides	_____
0,65 g de matières minérales	_____



1.3.2. De la farine aux pains, biscuits et gâteaux

Le pain et la panification croustillante et moelleuse (pains, pains de mie, biscottes, pains grillés...)

● La fabrication du pain

De l'eau, de la farine, de la levure de boulanger, un peu de sel, et le tour est joué ? Pas tout à fait... Pour faire du bon pain, le boulanger doit respecter plusieurs étapes de fabrication.

Le saviez-vous ?

Le pain est l'aliment le plus consommé en France. Chaque habitant en consomme, en moyenne, 47,5 kg par an, soit plus d'une demi-baguette par jour !



2

Pointage

La pâte est mise à reposer dans le pétrin. Pour se développer, la levure transforme une partie de l'amidon en sucres.



1

Pétrissage

Tous les ingrédients – eau, farine, sel et levure – sont mis dans le pétrin, qui les mélange jusqu'à obtention d'une grosse boule de pâte.

3

Division et boulage

La boule est divisée en petites boules de même poids, les pâtons. Chaque pâton est « boulé », à la main ou par une machine appelée bouleuse, pour rendre les pâtons homogènes.

4

Façonnage

Le boulanger donne la forme à son pain : baguette, boule, pain de campagne...



5

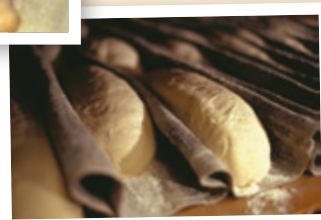
Apprêt

Les pains façonnés sont posés sur un tissu en toile de lin, la couche, et placés en chambre de fermentation pendant 1 à 4 h. Les pains gonflent grâce au dégagement de gaz carbonique des levures.

6

Grignage et enfournement

Le boulanger trace quelques entailles sur les pains, les grignes, avant la mise au four dont la température s'élève à 250 °C.



7

Cuisson

De la vapeur est injectée dans le four avant d'y mettre le pain afin que celui-ci cuise sans se dessécher. Le temps de cuisson est de 12 à 50 minutes, selon la forme et le poids des pains.



8

Défournement

Fragiles et croustillants, les pains doivent être sortis du four avec précaution. Il faut les laisser refroidir le temps que la vapeur d'eau et le gaz carbonique s'en échappent.





Qu'est-ce que la levure de boulanger ?

Elle est constituée de cellules d'un champignon unicellulaire microscopique (*Saccharomyces cerevisiae*) qui dégage, au cours de la fermentation, du gaz carbonique. Ce dernier donne le volume du pain et l'aspect alvéolé de la mie. La levure produit également des composés aromatiques qui contribuent à l'arôme et au goût du pain. La levure de boulanger, ou levure de panification, se présente sous différentes formes : sèche ou fraîche, liquide, surgelée, émiettée ou en cube.

Un gramme de levure renferme environ 9 milliards de cellules ! Si l'on mettait bout à bout toutes les cellules d'un kilo de levure, on ferait le tour de la Terre.

Le boulanger peut également faire du pain au levain. Le levain est un mélange contenant des ferments naturellement présents à la surface de l'écorce des grains de blé, de l'eau et de la farine.

● La panification croustillante et moelleuse : exemple de la fabrication des biscottes

➤ Phase 1

Réception des matières premières

Dosage des ingrédients

Pétrissage

Boulage

Repos de la pâte

100 kg de farine, 45 litres d'eau, 2 kg de sel, 5 kg de levure, 5 kg de sucre et 5 kg de matières grasses sont mélangés dans un pétrin, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Le temps de pétrissage varie de 3 à 15 minutes selon les techniques. Lorsque la pâte a acquis une souplesse suffisante, elle est fractionnée en

pâtons qui déterminent le poids final de la biscotte. Après une première mise en forme par boulage, la pâte repose 10 minutes.

➤ Phase 2

Façonnage

Emmoulage

Étuvage

Cuisson

Les boules de pâtes sont aplaties, allongées et étirées pour obtenir des quenelles d'une longueur de 60 cm. Elles sont déposées dans des moules rectangulaires pour subir un étuvage de 45 minutes à 36°C et 90 % d'hygrométrie. Leur volume devient quasi définitif. Elles sont ensuite enfournées à 220°C pour une première cuisson de 20 minutes.

➤ Phase 3

Ressuage

Tranchage

Refroidissement

Démoulés à la sortie du four, les pains migrent vers la salle de ressuage pour se raffermir et perdre de l'humidité. Le pain est alors coupé en une soixantaine de tranches. Les croûtes des deux extrémités sont mises à l'écart. Les tranches obtenues sont grillées dans un deuxième four à 270°C. Cette ultime étape permet d'obtenir des biscottes dorées et croustillantes.



Les biscuits et gâteaux



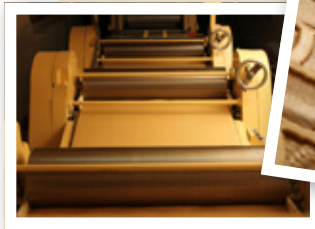
Les farines entrant dans la composition des biscuits et gâteaux sont élaborées à partir de blés spécialement sélectionnés pour leur confection. La farine est mélangée à d'autres ingrédients : sucre, matières grasses, œufs... Chaque ingrédient,

minutieusement dosé et pesé, a une fonction bien précise : les corps gras pour le fondant, les œufs pour la légèreté, le sucre pour la texture et le goût, le lait pour la couleur et l'arôme... D'autres ingrédients – chocolat, fruits, épices... – peuvent être ajoutés et contribuent à la diversité des recettes. Les étapes de fabrication reproduisent les mêmes gestes que ceux faits à la maison.



1 Pétrissage

Les ingrédients sont mélangés pendant 5 à 40 minutes selon les recettes. L'ordre d'incorporation des ingrédients conditionne la texture du produit fini et la réussite du pétrissage. La pâte est ensuite transférée dans une cuve pour un repos de durée variable.



2 Façonnage

Les biscuits ou gâteaux sont mis en forme. Les pâtes dures sont pressées entre deux gros rouleaux, puis elles sont découpées automatiquement. Les pâtes sablées sont dirigées vers une rotative où elles sont moulées dans un cylindre sur lequel est gravé, en creux, le dessin du biscuit ou du gâteau.



3 Cuisson

Les biscuits et gâteaux sont mis à cuire à plus de 200 °C dans un four-tunnel pouvant atteindre 100 m de long. Selon les recettes, la cuisson dure de 3 à 45 minutes.

4 Finition

Les biscuits sont refroidis avant de recevoir, selon la recette, un décor, un enrobage ou un fourrage.



5 Emballage, distribution puis... dégustation !

Pour préserver la qualité des biscuits, l'emballage est fait en continu par des machines automatisées, qui assurent également la pesée et le décompte des paquets. Les biscuits peuvent ensuite être distribués.

1.3.3. Les céréales pour le petit-déjeuner

Plusieurs céréales entrent dans la composition des céréales pour le petit-déjeuner, contribuant à la grande variété des recettes : le riz, le maïs, l'orge, l'avoine, le quinoa, et bien sûr le blé. Star du petit-déjeuner, le blé se décline en pétales, en flocons, en galettes, soufflé ou même fourré. Nature, au chocolat ou aux fruits, il y en a pour tous les goûts !

Avec quelques variantes selon le type de produits, la fabrication des céréales pour le

petit-déjeuner suit, après récolte et stockage des grains, le processus suivant :

- Nettoyage des céréales.
- Mélange et cuisson à la vapeur.
- Mise en forme (pétales, flocons...).
- Incorporation éventuelle, selon les recettes, d'ingrédients "saveurs" (chocolat, fruits, etc.), enrobage ou glaçage.
- Séchage.
- Mise en sachets.
- Distribution.



1. Présentation des filières céréalières alimentaires

1.4. Le blé dur : du champ à la table



Gros plan sur le blé dur

Production française annuelle moyenne : environ 2 millions de tonnes

En chiffres

- 4^e céréale cultivée en France, soit 3,5 % de la production de céréales.
- La France est le 2^e producteur de blé dur de l'UE, après l'Italie.

Zones de production

Principalement dans le Sud-est et le Sud-ouest mais aussi dans les régions Centre et Ouest océan.

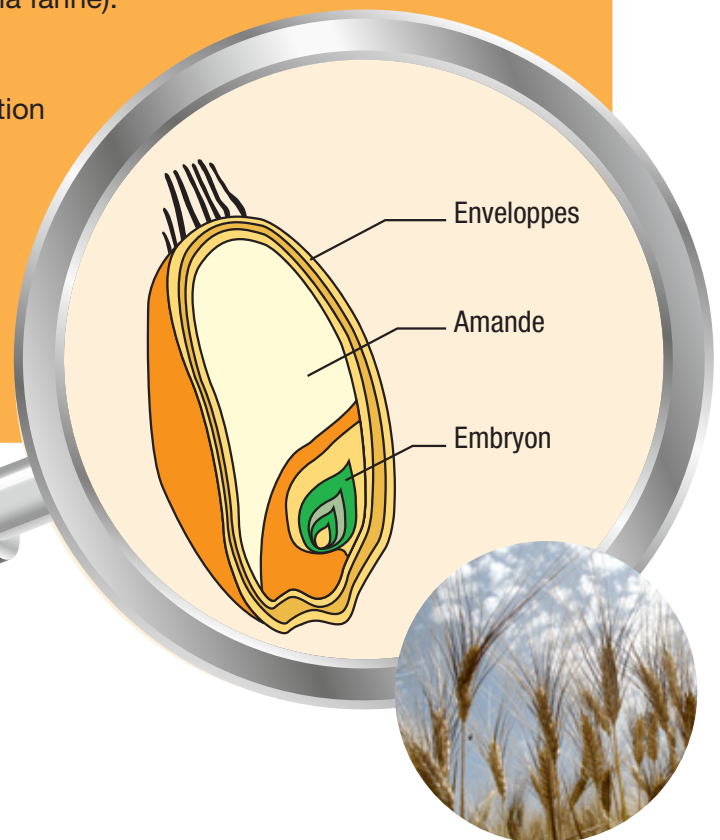
Caractéristiques physiques

La taille de la plante à maturité varie entre 80 et 120 cm. Les épis de blé dur possèdent de longues pointes effilées appelées « barbes ». Ses grains, vitreux et plus durs que ceux du blé tendre, sont broyés avec des cylindres cannelés pour faire de la semoule (le blé tendre étant lui écrasé avec des cylindres lisses pour faire de la farine).

Usages

Le blé dur est exclusivement destiné à l'alimentation humaine.

- Pâtes.
- Graine de couscous.
- Blé dur entier précuit : innovation récente, on peut en effet manger le blé dur entier précuit. Cela ne demande pas plus de 10 minutes de cuisson dans l'eau bouillante, contre 1 heure pour le blé brut !



Le blé dur à la loupe

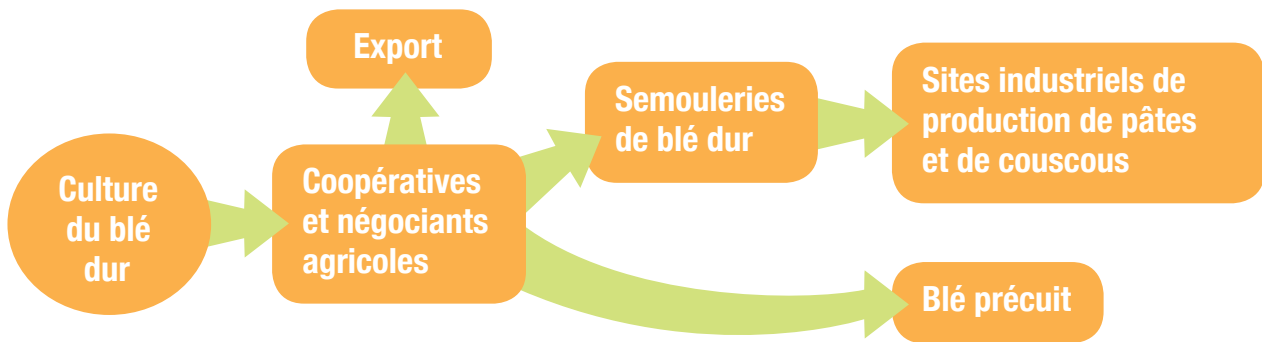
Le saviez-vous ?

En 2012, les Français ont consommé 7,8 kg par habitant de pâtes alimentaires, loin derrière les Italiens (26 kg/hab./an), les Vénézuéliens (12,3 kg/hab./an), les Grecs (10,6 kg/hab./an) et les Suédois (9,2 kg/hab./an).

Le saviez-vous ?

La couleur jaune des pâtes est donnée par le carotène contenu dans le grain de blé dur.





1.4.1. Du blé dur à la semoule : la semoulerie

Uniquement mécanique, la transformation du blé dur en semoule suit plusieurs étapes.

Réception du blé dur

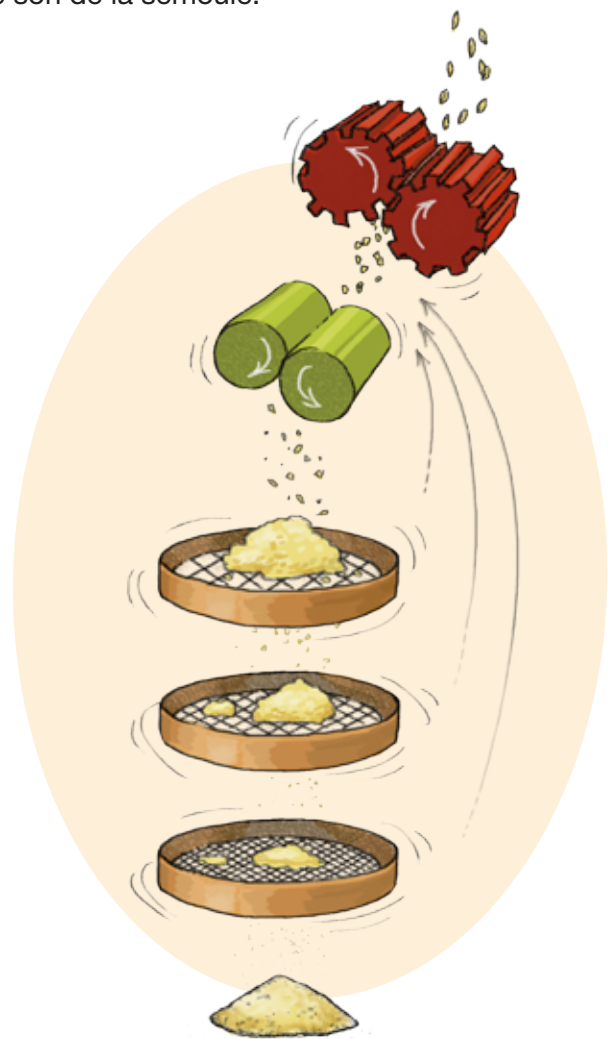
Le blé, à l'arrivée au moulin, est pesé, échantillonné et analysé. Par la suite, il est pré-nettoyé et stocké selon ses caractéristiques qualitatives.

Nettoyage

Le blé dur requiert un nettoyage méticuleux. Les grains sont débarrassés de leurs impuretés, de la poussière et des corps étrangers de nature minérale ou végétale. Le nettoyage doit être effectué avec une attention particulière dans la

mesure où il peut influencer la qualité du produit transformé. Les divers systèmes de nettoyage adoptent des dispositifs communs tels l'aspiration pour éliminer les impuretés plus légères, la calibration pour séparer les grains des corps étrangers de petites dimensions, le frottement pour nettoyer la surface du grain en éliminant les couches les plus externes du son.

Un broyage trop brutal réduirait l'amande en farine et ne permettrait pas d'obtenir de la semoule. Les broyeurs sont équipés de cylindres cannelés pour permettre cet effet de cisaillement. À la sortie, on obtient un produit hétérogène en taille et en qualité. Après classification par taille, on utilise des machines spécifiques aux semouliers, « des sasseurs », qui permettent de séparer le son de la semoule.



Conditionnement

Il consiste à humidifier le blé afin de faciliter la séparation des parties externes de l'amande.

Mouture

Par un broyage progressif, l'amande du grain de blé dur est cisailée pour obtenir des éclats.



Les différentes opérations de transformation réalisées en semoulerie sont purement mécaniques et physiques, sans aucun traitement chimique ou thermique, préservant les caractéristiques naturelles du grain de blé dur. Elles sont assistées par des systèmes de surveillance et de régulation automatisés et supervisés informatiquement.



Les différents types de semoule

Les caractéristiques de la semoule sont prépondérantes pour assurer la qualité du produit fini : les pâtes alimentaires et la graine de couscous, composées de semoule de blé dur et d'eau.

- **Au niveau de l'aspect** : la couleur jaune est directement liée au potentiel couleur de la variété de blé dur mise en œuvre.
- **Au niveau de la tenue à la cuisson** : le gluten de blé dur est un réseau protéique qui, par sa faible élasticité et sa résistance à la cuisson, permet d'obtenir des pâtes fermes, qui ne collent pas.



1.4.2. De la semoule aux pâtes alimentaires

En mélangeant semoule fine et eau, le pastier peut créer toutes les variétés de pâtes. Leur fabrication ne nécessite ni fermentation ni cuisson. En Alsace, on peut rajouter des œufs frais à cette recette simple.

Les pâtes ont traversé les âges et sont universelles. Il existe une infinité de façon de cuisiner leurs multiples formes !

1

Mélange

La semoule est mise en contact avec de l'eau dans une mélangeuse, puis pétrie dans une vis sans fin.



2

Extrusion

La pâte est pressée à très haute pression, dans des moules de formes différentes, pour pouvoir produire une gamme très variée de pâtes. Pour éviter que les pâtes collent pendant le séchage, les pâtes longues sont soumises à un jet d'air, immédiatement après leur extrusion. Les pâtes courtes sont transférées dans une cellule de pré-séchage à secousses pour en assurer la séparation.



3

Séchage

À peine sorties du moule, les pâtes passent dans des flux d'air chauds et secs afin d'éliminer rapidement l'eau de surface et ainsi éviter le collage des pâtes entre elles, et rigidifier la pâte pour qu'elle conserve sa forme. Ensuite, les pâtes sont séchées dans des séchoirs régulés en température et en humidité de façon très précise, afin d'obtenir une humidité du produit inférieure à 12,5 %, garantissant ainsi l'excellente conservation des pâtes dans le temps.



4

Emballage

Après avoir été refroidies en silos durant quelques heures, les pâtes sont reprises par des machines entièrement automatisées qui les pèsent, les conditionnent en étuis carton ou en sachets transparents, les emballent en caisses-carton ou en paquets kraft et les empilent par couches successives sur des palettes pelliculées. Celles-ci sont chargées dans des camions de livraison après un court stockage sur une aire d'entreposage. La gestion des stocks s'effectue, le plus souvent, de façon totalement informatisée, permettant une rotation optimum de la marchandise, facteur d'une plus grande sécurité.





1. Présentation des filières céréalières alimentaires

1.5. Le maïs



Gros plan sur le maïs

Production française annuelle moyenne : 16 millions de tonnes

En chiffres

- Plante la plus cultivée au monde.
- Seconde céréale produite en France, derrière le blé tendre.
- La France est le premier producteur de maïs de l'UE.

Principales régions de production

Presque toutes les régions françaises et en particulier : Sud-Ouest, Bretagne, Alsace, Pays de la Loire.

Caractéristiques physiques

Il peut mesurer de 1,50 m à 3,50 m de haut, avec une tige de 5 à 6 cm de diamètre.

Usages

- Alimentation des animaux d'élevage.
- Semoule : céréales pour le petit-déjeuner, biscuits apéritifs, polenta.
- Farine et amidon : ingrédients de plats cuisinés, sodas, confiserie...
- Huile de germe de maïs.
- Pop-corn.
- Pétales de maïs pour le petit-déjeuner.



Le maïs à la loupe

Le saviez-vous ?

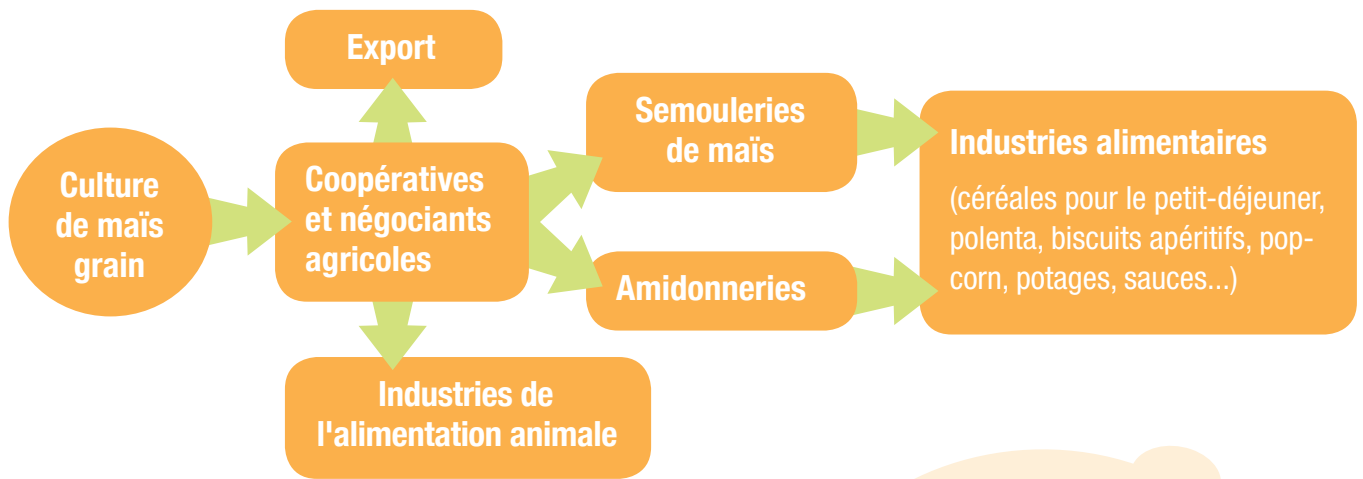
En France, plus de 75 % de la production totale de maïs est destinée à l'alimentation animale.

Le maïs grain est utilisé pour nourrir les volailles, les porcins et les bovins.

Le maïs fourrage (plante entière) entre dans l'alimentation des bovins et des ovins.

Le maïs, une fois séché, est acheminé vers les amidonneries ou transformé en semoule ou en farine dans des maireries. Ces semoules permettront, selon leur finesse, de fabriquer des produits variés : céréales pour le petit-déjeuner, biscuits apéritifs, polenta...





1.5.1. Du maïs à la semoule

Pour transformer le maïs en semoule, les différents constituants du grain – l’amande vitreuse, l’amande farineuse, le germe, les enveloppes – sont séparés, l’objectif étant d’obtenir les fractions les plus pures possibles.

Hydratation

Les grains sont humidifiés. Les germes deviennent ainsi plus souples, moins cassants, et donc plus faciles à séparer.

Décorticage

Les grains sont éclatés, en prenant soin de ne pas écraser les germes.

Séparation

Les fragments d’amandes et les enveloppes (sons) sont isolés.

Mouture

Les fragments d’amandes sont broyés et tamisés plusieurs fois. En fonction de leur taille et de leur composition, on distingue plusieurs produits : les hominys, les gritz, les semoules et les farines.

1.5.2. Les produits issus du maïs

Les produits de la maïserie sont principalement utilisés pour la fabrication des céréales pour le petit-déjeuner, de la bière*, des biscuits apéritifs et de la polenta.

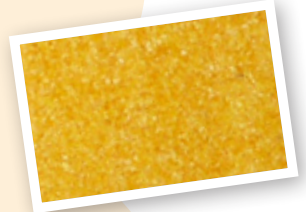
Décidément, tout est bon dans le maïs !



La partie vitreuse des grains

– hominys – est séchée, cuite et aplatie pour la fabrication des pétales de maïs, ou « corn flakes ».

Les gritz, constitués de semoules issues du broyage de l’amande vitreuse, sont utilisés pour élaborer la bière (réservée aux adultes)*.



Les semoules, obtenues par broyage et tamisage des gritz, sont transformées pour confectionner biscuits apéritifs, polenta, gâteaux...

La farine constitue un épaississant et un liant utilisé pour les potages, les sauces etc.



Les germes pressés à chaud donnent une huile riche en vitamine E et acides linoléiques aux qualités diététiques reconnues.

Les grains peuvent aussi être utilisés entiers, pour la fabrication des pop-corn ou d'alcools* pour les adultes (whisky, gin).



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.





Gros plan sur... les produits de l'amidonnerie

L'amidon, ingrédient alimentaire traditionnel

Une partie de la production de blé tendre et de maïs sert à fabriquer de l'amidon.

Les grains sont acheminés après récolte dans une amidonnerie pour y être transformés. Les différents constituants des grains sont séparés.

Grâce à ses propriétés liantes, épaississantes, gélifiantes, édulcorantes, anti-cristallisantes, humectantes, colorantes, acidifiantes..., l'amidon entre dans la composition de nombreux produits alimentaires : sauces, potages, produits lactés, pâtisseries, confiseries, crèmes glacées...

9 % de la collecte de blé tendre et plus de 15 % de la collecte de maïs sont destinés à l'amidonnerie.

Le saviez-vous ?

De blé ou de maïs, l'amidon entre aussi dans la fabrication de nombreux produits de la vie courante : papier, carton, matériaux de construction, détergents, médicaments, couches culottes, produits cosmétiques (dentifrice, gel pour les cheveux, mousse à raser...).

Il permet même de rouler puisqu'on fabrique avec lui de l'éthanol, un biocarburant entrant dans la composition de l'essence « super ».

1. Présentation des filières céréalières alimentaires

1.6. Les autres céréales et leurs produits

1.6.1. Le riz

Le riz récolté, ou riz paddy, est décortiqué pour éliminer l'enveloppe qui entoure les grains et le rendre comestible. On obtient ainsi du riz complet, aussi appelé riz cargo. Ce riz, de couleur marron, est très nourrissant mais nécessite une cuisson longue (40-45 minutes).

Pour obtenir du riz blanc, les grains sont passés dans une meule, qui élimine le son et le germe, avant d'être polis. Les grains peuvent également être précuits (étuvés) pour les rendre incollables. Ces transformations lui font perdre des vitamines mais il cuit plus rapidement (10-15 minutes).

En fonction des caractéristiques morphologiques du grain (longueur/épaisseur), on distingue 4 types de riz : les riz ronds, les riz moyens, les riz longs et les riz très longs.



Le saviez-vous ?

Originaire d'Asie, le riz est aujourd'hui cultivé sur tous les continents. En France, la culture du riz s'est surtout développée en Camargue, région humide et ensoleillée baignée par le Rhône. L'aménagement des rizières a façonné les paysages de ce territoire.



1.6.2. L'orge



En France, chaque année, 10 millions de tonnes d'orge sont récoltées en moyenne. Un tiers est de l'orge de brasserie utilisée pour faire du malt puis de la bière (réservée aux adultes)*, les deux tiers restants sont de l'orge fourragère pour nourrir le bétail.

La surface céréalière moyenne consacrée à la culture de l'orge en France est de 1,7 million d'hectares : 1,2 million d'hectares pour l'orge d'hiver et 500 000 hectares pour l'orge de printemps.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

1,2 million de tonnes

C'est la quantité de malt exportée par la France dans le monde en 2008, soit 78 % de la production mondiale. La France est le premier exportateur mondial de malt.

L'orge est semée au mois d'octobre pour les variétés d'hiver ou au mois de mars pour les variétés de printemps. Il faut ainsi quatre à neuf mois pour avoir un épi mûr, prêt à être récolté au début de l'été. Les grains récoltés sont stockés dans des silos, en attendant d'être acheminés soit à l'usine de fabrication d'aliments pour le bétail, soit à la malterie.

1.6.3. Les autres céréales

En France, il existe d'autres céréales cultivées et consommées que le blé tendre, le blé dur, le maïs, le riz et l'orge. L'épeautre, l'avoine, le millet, le quinoa, le sorgho, le seigle ou encore le sarrasin contribuent à nourrir la planète et à diversifier notre alimentation et nos ressources énergétiques.

Épeautre

Cette variété de blé très ancienne est également appelée « blé des gaulois ». Robuste, elle ne craint ni le froid ni les maladies. Pouvant se passer d'engrais chimiques et de produits phytosanitaires, elle est principalement utilisée en agriculture biologique.

La farine d'épeautre sert à la fabrication de pain, de pâtes et de biscuits.



Avoine

Originaires d'Asie et du Proche-Orient, elles est devenue la base de l'alimentation dans les pays nordiques il y a 2 000 ans. En France, elle servait surtout pour l'alimentation des chevaux. Aujourd'hui, on la retrouve sur les tables du petit-déjeuner sous forme de flocons, notamment dans le muesli.



Millet

Cultivé depuis des millénaires en Asie et en Afrique où il constitue une céréale incontournable, le millet se compose d'une grande panicule lâche, penchée d'un côté. Très consommé en Europe au Moyen Âge sous forme de galettes et de bouillies, il a été progressivement remplacé par le maïs et la pomme de terre. Il est aujourd'hui essentiellement destiné à l'alimentation des animaux.



Quinoa

Surnommé le « riz des Incas », le quinoa est cultivé depuis plus de 5 000 ans sur les hauts plateaux d'Amérique du Sud. Délaissée lors des conquêtes espagnoles, la culture du quinoa a progressivement redémarré au XX^e siècle, en partie grâce à l'aide des occidentaux. Plante herbacée, le quinoa n'est pas une céréale au sens strict du terme. Néanmoins, il est considéré comme tel compte tenu de ses qualités nutritionnelles et de l'utilisation de ses grains. Le quinoa peut en effet remplacer en accompagnement le riz, la semoule ou les pâtes, et sa farine permet de faire de nombreuses préparations.



Sarrasin

Originaire de Sibérie et de Mandchourie, sa culture se développe en Europe à partir du XIV^e siècle. Le sarrasin devient alors un aliment de base pour de nombreux peuples européens. Malgré son appellation courante de blé noir, le sarrasin n'est pas réellement une céréale mais il s'y apparente pour ses qualités alimentaires. Il permet de produire une farine légèrement piquetée de noir, avec laquelle on fabrique les fameuses galettes bretonnes, du couscous ou des pâtes. Le sarrasin permet aussi de fabriquer un miel savoureux au parfum prononcé.



Sorgho

Plante rustique, probablement originaire d'Afrique, le sorgho est la cinquième céréale produite dans le monde.

Principalement cultivé dans les régions subsahariennes, aux États-Unis et en Inde, le sorgho était, dans les années 1960, essentiellement consommé par les hommes.

Aujourd'hui, il sert avant tout à nourrir le bétail. Riche en protéines

et en amidon, il est consommé dans de nombreux pays africains, sa farine permettant la confection de galettes, de semoule, de bouillie ou de pains. Dans les pays occidentaux, il entre également dans la composition de biscuits.



Seigle

Apparue en Turquie dès le néolithique, la culture du seigle s'est progressivement développée en Europe. Couramment consommé jusqu'au XIX^e siècle, le pain de seigle, appelé le pain du pauvre, jouissait d'une mauvaise image.

Aujourd'hui, sa farine entre dans la fabrication de pains et de pains d'épices. Il est aussi consommé en flocons, en gruaux et sous forme de graines, cuisinées comme du riz ou concassées pour réaliser taboulés ou couscous.



L'agriculture biologique... Qu'est-ce que c'est ?



C'est une méthode pour cultiver la terre, élever les animaux et transformer les aliments, visant à préserver les sols et les ressources naturelles. Elle s'interdit l'utilisation de pesticides de synthèse ou d'engrais chimiques.

En France, l'agriculture biologique de céréales compte près de 38 % du total des exploitations biologiques. Elle se place au 2^e rang de l'agriculture biologique, juste après les fruits et légumes. Le blé tendre, le maïs grain et l'orge arrivent en tête de la production céréalière biologique.



2. L'organisation générale de la sortie scolaire



2.1. Avant la visite

La préparation de la visite est essentielle à sa réussite et à son bon déroulement. Il est important que l'enseignant et le professionnel travaillent de concert à son organisation.

Les visites abordées dans ce guide sont considérées comme occasionnelles : sauf exception, les professionnels concernés n'entrent pas dans le cadre du dispositif des fermes pédagogiques et autres établissements spécialisés.

2.1.1. Qui contacter ?

Vous êtes un enseignant et vous souhaitez organiser une visite

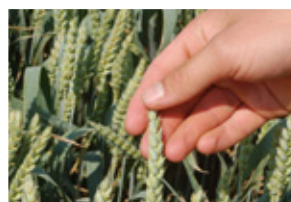
- Pour la visite d'une exploitation agricole, rapprochez-vous de la DRAAF (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de votre région.
<http://alimentation.gouv.fr/contact-regions>
- Pour la visite d'une boulangerie, il est possible de prendre contact directement avec les boulangeries situées à proximité de votre établissement ou de contacter le groupement professionnel de la boulangerie de votre département : www.boulangerie.org, rubrique « Près de chez vous ».
- Vous pouvez aussi adresser un mail à Passion Céréales en expliquant votre projet : visite@lecoledescereales.fr



N'hésitez pas à vous renseigner auprès des enfants ! Si l'un des parents d'élèves travaille dans le secteur des céréales et des produits céréaliers, il se fera certainement un plaisir de faciliter le rapprochement...

Selon votre budget et vos contraintes (logistique, temps...), il est parfois possible de prévoir plusieurs visites, afin d'aborder une filière dans son ensemble. La proximité géographique de certains acteurs et la complémentarité de leurs métiers peuvent potentiellement conduire à l'organisation de visites « en chaîne » ou réparties sur plusieurs jours.

Par exemple :



Une exploitation agricole produisant du blé tendre



Un moulin



Une boulangerie ou une biscuiterie

Les visites de moulins ne sont accessibles qu'aux classes de cycle 3.



Le choix du (des) site(s) doit pleinement s'inscrire dans votre projet d'apprentissage et répondre aux objectifs pédagogiques visés.



Vous êtes un professionnel

Signalez-vous auprès des directeurs des écoles locales (moins de 50 km alentour). Demandez ensuite à rencontrer l'enseignant intéressé par votre intervention.

Le directeur de l'école vous informera sur les formalités éventuelles à effectuer auprès du service départemental de l'Éducation nationale de votre lieu d'activité. Ce service pourra également vous recommander auprès des écoles, après examen de votre projet.



Toutes les coordonnées des services départementaux de l'Éducation nationale :

www.education.gouv.fr, rubrique **Le système éducatif / Les acteurs / Les rectorats (...)**

Le plus souvent, les écoles planifient les sorties dès la rentrée scolaire, en septembre. En conséquence, même si une date ferme ne sera arrêtée que quelques jours à quelques semaines avant la visite, il est préférable d'établir un premier contact en début d'année scolaire.

2.1.2. Définir les objectifs pédagogiques

Les activités pratiquées à l'occasion d'une sortie scolaire viennent nécessairement en appui des programmes (voir l'extrait des programmes scolaires en annexe 2.1). Elles s'intègrent au projet d'école et au projet pédagogique de la classe et doivent répondre à des critères pédagogiques et/ou éducatifs précis. Chaque sortie, quelle qu'en soit la durée, nourrit un projet d'apprentissage, souvent pluridisciplinaire, au travers d'un programme minutieusement préparé dans lequel le nombre des sujets d'étude ou des activités pratiquées doit être limité.

Pour vous aider à construire le programme pédagogique de la sortie et concevoir des activités pertinentes, nous proposons dans le chapitre n°3 de ce guide des exemples pour chaque métier.



N'hésitez pas à consulter l'ensemble des animations : certaines activités peuvent être adaptées à d'autres métiers.

L'accent doit être mis sur les aspects transversaux :

- **Développement de l'autonomie**, de l'esprit d'initiative, de la responsabilité, du respect de l'autre, de son travail, de l'environnement et du patrimoine.
- **Acquisition ou perfectionnement de méthodes de travail** : observation, description, analyse et synthèse, prise de notes, représentation graphique...
- **Recours fréquent à la communication orale** : le questionnement, l'expression et l'écoute seront particulièrement sollicités chez les enfants par les nombreuses situations d'échange mises en place dans les activités.

Finalité des sorties scolaires



Lieu d'acquisition des savoirs, l'école se doit aussi d'être ouverte sur le monde qui l'entoure. Les sorties scolaires s'inscrivent dans cette volonté et doivent :

- Contribuer à donner du sens aux apprentissages en favorisant le contact direct avec l'environnement naturel ou culturel.
- Concourir à faire évoluer les représentations des apprentissages scolaires en les confrontant à la réalité.
- Tendre à compenser les inégalités sociales et culturelles.
- Constituer des occasions propices à l'apprentissage de la vie collective et à l'instauration de relations différentes de celles de la classe.



2.1.3. Établir le budget

Les coûts à prévoir concernent :

- **Le transport en car** : il est très variable selon la localisation et les contrats de l'école. Comptez de l'ordre de 400 à 500 € la journée. En fonction du nombre d'élèves, un déplacement regroupé avec une autre classe peut permettre de réduire ce coût.
- **La visite des sites** : les visites abordées dans ce guide sont uniquement des opérations occasionnelles, basées sur la gratuité de la prestation. Néanmoins, le paiement des animations peut être négocié avec l'école, ainsi que les matières premières utilisées. Son montant est généralement de l'ordre de 5 € par enfant, hors matières brutes.

2.1.4. Construire le programme

Convenir d'une date

L'enseignant et le professionnel, en concertation, doivent fixer la date de la visite en tenant compte :

- **Des contraintes de la classe** : la visite ne peut pas être organisée pendant les vacances scolaires par exemple.
- **Des contraintes du professionnel** : la visite ne doit pas être planifiée en période d'activité de pointe, pour ne pas perturber la bonne marche de l'entreprise. Pour les boulangers, par exemple, les périodes de fêtes (Noël, Épiphanie, Pâques...) sont à éviter.
- **Des spécificités de l'activité** : par exemple, pour les exploitations agricoles, l'hiver est peu propice aux observations de terrain. Il est préférable que les cultures soient visibles (printemps, été) ou de programmer la sortie au moment des semis (automne).



Certains projets peuvent se dérouler sur plusieurs semaines ou plusieurs mois, avec plusieurs visites sur site, éventuellement couplées à des interventions du professionnel en classe.



Si ces projets demandent un investissement plus important de la part du professionnel et de l'enseignant, ils permettent en revanche d'approfondir davantage les sujets abordés, d'explorer leur transversalité, et de tisser une relation sur le long cours avec les enfants, propices aux échanges et au partage.

Des exemples de projets à mener sur quelques semaines ou sur l'ensemble de l'année scolaire sont exposés dans le chapitre n°3.

Fixer la durée de la visite

La durée de la visite doit tenir compte des contraintes :

- **Du professionnel** : disponibilité, charge de travail...
- **De la classe** : elle est notamment conditionnée par le temps de transport. Il est en outre impératif de l'adapter à la capacité d'attention des enfants, qui varie selon leur âge.

Une durée de 2 h à une demi-journée maximum semble raisonnable. Si la sortie scolaire comprend plusieurs visites « en chaîne », la durée de chaque étape doit être fixée en concertation avec les différents intervenants.



À noter !

Que ce soit lors de la visite ou des activités pédagogiques, tous les enfants doivent être en mesure de voir, d'entendre et de participer. Selon l'espace disponible dans les locaux, la nature des activités pédagogiques et le nombre total de personnes (enfants et personnel encadrant), il peut être nécessaire de scinder la classe en sous-groupes, qui tourneront sur les différentes animations (visite d'une part, activité(s) pédagogique(s) d'autre part). La durée, la nature et l'enchaînement de ces animations devront donc être soigneusement étudiés pour que l'ensemble soit cohérent et qu'il n'y ait jamais d'enfants inoccupés, ni d'enfants laissés sans surveillance.



Planning d'une visite-type

Une visite d'une durée de 2 heures peut s'organiser de la façon suivante :

1. Arrivée du groupe et accueil (30 min)
2. Tour du site (40 min)
3. Atelier (30 min) : animation créée par vos soins ou choisie parmi les pistes d'animation proposées dans ce guide.
4. Dégustation de produits ou 2^e atelier (20 min).

Lors de l'élaboration du planning, ne sous-estimez pas les temps de pause et les temps de transition entre les activités.

Plus le groupe est important, plus il y a d'inertie. En cumulant à chaque étape quelques minutes de retard, vous risqueriez de ne pas pouvoir réaliser l'intégralité du programme que vous vous êtes fixé.



Planifier le déroulement de la visite

Il convient d'établir l'emploi du temps de la visite en intégrant chaque étape :

- Le transport : cela inclut le temps de trajet mais aussi le comptage des élèves, la montée et la descente du bus...
- L'arrivée du groupe.
- L'accueil de la classe.
- La visite du site et les activités pédagogiques.
- Le rassemblement des enfants, puis le retour à l'école.

2.1.5. Préparer la visite

Il est important que l'enseignant et le professionnel entrent en contact au préalable pour :

- Créer une relation constructive.
- Familiariser l'enseignant avec le métier qui fait l'objet de la visite, le fonctionnement de l'entreprise, etc., afin de déterminer ensemble les points qu'il serait intéressant d'aborder, les activités les plus pertinentes...



- Préparer la visite en fonction du nombre d'enfants, de leur âge et de leur niveau de connaissance, de leur cadre de vie, de la durée de la visite, des demandes de l'enseignant et des capacités du site.

Vous êtes un enseignant

Pour faciliter la compréhension et profiter au maximum de la visite, il est intéressant que certaines notions soient abordées en amont, en classe. Dans le chapitre n°3, des animations en lien avec les principales disciplines des



programmes scolaires vous sont proposées, dans cet objectif. Veillez toutefois à ne pas trop dévoiler le contenu de la sortie pour que les enfants aient le plaisir de la découverte !

Vous êtes un professionnel

Si vous en avez la possibilité, il peut être envisagé de programmer une rencontre avec les élèves, dans leur classe, pour introduire la visite et faire connaissance avec les enfants.



2.1.6. Organiser la logistique

Préparer les déplacements

Les déplacements peuvent se faire en transports en commun, en autocar ou éventuellement à pied. L'utilisation des véhicules personnels des enseignants pour transporter les élèves n'est pas autorisée (cf. chapitre 4.1.1. p. 70). Cette interdiction vaut également pour les véhicules de l'établissement professionnel recevant la sortie scolaire. Pour chaque trajet en autocar, l'enseignant et le professionnel doivent prévoir et préciser au conducteur du car un lieu de



stationnement pour le véhicule, au départ et à l'arrivée. Assurez-vous que les enfants pourront facilement rejoindre le site, rapidement et en toute sécurité.

Repérer les lieux

Avant l'accueil d'une classe, le professionnel doit s'assurer des points suivants et communiquer ces informations à l'enseignant :

- **La présence de toilettes**

Le problème se pose principalement en extérieur, et surtout pour les jeunes enfants qui ont plus de mal à se retenir. En l'absence de sanitaires à proximité d'un site, une pause dédiée doit être programmée.

- **L'accès à l'eau**

Les enfants doivent pouvoir se désaltérer et se laver les mains. Si l'eau courante n'est pas disponible sur un site, il faut prévoir des bouteilles d'eau, des bassines d'eau propre, etc.



- **La disponibilité des salles**

La mise à disposition d'une ou de plusieurs pièce(s), si possible chauffée(s), pouvant servir à l'accueil du groupe et à l'organisation des activités pédagogiques est un plus appréciable dans la gestion de la sortie scolaire. Si la visite a lieu en extérieur, il faut prévoir au minimum un endroit où les enfants pourront s'abriter et réaliser leurs activités pédagogiques en cas de pluie.

- **La capacité des locaux**

Elle conditionne l'organisation des ateliers et peut nécessiter de scinder la classe en plusieurs groupes.

- **La disponibilité de tables et de chaises**

Pour réaliser les activités pédagogiques, si besoin.

Si les locaux ou le matériel disponible ne permettent pas de réaliser une ou plusieurs activités sur site, elles peuvent être reportées au retour en classe.



Prévoir l'encadrement

Pour assurer le bon déroulement de la sortie scolaire, une équipe d'encadrement doit être formée. Elle se compose de deux adultes au moins, dont l'enseignant. Reportez-vous au chapitre 4 pour plus de détails sur la réglementation en vigueur concernant l'équipe d'encadrement.

Dans la mesure du possible, le professionnel doit lui aussi mobiliser plusieurs collaborateurs pour encadrer les visites et assurer la sécurité des enfants.

Lister le matériel et les tenues

Enseignant et professionnel doivent se concerter pour lister l'ensemble du matériel et des tenues vestimentaires que chacun devra fournir ou préparer.

● Matériel pour les animations

Les supports pédagogiques tels que posters et fiches peuvent être préparés par le professionnel ou l'enseignant. Les photos, graines, matières premières (farine, levure...) seront du domaine du professionnel. Crayons, gommes, colle ou ciseaux, toujours disponibles dans les écoles, seront du ressort de l'enseignant.



Les enfants aiment beaucoup repartir avec un petit souvenir de leur visite !

N'hésitez pas à préparer un diplôme, un calot, un sachet de graines, un petit pain... qu'ils pourront rapporter chez eux.



● Tenues vestimentaires

Connaissant bien l'environnement dans lequel il évolue, le professionnel indiquera la tenue appropriée à l'enseignant ; ce dernier devra communiquer les consignes aux parents d'élèves en insistant bien sur leur importance, et s'assurera avant le départ que les enfants sont correctement vêtus.

Organiser la participation des enfants atteints de trouble de santé

Le ministère de l'Éducation nationale encourage l'accueil et l'intégration, au sein des établissements scolaires, des enfants atteints de troubles de la santé (par exemple : handicap, diabète, allergie alimentaire...). Selon la nature de leur pathologie, ces enfants peuvent nécessiter :

- Des équipements particuliers, notamment en termes d'accessibilité (rampes pour les fauteuils roulants, portes plus larges...).



- Des traitements particuliers, qui doivent rester accessibles ou même être administrés durant la sortie scolaire.
- Un encadrement particulier (en cas de troubles mentaux notamment).

Si tel est le cas, les besoins spécifiques de l'élève et la conduite à tenir en cas d'urgence font l'objet d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI), qui devra être communiqué au professionnel dès le début du projet afin :

- De valider la faisabilité de la sortie scolaire (accessibilité, capacité de l'enfant à effectuer les activités...).
- D'adapter le programme en conséquence.

La trousse de premiers secours apportée par l'enseignant (cf. chapitre 4.2.3. p. 76) devra bien entendu être complétée selon les indications du PAI.





2. L'organisation générale de la sortie scolaire

2.2. Pendant la visite

2.2.1. L'accueil du groupe

Il est conseillé de prévoir un temps de battement après le trajet afin que les enfants puissent se détendre, aller aux toilettes...

Puis le professionnel se présente. Il explique succinctement :

- **Son métier** : positionnement au sein de la filière, intérêt du métier, valeurs.
- **Le site** : sa localisation, son histoire, sa (ses) production(s), ses spécificités, la disposition des locaux...
- **Les objectifs de la visite.**
- **Le programme des activités.**
- **Les consignes d'hygiène et de sécurité à respecter**, ainsi que **les éventuelles interdictions** (prise de photos...). Il distribue au besoin l'équipement d'hygiène et de sécurité nécessaire : charlotte, tablier...



Le discours du professionnel doit s'adapter aux enfants, à leur âge et à leur niveau de connaissance. Il peut être :

- **Magistral** : l'enfant écoute les explications données par l'adulte.
- **Démonstratif** : l'enfant expérimente le savoir que l'adulte lui transmet.
- **Interrogatif** : l'adulte amène l'enfant à découvrir le savoir en le faisant se questionner.
- **Actif** : l'enfant s'exprime de lui-même et expérimente son savoir.

Il est préconisé de privilégier, lorsque c'est possible, la participation des élèves et l'interactivité, afin de susciter davantage l'intérêt des enfants.

2.2.2. La visite du site proprement dite

Le professionnel procède à la visite du site en expliquant la fonction de chaque endroit, des différentes machines, etc. Puis il anime le ou les atelier(s) prévu(s), afin que les enfants découvrent les métiers et les produits par le biais d'exercices, de jeux, de manipulations.



Le rôle de chacun des adultes doit être clairement défini au préalable. Les accompagnateurs doivent faire respecter les consignes de sécurité et la discipline. Le professionnel ou l'enseignant peuvent être amenés à leur confier une tâche précise, comme l'accompagnement d'un groupe sur une activité. Dans ce cas, il peut être utile de prévoir une préparation préalable.

2.2.3. À la fin de la visite

Une fois la visite terminée, le professionnel :

- Rassemble les élèves et résume le parcours et les messages-clés de la visite.
- Répond aux questions des enfants.
- Offre éventuellement en guise de cadeau souvenir : un diplôme, un sachet de graines, un petit pain, un pochon de biscuits...
- Si le site s'y prête, une dégustation de produits peut être organisée en fin de visite.





2.3. Après la visite

2.3.1. Évaluer la visite

Pour l'enseignant comme pour le professionnel, il est important d'évaluer les connaissances acquises par les élèves, mais aussi la visite en elle-même (vous trouverez un modèle de grille d'évaluation en annexe 2.2). De cette réflexion dépend l'évolution des prochaines prestations, qu'une animation soit simplement modifiée ou abandonnée. Plusieurs niveaux d'évaluation peuvent être envisagés :

- **Le déroulement de la sortie** : les éléments à évaluer varient d'un projet à l'autre. Il est donc conseillé que l'enseignant d'une part et le professionnel d'autre part les listent au préalable. Ils pourront ensuite confronter leurs points de vue.
- **Les connaissances acquises** : réalisée plusieurs jours après la sortie par l'enseignant, cette évaluation révèle si les objectifs ont été atteints. Si ce n'est pas le cas, il faut pouvoir analyser pourquoi : l'objectif était-il trop ambitieux par rapport au public, l'organisation non adaptée, la durée trop courte ou trop longue, etc. Ces points doivent pouvoir être remis en cause, adaptés ou modifiés pour la prochaine sortie scolaire.

Nous conseillons également à l'enseignant de faire réaliser un compte-rendu par les enfants afin de savoir ce qui les a le plus marqués (le travail du professionnel, les manipulations réalisées, les produits...). Ces éléments sont intéressants pour l'enseignant comme pour le professionnel.



2.3.2. Prolonger la visite

En fonction de la disponibilité du professionnel et de sa proximité géographique, un temps d'échange peut être organisé à l'école avec les enfants, quelques jours après la visite scolaire. Ce moment permet de maintenir le lien et d'ancrer les connaissances acquises au cours de la visite. C'est une bonne occasion pour le professionnel de recueillir les impressions des enfants une fois qu'ils ont pris un peu de recul, et d'identifier les points qui ont le plus retenu leur attention.



Des activités peuvent également être menées par l'enseignant au sein de sa classe. Elles sont l'occasion de revenir sur les moments forts de la sortie et de raccrocher les différentes notions abordées avec l'univers quotidien des enfants.

Enfin, l'organisation d'une présentation aux autres classes de l'école et/ou aux parents est un bon moyen de mettre en avant les travaux réalisés et les connaissances acquises par les enfants. Elle peut prendre des formes variées : spectacles, mises en scène, expositions, goûters, ateliers parents/enfants...





2. L'organisation générale de la sortie scolaire

2.4. Liste des points à vérifier (check-list)

Le tableau ci-dessous reprend les principales étapes de l'organisation d'une visite, et les points à ne pas oublier. Les doubles flèches indiquent les étapes où un échange entre l'enseignant et le professionnel est nécessaire.

ENSEIGNANT		PROFESSIONNEL
AVANT LA VISITE		
ORGANISATION GÉNÉRALE		
<input type="checkbox"/> Demander l'autorisation de principe du directeur de l'école.		En fonction de l'entreprise : ● Déclarer l'activité d'accueil à la mairie. ● Effectuer une demande auprès de la mairie d'utilisation exceptionnelle des locaux dans le cadre des visites d'entreprises ponctuelles. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vérifier la viabilité financière du projet (transport, matériel...).		Demander l'autorisation de principe du directeur du site visité. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Définir les objectifs pédagogiques de la visite.		Préparer une liste d'activités réalisables sur le site. <input type="checkbox"/>
CONTACT		
<input type="checkbox"/> Identifier les professionnels de votre secteur géographique engagés dans la démarche.		Signaler l'activité d'accueil à votre fédération et aux directeurs des écoles situées à proximité du site. <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Prendre contact avec le responsable de la structure d'accueil et l'intervenant (s'il est différent).	↔	Prendre contact avec le ou les enseignants intéressés. <input type="checkbox"/>
CONDITIONS D'ACCUEIL		
<input type="checkbox"/> Définir la date et les horaires de la visite en fonction des disponibilités du groupe scolaire, des horaires du site, des contraintes du professionnel...		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Indiquer le public : niveau, âge, nombre d'enfants et d'accompagnateurs.	↔	Indiquer la capacité d'accueil du site (nombre d'enfants et d'adultes). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Définir le lieu de l'animation et les déplacements éventuels.		<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Organiser les déplacements : réserver le(s) bus si besoin, transmettre la taille et le nombre de bus au professionnel, planifier les déplacements éventuels dans la journée.	↔	Prévoir un lieu d'arrivée et de stationnement pour le(s) bus. S'il y a des déplacements entre 2 lieux, préciser les conditions de déplacement (à pied, en bus...). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pour un pique-nique sur place, valider la faisabilité et le lieu.	↔	Si le groupe souhaite pique-niquer sur place, valider la faisabilité et préciser les conditions (espace disponible...). <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Planifier l'emploi du temps de la sortie (activités, pauses...).		<input type="checkbox"/>



ENSEIGNANT	PROFESSIONNEL
ANIMATION DE LA VISITE	
<input type="checkbox"/> Encadrement : préciser le nombre, la fonction et le rôle de chaque personne.	<div style="text-align: center;">↔</div> <input type="checkbox"/> Indiquer le nombre et la fonction des personnes susceptibles d'encadrer le groupe et d'animer les activités.
<input type="checkbox"/> Programme de la visite : élaborer le programme en vérifiant la cohérence entre les ateliers et animations réalisables et les objectifs pédagogiques. <input type="checkbox"/> Définir également les évaluations à mettre en place (connaissances à acquérir, savoir-faire, comportement) et si elles doivent avoir lieu sur place ou à l'école.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Déterminer la répartition des élèves entre chaque atelier en précisant leur prise en charge par les différents animateurs et accompagnateurs.	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Outils pédagogiques : définir les outils nécessaires (supports mis à disposition par le professionnel, création d'outils par l'enseignant et/ou les enfants).	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Lister le matériel à apporter (crayons, papiers...).	<div style="text-align: center;">↔</div> <input type="checkbox"/> Lister le matériel à fournir.
<input type="checkbox"/> Former ou préparer les intervenants sollicités pour les animations.	<input type="checkbox"/>
RÉGLEMENTATION, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	
<input type="checkbox"/> Constituer le dossier et demander l'autorisation de sortie scolaire.	<input type="checkbox"/> Demander l'autorisation écrite du directeur du site.
<input type="checkbox"/> Informer les accompagnateurs sur les assurances recommandées.	<input type="checkbox"/> Vérifier que l'assurance professionnelle de l'entreprise couvre l'ensemble des animations.
<input type="checkbox"/> Informer les parents sur la sortie, la tenue vestimentaire et le matériel à prévoir (sac à dos, pique-nique, casquette...). <input type="checkbox"/> Faire signer par les parents une autorisation pour les sorties facultatives.	<input type="checkbox"/> Informer le personnel travaillant sur le site.
<input type="checkbox"/> Prévenir le professionnel si des élèves présentent des troubles de la santé, en précisant les conséquences (logistique, points de vigilance...). Lister notamment les cas d'allergies (pollens, acariens, allergies alimentaires...).	<div style="text-align: center;">↔</div> <input type="checkbox"/> Informer l'enseignant des consignes d'hygiène et de sécurité spécifiques au site et des contraintes d'accès éventuelles. Lister également les allergènes potentiels (pollens, acariens, allergènes alimentaires en cas de dégustation). <input type="checkbox"/> Organiser le trajet de la visite : sécurisation, rangement...
APRÈS LA VISITE	
<input type="checkbox"/> Évaluer la sortie : document-type en annexe 2.2 à remplir et envoyer au professionnel.	<input type="checkbox"/> Évaluer la sortie : document-type en annexe 2.2 à remplir et envoyer à l'enseignant.
<input type="checkbox"/> Envoyer un courrier de remerciements aux intervenants et au directeur du site. Penser à y inclure les remarques des enfants.	<input type="checkbox"/> Envoyer un courrier de remerciements à l'enseignant.
<input type="checkbox"/> Programmer, si c'est possible, une rencontre au sein de l'école.	<input type="checkbox"/>



3. L'animation de la sortie scolaire : exemple de la filière blé tendre

À noter !



Les pistes d'animation proposées sont adaptées aux élèves de cycle 3 (CM1, CM2, 6^e).

Il est néanmoins possible de prévoir des visites pour les élèves de cycle 2 (CP, CE1, CE2). Pour certaines animations, des variantes vous sont proposées dans cet objectif afin d'adapter au mieux les activités aux plus jeunes.



3.1. Préparer la sortie : quelques activités à réaliser en classe

Afin que les enfants profitent au mieux de la visite, il est important de préparer les élèves afin qu'ils aient acquis un minimum de connaissances sur le sujet et que la compréhension soit facilitée le jour J.

Dans cette rubrique, vous trouverez une liste non exhaustive d'animations que vous pouvez réaliser en classe afin de préparer votre visite. Ces activités peuvent également être utilisées pour prolonger la sortie.

Les activités sont répertoriées en fonction des matières principales dans le cadre desquelles elles peuvent être exploitées. Des possibilités d'approche transversale sont également proposées.



Quand les professionnels s'invitent en classe !




Si sa situation géographique le permet, le professionnel peut être amené à intervenir en classe :

- **Pour préparer la visite** avec l'enseignant et les élèves.
- **Dans le prolongement de la visite**, pour revenir sur les notions abordées lors de la sortie, échanger avec les enfants sur leur ressenti...
- **Pour réaliser certaines animations** lorsque la configuration du site n'est pas adaptée au déroulement des activités. On parle alors de « classe banalisée ». Les adaptations sont multiples, par exemple :
 - **Réalisation de semis** : l'agriculteur vient à l'école pour accompagner les enfants dans la réalisation de semis. Il peut par la suite venir suivre l'évolution de la culture avec les enfants.
 - **Atelier Boulangerie** : le boulanger vient encadrer, en classe, un atelier de fabrication de pain ou de façonnage.

Quel que soit le cas de figure, la visite du professionnel en classe est toujours très appréciée des enfants. Une belle occasion de partager, d'échanger et de rapprocher deux univers !



Faire germer son blé

 En groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- Le fonctionnement du vivant et ses caractéristiques.
- Le mode de nutrition des végétaux.
- Le développement d'un végétal.
- Pratique d'une démarche scientifique.
- Mobilisation de connaissances de divers domaines scientifiques dans des activités de la vie courante.

Exploitation pédagogique transversale

- Mathématiques (grandeurs et mesures).
- Environnement et développement durable.

Matériel à préparer

- Des grains de blé.
- Des petits pots en verre (1 par groupe) et du coton.
- Et/ou des godets (1 par groupe) et de la terre.



Il est possible de réaliser cette activité avec d'autres céréales d'hiver (avoine, orge, seigle) ou de printemps (maïs, sarrasin, millet, riz).



Affiches






« Le cycle du blé » et « Le cycle du maïs » sont disponibles en téléchargement sur :

www.lecoledescereales.fr/guide#P25

www.lecoledescereales.fr/guide#P26

Consignes

- Placez les grains de blé dans un gobelet rempli d'eau et laissez gonfler pendant toute une journée. Puis égouttez et rincez bien les grains.
- En introduction, expliquez aux enfants le cycle de culture des céréales.
- Chaque groupe d'enfants dispose ensuite quelques grains dans un pot en verre, sur du coton, en prenant soin d'arroser régulièrement afin que le coton reste humide.
- Pendant les jours qui suivent, les enfants observent la germination. Pour bien comprendre le processus, proposez aux enfants de suivre le développement d'un grain et de le dessiner à intervalles réguliers. Le vocabulaire – tige, bourgeons, cotylédons... – est apporté au fur et à mesure.

Date	Dessin	Observations
5 nov.		Le grain commence à germer
6 nov.		Des racines apparaissent
8 nov.		La tige et les racines grandissent
12 nov.




- Les grains peuvent aussi être semés en godets en enfouissant un grain à 1 cm de profondeur environ, dans chaque godet rempli au deux tiers de terre.
- Arrosez régulièrement et observez la croissance de la plante : proposez aux enfants de dessiner ce qu'ils observent à intervalles réguliers (tous les 2 ou 3 jours). Des photos peuvent aussi être prises dès la première séance pour raconter l'histoire des semis.
- L'activité peut être enrichie, en fonction du niveau concerné, en expérimentant les conditions de germination : quels sont les besoins du grain pour germer, en eau, en humidité, en chaleur ?

Si l'école possède un jardin, cette activité peut être réalisée en extérieur. La croissance de la céréale est alors également l'occasion d'aborder la notion de saisons.



Les produits céréaliers dans tous leurs états

 Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- Approche de la fonction de nutrition.
- Approche de l'hygiène et de la santé dans le domaine de l'alimentation.
- La diversité du vivant.
- La transformation des produits alimentaires.

Exploitation pédagogique transversale

- Français (expression orale).
- Géographie (zones de production).

Consignes

- Demandez aux enfants de mener leur petite enquête à la maison et de noter tous les aliments présents dans leur cuisine qui, selon eux, contiennent des céréales. Il s'agit d'illustrer la diversité des céréales.
- Vous pouvez parler du moment de consommation, des différentes céréales que l'on achète, de leur transformation, etc. C'est aussi l'occasion d'initier une discussion autour de la culture des céréales (les zones de culture, les dates de semis et récolte, les autres produits qu'il est possible de réaliser avec les mêmes céréales...).

Variante pour le cycle 2

À partir de photos d'aliments variés, demandez aux enfants ceux qui contiennent des céréales.

Quelles céréales ? Ont-elles été transformées ? Etc.



Photos d'aliments contenant des céréales

Disponibles en téléchargement sur :
www.lecoledescereales.fr/guide#PP003
 Pensez à ajouter d'autres types d'aliments !



Santé : le corps et ses besoins



Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- Approche de la fonction de nutrition.
- Approche de l'hygiène et de la santé dans le domaine de l'alimentation.

Exploitation pédagogique transversale

- Le fonctionnement du corps humain.
- Français (expression orale).
- Mathématiques (calcul, grandeurs et mesures).

Matériel à préparer

Des vignettes avec des photos d'aliments variés permettant d'illustrer les 7 groupes alimentaires.



Consignes

- Présentez les vignettes aux enfants et demandez-leur de les classer selon les 7 groupes alimentaires.
- Puis les enfants associent les vignettes pour constituer des repas équilibrés.



Profitez de cette activité pour évoquer les apports nutritionnels de chaque famille d'aliments.



Mémento... Les 9 repères de consommation du PNNS

Fruits et légumes

Au moins 5 par jour

Produits laitiers

3 par jour (3 ou 4 pour les enfants et les adolescents)

Féculents

(pain et autres produits céréaliers, pomme de terre, légumineuses)
À chaque repas et selon l'appétit

Viande, poisson, œufs

1 à 2 fois par jour

Matières grasses

À limiter

Produits sucrés

À limiter

Sel

À limiter

Eau

À volonté pendant et entre les repas


Activité physique

Au moins 1 heure par jour pour les enfants et les adolescents

Pour en savoir plus :
www.inpes.sante.fr



Planète Céréales

 En groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- Géographie mondiale.
- Le rôle des activités humaines sur les paysages.

Exploitation pédagogique transversale

- La diversité du vivant.
- La transformation des produits alimentaires.

Matériel à préparer


- Fonds de carte du monde (1 par groupe).
- Des photos ou dessins de céréales.
- Colle blanche.

Consignes

- Chaque groupe place sur la carte les céréales selon leur lieu de découverte (le maïs en Amérique du Nord, le riz en Chine et en Inde, le blé en Europe et en Australie...).
- Puis demandez aux enfants de retrouver les plats typiques que l'on confectionne avec ces céréales, à partir d'une liste que vous aurez préalablement établie (tacos, rouleaux de printemps, pâtes...).

Variante pour le cycle 2

La même activité peut être réalisée en limitant le nombre de céréales à placer sur la carte.

 Vous pouvez aussi demander aux enfants de replacer sur la carte les plats typiques confectionnés à partir de céréales, puis de déterminer avec quelle céréale ils sont réalisés :

Italie

Pâtes

Blé tendre

Chine et Inde

Rouleau de printemps

Riz



Agriculture et paysages



Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- Géographie locale.
- Le rôle des activités humaines sur les paysages.
- Relation entre paysages et activités économiques.

Exploitation pédagogique transversale

- Arts plastiques (arts visuels : étude de photographies).
- Français (expression orale, vocabulaire).
- La diversité du vivant.



Planches de photos

Disponibles en téléchargement sur :
www.lecoledescereales.fr/guide#FA038



Les enfants cherchent chez eux des photos de paysage (dans des revues, des livres, sur Internet ou dans leurs photos personnelles) et les rapportent en classe.

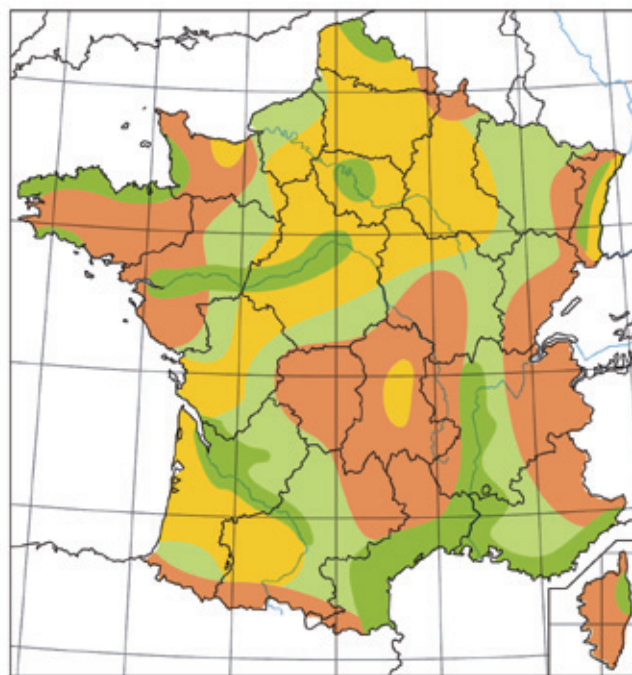
Matériel à préparer

Des photos de paysages.

Consignes

Présentez aux enfants les photos de paysages. Demandez-leur de les décrire et d'échanger sur les paysages qu'ils connaissent.

Ce travail est l'occasion de mettre en évidence le rôle prépondérant de l'agriculture sur les paysages et d'évoquer les principales zones de production agricole en France et dans votre région, les céréales qui y sont cultivées, etc.



- Cultures de fruits et légumes
- Élevage bovin, ovin
- Grandes cultures : céréales, betteraves, oléoprotéagineux
- Polyculture et élevage

Sources : Aficar



La grande histoire du pain / La grande histoire des biscuits et des gâteaux



En groupes de 4 à 5 élèves



Quels liens avec les programmes ?

- Les grandes périodes de l'Histoire.
- Les débuts de l'agriculture.

Exploitation pédagogique transversale

- Retracer la fabrication d'un produit agroalimentaire.
- Alimentation et origine des produits.
- Pratique artistique.

Matériel à préparer

- Une bande de papier longue et large.
- Des règles.
- Des crayons à papier et crayons de couleur.
- Des gommes.



Affiches

« Les Pains de nos régions »
et « La France des biscuits et gâteaux »,
peuvent être commandées sur :

www.lecoledescereales.fr/guide#BISC11

www.lecoledescereales.fr/guide#EPI23



Consignes


- Chaque groupe traite une étape clé de l'Histoire dans laquelle le pain a joué un rôle notable (Égypte, Antiquité, Moyen Âge, Révolution, XX^e siècle).
- Chaque groupe réalise ensuite une partie de la frise qui sera affichée en classe.
- De la même façon que pour l'histoire du pain, faites réaliser par les enfants une frise avec les grandes étapes de l'histoire des biscuits et gâteaux (Égypte, Grèce, Moyen Âge, Renaissance, XIX^e siècle...), en confiant à chaque groupe le traitement d'une étape clé.

Profitez de cette activité pour évoquer le patrimoine alimentaire français au travers des différentes variétés de pains et des spécialités régionales.



Le blé, la farine, le pain dans la langue française



 Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- Expression orale et écrite.
- Vocabulaire, grammaire.

Exploitation pédagogique transversale

- Histoire.

Consignes

- Chaque élève note les expressions liées au pain qu'il connaît.
- La classe met ensuite en commun les notes de chacun (ce travail peut inclure les expressions sur le moulin) et réfléchit à leur signification, leur origine.
- Il est possible de faire la même chose avec les biscuits et gâteaux qui sont présents dans nombre d'expressions : s'embarquer sans biscuit, une madeleine de Proust, donner des biscuits (au sens argument), la cerise sur le gâteau, etc.



Focus... Quelques expressions de la langue française sur le pain, le blé, le moulin

- Ça ne mange pas de pain.
- Avoir du pain sur la planche.
- Se faire du blé.
- Casser la croûte.
- Gagner son pain.
- Faire passer le goût du pain.
- Pour une bouchée de pain.
- Partir comme des petits pains.
- Ne pas manger de ce pain-là.
- Long comme un jour sans pain.
- Être une bonne pâte.
- Ôter le pain de la bouche.
- Avoir son pain cuit.
- Mieux vaut pain en poche que plume au chapeau.
- Écrire une tartine.
- Manger son pain blanc.
- Mieux réussir en pain qu'en farine.
- Avoir mangé plus d'un pain.
- C'est du pain béni.
- Être bon comme le bon pain.
- Être dans le pétrin.
- Manger son blé en herbe.
- On ne peut pas être au four et au moulin.
- Apporter de l'eau à son moulin.
- Être un moulin à paroles.
- Se battre contre des moulins à vent.



Découverte des métiers : préparation d'interviews



Réflexion individuelle
ou en groupe



Ce travail peut être exploité lors des séances de technologies de l'information et de la communication. Chaque groupe ou élève inscrit ses questions sur ordinateur.



Quels liens avec les programmes ?

- Expression orale et écrite.
- Vocabulaire, grammaire.

Exploitation pédagogique transversale

- Pratique artistique.
- Technologies de l'information et de la communication.




Les interviews pourront être réalisées à l'oral, avec prise de note des élèves. Elles peuvent également faire l'objet d'enregistrements et s'inscrire alors dans un projet plus large avec la production d'un support audio ou vidéo.

Consignes

Les élèves réfléchissent puis notent les questions qu'ils souhaitent poser au professionnel lors de la visite sur site.



L'art et les céréales

 Réflexion individuelle



Quels liens avec les programmes ?

- Histoire des arts.
- Arts visuels.

Exploitation pédagogique transversale

- Français.
- Technologies de l'information et de la communication.

Matériel à préparer

Des impressions d'œuvres représentant l'univers du pain (Les glaneuses ou l'Angélus de Millet, Ferme dans les blés ou Champ de blé aux corbeaux de Van Gogh, Le pain noir ou Le pain quotidien de Permeke, Buste de femme rétrospectif ou Corbeille de pain de Dalí...).

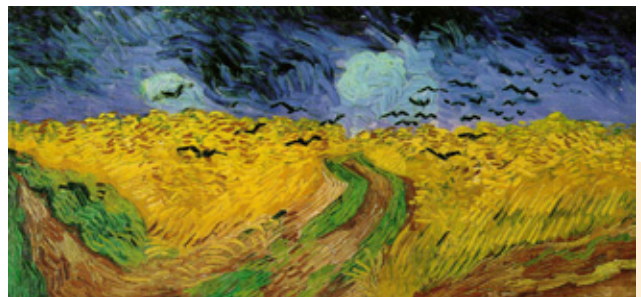
Consignes

- Les enfants recherchent (en classe ou à la maison, sur Internet ou dans des livres) des œuvres dans lesquelles l'univers blé-farine-pain est représenté.
- Préparez de votre côté des œuvres à leur présenter.
- Étudiez ensuite ces documents avec les enfants.

Pour prolonger cette activité, faites réaliser aux élèves un tableau avec des céréales de formes, de tailles et de couleurs différentes, à la manière du peintre Giuseppe Arcimboldo.



Les glaneuses
de Jean-François Millet




Champ de blé aux corbeaux
de Vincent Van Gogh



Vertemnus
de Giuseppe
Arcimboldo



Battle culinaire

 Réalisation individuelle
ou en petits groupes



Quels liens avec les programmes ?


- Pratique artistique.
- Mathématiques (grandeurs et mesures).
- Instruction civique et morale (règles de vie collective).

Exploitation pédagogique transversale

- Français.
- Approche de la fonction de nutrition.
- Approche de l'hygiène et de la santé dans le domaine de l'alimentation.
- La transformation des produits alimentaires.

Matériel à préparer


- Les ustensiles de cuisine.
- Les ingrédients de la recette.

 Établissez, au préalable et avec les élèves, la grille d'évaluation qui permettra de juger les plats.



Consignes

- Choisissez une recette à base de produits céréaliers.
- Expliquez, au moyen des ingrédients, comment élaborer la recette.
- Individuellement ou en petits groupes, les élèves réalisent la recette dans un temps imparti, en respectant les instructions.
- Un jury dégustera les plats. Le gagnant est l'élève ou l'équipe qui aura obtenu le meilleur score à la dégustation, selon des critères préétablis (visuel, goût...).

 Profitez de cette activité pour faire participer d'autres classes à votre projet, en les intégrant au jury par exemple.

Recettes

Des exemples de recettes sont consultables...

- Sur le site de Passion Céréales : <http://passioncereales.fr/espace-enfant/cuisiner>
- Dans le livre « Les céréales pour les petits chefs » disponible en téléchargement sur : www.lecoledescereales.fr/guide#L10



Les parents à l'école !



En groupe ou en binôme
parent-enfant

L'organisation d'un atelier créatif autour des céréales ou d'un atelier culinaire parents/enfants permet de créer un moment d'échanges au cours de l'année et de mettre en avant les connaissances acquises par les enfants. Ces ateliers peuvent être réalisés avant la visite ou dans son prolongement.

Blanche-Farine et les 7 pains



Il faut sauver Hubert



Focus...

Les céréales au cœur du projet d'établissement

L'étude des filières céréalières et la (les) sortie(s) scolaire(s) associée(s) peuvent parfaitement s'intégrer dans le projet d'établissement. Il est alors possible de l'articuler autour d'un fil conducteur commun à l'ensemble de l'établissement, comme l'initiation au développement durable, l'alimentation, la biodiversité...

Dans ce contexte, des activités peuvent être menées sur l'ensemble de l'année scolaire et servir de base aux travaux et sorties réalisés. Exemples :

Une histoire de céréales

Écriture, individuelle ou collective, d'un conte ou d'une histoire en lien avec l'univers des céréales. Ce travail est suivi de la réalisation d'un manuscrit, d'un support audio ou d'un film : ainsi, les enfants imaginent, racontent, puis écrivent, enregistrent ou filment leur histoire.

Ce type de projet est propice au développement d'une approche transversale du sujet étudié.

Vous pouvez visualiser « Blanche-Farine et les 7 pains » et « Il faut sauver Hubert », deux jolis projets menés par une classe de CM1 et une classe de CE2-CM1 dans le cadre du concours « Raconte-moi le blé, la farine, le pain », organisé par Passion Céréales en 2012, sur :

www.dailymotion.com/passioncereales

Semis grandeur nature !

Si votre école est située à proximité d'une exploitation agricole, vous pouvez vous entendre avec l'agriculteur pour que :

- Les enfants assistent à un semis, puis viennent observer la culture au cours de l'année.
- Une parcelle soit mise à la disposition de l'école afin que les élèves réalisent et suivent leurs semis.



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.2. Les règles d'or de l'accueil des scolaires

3.2.1. S'adapter au niveau du public

Il est important que l'animateur (qu'il s'agisse du professionnel ou des intervenants) :

- **Adapte son vocabulaire** : prévoir des synonymes, des éléments de comparaison, des exemples, utiliser des mots simples pour expliquer les concepts plus techniques.
- **Adapte la durée** de chaque partie de la visite et de chaque activité pédagogique.
- **Propose des activités interactives** incitant tous les enfants à participer.
- **Adapte les règles et le niveau de difficulté** des activités pédagogiques à la tranche d'âge des élèves.

Vous organisez une visite pour la 1^{re} fois ? N'hésitez pas à rédiger le texte de votre intervention, et à le soumettre à l'enseignant. Il pourra vous dire si le contenu est adapté au niveau de la classe que vous recevez et vous aider à l'optimiser.

Tout au long de la visite, l'animateur doit rester attentif à la réaction des enfants et ajuster son discours : simplifier davantage les explications ou changer d'approche si les enfants ont visiblement du mal à comprendre, ne pas hésiter à écourter une explication ou une animation si les enfants présentent des signes de lassitude.

Quel que soit l'âge des élèves, sollicitez leurs cinq sens.

Agrémentez également votre discours d'anecdotes (par exemple, l'origine de la chanson « Meunier, tu dors... », le boulanger qui tient son nom de la forme originelle du pain...). Les enfants en sont friands et cela permet de créer une relation de proximité avec eux.

3.2.2. Bien gérer son temps

La durée de la visite, des activités pédagogiques et leur chronologie doivent être fixées avant la sortie scolaire. Attention toutefois aux programmes trop chargés : les enfants doivent avoir le temps de poser des questions, de discuter, mais aussi de se détendre. Selon la durée de la visite, il peut être utile d'intégrer dans le planning des temps de pause. Le programme, validé par l'enseignant, doit être respecté : il ne faut pas que le professionnel, passionné par son métier et heureux de le faire découvrir, se laisse emporter par son enthousiasme au risque de dépasser le temps imparti.



3.2.3. Se limiter à quelques messages

Lorsque l'on s'adresse à un public néophyte, en particulier lorsqu'il s'agit d'enfants, il ne faut pas céder à l'envie de transmettre trop de connaissances, qui créeraient une lassitude et ne seraient pas retenues. Les informations communiquées doivent être utiles, faciles à appréhender par les enfants, et énoncées de manière claire.

3.2.4. Rythmer la visite

Les capacités d'attention des enfants étant limitées, surtout chez les plus jeunes, il ne faut pas prévoir des séquences trop longues. Alternier les phases d'explication et les ateliers, en privilégiant autant que possible l'expérimentation et les manipulations (semis, fabrication du pain...), permet de conserver toute leur attention.





3.3. Quelques repères pour les professionnels

Vous ne savez pas quel type d'activités proposer aux enfants, selon leur âge ?

Ces quelques repères vous aideront à élaborer votre programme d'animations...



Cycles 2 : cycle des apprentissages fondamentaux

Classes : CP – CE1 – CE2

Tranches d'âge : 6-9 ans

Conseils :

- Éveiller la curiosité.
- Encourager et stimuler la découverte du monde qui nous entoure.
- Solliciter l'imagination.
- Formuler des consignes de jeu simples.



Cycles 3 : cycle de consolidation

Classes : CM1 – CM2 – 6^e

Tranches d'âge : 9-12 ans

Conseils :

- Solliciter le raisonnement, les connaissances et la logique.
- Développer et attiser la curiosité pour les sciences et la connaissance du monde.
- Encourager le respect de la nature.
- Encourager la solidarité et les réflexions en équipe.
- Interroger les représentations et les connaissances.
- Solliciter la créativité, l'humour, jouer avec le vocabulaire.
- Impliquer les enfants dans la conception d'activités collectives.



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.4. Pistes d'animation pour les agriculteurs

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Les paysages agricoles et leurs évolutions.
- Le cycle de vie de la plante, de la graine au produit végétal.
- Les différentes espèces et variétés de céréales, la sélection variétale.
- Les interventions nécessaires.
- L'importance des facteurs extérieurs (conditions climatiques, nature du sol, les ravageurs...) et de la saisonnalité.
- La gestion de l'eau.
- Le calendrier cultural : le temps que met une céréale à être élaborée.
- La vie du sol.
- Le respect de l'environnement.
- La biodiversité des agricultures : conventionnelle, raisonnée, biologique.
- Le métier d'agriculteur et son rôle au sein de la filière.



Pour vous aider...

Pour vous aider dans l'élaboration de vos animations, de nombreux documents sont disponibles en téléchargement sur :

<http://publications.passioncereales.fr>

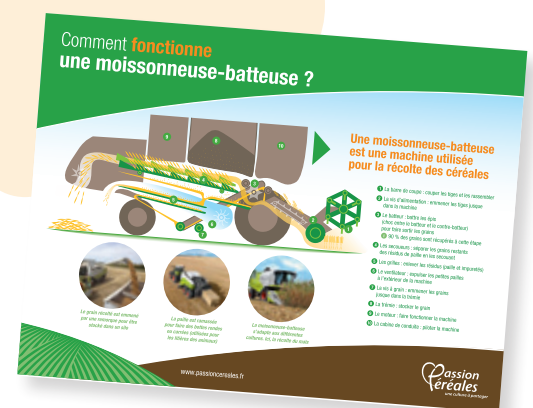
Passion Céréales peut également vous fournir des posters et panneaux. Rendez-vous sur :

<http://publications.passioncereales.fr>, espace « Agriculteurs ».

Pour la visite de votre exploitation, pourquoi ne pas organiser un parcours pédestre afin de présenter les différents lieux stratégiques, vos productions, les techniques utilisées ?



Pour chaque étape, prévoyez des éléments à trouver, à identifier ou à dessiner par les enfants.



Les différentes parties d'un plant de blé



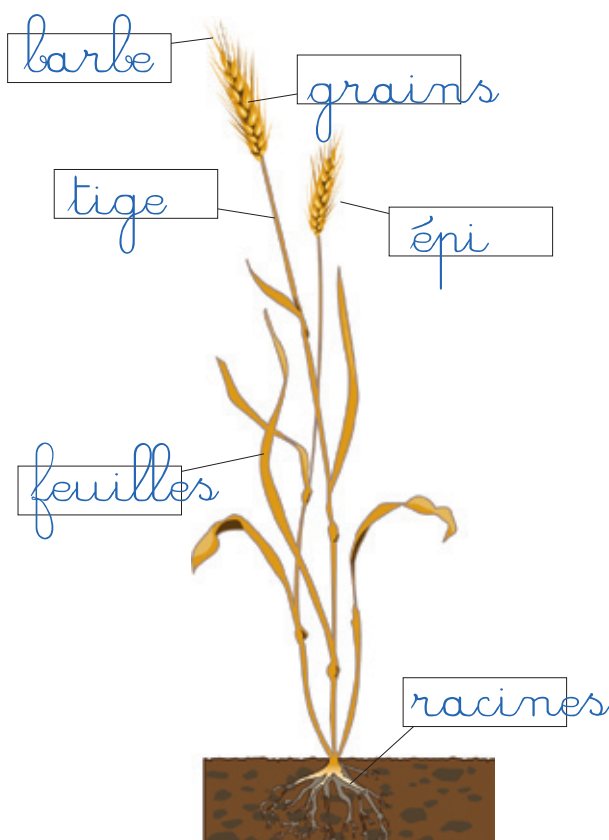
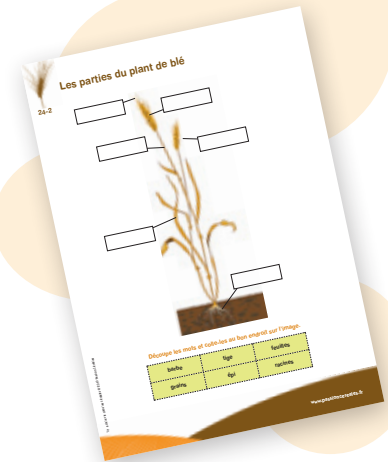
Modèle et vignettes

Disponibles en téléchargement sur :
www.lecoledescereales.fr/guide#FEX005

- Réalisation individuelle ou en binôme.
- Classe entière.
- Découvrir les différentes parties d'un plant de blé, faire le lien avec le cycle de vie de la plante, identifier la partie de la plante utilisée pour la fabrication de la farine.

Matériel à préparer

- 1 fiche par enfant ou par binôme, représentant un plant de blé à légender.
- Stylos ou crayons.
- **En complément, pour le cycle 2 :** 1 lot de vignettes par enfant ou par binôme, avec le nom de chaque partie de l'épi.



Consignes

- Distribuez une fiche par enfant ou par binôme.
- Les enfants écrivent dans chaque case le nom correspondant.
- Corrigez collectivement. Vous pouvez ensuite demander aux enfants le rôle de chaque partie. Complétez l'explication si nécessaire.

Variante pour le cycle 2

- Préparez avant l'animation un lot de vignettes par enfant ou par binôme, portant le nom de chaque partie à identifier : racine, tige, grains, barbe, épi, feuilles.
- Puis demandez aux enfants de replacer les vignettes sur les cases correspondantes.
- Pour les plus jeunes (CP, CE1), procédez élément par élément : présentez une vignette et lisez le mot inscrit, puis demandez aux enfants de trouver où la vignette se positionne, avant de la coller. Et ainsi de suite pour chaque élément. Vous pouvez procéder dans l'ordre, des racines aux barbes en expliquant pour chaque élément sa fonction.



Carte d'identité d'un grain de blé

- Réalisation individuelle ou par petits groupes.
- Classe entière.
- Découvrir les différentes parties d'un grain de blé, identifier les parties utilisées pour la fabrication de la farine.

Matériel à préparer

- 1 grande affiche vierge.
- 1 feutre ou 1 marqueur.
- Des feuilles vierges A4.
- Des crayons à papier et crayons de couleur.
- Des grains de blé.
- Si possible, des loupes ou microscopes.
- **En complément, pour le cycle 2 :**
 - Une fiche par enfant comportant le dessin d'un grain de blé en coupe.
 - Des vignettes avec les différentes parties d'un grain de blé (son, amande, germe).
 - Colle blanche.

Consignes

- Si vous disposez du matériel nécessaire, les enfants observent le grain de blé à la loupe (ou au microscope) par petits groupes. Puis, ils dessinent et décrivent ce qu'ils observent. Montrez alors aux enfants qu'il est impossible de casser le grain de blé à la main.
- Sur une grande affiche, dessinez un grain de blé en coupe et demandez aux enfants de nommer les différentes parties : son (enveloppe), amande constituée d'amidon, germe. Proposez à un ou deux enfants de venir noter les réponses. Expliquez ensuite la fonction et/ou l'utilisation de chaque partie.

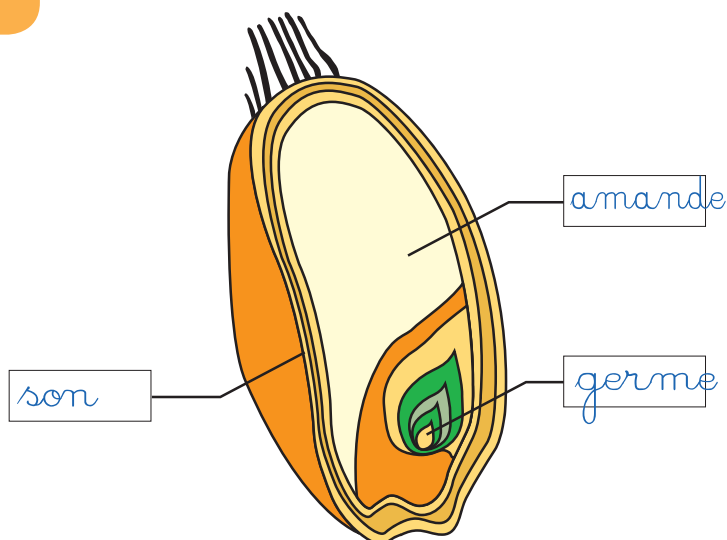
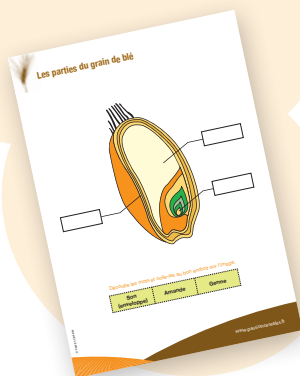
Variante pour le cycle 2

- Préparez, avant l'animation, une fiche par enfant (ou par binôme), comportant le dessin d'un grain de blé en coupe, et des vignettes avec les différentes parties d'un grain de blé (son, amande, germe).
- Distribuez une fiche à chaque enfant et faites-leur colorier chaque partie d'une couleur différente.
- Puis demandez aux enfants s'ils connaissent le nom de chacune des parties. Pour vous aider, nous vous conseillons de reporter ce schéma sur une grande affiche pour valider les réponses ou leur donner les solutions au fur et à mesure. Les plus grands peuvent écrire le nom correspondant sur leur dessin. Pour les plus jeunes, ils collent les vignettes sur les emplacements prévus à cet effet.
- Expliquez ensuite la fonction et/ou l'utilisation de chaque partie.



Modèle et vignettes

Disponibles en téléchargement sur : www.lecoledescereales.fr/guide#FA097



Les 4 saisons des céréales



En groupes de 4 à 5 élèves.



Classe entière.



Découvrir les stades de développement des céréales, la durée du cycle de croissance du blé, l'importance des saisons, le travail de l'agriculteur.

Matériel à préparer

● Pour chaque groupe :

- 1 paire de ciseaux, un tube de colle blanche, un compas, des crayons à papier et des crayons de couleur.
- 1 planche avec des photos à découper, représentant chaque stade de développement du blé ou d'une autre céréale : semis, germination, levée, tallage, montaison, épiaison et floraison.
- 1 feuille de papier A4 (ou A3).

● En complément, pour le cycle 2 : 1 fiche avec le cercle des saisons.

Consignes

- Les élèves dessinent sur leur feuille un grand cercle à diviser en 4 parties. Ils inscrivent dans chaque quart de cercle le nom de la saison : automne, hiver, printemps, été (indiquez leur l'emplacement de chaque saison pour que le calendrier de chaque groupe soit identique en fin d'activité). Les groupes les plus avancés peuvent décorer leur calendrier en attendant que les autres groupes aient terminé.
- Distribuez à chaque groupe une fiche de photos avec les stades de développement du blé. Les enfants découpent les photos, puis les collent sur leur calendrier.

Fiches et planches de photos



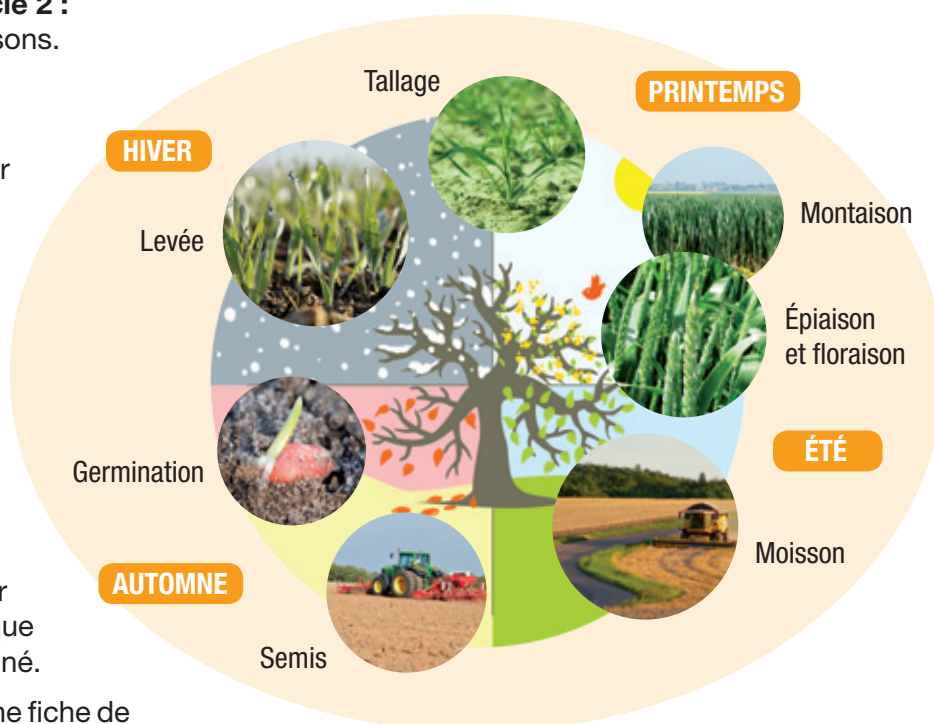
Disponibles en téléchargement sur :

www.lecoledescereales.fr/guide#FA035
www.lecoledescereales.fr/guide#FA036
www.lecoledescereales.fr/guide#PP006
www.lecoledescereales.fr/guide#PP007
www.lecoledescereales.fr/guide#PP008

- Corrigez, puis expliquez alors les travaux effectués à chaque saison. N'hésitez pas, en fonction de la période de l'année, à faire le lien avec votre exploitation et le stade de développement de votre propre production.

Variante cycle 2

- Nous vous conseillons de préparer, avant l'animation, les feuilles où figure déjà le cercle divisé en 4 parties pour chacune des saisons et les emplacements nécessaires pour coller les vignettes.
- Demandez aux enfants de découper les vignettes et de les coller sur le calendrier.



À la découverte des machines agricoles



Individuel.



Classe entière ou groupes en alternance.



Découvrir le travail de l'agriculteur, les machines qu'il utilise et leur évolution au cours du temps, les différents travaux agricoles, l'origine des produits.

Consignes

- Moissonneuse-batteuse, tracteur, semoir... Les enfants découvrent toutes les machines nécessaires aux cultures céréalières.
- Expliquez la fonction et l'utilisation de chaque engin, l'évolution des techniques, les différents travaux à mener selon les saisons. Procédez par un jeu de questions/réponses pour rendre votre présentation plus vivante.
- Si vous en avez la possibilité, proposez aux enfants de monter sur les machines (à l'arrêt et moteur coupé pour des questions de sécurité). Succès garanti !



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.5. Pistes d'animation pour les responsables de silo

P

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- La diversité des céréales.
- Les étapes de collecte, stockage et conservation.
- Les risques auxquels sont confrontés les produits stockés (insectes, rongeurs, moisissures...).
- L'évolution des techniques de conservation au cours de l'Histoire.
- Les céréales et leurs usages.
- Le métier de responsable de silo, son rôle au sein de la filière et ses évolutions.

« Loto » des céréales

Matériel à préparer

- Les 2 cartons (1 lot par groupe) avec les photos de plantes.
- Les cartes « Grains » avec les photos de grains des différentes céréales.



En groupes de 4 ou 5 élèves.



Classe entière.



Découvrir la diversité des céréales, leur saisonnalité, les différentes parties des céréales et leur utilisation.

Consignes

- Distribuez à chaque groupe les deux cartons avec les photos de plantes de céréales. Conservez avec vous les cartes « Grains », faces cachées.
- Tirez une carte « Grains » et montrez-la aux enfants. Ils doivent alors trouver à quelle plante figurant sur leurs cartons, la carte correspond. Le premier groupe à trouver la bonne réponse récupère la carte et la positionne sur son carton.



Cartons et cartes

Disponibles en téléchargement sur :
www.lecoledescereales.fr/guide#FA096



Lorsqu'une équipe a trouvé la solution et avant de tirer une nouvelle carte, énoncez le nom de la céréale, expliquez son usage, les contraintes spécifiques de conservation, la période de récolte...

- Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des cartes « Grains ». Le groupe ayant alors récupéré le plus de cartes « Grains » remporte la partie.



- En cas d'ex-æquo, départagez les équipes en leur demandant de répondre à une question ou une série de questions :

Quelle céréale compose la farine utilisée pour confectionner la baguette ? Avec quelle céréale fabrique-t-on le pop-corn ? À quelle période de l'année récolte-t-on le blé dur ? Etc.

Variante cycle 2

- Procédez de la même façon en distribuant un seul carton par groupe, celui où figurent les céréales les plus communes (avoine, orge, maïs, blé tendre, riz et blé dur).
- N'oubliez pas d'écartier les cartes « Grains » dont vous n'aurez pas besoin.

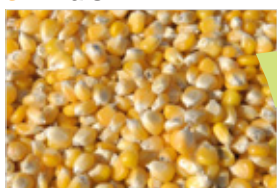
1 • Avoine



2 • Orge



3 • Maïs



7 • Seigle



8 • Sorgho



9 • Millet



4 • Blé tendre



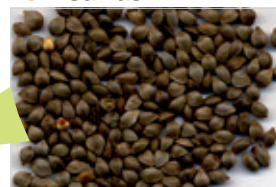
5 • Riz



6 • Blé dur



10 • Sarrasin



11 • Épeautre



12 • Quinoa



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.6. Pistes d'animation pour les meuniers

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Les différentes céréales manipulées par les meuniers.
- Les étapes de fabrication de la farine.
- Le parcours du grain et les machines utilisées (broyeur, claqueur, convertisseur, plansichters...).
- Les types de farine.
- Les différents usages de la farine.
- Les moulins d'hier et d'aujourd'hui.
- Le métier de meunier et ses évolutions, son rôle au sein de la filière.

Les étapes de fabrication de la farine

- 👥 En groupes de 4 ou 5 élèves.
- 👥 Classe entière.
- 👁️ Découvrir, à partir des échantillons, les différentes étapes de la fabrication de la farine.

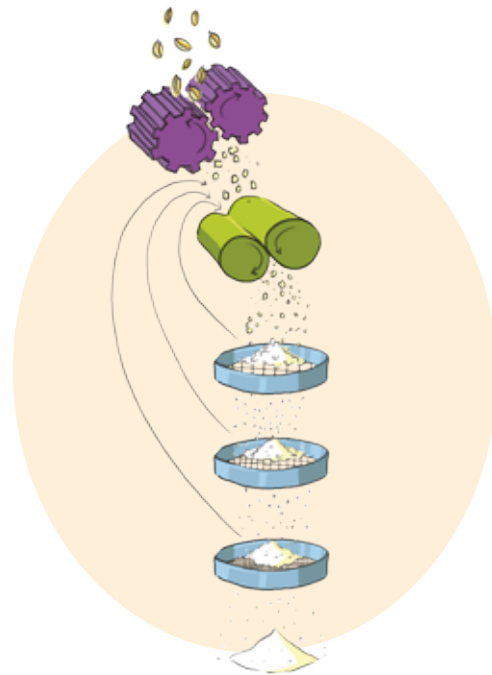
Matériel à préparer

Pour chaque groupe :

- Des sachets ou des petits pots translucides contenant des échantillons des produits issus de la transformation du blé en farine, la mouture : blé nettoyé, produit issu du broyeur, produit issu du claqueur, produit issu du convertisseur, farine (et éventuellement remoulage et gros son).
- Des étiquettes numérotées de 1 à 5.

Consignes

- Dans un premier temps, distribuez à chaque groupe les échantillons de blé nettoyé, farine de broyage, de claquage, de convertissage et farine prête à l'emploi.



- Laissez un moment aux enfants pour qu'ils puissent observer les échantillons et les toucher.
- Puis, les enfants positionnent devant eux les étiquettes numérotées et placent les échantillons selon l'ordre chronologique de fabrication de la farine.
- Corrigez collectivement en expliquant chaque phase. Vous pouvez compléter votre explication en montrant les échantillons de remoulage et de gros son.



Fabrication de la farine !

- 👥 En groupes de 4 ou 5 élèves.
- 🌻 Classe entière.
- 👓 Comprendre les différentes étapes de la fabrication de la farine.

Matériel à préparer

Pour chaque groupe :

- 1 mortier et un pilon ou un moulin à café.
- 1 pot de grains de blé nettoyés.
- 1 passoire chinois.
- 1 bol.



Consignes

- Les enfants écrasent les grains de blé à l'aide du mortier et du pilon ou du moulin à café.
- Ils obtiennent de la farine, mélangée aux enveloppes.
- Proposez-leur alors de tamiser ce produit au-dessus du bol au moyen de la passoire chinois pour extraire la farine.
- Faites le lien avec les étapes de fabrication de la farine dans votre meunerie et la fonction des différentes machines. Profitez de cette expérience pour expliquer comment la farine était fabriquée autrefois (meule) et l'évolution des techniques.



Moulin à eau



Moulin à vent



Moulin électrique



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.7. Pistes d'animation pour les boulangers




P

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Les ingrédients utilisés.
- Le rôle de la levure.
- Les différentes étapes de la fabrication du pain.
- Démonstration des différentes étapes : du pétrissage au défournement.
- L'hygiène dans la chaîne de fabrication du pain.
- Les différents types de pains.
- Les sensations lorsque l'on mange du pain.
- L'importance du pain dans notre alimentation, sa valeur nutritionnelle.
- L'histoire du pain.
- Le métier de boulanger, son rôle dans la filière, ses évolutions.



Façonne-moi un pâton !

-  Manipulation individuelle.
-  Classe entière ou demi-groupe, selon la configuration du lieu.
-  Présenter les étapes de fabrication du pain, découvrir les différents ingrédients qui composent le pain, comprendre le rôle de la levure.



Matériel à préparer

- Des pâtons avec une pâte à pain ferme, à manipuler par les enfants.
- Calots et tabliers jetables.
- Des pâtons, préparés suffisamment à l'avance pour les mettre au four devant les enfants. Ils pourront ainsi repartir de la visite avec un petit pain tout frais.

Consignes

- Avant de commencer l'atelier, demandez aux enfants de se laver les mains.
- Lorsque les élèves sont installés autour du plan de travail, distribuez un calot et un tablier par participant. Profitez de ce moment pour exposer les règles d'hygiène élémentaires à respecter.



- Donnez alors un pâton à chaque enfant pour qu'il le façonne et donne forme à son pain. Ce moment de manipulation, très apprécié par les enfants, permet :
 - D'expliquer l'importance de la levure : c'est la levure qui fait gonfler le pain et c'est la fermentation qui lui donne son goût.
 - De travailler sur l'odorat, le toucher.
 - D'évoquer l'influence des facteurs extérieurs sur le travail de la pâte (chaleur, humidité...).
 - De parler du travail du boulanger : les horaires de travail...
 - De présenter la diversité des pains.
- Pour les plus grands et si vous disposez du temps suffisant, vous pouvez proposer le façonnage d'un deuxième pâton, avec la réalisation de formes particulières : cœur, bonhomme, tresse à une branche, etc.

Attention !



Compte tenu des contraintes d'horaire (la fabrication de pain nécessite plusieurs heures) mais surtout par mesure d'hygiène, ces pâtons ont uniquement vocation à être manipulés. Ils ne peuvent en aucun cas être cuits puis distribués aux enfants pour être consommés.

- En marge de l'animation, procédez au grignage et à l'enfournement des pâtons que vous aurez préalablement préparés. Lors du défournement, invitez les enfants à éveiller leur cinq sens : la vue, l'odorat, le toucher, l'ouïe, et bien sur le goût. Pour cela, « sacrifiez » un ou deux petits pains : le premier que les élèves pourront sentir, toucher, « écouter », le deuxième qu'ils pourront déguster !

La magie de la levure

- Observation individuelle.
- Classe entière ou demi-groupe, selon la configuration du lieu.
- Comprendre le rôle de la levure dans la confection du pain.



Cette animation peut être réalisée en parallèle de l'activité « Façonne-moi un pâton », en préparant une petite quantité de pâte sans levure.



Matériel à préparer

2 lots de pâtons façonnés et apprêtés :

- Le premier réalisé avec une pâte classique, contenant de la levure.
- Le deuxième avec une pâte ne contenant pas de levure.






Si vous manquez de temps, préparez les pâtons bien à l'avance et faites cuire quelques échantillons avant l'animation.

Consignes

- En préambule, demandez aux enfants de citer les ingrédients qui composent le pain et s'ils connaissent la fonction de chaque ingrédient.
- Puis, présentez les deux lots de pâtons et interrogez les élèves sur les similitudes et différences qu'ils observent. Encouragez-les à toucher et sentir les deux échantillons.
- Expliquez alors le rôle de la levure et sa composition.
- Enfourez les pâtons pour montrer la différence entre les deux lots une fois que les pains sont cuits. Faites goûter le pain sans levure pour montrer qu'il n'est vraiment pas bon !



Le pain, pas à pas

-  En groupes de 4 ou 5 élèves ou manipulation individuelle.
-  Classe entière ou demi-groupe, selon la configuration du lieu.
-  Découvrir le métier de boulanger, les étapes de fabrication du pain, connaître les différents ingrédients qui composent le pain.



Matériel à préparer

Pour chaque groupe ou chaque élève :

- 1 feuille de papier A4 vierge.
- La planche avec les vignettes à découper.
- 1 paire de ciseaux.
- 1 tube de colle blanche.
- 1 stylo.

Consignes

- Les enfants notent, en haut de leur feuille blanche, le titre : « Les étapes de fabrication du pain ».
- Puis distribuez à chaque groupe (ou élève) un lot de vignettes à découper.
- Les enfants placent les étapes de fabrication du pain dans le bon ordre et collent les vignettes sur leur feuille.
- En complément, expliquez comment cela se passe concrètement dans votre boulangerie. Les enfants peuvent à cette occasion reporter sur leur document l'heure de réalisation de chaque étape.

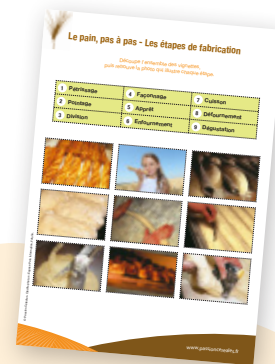





Planche de vignettes

Disponible en téléchargement sur : www.lecoledescereales.fr/guide#FA094



De retour en classe : fabrique ton pain

-  Manipulation en binômes ou en petits groupes.
-  Classe entière.
-  Découvrir comment le pain est fabriqué, les ingrédients utilisés et leur rôle.

Matériel à préparer

Pour chaque binôme ou groupe :

- 1 saladier.
- 1 verre.
- 1 torchon.
- 1 petit couteau de cuisine.
- Les ingrédients en quantité suffisante :
 - Farine.
 - Levure de boulanger.
 - Sel.
 - Eau tiède.

Consignes

Les enfants réalisent leur propre pain en suivant la recette et les recommandations énoncées par l'enseignant ou le professionnel (s'il est présent).

Cette activité peut être réalisée dans le cadre de la venue du boulanger en classe :

- Avant la sortie, afin de familiariser les enfants avec ce qu'ils vont découvrir.
- Ou dans son prolongement, pour ancrer les connaissances acquises au cours de la visite.



Attention !



Adaptez les quantités en fonction du nombre de groupes et de la capacité du four disponible à l'école.



La recette du pain

Ingrédients

- 500 g de farine de boulanger.
- 10 g de levure de boulanger.
- 1 cuillère à café de sel.
- 35 cl d'eau tiède.

Instructions

- Mélanger la levure à l'eau tiède.
- Dans un saladier, verser la farine et le sel. Faire un puits, puis y verser peu à peu la levure diluée en mélangeant pour faire une pâte.
- Pétrir la pâte environ 15 mn, jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple. Elle doit être élastique et ne pas coller aux doigts.
- Laisser reposer la pâte sous un torchon pendant 1 h pour qu'elle gonfle.
- Diviser ensuite la pâte en petits pains en veillant à ne pas trop écraser la pâte pour ne pas chasser le gaz qui donne à la mie ses alvéoles.
- Attendre encore 1 h en disposant les pains sous le torchon.
- Faire chauffer le four à 270°C.
- Poser les pains sur la plaque du four et faire de légères entailles (les grignes) sur le dessus avec le couteau.
- Laisser cuire 20 à 30 mn.
Astuce : mettre un moule à cake rempli d'eau dans le four pour que les pains ne sèchent pas.
- Sortir les pains du four et attendre quelques minutes qu'ils refroidissent avant la dégustation !



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.8. Pistes d'animation pour les fabricants de biscuits et gâteaux

Les thèmes que vous pouvez aborder...

- Les étapes de fabrication des biscuits.
- Les différents ingrédients et leur rôle.
- Les sensations qui rentrent en jeu lorsque l'on mange un aliment.
- L'équilibre alimentaire.
- L'hygiène dans la chaîne de fabrication des biscuits.
- L'histoire des biscuits.
- La diversité des recettes.
- Le métier de fabricant de biscuits, son rôle dans la filière, ses évolutions.



Exemple de circuit pour la visite...

Pour favoriser la compréhension et l'assimilation des connaissances par les enfants, il est recommandé d'organiser la visite selon les étapes chronologiques de fabrication des biscuits, en insistant sur le fait que cet enchaînement est assez proche de celui qu'ils réalisent lorsqu'ils cuisinent gâteaux et biscuits à la maison :

- La chaîne de pétrissage.
- La chaîne de cuisson.
- La chaîne de nappage et/ou de fourrage.
- La chaîne de refroidissement.
- La chaîne d'emballage.

D'un point de vue pratique et pour des questions de sécurité, il est souvent nécessaire de réaliser la visite par groupes, deux généralement : dans ce cas, deux visites se déroulent en parallèle, ou un groupe effectue la visite pendant que le 2^e groupe participe à un atelier.






Les biscuits, pas à pas



Planche de vignettes

Disponible en téléchargement sur :
www.lecoledescereales.fr/guide#FA093

-  En groupes de 4 ou 5 élèves ou manipulation individuelle.
-  Classe entière ou demi-groupe, selon la configuration du lieu.
-  Découvrir le métier et les étapes de fabrication des biscuits et gâteaux, connaître les différents ingrédients qui entrent dans leur composition.

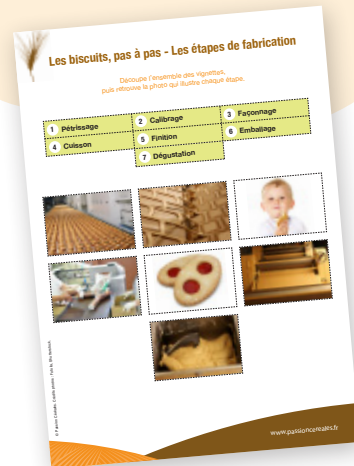
Matériel à préparer

Pour chaque groupe ou chaque élève :




- 1 feuille de papier A4 vierge.
- La planche avec les 7 vignettes à découper.
- 1 paire de ciseaux.
- 1 tube de colle blanche.
- 1 stylo.

Consignes

- Les enfants notent, en haut de leur feuille blanche, le titre : « Les étapes de fabrication des biscuits ».
- Puis, distribuez à chaque groupe (ou élève) un lot de vignettes à découper.
- Les enfants placent les étapes de fabrication des biscuits dans le bon ordre et les collent sur leur feuille.
- En complément, expliquez comment cela se passe concrètement dans votre entreprise, les machines utilisées, en insistant sur le fait que cet enchaînement est assez proche de celui qu'ils réalisent lorsqu'ils cuisinent à la maison.



Kim des 5 sens

-  Manipulation individuelle.
-  Classe entière.
-  Explorer les cinq sens, découvrir les sensations qui rentrent en jeu lorsque l'on mange un aliment, appréhender la diversité des recettes.

Matériel à préparer

Pour le groupe :

- Plusieurs biscuits et gâteaux.
- Des assiettes.
- Des torchons.
- Environ 5 foulards pour bander les yeux des enfants.

Pour chaque enfant :

- 1 grille d'observation.
- 1 crayon ou un stylo.

Consignes

- Préparez cinq tables suffisamment espacées avec, sur chacune d'elles, des échantillons de biscuits et gâteaux dans des assiettes numérotées. Chaque table est dédiée à un sens : la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat, le goût.
 - **Table « Vue » et table « Ouïe »** : disposez simplement les échantillons dans les assiettes.
 - **Table « Toucher »** : placez les échantillons sous des torchons.
 - **Table « Odorat »** : mettez les échantillons dans des petits pots opaques. Les enfants doivent pouvoir sentir sans voir les gâteaux et biscuits.
 - **Table « Goût »** : disposez les échantillons sous des torchons et placez, à côté, les foulards qui permettront de bander les yeux des enfants pour faire une dégustation à l'aveugle. Si vous en avez la possibilité, l'idéal est que chaque table soit supervisée par un adulte.



Modèle de grille d'observation

Disponible en téléchargement sur :

www.lecoledescereales.fr/guide#FA095



- En début d'activité, répartissez les enfants aux différentes tables. Ils analysent les échantillons avec le sens défini (vue, ouïe, etc.) et reportent leurs observations sur la grille. Puis, à votre signal, ils changent de table. Et ainsi de suite.

Afin d'aider les enfants dans leur exploration des 5 sens, aiguillez-les si besoin : encouragez-les à décrire l'aspect, la couleur, la texture, les saveurs...






- Lorsque les enfants sont passés à toutes les tables, donnez-leur le nom de chaque échantillon pour qu'ils le reportent sur leur grille et échangez avec eux sur les sensations qu'ils ont eues lors de l'activité.

Variante cycle 2

- Procédez de la même façon en limitant le nombre d'échantillons.
- Les enfants échangent à l'oral sur leurs sensations.
- L'adulte responsable de la table note sur la grille les principaux mots énoncés par les enfants pour décrire leur perception.



De retour à l'école... Atelier cuisine

-  Manipulation en binômes ou en petits groupes.
-  Classe entière.
-  Découvrir comment les biscuits sont fabriqués, les ingrédients utilisés et leur rôle.

Consignes

Madeleines, sablés, tartelettes, quatre-quarts... Les enfants réalisent des biscuits ou gâteaux en suivant la recette et les recommandations énoncées par l'enseignant ou le professionnel (s'il est présent).



Recettes

Vous trouverez de nombreuses recettes sur le site de Biscuits et Gâteaux de France :
www.biscuitsgateaux.com



3. L'animation de la sortie scolaire (filière blé tendre)

3.9. Pistes d'animation transversales

Interviews et reportages



Quel que soit le type de site visité, la réalisation d'interviews et/ou de reportages constitue un excellent moyen d'impliquer les enfants dans le projet et de les rendre acteurs de leur visite. Pour que cela se passe dans les meilleures conditions, une préparation minutieuse en classe, en amont de la visite, est requise : pour rédiger les questions à poser, identifier les séquences à filmer, répartir les rôles entre les enfants. L'exploration de ce matériel après la visite permet de prolonger la sortie, d'ancrer les apprentissages, d'inscrire la visite dans un projet global et transdisciplinaire avec, par exemple, la réalisation d'un journal, d'un support audio ou vidéo. Elle offre également l'occasion d'initier les enfants au questionnement, de les entraîner à l'usage de la parole, à la confrontation avec autrui, de partager et échanger leurs expériences, leurs points de vue.

Atelier de dégustation

Pour l'organisation d'un atelier de dégustation autour des cinq sens, reportez-vous à l'animation « Kim des 5 sens » proposée en page 65.

Dans le prolongement de la visite, l'organisation d'un atelier de dégustation en classe offre une belle opportunité de revenir sur l'expérience vécue par les enfants et de mettre en évidence le lien entre le site visité et leur quotidien. Elle permet de revenir sur des éléments fondamentaux évoqués lors de la sortie – la transformation des produits, l'alimentation et l'origine des produits, la fonction de nutrition... – tout en mettant l'accent sur la notion de plaisir, de convivialité et de partage. C'est aussi l'occasion de travailler sur le vocabulaire utilisé pour décrire un aliment et les sensations que procure sa dégustation, mais aussi sur les souvenirs et les émotions qu'il éveille et produit, et qui jouent un rôle important dans la perception de chacun. Ce type d'atelier peut également être organisé sur site, en fin de visite.



4. Réglementation, hygiène et sécurité



À noter !

Cette partie, réalisée à titre d'information, ne peut se substituer à la législation en vigueur et à ses textes d'application.



4.1. Cadre réglementaire de la sortie scolaire

Si vous organisez une sortie scolaire pour la première fois, vous trouverez dans les pages qui suivent les principales règles qui s'appliquent, les procédures à suivre pour l'organisation de votre projet et les consignes importantes pour que la visite se déroule dans les meilleures conditions. Vous disposez ainsi des principaux éléments pour vous lancer dans l'aventure !

4.1.1. Réglementation en vigueur pour les enseignants

L'organisation et les objectifs des sorties scolaires sont précisés par la circulaire n° 99-136 du 21/09/1999 modifiée, relative à l'organisation des sorties scolaires dans les écoles maternelles et élémentaires publiques, et par la circulaire n°2013-106 du 16 juillet 2013 relative au transport et à l'encadrement des élèves (vous pouvez consulter ou télécharger la circulaire complète sur le site : www.adressrlr.cndp.fr).

Ces sorties relèvent de la 2^e catégorie, les sorties scolaires occasionnelles sans nuitée, correspondant à des activités d'enseignement sous des formes différentes et dans des lieux offrant des ressources naturelles et culturelles, même organisées sur plusieurs journées consécutives sans hébergement. Ces textes fixent notamment la procédure d'autorisation de la sortie, les modalités du transport et de l'encadrement des élèves, le financement et les questions d'assurances.



Quelle est la différence entre une sortie obligatoire et une sortie facultative ?

- Une sortie organisée pendant les horaires habituels de la classe et ne comprenant pas la pause du déjeuner est obligatoire pour les élèves.
- Les autres sorties, à savoir les sorties occasionnelles comprenant la pause du déjeuner ou dépassant les horaires habituels de la classe, sont facultatives.

L'autorisation de sortie scolaire

La demande d'autorisation pour une sortie scolaire sans nuitée doit être déposée au moins une semaine avant la date de la sortie. Elle est constituée d'un dossier comprenant :

- La demande d'autorisation de sortie occasionnelle sans nuitée (annexe 4.1).
- La fiche d'information sur le transport (annexe 4.2).
- Les pièces administratives précisées dans ces annexes, le cas échéant.



L'autorisation de sortie scolaire est délivrée par le directeur d'école, par écrit, au moins trois jours à l'avance, après avoir vérifié que les conditions de sécurité sont respectées. À cet effet, le directeur d'école doit veiller :

- Aux conditions d'encadrement.
- Aux conditions de transport.
- Aux conditions d'accueil.
- À la nature et aux conditions des activités pratiquées.

Le directeur d'école prend, le plus tôt possible, les contacts nécessaires avec la municipalité pour l'organisation matérielle et financière de la sortie (fourniture d'un moyen de transport par exemple). Pour les sorties sur un lieu situé à proximité de l'école et pour une durée globale qui ne dépasse pas la demi-journée de classe, l'autorisation doit avoir été accordée au préalable par le directeur d'école, sans condition de délai. Pour les sorties scolaires occasionnelles qui ont lieu dans les pays étrangers frontaliers, la demande d'autorisation de sortie doit être déposée auprès du directeur d'école au moins quinze jours avant la date prévue.

Encadrement

Pour assurer la sécurité des élèves et le bon déroulement de la sortie scolaire, le ministère de l'Éducation nationale exige que les élèves soient encadrés par deux adultes au moins, dont l'enseignant. Le deuxième adulte peut être un autre enseignant, un aide éducateur, un parent ou autre bénévole.

L'effectif requis en école élémentaire pour une sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée est de :

- 2 adultes au moins dont le maître de la classe, quel que soit l'effectif de la classe.
- 1 adulte supplémentaire pour 15 enfants au-delà de 30 élèves.

À noter !



Pour des raisons de sécurité, les moulins n'acceptent la visite que d'une classe à la fois, avec un minimum d'un accompagnant adulte pour 6 enfants.

Il s'applique y compris pendant le transport. Le chauffeur n'est, en aucun cas, pris en compte dans le taux d'encadrement.

Toutefois, en école élémentaire, l'enseignant peut se rendre seul, avec sa classe, soit à pied soit en car spécialement affrété pour la sortie scolaire, sur un lieu situé à proximité de l'école pour une durée globale qui ne dépasse pas la demi-journée de classe.

Les adultes qui participent à l'encadrement de la vie collective en dehors des périodes d'enseignement doivent y être autorisés par le directeur d'école.

Lors des activités pédagogiques, il incombe à l'enseignant de fixer les conditions d'organisation et d'encadrement des activités. Lorsque la classe est divisée en groupes dispersés, il doit définir préalablement la répartition précise des tâches de chacun. L'enseignant s'assure que les intervenants respectent les conditions d'organisation générale déterminées initialement, et plus particulièrement les conditions de sécurité des élèves. En cas de situation mettant en cause sérieusement la qualité de la séance ou la sécurité des élèves, le maître a tout pouvoir pour suspendre ou interrompre immédiatement l'intervention.



Transport

Procédure à suivre

selon le mode de transport retenu

Mode de transport	Procédure
Transports publics réguliers	Aucune procédure particulière.
Transport en autocar, organisé par une collectivité territoriale ou par un centre d'accueil	La collectivité ou le centre d'accueil délivre une attestation de prise en charge à joindre au dossier de demande d'autorisation et remplit l'annexe 4.2 du présent document. Au moment du départ, la collectivité ou le centre d'accueil doit fournir l'annexe 4.3 remplie.
Transport en autocar par une entreprise inscrite au registre préfectoral des sociétés de transport autorisées à exécuter des services de transports occasionnels	La société doit remplir l'annexe 4.2, à joindre au dossier d'autorisation. Au moment du départ, la société doit fournir l'annexe 4.3 remplie.

Le départ et le retour se font à l'école. Pour les sorties occasionnelles, à titre dérogatoire, les élèves peuvent cependant être invités à rejoindre un autre lieu de rassemblement après accord exprès des parents. En cas d'impossibilité ou de refus, même d'une seule famille, cette dérogation n'est pas accordée.

Afin d'éviter une perte de temps et une fatigue excessive pour les élèves, il est souhaitable que la durée du déplacement aller-retour ne soit pas supérieure au temps réel de l'activité. L'enseignant, organisateur de la sortie, veille à ce que l'heure de retour indiquée aux familles soit respectée.

Pour les transports en autocar, une liste des élèves, précisant le numéro de téléphone des personnes à contacter, doit être établie au préalable. Elle permettra de compter les enfants à chaque montée dans le véhicule. Pendant le transport, le ou les accompagnateurs doivent se tenir à proximité d'une ou des issues.

L'utilisation des véhicules personnels des enseignants ou accompagnateurs n'est autorisée que comme mesure supplétive, à titre exceptionnel, en cas d'absence d'un transporteur professionnel ou de refus de celui-ci, après autorisation du directeur académique agissant sur délégation du recteur d'académie.



Assurance des élèves et des accompagnateurs

Si la sortie est obligatoire, aucune souscription d'assurance n'est obligatoire de la part des familles pour leurs enfants. En revanche, si la sortie revêt un caractère facultatif, les enfants doivent être couverts par une assurance responsabilité civile et une assurance individuelle accidents corporels (circulaire n°88-208 du 29 août 1988).

Il appartient à l'enseignant de vérifier avant le départ que, pour tout enfant participant à une sortie scolaire facultative, une assurance a été souscrite. Dans le cas où l'enfant n'est pas assuré, il ne pourra pas participer à la sortie.

Pour les accompagnateurs bénévoles, ces assurances ne sont pas obligatoires mais sont recommandées.

À noter



Une assurance collective peut être souscrite par l'association ou la collectivité territoriale qui participe à l'organisation de la sortie.

Financement

Toutes les sorties obligatoires doivent être gratuites. Pour les sorties scolaires facultatives, une contribution financière peut éventuellement être demandée aux familles.

Une demande de financement peut être déposée auprès des collectivités territoriales et d'autres partenaires (associations agréées complémentaires de l'école, coopérative scolaire...), dans le principe de neutralité de l'école publique.

L'éventuelle participation financière de partenaires devra toujours faire l'objet d'une information auprès des parents d'élèves.

Attention !



La gratuité est l'une des conditions de l'égalité des chances. Il convient de toujours veiller à ce qu'aucun enfant ne soit écarté pour des raisons financières.

Information des familles

Les parents doivent être précisément informés des conditions dans lesquelles les sorties sont organisées. S'agissant des sorties facultatives, l'enseignant informe au plus tôt les personnes exerçant l'autorité parentale du projet de sortie.

À cette fin, il leur adresse une note d'information précisant les modalités d'organisation de la sortie (dont les horaires et le lieu de départ et de retour).

Il leur remet également un formulaire d'autorisation de participation d'un élève mineur à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif (cf. formulaire type en annexe 4.4) qu'ils devront retourner daté et signé.

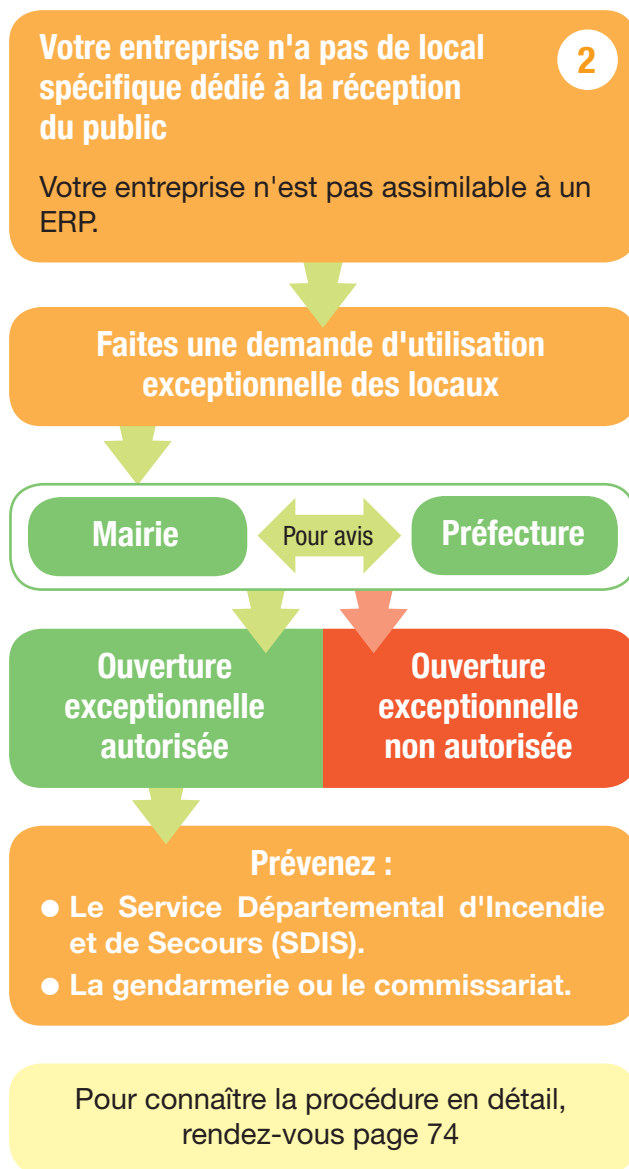
Si vous avez programmé un atelier de dégustation, pensez à le mentionner dans le formulaire d'autorisation afin que les parents signalent les allergies éventuelles de leur enfant, qu'ils n'auraient pas déclarées au préalable.



4.1.2. Réglementation en vigueur pour les professionnels

Généralités et organismes à prévenir

Deux cas de figure peuvent se présenter :



1 Si votre entreprise possède simplement une salle de réunion, sans forcément faire visiter ses locaux, ou si votre entreprise est un commerce, elle entre alors dans le cadre des dispositions relatives aux Établissements Recevant du Public (ERP), définies par le décret n°731007 du 31 octobre 1973, codifié dans le code de la construction et de l'habitation. Ces dispositions s'appliquent aussi aux entreprises qui reçoivent du public dans une salle dédiée à cette fonction (salle d'exposition par exemple). Étant donné le type de visite et le nombre réduit de visiteurs attendus, l'entreprise est rattachée à la cinquième catégorie d'ERP (capacité d'accueil inférieure à 200 personnes), la plus légère sur le plan réglementaire.

L'entreprise est tenue de respecter les règles qui s'appliquent à tout établissement :

- Prévoir au minimum un extincteur.
- Au moins un sanitaire doit être accessible.
- Installer un système d'alarme incendie.
- Un téléphone fixe doit être disponible en permanence pour appeler les pompiers.
- Le plan d'évacuation doit être affiché.

Il n'y a aucune autorisation d'ouverture à demander, mais une déclaration d'activité doit être effectuée auprès de la mairie, par courrier (lettre recommandée avec accusé de réception) précisant la nature de l'activité d'accueil ainsi que les modalités de mise en place (voir le courrier-type en annexe 4.5).



Des visites de contrôle inopinées pourront ensuite avoir lieu.

La Commission Départementale de Sécurité et d'Accessibilité doit également en être informée.



Qu'est-ce qu'un ERP ?

« Constituent des Établissements Recevant du Public tous bâtiments, locaux et enceintes dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non.

Sont considérées comme faisant partie du public toutes les personnes admises dans l'établissement à quelque titre que ce soit, en plus du personnel. »

Les ERP sont classés selon leur capacité d'accueil :

ERP de 1 ^{er} groupe	ERP de 2 ^e groupe
Catégories 1 à 4	Catégorie 5
Plus de 200 personnes	Moins de 200 personnes



Accessibilité : ce qu'il faut savoir...

Depuis le 12 février 2011, tous les ERP, quelle que soit leur catégorie et la fréquence des visites, doivent se mettre aux normes d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap, quel qu'il soit (portes suffisamment larges, rampes d'accès, ascenseurs, toilettes handicapés...).

- Si aucun aménagement n'est réalisé au sein de l'entreprise, la mise en accessibilité peut être progressive mais ne doit pas excéder la date du 1^{er} janvier 2015.
- Si des travaux de construction ou d'aménagement doivent être effectués à l'intérieur des volumes et surfaces existants, ils doivent permettre au minimum de maintenir les conditions d'accessibilité existantes. Si ces travaux entraînent la construction de surfaces ou de volumes nouveaux, les nouvelles installations doivent répondre aux normes d'accessibilité dès leur conception.

Toutefois, dans certains cas particuliers, des dérogations peuvent être accordées (conditions et procédures en annexe 4.6).



Guide pratique

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a édité un guide pratique sur l'accessibilité à l'usage des boulangers.

Il détaille les solutions qui peuvent être mises en place pour faciliter l'accès aux locaux et rendre les commerces les plus accueillants possibles au public le plus large.

Ce document est téléchargeable sur :

<http://fr.calameo.com/read/000333701e89a0cc57048>



2

Si votre entreprise n'a pas de local spécifique dédié à la réception du public

interne ou externe (salle de réunion ou autre) : les dispositions relatives aux ERP ne s'appliquent pas, même si elle organise régulièrement des visites sans pour autant accueillir le groupe dans une salle (de réunion ou autre). Concernant la sécurité du visiteur, la seule référence est alors le code du travail dans lequel rien n'est spécialement prévu pour les visiteurs extérieurs. Ce sont en conséquence les mesures de sécurité liées à la notion de risque professionnel, en vigueur pour les salariés, qui s'appliquent aussi aux visiteurs. La loi n° 91-1414 du 31 décembre 1991 précise que le « chef d'établissement prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé des travailleurs de l'établissement, y compris les travailleurs temporaires ».

Le chef d'établissement est libre d'envisager les questions relatives au choix des locaux à montrer, à la maintenance du matériel, au choix du parcours, de la signalisation et de l'effectif accueilli. Il est le seul responsable en cas d'accidents, sauf à démontrer la responsabilité d'un employé ou d'un visiteur. Il a donc intérêt à veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité et à se faire couvrir par son assurance en demandant l'extension de sa police en matière de responsabilité civile. Il mènera des actions de prévention des risques professionnels : évacuation, incendie, accidents.

Enfin, l'information et la formation des salariés sont à prévoir, car ces derniers auront eux-mêmes des obligations à respecter pour garantir la sécurité des visiteurs.

Pour toute visite, le professionnel doit :

- Effectuer une demande par courrier, auprès de sa mairie, d'utilisation exceptionnelle des locaux dans le cadre des visites d'entreprises ponctuelles, puis déposer le dossier au minimum un mois avant la date prévue. Sont à joindre au dossier :
 - Un projet qui soit le plus détaillé possible : cheminement du public, nombre de personnes qui encadrent, positionnement des issues de secours, nombre de personnes attendues, matériaux utilisés par l'entreprise, emplacement et type de machines en fonctionnement...

- Un jeu de plans de l'établissement.
- Une notice de sécurité, sous forme de formulaire mentionnant les aspects liés aux alarmes, aux extincteurs, aux consignes de sécurité, aux téléphones fixes dans l'établissement...
- Tout élément complémentaire jugé utile pour le traitement de la demande.

La Mairie saisit ensuite la Préfecture, qui donne son avis. La Mairie est libre de suivre son avis ou pas, et c'est elle qui donne la décision finale. Si votre entreprise ne possède pas le statut d'ERP (Établissements Recevant du Public), vous devez également faire, si nécessaire, une demande de dérogation par rapport à l'accessibilité des personnes handicapées. Celle-ci devra être motivée et accompagnée des pièces justificatives.

- Informer le Service Départemental d'Incendie et de Secours (SDIS), qui vous renseignera sur les obligations propres à votre entreprise selon le nombre de visiteurs. Le SDIS se charge de faire une visite de sécurité de votre établissement, de vous informer et de vous conseiller en matière de sécurité-incendie.
- Avertir le commissariat de police ou la gendarmerie de la date d'ouverture de l'usine.

Cas des installations classées



Pour les entreprises soumises aux règles des installations classées, en complément de ces démarches, un courrier doit être adressé au préfet de Région, l'informant de l'intention d'ouvrir les locaux au public. Dans ce cas, l'ouverture de l'entreprise se fait sous la responsabilité de l'exploitant dans la mesure où l'entreprise a déjà obtenu une autorisation d'exploitation.

Le courrier doit être accompagné d'un plan de sécurité détaillé, composé d'un plan du parcours des visiteurs et d'un programme d'adaptation des activités de l'entreprise (arrêt de certaines machines...).

Une information du public sur les risques encourus lors de la visite et sur les conduites à tenir en cas de danger est exigée.



Assurance

Les assurances scolaires souscrites par les élèves et les accompagnateurs couvrent a priori tous les risques encourus par les visiteurs, notamment les préjudices que les enfants pourraient subir et/ou les dommages qu'ils pourraient causer. La responsabilité civile professionnelle, quant à elle, ne sera valable que si l'activité occasionnelle d'accueil de public est notifiée dans le contrat.

Néanmoins, le directeur du site visité doit contacter sa compagnie d'assurance pour vérifier que son contrat multirisque professionnel couvre bien l'ensemble des activités organisées au cours de la visite, et souscrire une extension si nécessaire. Cette extension se fait par courrier recommandé avec accusé de réception, dans un délai de 15 jours. L'assureur dispose alors de 10 jours pour réagir. L'absence de réaction de sa part dans les 10 jours signifie que la garantie est acquise, cas le plus fréquent.



Les activités de transformation et de dégustation réalisées par le public ne sont pas prises en compte dans la clause « intoxication alimentaire pour les produits fabriqués et vendus selon les normes européennes ». Elles doivent faire l'objet d'un contrat séparé.



4. Réglementation, hygiène et sécurité

4.2. Recommandations de sécurité

4.2.1. Prévention des accidents

En dehors des implications évidentes au niveau humain et des conséquences dans le déroulement de la sortie scolaire, un accident pourrait entraîner la responsabilité de l'établissement professionnel. Les dispositions relatives à la sécurité des employés sont bien évidemment de mise durant la sortie scolaire : matériel et équipements aux normes d'utilisation et en bon état, installations électriques vérifiées récemment par un professionnel, etc. De plus, il est nécessaire de prévenir au maximum les risques grâce à un diagnostic préalable des points potentiellement dangereux. Il est vivement conseillé que le professionnel envoie à l'enseignant, avant la sortie, un règlement intérieur de prévention contre les accidents, et qu'il l'affiche à l'entrée du site. Les consignes énoncées oralement à l'arrivée du groupe complètent le dispositif.

Les consignes de sécurité portent sur :

- Les déplacements sur le site : les lieux autorisés et les lieux interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux.
- L'utilisation de matériel : en libre-service, sous surveillance, etc.

Les matériels coupants, écrasants, chauffants, etc. (par exemple : pétrins, fours...) ne doivent pas pouvoir être approchés par des enfants sans surveillance et en groupe trop important. Il est par exemple impératif que le pétrin soit protégé par un capot.



Au vu des risques encourus, leur utilisation par les enfants est fortement déconseillée, même sous la surveillance d'un adulte habilité à s'en servir.



Lors des activités pédagogiques de transformation et de dégustation alimentaires, il faut prendre garde :

- À l'utilisation d'équipements ou matériels dangereux : pour limiter les risques, l'activité doit être encadrée par un nombre suffisant d'adultes (professionnel, enseignant et/ou intervenant), les manipulations et le matériel doivent être adaptés à l'âge des enfants, les équipements doivent être mis hors tension après utilisation.
- Aux sensibilités particulières, notamment les cas d'allergies alimentaires : lors de la préparation de la visite, l'enseignant doit signaler au professionnel les cas d'allergies afin que ce dernier puisse adapter ses activités en conséquence.



4.2.2. Aménagements

Avant d'organiser une visite, il est recommandé de faire le diagnostic des points potentiellement dangereux (faire par exemple vérifier les installations électriques par un professionnel). Les lieux dangereux, contenant du matériel ou des produits, doivent être fermés à clé et inaccessibles. Pour prévenir les risques de chute, les accès aux escaliers et trappes dans le sol doivent être condamnés. Le professionnel doit également repérer et sécuriser les clous qui dépassent, les vis mal enfoncées, les portes ou les volets mal accrochés, etc.

4.2.3. Premiers secours



Comme pour tout déplacement à l'extérieur de l'école, l'enseignant doit se munir d'une trousse de premiers secours qui doit comporter au minimum (BOEN n°1 du 6 janvier 2001 relatif à l'organisation des soins et des urgences dans les écoles et les établissements publics locaux d'enseignement) :

- Les consignes sur la conduite à tenir en cas d'urgence.
- Un antiseptique.
- Des compresses.
- Des pansements, bandes, écharpes, ciseaux.
- Des gants en latex jetables.
- Les médicaments concernant les enfants ayant un projet d'accueil individualisé.
- Un téléphone et les numéros d'urgence.

La présence, dans l'équipe d'encadrement, d'un titulaire de l'attestation de formation aux premiers secours (AFPS), d'un titulaire du brevet national des premiers secours (BNPS) ou du brevet national de secourisme (BNS) n'est pas obligatoire sur ce type de sorties. Néanmoins, elle constitue une sécurité supplémentaire.





4. Réglementation, hygiène et sécurité

4.3. Règles d'hygiène

Une entreprise qui s'ouvre au public doit mettre en place un règlement intérieur à l'attention du public qu'elle accueille et de son personnel. Il concerne les locaux de l'entreprise, les abords de l'entreprise et les conditions vestimentaires. Les consignes d'hygiène mises en place par le professionnel doivent faire l'objet d'un document remis à l'enseignant avant la sortie scolaire. Elles seront également présentées aux enfants, par le professionnel, avant de démarrer la visite (en même temps que les consignes de sécurité), et rappelées avant de débuter toute activité mettant les enfants en contact avec les produits. La visite d'entreprise dans le secteur agroalimentaire n'est pas interdite par des textes réglementaires. Cependant, des dispositions strictes, relatives aux conditions d'hygiène dans ces entreprises, rendent relativement difficile l'accès des ateliers aux visiteurs.



Pour les entreprises relevant du secteur agroalimentaire, nous vous invitons à contacter les services vétérinaires de votre département afin de connaître l'ensemble des dispositions à mettre en œuvre.

NB : pour les entreprises de plus de 50 collaborateurs, c'est le Comité Hygiène et Sécurité et Condition de Travail (CHSCT) qui se chargera d'établir les mesures qui vont être appliquées.

Dans le cas de la visite des chaînes de production, seul le Code du travail s'applique pour la sécurité des visiteurs. Ainsi, les mesures d'hygiène et de sécurité liées à la notion de risque professionnel mises en place pour les salariés sont les mêmes pour les visiteurs. Les dispositions en vigueur doivent être appliquées.



Les ateliers de transformation et de dégustation alimentaire

Il n'existe pas actuellement de texte réglementant ce type d'activité. Les dangers les plus importants liés aux ateliers de transformation et de dégustation sont :

- Microbiologiques (agents infectieux apportés par l'environnement, les matières premières ou le public).
- Physiques (utilisation d'équipements ou matériels dangereux).
- Liés aux sensibilités particulières du public (femmes enceintes, personnes immunodéprimées, allergies...).

Le professionnel doit veiller à respecter les principes suivants :

- Disposer de locaux propres et en bon état d'entretien.
- Avoir un plan de nettoyage adapté et affiché, prévoyant un nettoyage et une désinfection efficaces (indiquant le moyen employé et la fréquence).
- Avoir une bonne gestion de la salle d'activités, si plusieurs groupes se suivent ou si plusieurs activités y ont lieu dans la même journée.
- Nettoyer les plans de travail après chaque opération et vider la poubelle quotidiennement.
- Avoir des points d'eau potable en nombre suffisant dans la salle, avec savon, système d'essuyage des mains et poubelle.
- Dans la mesure du possible, disposer d'un lieu, hors de la salle où sont réalisés les ateliers de transformation et de dégustation, pour déposer les vêtements (manteaux, écharpes).



Si l'animation se déroule dans une salle utilisée pour d'autres animations, il est recommandé de réaliser l'activité alimentaire en premier afin d'effectuer l'activité dans une salle propre, nettoyée et désinfectée préalablement.

La salle utilisée par le public et les locaux traversés doivent être nettoyés et désinfectés après chaque visite. L'attention des professionnels est attirée sur les dangers qui peuvent exister dans ce cas : le public apporte des germes de l'extérieur qui pourraient contaminer des productions commerciales et mettre en danger la santé d'autres consommateurs.

Les principales règles d'hygiène à mettre en œuvre lors des activités de transformation ou de dégustation sont les suivantes :

- Tout « manipulateur » (animateur et enfants) doit se laver les mains avant l'atelier alimentaire, après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé du carton, du matériel sale, des poubelles ou des déchets, et à la fin de l'atelier.
- Bien s'essuyer les pieds avant d'entrer dans la salle.
- Attacher les cheveux longs, et enlever bagues et bracelets.
- Si une personne est enrhumée, elle ne doit pas manipuler les aliments et doit si possible porter un masque.
- Avoir une tenue propre.
- Indiquer, avant la visite, les composants à l'enseignant. Lors de l'atelier, respecter la recette prévue, ne pas remplacer une matière première par une autre, pour éviter les problèmes d'allergie.
- Déguster les produits transformés le plus rapidement possible, et dans tous les cas dans la journée.
- Respecter le principe de marche en avant (les produits propres et transformés ne doivent pas rencontrer les matières premières et les déchets).

Avant de commencer l'atelier, expliquez aux enfants les consignes d'hygiène et de sécurité.

Pendant l'atelier, veillez, avec l'aide des accompagnateurs, à ce que les enfants respectent ces consignes.



5. Ressources complémentaires



Pour vous aider à mettre en place votre projet, nous vous proposons une base documentaire listant des sites Internet, des outils pédagogiques et des ouvrages à exploiter avec les enfants.



5.1. Sites Internet pour vous aider à préparer la visite

Vous êtes professionnel

- **L'Espace Agriculteur** du site de Passion Céréales

<http://passioncereales.fr/espace-agriculteur>



Passion Céréales met à votre disposition des supports d'information (dépliants, posters, affiches, panneaux...) pour vous aider à construire votre parcours pédagogique et animer la visite de votre exploitation.

- **Les fermes pédagogiques** en France

www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/index.html



Élaboré dans le contexte plus général des fermes pédagogiques, ce site regroupe néanmoins des ressources intéressantes. Nous vous conseillons de consulter en particulier :

- Dans la partie « Nombre et localisation », l'annuaire des fermes pédagogiques en France.

- Dans la partie « Documents ressources » :
 - Le Cahier Technique n°3 « Éduquer à l'alimentation ».
 - Le diaporama « Conseils de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un contexte pédagogique ».

Vous êtes enseignant

- **L'école des céréales**

www.lecoledescereales.fr



Passion Céréales propose tout au long de l'année, à destination des enseignants, de nombreux supports pédagogiques en adéquation avec les programmes officiels de l'Éducation nationale, en téléchargement direct ou en commande gratuite par la Poste.

Vous y trouverez notamment les malettes pédagogiques :

- « Le blé, la farine et le pain ».
- « Le blé, la farine, les biscuits et les gâteaux ».
- « Le blé dur, la semoule et les pâtes ».



- **La Fondation La main à la pâte**
www.fondation-lamap.org



Des ressources pédagogiques sont à votre disposition sur le site de la fondation La main à la pâte. Son objectif est d'aider les enseignants à découvrir et à enseigner la science en mettant en œuvre une pédagogie d'investigation permettant de stimuler chez les élèves esprit scientifique, compréhension du monde et capacités d'expression. Vous y trouverez notamment des activités à réaliser en classe sur les thèmes de l'alimentation, de la biologie humaine et végétale, sur les fonctions sensorielles en relation avec l'alimentation...

- **L'observatoire du pain**
www.observatoiredupain.fr



Créé en 2006 par les meuniers et les boulangers, l'Observatoire du pain signe des actions/opérations qui relèvent d'une démarche scientifique et nutritionnelle axée sur la santé, en lien avec la consommation de pain. Son objectif est double :

- Faire progresser les connaissances nutritionnelles sur le pain : sa mission le conduit à participer ou initier des travaux sur le pain, l'alimentation et la nutrition.
- Valoriser, auprès des prescripteurs (dont les professionnels de santé) mais aussi auprès des consommateurs, des repères de consommation simples et une information fiable.

- **L'espace Pain Information**
www.espace-pain-info.com



Le site de l'Espace Pain Information, né de la rencontre entre tous les acteurs de la filière pain (céréaliers, meuniers, boulangers), a pour vocation de faire découvrir au plus grand nombre l'ensemble de la filière.

- **La boutique du boulanger**
www.laboutiqueduboulangier.com



Exclusivement dédiée à la boulangerie artisanale, la boutique en ligne propose toutes sortes d'articles destinés à permettre aux boulangers de communiquer sur leur métier auprès de la clientèle (emballages, vêtements professionnels, étiquetages, articles publicitaires, décoration de magasin, animation de la boutique, toques et calots pour enfants...).

- **Le musée Agropolis**
<http://museum.agropolis.fr/index.html>



Expositions virtuelles sur les céréales et sur l'alimentation, notamment « La fresque historique de l'alimentation à l'agriculture » (présentation des faits les plus significatifs de l'évolution alimentaire et agricole, essentiellement de la région méditerranéo-européenne).

http://museum.agropolis.fr/pages/expos/fresque/la_fresque.htm



● **Les sites des associations et fédérations professionnelles :**

- Association Générale des Producteurs de Blé (AGPB) : www.agpb.com
- Association Générale des Producteurs de Maïs (AGPM) : www.agpm.com
- Coop de France Métiers du grain : www.coopdefrance.coop/fr/29/metiers-du-grain/
- Fédération du Négoce Agricole (FNA) : www.negoce-village.com
- Association Nationale de la Meunerie Française (ANMF) : www.meuneriefrancaise.com
- Coop de France Nutrition animale : www.coopdefrance.coop/fr/32/nutritionanimale/
- Syndicat National des Industriels de la Nutrition Animale (SNIA) : www.nutritionanimale.org
- Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés (USIPA) : www.usipa.fr
- Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française (CNBF) : www.boulangerie.org
- Pôle innovation de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) : www.inbpinnov.com
- Fédération des Entrepreneurs de la Boulangerie (FEB) : www.febpf.fr
- Biscuits et Gâteaux de France : www.biscuitsgateaux.com
De nombreuses informations sur les biscuits et gâteaux (histoire, fabrication, recettes, jeux...) sont disponibles sur ce site.
- Comité Français de la Semoulerie Industrielle (CFSI) et Syndicat des Industries Fabricants de Pâtes Alimentaires de France (SIFPAF) : www.cfsi-sifpaf.com
- Syndicat de la Panification Croustillante et Moelleuse : www.panification.org
- Matin Céréales : <http://matinscereales.com>
Des informations et vidéos sur la fabrication des céréales sont disponibles sur ce site.

Pour les enfants

- www.passioncereales.fr/espace-enfant



Sur le site de Passion Céréales, un espace enfant propose des activités et jeux pour les plus jeunes, pour apprendre en s'amusant.

- www.epokepi.fr



De nombreux jeux et informations sur la filière céréalière sont disponibles sur ce site.

- www.citesmerveilleuses.fr



Des jeux en ligne pour découvrir les secrets de fabrication des biscuits et gâteaux.





5. Ressources complémentaires

5.2. Outils pédagogiques

Outils mentionnés dans ce guide

Retrouvez ici l'ensemble des documents à télécharger en lien avec le guide d'accueil des scolaires en milieu professionnel sur :

www.lecoledescereales.fr/guide



Le calendrier culturel d'une céréale d'hiver / de printemps
Références FA035 et FA036



Fiche d'observation - Les paysages agricoles français
Référence FA038



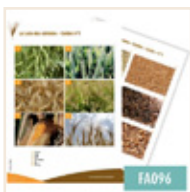
Les étapes de fabrication des biscuits
Référence FA093



**Le pain pas à pas
Les étapes de fabrication**
Référence FA094



**Les biscuits
Kim des 5 sens**
Référence FA095



Le loto des Céréales
Référence FA096



Les parties du grain de blé
Référence FA097



Activité - Faire pousser une céréale
Référence FEX005



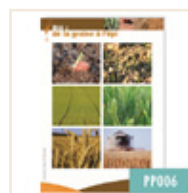
Les céréales pour les p'tits chefs
Référence L10



Le cycle du blé / du maïs
Références P25 et P26



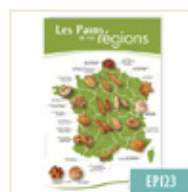
Des photos pour parler
Référence PP003



Blé / maïs / orge : de la graine à l'épi
Références PP006, PP007 et PP008



La France des biscuits et des gâteaux
Référence BISC11



Les pains de nos régions
Référence EPI23



Pour compléter...

Les outils de Passion Céréales

www.lecoledescereales.fr



Mallette pédagogique « Le blé, la farine, le pain »

Référence KIT04



Dépliant « C'est à partir du blé tendre qu'on fabrique le pain »

Référence D08

Les outils de l'Espace Pain Information

Les différents supports proposés par l'EPI (brochures, dépliants, affiches...) permettent aux professionnels de la filière et aux enseignants de faire découvrir la fabrication du pain et l'importance de celui-ci pour une alimentation quotidienne équilibrée.

www.espace-pain-info.com

● Documents pour l'enseignant



Livre « Le blé, la farine, le pain »

Référence EPI01



DVD « Blé, Farine, Pain - Voyage au cœur d'une filière »

Référence EPI14

● Documents convenant aux enfants de 8 à 11 ans



Deviens un parfait petit mitron

Référence EPI02



D'où vient le pain de nos tartines

Référence EPI03



Voyage au pays du blé, de la farine et du pain

Référence EPI04



Le pain au petit déjeuner

Référence EPI07



Affiche « Les 8 étapes de la fabrication du pain »

Référence EPI11

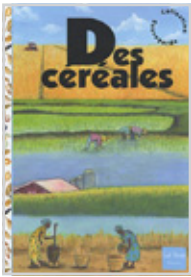




5. Ressources complémentaires

5.3. Ouvrages à explorer avec les enfants,

pour nourrir leur culture des céréales...



Des céréales

Michel Chauvet
Gulf Stream Éditeur, 2008

Pour apprendre à reconnaître les céréales cultivées en France mais aussi découvrir que les céréales sont des éléments déterminants des cultures du monde entier.



Du pain et des mots

Apollonia Poilâne
Éditions du Cherche Midi, 2011

Un recueil de textes et d'œuvres autour du pain : chansons, contes, poèmes, extraits de film...



Yakitate ! Ja-Pan

Takashi Hashiguchi
Éditions Delcourt, 26 tomes

Littéralement « Ja-pain tout frais ». Un manga sur la boulangerie.



Non, je n'ai jamais mangé ça

Jennifer Dalrymple, Éditions de l'école des loisirs, 2000

Un livre pour raconter l'histoire « Comment le blé devient pain ».



Le pain

TDC (Textes et documents pour la classe) n°862
15 octobre 2003

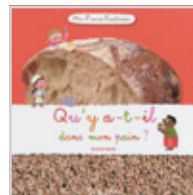
Le bimensuel TDC (Textes et documents pour la classe) consacre ce numéro au pain. Le magazine s'articule autour de deux grandes parties :

une première consacrée aux savoirs sur le pain (le patrimoine, les nouveautés en panification, l'intérêt nutritif, la formation au métier de boulanger) et une seconde dédiée aux activités pédagogiques pour les écoles.



Le pain

Stéphanie Ledu et Didier Balicevic
Éditions Milan, 2009



Qu'y a t-il dans mon pain ?

Karine Harel et Didier Balicevic
Tourbillon, 2009

Comment prépare-t-on le pain ? D'où vient la farine ? Comment récolte-t-on le blé ? Autant de

questions que peuvent se poser les enfants. L'auteur choisit de répondre à toutes ces interrogations en partant du produit fini, le pain, pour remonter vers son origine, le blé.



Moi aussi, je serai boulanger

Ralf Butschkow
Picollia, 2010

« Moi aussi, je serai » est une collection qui parle aux enfants des métiers de leur rêve. Cet ouvrage présente celui de Thomas : boulanger. Comment prépare-t-il le pain, quels sont les autres produits vendus dans sa boulangerie... Un livre passionnant sur un métier tout aussi passionnant qui ravira tous les gourmands !



Le pain

Valérie Videau et Jean-Pierre Demeulemeester
Les docs Ribambelle cycle 2, 2012

Partir à la découverte du pain : son histoire, ses formes à travers le monde, sa fabrication étape par étape et les secrets de sa cuisson.



Les biscuits

Pierre-Olivier Lenormand
Éditions Milan, 2013

5 recettes d'un chef cuisinier à la portée des petits chefs.



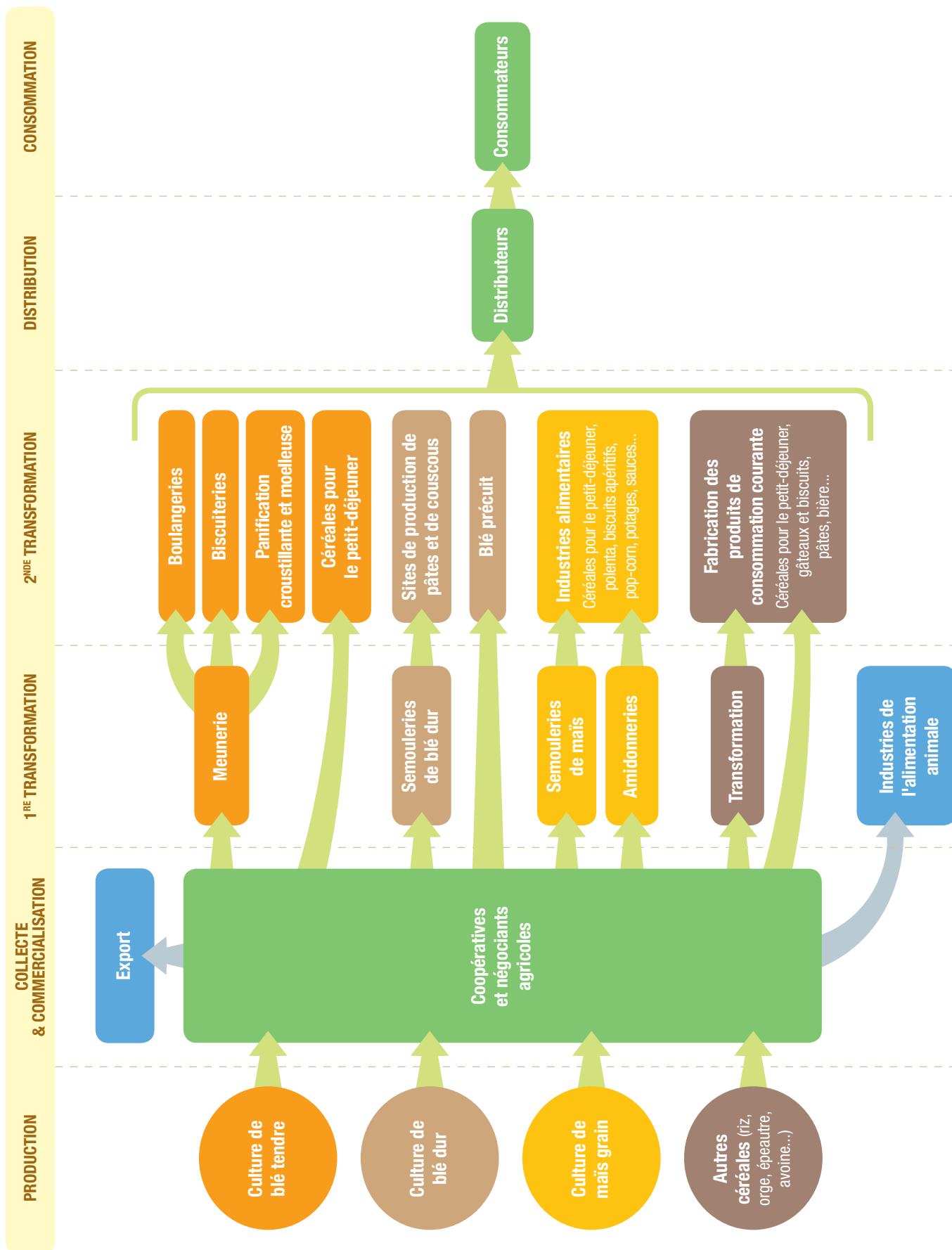
Sommaire des annexes

Annexe 1.1.	Les filières céréalières alimentaires	p. 86
Annexe 2.1.	Extrait des programmes d'enseignement	p. 87
Annexe 2.2.	Modèle d'évaluation de la visite	p. 89
Annexe 4.1.	Demande d'autorisation de sortie	p. 90
Annexe 4.2.	Fiche d'information sur le transport.	p. 92
Annexe 4.3.	Fiche à remplir au moment du départ	p. 93
Annexe 4.4.	Autorisation de participation d'un élève mineur à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif	p. 94
Annexe 4.5.	Modèle de déclaration d'activité ponctuelle d'accueil de scolaires	p. 95
Annexe 4.6.	Motifs et procédures de dérogation d'aménagements concernant l'accessibilité aux personnes handicapées	p. 96





Annexe 1.1. Les filières céréalières alimentaires





Annexe 2.1. Extrait des programmes d'enseignement

Domaine	Au programme du Cycle 3 - Cycle de consolidation (CM1, CM2, 6 ^e)
Sciences expérimentales et technologiques	<p>La matière</p> <ul style="list-style-type: none">● L'eau : le trajet de l'eau dans la nature, le maintien de sa qualité pour ses utilisations.● Les déchets : réduire, réutiliser, recycler. <p>L'unité et la diversité du vivant</p> <ul style="list-style-type: none">● Présentation de l'unité du vivant : identifier les caractéristiques du vivant, découvrir que les êtres vivants ont une organisation et des fonctions semblables.● Présentation de la biodiversité : rechercher des différences et des ressemblances entre espèces vivantes, proposer des tris en fonction des différentes caractéristiques.● Présentation de la classification du vivant : approcher la notion de caractère commun, interpréter les différences et les ressemblances. <p>Le fonctionnement du vivant</p> <ul style="list-style-type: none">● Les stades de développement d'un être vivant (végétal ou animal), en privilégiant la pratique de plantations et d'élevages.● Les conditions de développement des végétaux et des animaux.● Les modes de reproduction des êtres vivants. <p>Le fonctionnement du corps humain et la santé</p> <ul style="list-style-type: none">● Hygiène et santé : connaître les différentes catégories d'aliments, l'importance de la variété alimentaire, les actions bénéfiques ou nocives de nos comportements alimentaires.● Première approche des notions de digestion, respiration et circulation sanguine. <p>Les êtres vivants dans leur environnement</p> <ul style="list-style-type: none">● Places et rôles des êtres vivants, notions de chaînes et de réseaux alimentaires.● L'adaptation des êtres vivants aux conditions du milieu. <p>Environnement et développement durable</p> <ul style="list-style-type: none">● Les déchets : réduire, réutiliser, recycler.● L'eau, une ressource.● L'air et les pollutions de l'air.● Comprendre l'impact de l'activité humaine sur l'environnement.● S'impliquer dans un projet en lien avec l'idée de gestion de l'environnement et de développement durable et contribuer à sa mise en œuvre.
Histoire	<p>Les débuts de l'agriculture</p>
Géographie	<p>Territoires à différentes échelles</p> <ul style="list-style-type: none">● Partir de l'étude de l'échelon local (village, ville, quartier) pour appréhender le département, la région, savoir de quelle manière le territoire français est organisé.● Les grands types de paysages et la diversité des régions françaises. <p>Activités économiques</p> <ul style="list-style-type: none">● Mettre en relation paysages et activités économiques.● Savoir retracer le chemin ou la fabrication d'un produit industriel ou agroalimentaire choisi en fonction de la production locale.● Connaître les caractéristiques d'un espace agricole en France, l'organisation d'une exploitation agricole, identifier quelques problèmes liés au développement de l'agriculture, connaître les moyens utilisés par l'agriculture biologique. <p>Capacités propres à la géographie</p> <ul style="list-style-type: none">● Lire une carte, un paysage.



Domaine	Au programme du Cycle 2 - Cycle des apprentissages fondamentaux (CP, CE1, CE2)
Découverte du monde	<p>Se repérer dans l'espace et dans le temps</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les élèves découvrent et commencent à élaborer des représentations simples de l'espace familier : la classe, l'école, le quartier, le village, la ville. ● Ils comparent ces milieux familiers avec d'autres milieux et espaces plus lointains. ● Ils abordent les repères temporels proches et plus lointains et utilisent des outils de repérage et de mesure du temps (montre, calendrier...) <p>Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Les enfants découvrent ce qui caractérise le vivant (naître, se nourrir, grandir, se reproduire, mourir) et le cycle de vie des êtres vivants. ● Ils observent le développement de quelques végétaux et prennent conscience que les animaux dépendent des plantes pour se nourrir. ● Ils comprennent les interactions entre les êtres vivants et leur environnement et ils apprennent à respecter l'environnement. ● Ils manipulent des solides et des liquides, observent les changements d'état de la matière. ● Ils apprennent les règles d'hygiène et de sécurité personnelle et collective.
Instruction civique et morale	<ul style="list-style-type: none"> ● Ils découvrent les principes de la morale, prennent conscience des notions de droits et de devoirs. ● Ils approfondissent l'usage des règles de vie collective : usages de la politesse, respect des autres, participation à la vie de la classe. ● Ils acquièrent progressivement un comportement responsable et deviennent plus autonomes. ● Dans le cadre de l'éducation à la santé, ils apprennent les principes élémentaires d'hygiène personnelle et collective et sont sensibilisés à l'équilibre de l'alimentation. ● Ils apprennent à identifier les risques de l'environnement familier puis plus lointain, à anticiper pour éviter un accident, à distinguer les risques de la vie courante et les risques exceptionnels nécessitant des moyens de protection spécifiques.

Source : Bulletin Officiel n°1 du 5 janvier 2012





Annexe 2.2. Modèle d'évaluation de la visite

Organisation de la visite

● Déroulement de la visite

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Gestion du temps

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Comportement du groupe

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Mesures d'Hygiène et de Sécurité mises en place

- Suffisantes – Précisez :
- À améliorer – Précisez :
- Insuffisantes – Précisez :

Pédagogie de la visite

● Contenu de la visite

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

● Qualité de l'animation

- Très satisfait – Précisez :
- Satisfait – Précisez :
- Peu satisfait – Précisez :
- Insatisfait – Précisez :

Diagnostic des activités

Activité	Objectif	Résultat	Raisons	Évolution	Pistes d'amélioration
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> À conserver <input type="checkbox"/> À améliorer <input type="checkbox"/> À abandonner	





Annexe 4.1. Demande d'autorisation de sortie régulière ou occasionnelle sans nuitée

NOM ET ADRESSE OU CACHET DE L'ÉCOLE

Téléphone :

Télécopie :

Maternelle Élémentaire

Élémentaire avec section enfantine

Classe concernée :

Effectif de la classe concernée :

FINANCEMENT

Coût total :

Participation de la commune :

Autres financements (préciser) :

Part à la charge des familles :

ASSURANCE

(obligatoire pour toute sortie facultative)

Il a été vérifié qu'il a été souscrit une assurance responsabilité civile / individuelle accidents

Lieu du déplacement : Lieu et mode de restauration :	Programme d'activités prévues (jour et horaire en cas de sortie régulière) :
Nombre d'élèves participant à la sortie : Départ de l'école (jour et heure) : Retour à l'école (heure) :	Itinéraire détaillé :

ENCADREMENT

NOM ET PRÉNOM (date de naissance pour les personnes participant à l'encadrement)	QUALIFICATION (pour les intervenants extérieurs)	RÔLE
1. Enseignants		
2. Adultes prévus pour l'encadrement de la vie collective		
3. Intervenants extérieurs dans le cadre des enseignements		



OBSERVATIONS ÉVENTUELLES

.....
.....
.....
.....
.....

Fait à le

Signature de l'enseignant :

DÉCISION DU DIRECTEUR DE L'ÉCOLE :

Sortie autorisée Sortie refusée - Motif :

Date :

Signature :

Cachet de l'école :





Annexe 4.2. Fiche d'information sur le transport

À REMPLIR PAR L'ORGANISATEUR DE LA SORTIE, OU LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE, OU LE CENTRE D'ACCUEIL EN CHARGE DU TRANSPORT

Transport

Sortie autorisée Occasionnel

Trajet aller	Trajet retour	Effectif total**
De	De	Nombre d'élèves :
À km	À km	
Date :	Date :	Nombre d'accompagnateurs :
Heure de départ :	Heure de départ :	
Heure d'arrivée* :	Heure d'arrivée* :	

* Après avoir pris connaissance du schéma de conduite fourni par le transporteur.

** L'ensemble des élèves, qu'ils soient d'une ou plusieurs classes, est considéré comme constituant une seule classe.

Descriptif de l'itinéraire (pour une sortie de plusieurs jours, indiquez tous les trajets prévus) :

.....

.....

.....

.....

.....

Nom/raison sociale du transporteur :

.....

Pour les entreprises de transport public routier de personnes, numéro d'inscription au registre préfectoral autorisant à exécuter des services de transports occasionnels :

Téléphone :

PIÈCE À JOINDRE FOURNIE PAR LE TRANSPORTEUR

Copie du schéma de conduite



Attention !

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transports d'adultes »), lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).





Annexe 4.3. Fiche à remplir au moment du départ

À REMPLIR PAR L'ORGANISATEUR DE LA SORTIE, OU LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE, OU LE CENTRE D'ACCUEIL EN CHARGE DU TRANSPORT (à remettre à l'organisateur de la sortie)

Véhicule(s)

MODÈLE / MARQUE	N° D'IMMATRICULATION	N° DE CARTE VIOLETTE

Conducteur(s)

NOM(S) ET PRÉNOM(S)	N° DE PERMIS DE CONDUIRE



Attention !

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transports d'adultes »), lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).





Annexe 4.4. Autorisation de participation d'un élève mineur

à une sortie ou un voyage scolaire à caractère facultatif

Je, soussigné(e) M^{me} et/ou M., exerçant l'autorité parentale sur l'enfant, élève de la classe de, né le / /, de nationalité

Autorise / autorisons N'autorise pas / n'autorisons pas

l'enfant à participer à la sortie / au voyage scolaire* organisé(e) par l'école / l'établissement à destination de et se déroulant du / / au / /

À renseigner si la sortie ou le voyage scolaire implique la sortie du territoire national

1) J'autorise / Nous autorisons* expressément l'enfant à sortir du territoire national : Oui Non

2) L'enfant fait l'objet d'une mesure conservatoire d'opposition à la sortie du territoire (OST) : Oui Non

3) L'enfant fait l'objet d'une décision judiciaire d'interdiction de sortie du territoire (IST) : Oui Non

4) a) L'enfant fait l'objet d'une décision judiciaire d'interdiction de sortie du territoire sans l'autorisation des deux parents : Oui Non

b) Si oui :

Une autorisation temporaire a été donnée par le juge des affaires familiales du tribunal de grande instance de par décision du / /

OU

Les deux parents ensemble ou séparément ont donné leur autorisation à la sortie du territoire de l'enfant devant un officier de police judiciaire conformément à la procédure d'autorisation prévue à l'article 1180-4 du code de procédure civile.

Oui Non



Il est rappelé que l'inscription au fichier des personnes recherchées des oppositions à la sortie du territoire (OST), des interdictions de sortie du territoire (IST) et des IST sans l'autorisation des deux parents concernant des mineurs est systématiquement vérifiée par les services chargés du contrôle aux frontières si le déplacement s'effectue hors espace Schengen. Elle peut être vérifiée par ces mêmes services si le déplacement a lieu au sein de l'espace Schengen.

Dès lors, s'il s'avère que l'enfant fait l'objet d'une OST, ou fait l'objet d'une IST, ou fait l'objet d'une IST sans l'autorisation des deux parents mais que celle-ci n'a pas été levée devant les officiers de police judiciaire, il ne pourra pas franchir la frontière et sera remis directement aux services de sécurité intérieure.

Nous vous rappelons que toute fausse déclaration peut engager votre responsabilité pénale, le faux et l'usage de faux étant punis de trois ans d'emprisonnement et de 45 000 euros d'amende (article 441-1 du code pénal).

Fait à

Le / /

Signature(s) d'une ou des personne(s)

exerçant l'autorité parentale sur l'enfant :





Annexe 4.5. Modèle de déclaration d'activité ponctuelle d'accueil de scolaires

Nom de l'entreprise :

.....

Adresse de l'entreprise :

.....

.....

.....

.....

Adresse de la mairie dont dépend l'entreprise :

.....

.....

.....

.....

À :

Le : / /

Monsieur le Maire,

Notre entreprise exerce une activité de

Nous avons l'honneur de vous informer que nous recevons très ponctuellement, au sein de l'exploitation, des élèves d'école primaire afin de leur faire découvrir notre activité. Conformément aux articles R. 123-2 et suivants du Code de la construction et de l'habitation, nous devenons, dès lors, un établissement recevant du public. Toutefois, étant donné le petit nombre d'élèves accueillis, nous ne relèverons que de la 5^e catégorie. Nous tenions à vous en informer et vous prions de bien vouloir recevoir, Monsieur le Maire, nos salutations distinguées.

[Votre nom]
Signature





Annexe 4.6. Motifs et procédures de dérogation

d'aménagements concernant l'accessibilité aux personnes handicapées

Pour la construction de nouveau bâtiment

A. Motifs de dérogation

- Impossibilité technique résultant de l'environnement du bâtiment, et notamment des caractéristiques du terrain, de la présence de constructions existantes ou de contraintes liées au classement de la zone de construction, notamment au regard de la réglementation de prévention contre les inondations.
- En raison de difficultés liées à ses caractéristiques ou à la nature des travaux qui y sont réalisés (s'agissant de la création d'un établissement ou d'une installation dans une construction existante).
- Motifs liés à la conservation du patrimoine architectural.

B. Procédure

- Dépôt en mairie de la demande d'autorisation de travaux et du dossier afférent ainsi que de la demande de dérogation motivée.
- Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande de dérogation et d'autorisation de travaux à la commission départementale consultative de la protection civile, en vue de recueillir son avis. L'avis est réputé favorable s'il n'est pas émis dans un délai de deux mois à compter de la saisine de la commission.
- Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande, assortie du dossier et de l'avis de la commission, au préfet qui lui fait connaître sa décision motivée sur la demande de dérogation dans un délai d'un mois. Passé ce délai, le préfet est réputé avoir rejeté la dérogation demandée.

Pour les bâtiments existants

(applicable après 2015, sous réserve d'absence de modification des textes)

A. Motifs de dérogation

- Impossibilité technique résultant de l'environnement du bâtiment, et notamment des caractéristiques du terrain, de la présence de constructions existantes ou de contraintes liées au classement de la zone de construction, notamment au regard de la réglementation de prévention contre les inondations.
- En raison de difficultés liées à ses caractéristiques ou à la nature des travaux qui y sont réalisés (s'agissant de la création d'un établissement ou d'une installation dans une construction existante).
- Motifs liés à la conservation du patrimoine architectural.
- Lorsque les travaux d'accessibilité sont susceptibles d'avoir des conséquences excessives sur l'activité de l'établissement.

B. Procédure

- Dépôt en mairie de la demande de dérogation motivée.
- Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande de dérogation à la commission départementale consultative de la protection civile, en vue de recueillir son avis. L'avis est réputé favorable s'il n'est pas émis dans un délai de deux mois à compter de la saisine de la commission.
- Transmission par le maire d'un exemplaire de la demande, assortie de l'avis de la commission, au préfet qui lui fait connaître sa décision motivée sur la demande de dérogation dans un délai d'un mois. Passé ce délai, le préfet est réputé avoir rejeté la dérogation demandée.



Merci à tous les contributeurs du comité de pilotage, et notamment :

Gwénaëlle Bizet (ministère de l'Agriculture), Gérard Brochoire (INBP), Audrey Dufour (Alliance 7), Philippe Godard (FEB), Karima Kaci (Alliance 7), Anne Kettaneh (AGPM), Christine Lainé (ministère de l'Agriculture), Solenn Le Boudec (Intercéréales), Claire Lelièvre (FranceAgriMer), Gabrielle Mathieu (ministère de l'Agriculture), Valérie Mousquès-Cami (ANMF), Jean-Luc Pelletier (Usipa), Christine Petit (CFSI), Hervé Pisson (CNBF), Olivia Ruch (Passion Céréales).

Équipe projet :

Julien Couaillier (Passion Céréales), Audrey Pinault (Passion Céréales), Émeline Lebouteiller (Bioviva Développement Durable), Céline Miquelard (Bioviva Développement Durable).

Crédits photos : Allvectors, ARVALIS-Institut du végétal (Catherine Deschamps, Nicole Cornec et autres), Bernard Minier, Claudius Thiriet, Danone, Dondicol Yoann, Espace Pain Information (C. Dellièvre et C. Noury), Fotolia (Alexandra GI, Brad Pict, brimeux, daffodilred, Denis Junker, FOOD-micro, gcpics, Ilan-Amith, industrieblick, Irochka, Jean-Jacques Cordier, Jessmine, kornienko, Kybele, mimon, NLPhotos, nool, Paty Wingrove, Popova Olga, pressmaster, Quade, Richard Villalon, Serghei Velusceac, Surf lifes, et xavier gallego morel), Freeimages (clix et autre), FreeVector, INBP, iStock (Daniel Laflor), The Noun Project (Akiko Kunugi, Andreas Bjurenborg, Christopher T. Howlett, Claire Jones, Dirk Rowe, Laurent Patain, Rachel Healey, Simple Icons et autres), Passion Céréales (Antoine Part, Olivier Lorette et autres), Photl, PhotoXpress (kellykramer et Radu Razvan), PSDblast, psdGraphics, Serge Charonnat, Shutterstock (aboikis, AI1962, Alena Ozerova, Catalin Petolea, George Muresan, Kzenon, Lina Jociene, oliveromg, Roman Sigaev et autres), Souksavanh Khamla, Stéphane Leitenberger, Vecto2000, Watier visuel (Christian Watier), YouToArt et Zcool.

ISBN 978-2-9547544-1-3



Réf. L16



23-25 avenue de Neuilly 75116 Paris • Tél 01 44 31 10 78 • Fax 01 44 31 16 18
Email : contact@passioncereales.fr • www.passioncereales.fr