

Volet éducatif – Guide pédagogique **MANGER LOCAL ET BIO EN HAUTE-LOIRE**



**Propositions d'actions éducatives auprès des collégiens,
du personnel de l'établissement et des parents d'élèves**

Année scolaire 2018/2019

L'opération « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* »

a été lancée en 2016 par le **Conseil Départemental de Haute-Loire**.

Elle vise à développer **une alimentation locale et bio** de qualité en restauration scolaire, sur des projets **durables**, et à faire évoluer le **comportement alimentaire** des enfants et adolescents, en cohérence avec le **Programme National Nutrition Santé** (P.N.N.S).

Votre établissement est engagé, ou souhaite s'engager, dans une démarche en faveur de l'alimentation durable et vous souhaitez la valoriser et/ou la faire progresser par le biais d'un appui technique et financier.

Le Département vous propose de faire reconnaître votre démarche par le biais d'une labellisation.

Cette labellisation pourra vous permettre :

- de développer vos actions en faveur de l'alimentation durable,
- de communiquer sur votre engagement et vos actions, auprès des élèves, des parents d'élèves et de vos partenaires extérieurs.



Pour vous aider dans la mise en oeuvre d'un programme pédagogique « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* » le **Réseau Ecologie Nature de Haute-Loire (REN 43)** et le **Conseil Départemental** ont édité **ce guide**, destiné au personnel d'encadrement et d'enseignement **des collèges** qui souhaitent proposer des actions éducatives (critère à partir du niveau 2 de labellisation).

Ce guide contient :

- des conseils pratiques pour mettre en oeuvre un projet réussi,
- le descriptif d'animations pédagogiques possibles,
- des outils de références et supports de communication.

D'autre part, le REN 43 et/ou son association membre Les Pieds à Terre (éducation à l'environnement) sont à votre disposition pour vous aider à créer VOTRE projet éducatif et alimentaire et vous fournir toutes les informations complémentaires nécessaires.



CONTACT : Réseau Ecologie Nature 43

34 route de Roderie - 43000 AIGUILHE

07.83.67.92.10.- contact@ren43.org - www.ren43.org

SOMMAIRE

L'opération Manger Local et Bio	P2
Contexte Agricole	P4
Agriculture, Alimentation et Pédagogie : Le Champ des Possibles	P6
Les Programmes scolaires en lien avec le Projet « Manger local et Bio en Haute-Loire »	P10
I. Conseils pratiques pour un projet réussi	P13
1. Les points clefs pour un projet réussi	P13
2. Le cahier des charges	P14
3. Quelles actions éducatives mettre en place ?	P14
4. Liste non-exhaustive des différentes propositions d'animations	P16
5. Comment mettre en oeuvre le projet ?	P17
6. L'aide du Conseil Départemental de Haute-Loire	P18
II. Propositions d'actions éducatives auprès des élèves	P19
1. Interventions dans les classes	P19
Module 1 : L'agriculture et les modes de production	P20
Module 2 : De la graine au panier : D'où vient ce que l'on mange ?	P20
Module 3 : Des gaz à effet de serre dans mon assiette, Jeu durable... Je découvre que tout est lié	P21
Module 4 : Jardinez bio c'est facile !	P21
2. Intervention pendant le repas	P22
Module 5 : Mets ton nez dans ton assiette !	P22
3. Expositions	P23
Exposition « Manger Bio »	P23
Exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement »	P23
4. Sortie autour du collège	P24
Sortie 1 : Balade assaisonnée, saveurs et saisonnalité autour du collège	P24
5. Sorties découvertes	P25
Sortie 2 : Jardins ou ferme maraîchère	P25
Sortie 3 : Visite de fermes	P26
III. Propositions d'actions auprès du personnel et/ou des parents d'élèves	P27
Module A1 : Comment construire ensemble le projet ?	P27
Module A2 : Le lien entre agriculture, alimentation et santé	P28
Et aussi : des Rencontres à la ferme	P28
IV. Outils de références et supports de communication	P29
1. Pour les élèves	P29
2. Pour les adultes	P34

Contexte agricole

Les pratiques agricoles sont très variables en France et dans le monde. Il en existe de nombreuses pouvant aller d'une logique extrême à une autre. Ainsi de l'agriculture intensive aux pratiques agricoles mêlant le plus l'agriculture à la protection de l'environnement, existe tout un éventail de pratiques.

Aujourd'hui l'agriculture intensive fait débat, cependant, après la Seconde guerre mondiale, elle était présentée par l'Etat comme la seule option possible pour que la France puisse devenir auto-suffisante. La France, et plus tard l'Europe, vont donc mener une politique d'intensification. En effet, avant la guerre, la France importait encore l'équivalent de deux mois de sa consommation annuelle de blé ; il faut alors repenser la production agricole française pour rattraper le retard de technique accumulé avec les années notamment en termes de mécanisation du travail mais aussi de modernisation des systèmes agricoles. L'Etat a besoin que les agriculteurs favorisent leur rendement et produisent plus.

Depuis, certains problèmes liés à ce type de production ont été mis en évidence. Ainsi, il est vrai que certains produits utilisés ont des conséquences sur la santé humaine et sur l'environnement mais les agriculteurs sont souvent les premières victimes des effets négatifs de ces produits sur la santé humaine.

De plus, pour être labellisé « agriculteur biologique », il est nécessaire de respecter un ensemble de règles, ainsi certains agriculteurs préfèrent ne pas demander ce label « AB » afin de conserver une marge de manoeuvre plus grande en cas de problème sur l'exploitation. D'autres labels plus exigeants que « AB » existent : Demeter, Nature & progrès, Bio-cohérence...

L'agriculture comprend donc un large éventail de pratiques ayant toutes des avantages et des inconvénients.

Officiellement, seule l'agriculture biologique est définie, ce qui fait de toutes les autres pratiques des pratiques d'agriculture conventionnelle. Aujourd'hui, les exploitations « AB » représentent 7,3% des exploitations françaises.

Il existe d'autres signes de qualité (en agriculture bio ou conventionnelle) tels que les IGP (Indication Géographique Protégée), les AOP (Appellation d'Origine Protégée), les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), les STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), label Rouge...

Agriculture de Haute-Loire :

La Haute-Loire compte environ 233 000 ha de Surface Agricole Utile (SAU), soit environ 47 % du territoire, dont 142 300 ha de Superficie toujours en herbe (STH).

En 2010, 46 % de la SAU n'a reçu aucun traitement phytosanitaire et aucun engrais minéral. Le nombre d'exploitations agricoles était de 16 238 en 1970, 12 225 en 1979, 9 051 en 1988, 6 440 en 2000, et il est de 5 100 en 2010.

La surface moyenne des exploitations est de 45 ha contre 62 ha au niveau régional.

L'agriculture emploie environ 7 % (2008) de la population active du département.

Le cheptel bovin comptait 222 600 têtes en 2010 dont 35 900 vaches allaitantes (+ 16 % par rapport à 2000) et 77 900 vaches laitières (- 17 % par rapport à 2000).

En 2010, la production laitière bovine constitue la production principale du département avec environ 364 millions de litres de lait livrés à l'industrie par 2 108.

109 exploitations ont une activité de transformation laitière.

La production de viande bovine est également importante avec 13 352 tonnes.

D'autres productions animales sont également représentatives :

En 2010, il y avait 179 300 ovins contre 205 050 en 2000 dont 121 000 brebis mères. Le cheptel caprin est de 10 650 caprins dont 7 900 chèvres. 73 150 porcins étaient détenus en 2010 dont 8 500 truies.

- En 2010, la Haute-Loire comptait 33 250 ha de culture en céréales et 970 ha de culture en oléo-protéagineux.

La Haute-Loire comporte plusieurs productions avec signe officiel de qualité :

- AOC Lentille verte du Puy,
- AOC Fin Gras du Mézenc,
- Label Rouge « Vedelou » (Veaux des Monts du Velay).

Autres productions mises en valeur, sans qu'elles ne détiennent de signe officiel de qualité :

- Limousine Tendre Saveur,
- Fruits Rouges des Monts du Velay,
- Veaux des Monts du Velay,
- Fromage « Artisou du Velay »,
- Agneau Noir du Velay.

251 exploitations sont certifiées « Agriculture biologique » en 2010, et 420 en 2016 !

Selon « agriculture.gouv.fr », on peut donner cette **définition de l'agriculture biologique** : « *L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.* »

L'agriculture biologique est cependant un label. Ainsi, des agricultures respectant toutes les conditions de l'agriculture biologique mais n'ayant pas demandé le label sont par défaut « classées » dans l'agriculture conventionnelle.

La **définition d'un circuit de proximité** est : « *Les circuits de proximité, dont la définition est logique, sont caractérisés par une distance kilométrique réduite entre le producteur et le consommateur. Mais, (..) cette notion de distance kilométrique pose problème. Aucune distance n'a été fixée de manière officielle pour dire ce qu'est un circuit de proximité. Pour les produits qui sont vendus via le commerce de détail, une distance de 80 km est évoquée mais il s'agit en fait d'un seuil lié au « paquet hygiène et non à la distribution. Dans son avis sur les produits locaux dans l'agroalimentaire, l'Ademe indique une distance de 150 km.*

Du coup, lorsqu'on parle de circuit de proximité, on ne sait pas de quoi il s'agit exactement. Tout dépend du porteur de projet et du consommateur... Chacun a sa propre définition du circuit de proximité, selon ses attentes et ses valeurs. » (Extrait LES TABLES RONDES DE L'ENSAT Une alimentation de proximité pour couper court aux crises ? – 18/10/2013)

Le Département de la Haute-Loire et ses partenaires proposent de **définir comme produits locaux** :

- tous produits bruts issus de l'agriculture altiligérienne, ou issus des départements limitrophes dans le cas des denrées issues du maraîchage et de la production fruitière ;
- tous produits transformés par l'artisanat et l'agro-alimentaire du département et dont les denrées sont issues majoritairement de la production agricole départementale ou des départements limitrophes dans le cas de denrées issues du maraîchage et de la production fruitière.

Agriculture, alimentation et pédagogie :

Le champ des possibles

L'agriculture peut être explorée dans le contexte des activités humaines, du développement durable, du développement économique et de l'aménagement du territoire, dans le cadre spécifique d'un projet fédérateur.

Le fait d'aborder ce thème de façon globale par l'entrée du territoire, ouvre la porte à la pluridisciplinarité et à de nombreux sous-thèmes.

Ci-dessous quelques exemples de thèmes envisageables pour vos projets avec quelques pistes de travail et un avis sur les cycles. Ces thèmes et les pistes proposées ne sont bien entendu pas exhaustifs et certains thèmes peuvent sans aucun doute être combinés.

Agriculture et paysages :

L'agriculture façonne les paysages, ils peuvent être très variés et jouent un grand rôle dans la sauvegarde des habitats et des espèces. Sur ce sujet, on propose de se réapproprier les paysages proches et voir en quoi les paysages ont modelé l'agriculture et vice-versa.

Pistes : lecture de paysage, land art, croquis, l'histoire des paysages...

Cycles : 3 et 4

Alimentation humaine :

S'alimenter est un geste naturel, automatique ou presque. Pourtant, l'origine des aliments que nous consommons est rarement connue. Dans cette thématique, nous envisageons de répondre aux questions : Quel est le rôle des saisons dans l'alimentation ? ; D'où viennent les aliments que nous mangeons ? ; Comment sont-ils produits, sont-ils transformés et où sont-ils commercialisés ?

Pistes : Dégustation de produits, création de jardin, retracer la filière de ce que mangent les animaux jusqu'à la commercialisation en passant par le mode d'élevage, la transformation, l'alimentation et la santé, les produits de saison, l'impact de nos choix alimentaires sur notre quotidien...

Cycles : 3 et 4

Transformation des produits :

Cette thématique permet de découvrir comment sont « fabriqués » les aliments que nous consommons et où et comment ils sont transformés. Elle permet également d'aborder la notion de circuit de la ferme aux consommateurs via une série d'intermédiaires...

Pistes : Fabrication de farine/beurre/yaourts/autres, conception de moulin à grains, cycle de vie d'un aliment, fabrication de pain, la fourme...

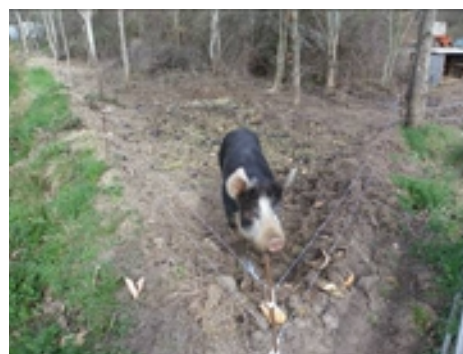
Cycles : 3 et 4

Alimentation animale :

Si l'on ne connaît pas toujours l'origine des aliments que nous consommons, l'alimentation animale est bien souvent complètement méconnue. Ici, on pourra s'intéresser aux besoins nutritifs des animaux, à l'impact potentiel de leur alimentation sur la santé du consommateur, au système de digestion des ruminants...

Pistes : nourrissage des animaux, observations de ruminants, qui mange quoi ? , D'où vient l'alimentation animale ? , les farines animales, le développement exponentiel du soja comme farine de nourrissage et ses impacts sur l'environnement, l'estive...

Cycles : 3 et 4



Filière lait :

Les vaches laitières représentent une part importante du cheptel animal sur le territoire et de nombreux produits en découlent. Il est donc intéressant de découvrir la filière lait de la région.

Pistes : De la ferme à la bouteille de lait, les normes pour le lait, les produits dérivés, la traite, goûter le lait...

Cycles : 3 et 4

Cycle de la vie animale :

L'élevage représente une partie de l'agriculture surtout sur notre territoire.

Pistes : reproduction, naissance, nourrissage des animaux, connaître les différents noms du mâle, de la femelle et des petits, principales caractéristiques du vivant, réaliser un élevage, le bien-être animal...

Cycles : 3 et 4

Cycle de la vie végétale :

Les cultures nécessitent ce qu'on appelle « de bonnes terres ». En effet, les plantes ont besoin d'un bon sol, d'eau, de soleil et parfois d'autres soins. Le but est de connaître les différentes phases du cycle de vie des plantes et leurs besoins.

Pistes : Plantations, maraîchage, jardin, adaptation au milieu, cycle de vie des végétaux, saisons, pollinisation, adaptation des intrants en fonction du cycle de vie des plantes, agriculture biologique, la question du glyphosate, les pyramides alimentaires...

Cycles : 3 et 4.

Les ovins et caprins :

Les élevages de chèvres et de moutons utilisent de manière différente les espaces agricoles.

Pistes : travail autour de la laine, le fromage de chèvre, l'entretien des espaces verts, l'élimination naturelle de la Renouée...

Cycles : 3

L'agriculture et la biodiversité :

L'agriculture, bien qu'étant une pratique initiée par l'Homme, reste importante pour le maintien des habitats (haie, mare, prairie...) et des espèces. Cette thématique permet de comprendre la place des milieux agricoles dans l'environnement et leurs impacts sur la biodiversité.

Pistes : Pièges photos pour les animaux sauvages, les différentes races à la ferme, la présence de la biodiversité à la ferme, la biodiversité des agrosystèmes, les espèces menacées et en danger, la question de l'apiculture...

Cycles : 3, 4

Lutte biologique/ auxiliaires de jardin :

La lutte biologique est l'utilisation d'organismes vivants pour prévenir ou réduire les dégâts causés par des ravageurs, soit faire appel à la nature en employant les prédateurs naturels pour combattre les ravageurs. Ce choix est souvent fait en agriculture biologique et permaculture. Cela peut être une alternative aux produits phytosanitaires.

Pistes : étude du petit peuple du jardin, chaîne alimentaire, hôtel à insectes, le rôle des vers de terre, impacts des pratiques de jardinage sur la faune, jardiner au naturel chez soi ou dans l'établissement...

Cycles : 3 et 4.



Les engrais :

Les engrais ont été et sont encore importants pour certains types d'agriculture puisqu'ils stimulent la croissance des plantes. Il existe plusieurs types d'engrais : organique ou non organique, naturel ou chimique... Le but est de comprendre à quoi sert un engrais, comment il fonctionne et s'il est toujours nécessaire (selon le niveau).

Pistes : Compostage, plantation avec et sans engrais, engrais verts, cycle de végétaux, impacts sur l'environnement...

Cycles : 3 et 4

Le machinisme agricole :

Comprendre l'importance de la terre et de ses horizons, voir l'évolution des techniques de travail du sol, faire le parallèle entre les machines agricoles et les techniques de travail de la terre.

Pistes : Voir l'évolution des « machines » (des chevaux au tracteur), et des techniques pour travailler (ou pas) la Terre ; ainsi que leurs impacts sur cette dernière.

Cycles : 3 et 4.

L'eau et l'agriculture :

L'eau est indispensable à la vie. Elle a toujours été un aspect fondamental des productions agricoles. Sa maîtrise (moulin, irrigations, puits) a permis des progrès dans le domaine agricole. Cependant si l'eau impacte l'agriculture, l'agriculture peut impacter la qualité de l'eau.

Pistes : le cycle de l'eau, la qualité de l'eau, les besoins en eau pour l'agriculture, l'impact de l'agriculture sur les milieux aquatiques, trame bleue ; l'aquaponie ...

Cycles : 3 et 4

Les pesticides :

Aujourd'hui, les pesticides et autres produits chimiques sont surveillés de près à cause de leurs impacts sur la santé humaine, des pollutions qu'ils induisent et de la perte de biodiversité. Cependant à leurs débuts, les pesticides étaient présentés comme une solution qui tenait pratiquement du miracle... Le but est ici de comprendre les avantages et inconvénients des pesticides en fonction des productions.

Pistes : Qu'est-ce qu'un pesticide, pourquoi les utilisent-on ?, agriculture biologique, les impacts sur notre alimentation, notre santé, celle de la Terre.

Cycles : 3 et 4

Les OGM :

Les Organismes Génétiquement Modifiés sont aujourd'hui un sujet de controverse important dans notre société. L'objectif est de comprendre ce qu'est un OGM, voir ses avantages et inconvénients afin que chacun puisse se forger un avis sur cette question socialement vive.

Pistes : Pourquoi ont-ils été développés, débats, jeu de rôle...

Cycles : 4

L'apiculture :

L'apiculture est une branche de l'agriculture qui consiste en l'élevage d'abeilles à miel dans le but d'exploiter les produits de la ruche, principalement le miel. L'apiculteur doit procurer un abri, des soins, et veiller sur l'environnement des colonies.

Pistes : les insectes sociaux, l'importance des pollinisateurs, cycle de vie des abeilles, les produits de la ruche, les différents types de ruches les abeilles solitaires, la disparition des abeilles et ses multiples causes, favoriser la pollinisation chez soi et dans l'établissement...

Cycles : 3 et 4.



Le bâti :

Le patrimoine bâti de nos villages témoigne des pratiques agricoles passées et de la vie dans nos campagnes. Les bâtiments ont évolué avec l'agriculture moderne.

Pistes : dessin, architecture, comparaison de l'architecture d'hier et d'aujourd'hui, SCoT.

Cycles : 3 et 4

Les petites productions diverses :

Poissons, safran, petits fruits, canards, escargots, oeufs : des petites productions de niche qui complètent l'offre de produit locaux sur le territoire. Autant de découvertes que de petits producteurs.

Pistes : Cycle de vie des poissons, des escargots, des volailles, dégustations, mini élevage en classe...

Cycles : 3

Les haies :

Les haies, les arbres isolés et lisières forestières participent à augmenter la biodiversité des écosystèmes agricoles. Outre leur rôle d'abri pour les troupeaux et de protection des sols, les haies sont un élément majeur dans les paysages.

Pistes : Trame verte, paysages, intérêt des haies, rôle des haies sur la trame bleue...

Cycles : 3 et 4

Les métiers :

Eleveur, maraîcher, apiculteur, boucher, mécanicien, commercial, conducteur d'engins, comptable, parfois même vétérinaire ; afin de mener à bien toutes ses missions, l'agriculteur doit savoir changer de casquette. Gestionnaire, cuisinier... jouent un rôle dans l'alimentation au collège.

Pistes : témoignages et rencontre d'agriculteurs, liens avec les formations...

Cycles : 3 et 4

Et tout ce que vous pouvez imaginer ...



Les programmes scolaires en lien avec « Manger Local et Bio en Haute-Loire »

Au sein des collèges de Haute-Loire, un projet pédagogique peut être mis en œuvre avec une ou plusieurs classes et des niveaux différents. Il peut aussi se réaliser avec tout autre groupe formé (un Club Nature, un Atelier écocitoyen, les éco-délégués...).

Cycle 3 (CM1, CM2 et 6ème)

Les langages pour penser et communiquer

- Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit.
- Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques
- Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages des arts et du corps.

Les méthodes et outils pour apprendre

- Avoir la capacité de coopérer en développant le travail en groupe et le travail collaboratif à l'aide des outils numériques, ainsi que la capacité de réaliser des projets.
- Se familiariser avec différentes sources documentaires, apprendre à chercher des informations et à interroger l'origine et la pertinence de ces informations dans l'univers du numérique.

La formation de la personne et du citoyen

- Réaliser des projets et participer à la vie collective de l'établissement.
- Apprendre à respecter les règles de sécurité.
- Développer la sensibilité.
- Formuler ses opinions, dans des échanges oraux.
- Développer la confiance en soi et le respect des autres.
- Comprendre la règle et le droit.
- Réaliser des projets et participer à la vie collective de l'établissement.

Les systèmes naturels et les systèmes techniques

- Respecter ses engagements, travailler en autonomie et coopérer, s'impliquer dans la vie de l'école et de la classe constituent les premiers principes de responsabilité individuelle et collective.
- Observer le réel pour que les sciences et la technologie suscitent les questionnements des élèves et la recherche de réponses.
- Observer l'environnement proche pour identifier les enjeux économiques, environnementaux, les pratiques technologiques et des processus permettant à l'être humain de répondre à ses besoins alimentaires ; le vivant pour mettre en place le concept d'évolution.
- Comprendre l'impératif d'un développement durable de l'habitation humaine de la Terre.
- Utiliser des règles de sécurité simples.
- Respecter ses engagements, travailler en autonomie et coopérer, s'impliquer dans la vie de l'école et de la classe constituent les premiers principes de responsabilité individuelle et collective.

Les représentations du monde et l'activité humaine

- Créer une culture commune et donner une place à chaque élève dans notre société et notre présent.
- Participer à la construction de l'élève en tant qu'habitant.
- Relier des questions scientifiques ou technologiques à des problèmes économiques, sociaux, culturels, environnementaux.



Cycle 4 (5ème, 4ème et 3ème)

Les langages pour penser et communiquer

- Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit.
- Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques.
- Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages des arts et du corps

Les méthodes et outils pour apprendre

- Acquérir l'apprentissage du travail coopératif et collaboratif sous toutes ses formes.
- Développer des compétences de coopération.
- Acquérir une méthode de recherche d'informations et mettre en œuvre leur exploitation dans les diverses disciplines.

La formation de la personne et du citoyen

- Exprimer sa pensée, justifier ses choix, s'insérer dans des controverses en respectant les autres ; la capacité à vivre et travailler dans un collectif.
- Evaluer de façon critique l'information et les sources d'un objet médiatique.
- Prendre de la distance et réfléchir sur ses propres habitudes et représentations.
- Evaluer l'impact des découvertes et innovations sur notre vie, notre vision du monde et notre rapport à l'environnement.
- Entrer dans des démarches de conception, de création de prototypes, dans des activités manuelles, individuelles ou collectives, des démarches de projet, d'entrepreneuriat.

Les systèmes naturels et les systèmes techniques

- Prendre conscience des risques, qu'ils soient naturels ou liés aux activités humaines, et en analyser les causes et conséquences naturelles et humaines.
- Comprendre et adopter un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et des ressources de la planète.

Les représentations du monde et l'activité humaine

- Etudier des paysages et l'espace urbain pour ouvrir des perspectives et mieux comprendre les systèmes complexes des sociétés créées par l'Homme contemporain.
- Savoir que les sciences et technologies développent une conscience historique de leur développement montrant leurs évolutions et leurs conséquences sur la société.
- Comprendre l'existence de liens étroits entre les sciences, les technologies et les sociétés.

Des opportunités pédagogiques supplémentaires : Les Parcours Citoyen, Avenir, Santé, Education artistique et culturelle

Le parcours citoyen de l'élève est inscrit dans le projet global de formation de l'élève. Il s'adresse à des citoyens en devenir qui prennent progressivement conscience de leurs droits, de leurs devoirs et de leurs responsabilités.

Adossé à l'ensemble des enseignements, en particulier l'enseignement moral et civique, l'éducation aux médias et à l'information, et participant du socle commun de connaissances, de compétences et de culture, le parcours citoyen concourt à la transmission des valeurs et principes de la République et de la vie dans les sociétés démocratiques.

Le parcours citoyen permet d'aborder les grands champs de l'éducation à la citoyenneté et notamment l'éducation au développement durable.

Mais le projet « **Manger Local et Bio en Haute-Loire** » est aussi :

- L'occasion de travailler les compétences numériques via PIX au collège et le *Brevet Informatique et Internet* (B2I au lycée) : travail avec le matériel informatique, les outils corrélés (tablettes, appareils photos, outils collaboratifs en ligne...).
- Fédérer les usagers de l'établissement autour d'un projet porteur : projet d'école, projet d'établissement, établissement en démarche globale de développement durable (E3D).



- Ce projet peut également s'inscrire dans le cadre des EPI. Exemples non exhaustifs :
 - Histoire-Géographie/Physique-chimie/SVT : *L'évolution des machines agricoles et leurs impacts sur le sol. Energie, production alimentaire, gestion et consommation de l'eau.*
 - Histoire-Géographie/Art-plastique/SVT : *Les paysages et leurs évolutions.*
 - Physique-chimie/Histoire-Géographie/Technologie : *La transformation des produits de l'agriculture grâce aux moulins.*
 - Enseignement moral et civique/Histoire-Géographie : *De la paysannerie à l'agriculture. L'agriculture et ses apports à la dynamique territoriale.*
 - SVT/Physique-chimie/Histoire : *La ressource en eau, les cultures et les élevages (irrigation, pollution et traitements, cycles chimiques...).*
 - Musique/SVT : *La communication sonore chez les animaux.*
 - HG/SVT : *Risques et changements climatiques : comment s'adapter au changement global ? Intégrer la transition écologique dans l'agriculture française. Pourquoi et comment les agriculteurs aménagent-ils le territoire ?*

I. Conseils pratiques pour un projet réussi

« Manger Local et Bio en Haute-Loire »

1. Les points clefs pour un projet réussi
2. Le cahier des charges
3. Quelles actions éducatives mettre en place ?
4. Liste non exhaustive des différentes propositions d'animations
5. Comment mettre en oeuvre le projet ? Les étapes pratiques
6. L'aide du Conseil Départemental de Haute-Loire

1. Les points clefs pour un projet réussi

« Manger Local et Bio en Haute-Loire »

Introduire des produits bio et locaux à la cantine en lien avec des actions éducatives dans un projet d'ensemble **va générer des atouts pour tous.**

Un tel projet va permettre de faire **découvrir** une alimentation bio, de qualité, garantie, avec de nouvelles saveurs, et de **sensibiliser** les élèves aux enjeux d'une alimentation responsable, équilibrée et de qualité. Elle va aussi permettre de **remettre en valeur** le savoir faire des cuisiniers et d'associer l'ensemble du personnel de l'établissement autour d'un projet pédagogique d'ensemble, et reconnu pour la formation de futurs adultes responsables.

Cela va aussi induire un certain nombre de prise de conscience et **la nécessité de certaines adaptations** ou changements dans les habitudes.

Pour qu'un tel projet soit un succès, **quelques points de repères sont donc à suivre.**

En voici **les principaux points clefs**, déduits de notre expérience et repris dans le système de niveaux de labellisation et de ses critères.

Lors du montage du projet :

L'implication et la **concertation** des différentes équipes du collège favoriseront le succès du projet, en lien avec un souci de **progressivité** dans la mise en place et les actions.

Et concrètement, un projet judicieux, c'est : Un projet sur la durée

- progressif,
- et planifié.

Des produits locaux et bio :

- régulièrement,
- de proximité,
- de saison (pour les fruits et légumes),
- adaptés à la disponibilité.

Des actions éducatives et informations, pour :

- les convives,
- l'équipe de cuisine et de gestion,
- les équipes éducatives et d'encadrement,
- les parents d'élèves.

Des actions de communication en interne et en externe

2. Le cahier des charges « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* »

Pour pouvoir bénéficier de l'accompagnement du **Conseil Départemental de Haute-Loire** et du **REN 43** pour le projet « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* », les établissements scolaires doivent **s'engager à respecter les critères de labellisation des niveaux 2 et/ou 3, à savoir :**

- Pour le Niveau 2 :

- La cuisine valorise les produits locaux et bios : chaque semaine, 2 produits locaux (dont bio-locaux) et un produit bio (dont bio-locaux) sont proposés aux convives. L'origine géographique et la qualité sont indiquées sur les menus.
- Des actions de sensibilisation à l'alimentation durable de l'ensemble des parties prenantes et des élèves sont mises en place.
- Le collège réalise le tri des déchets issus de la restauration et met en place une réflexion autour de leur valorisation.

- Pour le Niveau 3 :

- La cuisine valorise les produits locaux et bios : chaque semaine, 3 produits locaux (dont bio-locaux) et 2 produits bio (dont bio-locaux) sont proposés aux convives. L'origine géographique et la qualité sont indiquées sur les menus.
- Le collège met en œuvre en interne des actions autour de l'alimentation durable (un lien est créé entre les différentes équipes : cuisine, enseignement, vie scolaire, etc.). Ces actions sont transversales, remarquables et transférables.
- Le collège relie ses actions en faveur de l'alimentation durable à son projet plus global autour du développement durable.

3. Quelles actions éducatives mettre en place

Des actions éducatives pour la réussite du projet

Elles sont importantes **pour accompagner** le projet alimentaire « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* » et **sensibiliser** chacun aux atouts et enjeux d'une alimentation saine, de haute qualité nutritionnelle et gustative, locale et équilibrée. Elles permettent **une bonne compréhension et appropriation** de la démarche par l'ensemble des personnes concernées (élèves et adultes).

Articulation et concertation

Le projet pédagogique doit donc **être articulé** au projet alimentaire « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* » et **concerté** entre les différentes équipes de l'établissement.

Si besoin, le module " **Comment construire ensemble son projet** ", présenté dans ce guide, peut être mise en œuvre pour démarrer le projet et faciliter la concertation.

Dans ce guide nous donnons des pistes aux enseignants pour s'approprier la thématique et les rendre autonome au maximum. Cependant des professionnels de l'éducation à l'environnement peuvent vous aider lors du rencontre préalable et intervenir au sein de votre établissement.

Le REN 43 est ainsi à votre disposition pour vous aider et répondre au plus près à vos attentes.

Plusieurs angles d'approches possibles

Les actions éducatives proposées permettent d'aborder des thèmes variés, sous une ou plusieurs des **3 grandes approches possibles autour de l'agriculture** biologique et locale (en fonction de votre projet) :

- * le lien entre agriculture, alimentation, environnement, vie locale & saisonnalité
- ° l'équilibre alimentaire, la qualité nutritionnel le, le lien alimentation-santé
- ° le goût & les techniques culinaires

Des actions éducatives pour les différents publics

Il est bénéfique de prévoir des animations pédagogiques et interventions **pour tous** : à la fois les élèves, le personnel de l'établissement et les parents d'élèves, pour permettre la compréhension et la participation du plus grand nombre.

Vous trouverez, page suivante, **la liste** des différentes animations possibles par type de public, avec le(s) thème(s) et le lieu de déroulement, ainsi que la page du guide où vous aurez plus de précisions pour chacune.

Conseils concernant les actions pour les adultes du collège

En plus des propositions de **rencontres informatives** avec un intervenant « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* », présentées dans ce guide, vous pouvez les **inviter à assister à une des animations pour les élèves** (comme les visites de ferme ou les tables de découverte). Cela leur permet, en même temps, de mieux connaître les réactions des enfants. Vous pouvez aussi profiter de la venue d'un animateur « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* » pour organiser un **pot convivial en salle des professeurs** avec dégustation et discussion.

Les parents d'élèves peuvent aussi être impliqués dans la démarche. Des temps d'échanges et d'informations peuvent leur être consacrés. Des soirées conférence/débats ou des repas partagés à la cantine peuvent être organisés.

Le REN 43 et Les Pieds à Terre sont à votre disposition pour vous aider à construire votre projet.

**Les animations présentées ci-après sont données à titre d'exemple
LE PROJET DOIT S'ADAPTER A VOTRE SITUATION ET A VOS SOUHAITS
dans le cadre de la préparation pédagogique avec les animateurs intervenants**



4. Liste non-exhaustive des différentes propositions d'animations :

Ce ne sont que des exemples, chaque animation peut s'adapter spécifiquement au projet du collège et/ou de l'enseignant concerné, en étroite collaboration avec les intervenants.

Public	Lieu	Principaux Thèmes	Nom du Module	Page
Elèves	En classe	Histoire de l'évolution agricole et de l'évolution des pratiques, lien au sol * et lutte biologique °	1 – L'agriculture et les modes de production	P20
		Qualité des produits °, filière et origine*, fabrication de produits transformés (beurre, pain) et dégustation'''	2 – De la graine au panier : D'où vient ce que l'on mange ?	P20
		Développement Durable & alimentation*	3 – Des gaz à effet de serre dans mon assiette – Jeu durable : tout est lié	P21
		Outillage, mise en pratique et auxiliaires des cultures *	4 – Jardinez bio, c'est facile !	P21
	Salle du repas	Qualité des produits °, environnement*	5 - Mets ton nez dans ton assiette	P22
	Dans le collège	Produits bio, OGM, origine des aliments (du champ à la cantine), gaspillage, ressources...*	7 - Expositions « Manger Bio » et « Quand je mange, j'agis sur mon environnement »	P23
	Autour du collège	Découverte des goûts''' & environnement*	Sortie 1 - Balade assaisonnée saveurs et saisonnalité autour du collège,	P24
	Hors du collège	Techniques de jardinage bio, saisonnalité, environnement*	Sortie 2 - Visite de jardin de particulier (voisin), de jardin pédagogique, de ferme maraîchère, mis en place d'un jardin au sein ou à côté de l'établissement	P25
		Découverte de fermes (dont biologiques), animaux, cultures* et ateliers de fabrication'''	Sortie 3 - Visite de fermes	P26
	Personnel collège et/ou Parents d'élèves	Collège	Montage du projet, alimentation des jeunes, la santé°, l'environnement*	A1 - Comment construire ensemble le projet
Qualité des produits°, impacts des modes de production sur l'environnement et la santé*			A2 - Le lien entre agriculture, alimentation et santé	P28
Ferme		Découverte de fermes (dont biologiques), animaux, cultures* et ateliers de fabrication''', discussion avec l'agriculteur-trice	Rencontre à la ferme	P28

3 angles d'approche possible

* le lien entre agriculture, alimentation, environnement, vie locale & saisonnalité

° l'équilibre alimentaire, la qualité nutritionnelle, le lien alimentation-santé

''' le goût & les techniques culinaires

5. Comment mettre en oeuvre le projet ?



Les différentes étapes pratiques :

1. INFORMER & SENSIBILISER

Inform, susciter et identifier la motivation du personnel de la restauration, du personnel de direction, de la vie scolaire, des enseignants, des animateurs, des élèves ...

Prendre contact avec le REN 43, si vous souhaitez de plus amples informations.

2. S'ASSOCIER & SE REUNIR (Niveau 3)

Constituer une **équipe motivée** (principal, cuisinier, gestionnaire, enseignants, élèves, vie scolaire) qui suive le projet, et définir une personne **référente (Dès le Niveau 1)**.

Au sein du **conseil d'administration** de l'établissement : présenter le projet « **Manger Local et Bio en Haute-Loire** »

3. PREPARER

Prendre contact avec le REN 43, d'autant plus si vous démarrez votre projet « **Manger Local et Bio en Haute-Loire** ». De par son expérience, il pourra vous orienter sur les actions les plus adaptées dans votre collège.

Réunir l'équipe constituée, **faire le point et définir, avec l'aide du REN 43**, les objectifs du projet et les actions à mettre en place :

- Pour développer l'alimentation locale et bio.
- Pour impliquer les élèves, le personnel de l'établissement et les parents d'élèves.

Contacter les animateurs pour préciser vos attentes (REN 43),

Planifier les actions : réaliser et rédiger un calendrier des actions.

Identifier les ressources financières nécessaires et possibles. **Solliciter** vos partenaires.

4. AGIR

Passer à l'action !

Communiquer sur le projet en interne (parents d'élèves...), en externe (presse locale...), pour mettre en valeur vos actions et les faire connaître.

5. EVALUER

Evaluer le projet sur la durée (au minimum à chaque fin d'année scolaire) pour préparer l'année suivante et faire les éventuelles adaptations nécessaires.

Compléter la fiche bilan et l'envoyer au Département.

6. L'aide du Conseil Départemental de Haute-Loire

Le **Conseil Départemental de Haute-Loire**, en mettant à disposition des collèges un coordinateur et des animateurs du REN 43 et ses structures membres d'éducation à l'environnement (Bionheur en Herbes et Les Pieds à Terre) pour réaliser des interventions pédagogiques, aide les établissements à concevoir le volet éducatif et de sensibilisation de leur projet « **Manger Local et Bio en Haute-Loire** ».

Au sein des collèges de Haute-Loire, un projet pédagogique peut être mis en œuvre avec une ou plusieurs classes et des niveaux différents. Il peut aussi se réaliser avec tout autre groupe formé (un Club Nature, un Atelier écocitoyen, les éco-délégués...).

Pour tous les niveaux de labellisation, le Département :

- apporte son appui pour la communication sur le projet : publications Facebook, page dédiée à la démarche sur le site internet du Département, communiqués de presse, etc. ;
- propose une mise en réseau des établissements labellisés (tous niveaux confondus) : partage et capitalisation d'expériences (Notamment lors d'une journée proposée début juillet).



Les collèges labellisés :

- à un certain niveau bénéficient de l'appui du Département concernant les niveaux inférieurs ;
- peuvent utiliser le logo proposé par le Département sur l'ensemble des outils de communication qu'ils produisent autour de l'alimentation ;
- rendront une fiche bilan et fin d'année reprenant l'ensemble des actions menées au cours de l'année ;
- enverront les menus de 3 semaines de l'année, tirées au sort par le Département, ainsi que les factures des produits bio et locaux associés à ces 3 semaines.

Pour plus de renseignements, contacter par voie électronique Marine Meunier à marine.meunier@hauteloire.fr ou par courrier au Pôle territoires, collèges et développement durable.



II. Propositions d'actions éducatives auprès des élèves

1. Interventions dans les classes

Module 1 : L'agriculture et les modes de production

Module 2 : De la graine au panier (d'où vient ce que l'on mange ?)

Module 3 : Des gaz à effet de serre dans mon assiette,

Jeu durable... Je découvre que tout est lié

Module 4 : Jardinez bio c'est facile !

2. Intervention pendant le repas

Module 5 : Mets ton nez dans ton assiette !

3. Expositions

Exposition « Manger Bio »

Exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement »

4. Sortie autour du collège

Sortie 1 : Balade assaisonnée autour du collège

5. Sorties découvertes

Sortie 2 : Jardin ou ferme maraîchère

Sortie 3 : Visite de fermes



1. Interventions dans les classes



Module 1 : L'agriculture et les modes de production

Thème	Objectif	Outils
L'agriculture et les modes de production	<ul style="list-style-type: none"> - Resituer l'agriculture dans son contexte chronologique et comprendre les principales caractéristiques des différents modes de production agricoles - Comprendre le lien fondamental qu'il existe entre le sol, les plantes et les animaux. - Découvrir les modes de lutte biologique et les méthodes de culture respectueuse de l'environnement 	<p>Fred et Jamy l'agriculture bio rotation</p> <p>En image l'histoire de l'agriculture et son évolution (politique, environnemental)</p> <p>Mise en situation pour découvrir les différentes méthodes de travail en agriculture bio</p>

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS MATERIELS : une salle

MOYENS HUMAINS : un ou 2 intervenants suivant le nombre d'élèves, avec participation d'un professeur.

DUREE DE L'INTERVENTION : 2 heures

Module 2 :

De la graine au panier : D'où vient ce que l'on mange ?

Thème	Objectif	Outils
L'origine des ingrédients de notre assiette	Comprendre d'où vient ce que l'on mange : Filière et origine géographique	Analyser d'un menu type
Nos choix de consommation	<p>Découvrir différents modes de transformation</p> <p>Comprendre la notion de filières et intermédiaires</p> <p>Devenir consom'acteur (comprendre le produit, connaître les différentes façon de consommer : AMAP, marché, magasin de producteurs...).</p>	<p>Fabrication :</p> <p>De beurre (à partir de crème)</p> <p>Du pain (à partir du blé)</p> <p>Jeu des filières</p> <p>Lire une étiquette</p>

SPECIFICITE : point d'eau pour la fabrication

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS MATERIELS : une salle

MOYENS HUMAINS : un ou 2 intervenants suivant le nombre d'élèves, avec participation d'un professeur.

DUREE DE L'INTERVENTION : 1 x 3 h ou 2x 1h30

Module 3 :
Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?
Jeu durable : Je découvre que tout est lié

Thème	Objectif	Déroulement
Développement durable et alimentation Nos choix de consommation et ses répercussions sur l'homme, son environnement...	<p>Informer sur les enjeux du développement durable.</p> <p>Montrer comment l'alimentation influe sur celui-ci.</p> <p>Réflexion collective sur la mise en place de nouveaux comportements.</p> <p>Faire prendre conscience des liens entre les différentes actions de protection de l'environnement</p> <p>Permettre à l'élève de trouver la cohérence entre tous ses savoirs sur l'environnement</p>	Malle pédagogique : « Dissèque ton p'tit dèj' »

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS MATERIELS : une grande salle, malle pédagogique

MOYENS HUMAINS : un ou 2 intervenants suivant le nombre d'élèves, avec participation d'un professeur.

DUREE DE L'INTERVENTION : 2 heures ou 3 h



Module 4 :
Jardinez bio, c'est facile !

Thème	Objectif	Déroulement
« Jardiner bio, c'est facile »	<p>Découvrir les particularités du jardinage biologique</p> <p>Apprentissage de l'utilisation des outils et pratique du semis, du repiquage, du binage.</p> <p>Comprendre l'importance de la biodiversité (auxiliaire des cultures).</p> <p>Apprendre à déterminer quelques végétaux ou animaux.</p>	<p>Création un jardin d' aromatique et de quelques légumes</p> <p>Fabrication de refuge à insectes</p> <p>Réalisation d'étiquette</p>

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS MATERIELS : bac ou terrain « prêt à planter » dans l'établissement

MOYENS HUMAINS : un ou 2 intervenants suivant le nombre d'élèves, avec participation d'un professeur.

DUREE DE L'INTERVENTION : 2 ou 3 heures

2. Intervention pendant le repas

Module 5 : Mets ton nez dans ton assiette !

Pour tous les élèves demi-pensionnaires et les convives adultes.

Il paraîtrait profitable, s'ils le souhaitent, d'impliquer le chef de cuisine et son équipe au sein de cette animation en réfectoire.

Thème	Objectif	Outils
Animation pendant le repas	Prise de conscience que l'on peut s'alimenter autrement	Jeu « les deux font la paire »

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

SPECIFICITE : ce module aura lieu les jours d'introduction de produits locaux et bio à la cantine.

MOYENS HUMAINS : un à deux intervenants suivant le nombre d'élèves avec participation du personnel de l'établissement (surveillant, enseignant, CPE, documentaliste, infirmière...)

DUREE DE L'INTERVENTION : 2 heures



3. Dans le collège : Exposition

Exposition « Manger Bio »

Cette exposition comprend 7 panneaux (aux dimensions 2 m x 80 cm) pour les collégiens :

- un panneau sur " pourquoi manger bio ",
- deux panneaux sur " les principes de l'AB ",
- un panneau sur " les OGM ",
- un panneau sur " les produits bio "
- et deux panneaux sur " le parcours des aliments bio. "

Conditions de mise à disposition :

Gratuite si l'établissement vient la chercher et la rapporter à Haute-Loire Biologique (Le Puy en Velay), après réservation des dates, au préalable, auprès d'Haute-Loire Biologique.

Cette exposition peut être mise à disposition des établissements réalisant un repas bio, pour une durée de 8 à 15 jours environ.

Elle est fournie avec un livret d'accompagnement pour l'enseignant ainsi qu'un Bioquizz : un petit questionnaire que les élèves peuvent remplir en lisant l'exposition.

Cette exposition peut être placée au CDI ou dans une pièce sous surveillance.

Exposition « Quand je mange j'agis sur mon environnement »

Cette exposition est composé de 12 panneaux de 120*60 cm :

- Sommaire
- Tout est lié
- Alimentation et Santé
- Alimentation et Déchets (gaspillage alimentaire)
- Alimentation et économie sociale et solidaire
- Alimentation et agriculture
- Agriculture et aménagement du territoire
- Agriculture et biodiversité
- Agriculture et eau
- Agriculture et énergie
- Menu conventionnel
- Menu éco-conso



Cette exposition peut-être utilisée pour sensibiliser l'ensemble des publics depuis le collège.

Conditions de mise à disposition :

Gratuite si l'établissement vient la chercher et la rapporter au REN 43 (Aiguilhe), après réservation des dates, au préalable, auprès du REN 43.

Cette exposition peut être mise à disposition des établissements réalisant un repas bio, pour une durée de 8 à 15 jours environ.

Elle est fournie avec un livret d'accompagnement pour l'enseignant ainsi qu'un Bioquizz : un petit questionnaire que les élèves peuvent remplir en lisant l'exposition.

Cette exposition peut être placée au CDI ou dans une pièce sous surveillance.

4. Sortie autour du collège



Sortie 1 :

Balade assaisonnée, saveur et saisonnalité autour du collège

Thème	Objectif	Déroulement
Découverte des plantes comestibles autours du collège	Permettre au jeune de faire le lien entre alimentation et nature. Découvrir un milieu inconnu ou méconnu. Valorisation des territoires. La saisonnalité des produits.	Dégustation de confitures et de sirops Cueillette de plantes sauvages Fabrication d'une tisane ou autre suivant la cueillette Fabrication d'un calendrier à croquer Quel est le rôle des saisons dans l'alimentation ? La dissémination

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS MATERIELS : En salle et à l'extérieur

MOYENS HUMAINS : un ou 2 intervenants suivant le nombre d'élèves avec participation d'un professeur.

DUREE DE L'INTERVENTION : 3 heures ou 2 x 1h30

PERIODE : de mai à octobre

5. Sorties découvertes

Sortie 2 : Jardin ou ferme maraîchère

THEME/ACTION	OBJECTIF	Exemple de DEROULEMENT
"Du jardin à l'assiette"	Définir ensemble les grandes lignes d'une alimentation saine et équilibrée Découvrir sur le terrain la saisonnalité des produits Découvrir les pratiques liées à la production bio Déguster le repas en lui donnant notre touche personnelle	Enquête dans le jardin visité afin de repérer les particularités du jardinage biologique Classement et échanges pour aborder les notions clefs de l'alimentation saine et équilibrée A partir du menu du midi (ou d'un menu imaginaire), jeu de recherche des légumes, fruits et aromates visibles dans le jardin visité Ajout de crudités, d'aromates au repas de midi...

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS HUMAINS : un animateur, un jardinier

DUREE DES INTERVENTIONS : ½ journée par animation

SECTEUR D'INTERVENTION : animation qui se dans un jardin ou une ferme maraîchère



Sortie 3 : Visite de fermes

Plusieurs fermes accueillent régulièrement des élèves et mettent en oeuvre des animations pour faire découvrir leur production et pour certains, les spécificités de l'agriculture biologique.

Ces visites peuvent s'intégrer parfaitement dans le programme des 6^e (en particulier en Sciences et Vie de la Terre).

Ces fermes sont réparties sur tout le territoire altiligériens, et leurs productions (animales, végétales, activités de transformation du lait...) sont fonctions de leur localisation.

Certaines d'entre elles fournissent aussi régulièrement de leurs produits à des restaurants scolaires.

Les animateurs du REN 43 et des Pieds à Terre, peuvent accompagner cette visite et ainsi proposer des activités éducatives in situ en partenariat avec l'agriculteur qui accueille la visite. Cela peut aussi permettre la présence de 2 classes sur le site, pour le même transport...

EN PRATIQUE :

CAPACITE

Elles peuvent accueillir généralement entre une ou deux classes à la fois (au maximum l'équivalent d'un car) pour que l'accueil et les animations réalisés par les agriculteurs soient de qualité.

LISTE

Elle comporte les coordonnées de chaque ferme et des précisions sur les productions et conditions de visite : **à demander auprès de Haute-Loire Biologique, Bienvenue à la Ferme et Accueil Paysan.**

DUREES ET TARIFS INDICATIFS :

½ journée – Gratuit : visite et transport sont pris en charge par le Conseil Départemental de Haute-Loire. Le Département finance le transport par l'intermédiaire d'une subvention représentant 100% du coût (dans la limite de 300€).

CONSEILS POUR LA PREPARATION DE LA VISITE

- réserver à l'avance, car ces visites sont demandées et l'agriculteur a avant tout un rôle de production,
- convenir d'une pré-visite avec les agriculteurs pour bien préciser vos attentes et organiser le déroulement de la visite,
- préparer la visite avec les élèves : localisation de la ferme, préparation de questions...



III. Propositions d'actions auprès du personnel de l'établissement et/ou des parents d'élèves

Module A1 : Comment construire ensemble le projet ?
 Module A2 : Le lien entre agriculture, alimentation et santé
 Rencontres à la ferme



Module A1 : Comment construire ensemble le projet ?

THEME/ACTION	OBJECTIF	Exemple de DEROULEMENT
Introduction L'alimentation des jeunes aujourd'hui	Présenter le projet Prendre conscience de l'importance d'éduquer à la santé Analyser nos pratiques quotidiennes Réfléchir aux conséquences	Présentation, introduction, déroulement proposé Expression des représentations mentales, images, idées, questions (notées puis classées collectivement)
Quelles propositions de solutions ? Comment aller plus loin ?	Informé et se former par l'expérience de chacun et de l'intervenant Positiver pour rebondir et susciter l'envie de monter un projet ensemble	Principes de l'agriculture biologique (alimentation saine et de qualité) Impact sur l'environnement et le développement Résumé des idées et propositions de solutions Les acteurs ont-ils envie de faire un projet ensemble?
Motivation de tous les acteurs du collège : la pédagogie de projet	Motiver pour impliquer chaque catégorie d'acteurs. Former à la méthodologie de projet	Rôle et place de chacun (lever les freins) Présenter la pédagogie de projet : images, acteurs, objectifs, actions par et pour tous, moyens, réalisation, retransmission, évaluation
L'engagement collectif	Susciter et formaliser l'engagement et le démarrage du projet	Engagement de chacun, démarche collective du projet Evaluation et conclusion Pot local et biologique

PRESTATAIRE : Association d'éducation à l'environnement : Les Pieds à Terre

MOYENS HUMAINS : un intervenant, un représentant de l'établissement pour l'ensemble du module

MOYENS MATERIELS : ordinateur et vidéo-projecteur

DUREE DE L'INTERVENTION : 1 h 30 à 2 h

SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département

Module A2 :
Les liens entre agriculture, alimentation, santé et environnement

THEME/ACTION	OBJECTIF	Exemple de DEROULEMENT
Ce que je mange influence mon environnement et ma santé	Comprendre les impacts des diverses agricultures sur l'environnement	Présentation des divers types d'agricultures Connaître les spécificités de l'Agriculture Locale et Biologique Les Gaz à effet de serre dans nos assiettes Réflexion sur le rôle de consommateur Trouver ensemble quelques moyens d'agir Pot, dégustation.

PRESTATAIRE: Réseau Ecologie Nature Haute-Loire (REN 43)

MOYENS HUMAINS : un intervenant

MOYENS MATERIELS : paperboard, vidéo-projecteur, ...

DUREE DE L'INTERVENTION (pour chaque proposition): 1 heure d'exposé maximum et au moins 30 mn de discussion

SECTEUR D'INTERVENTION : tout le département

Et aussi : des Rencontres à la ferme

Le REN 43, la Chambre d'agriculture de Haute-Loire, Haute-Loire Biologique & « *Manger Local et Bio en Haute-Loire* » proposent aux cuisiniers, gestionnaires, équipes enseignantes, et/ou parents d'élèves... la visite d'une ferme fournissant les restaurants scolaires.

Cette rencontre sera l'occasion de mieux connaître et comprendre comment sont produits les aliments locaux et/ou bio, ainsi que les atouts et contraintes des producteurs.

Elle permettra aussi d'échanger sur les pratiques et besoins des restaurants scolaires en termes d'approvisionnement et de produits locaux et bio.

Ces propositions sont modulables, n'hésitez pas à contacter le REN 43 pour vous aider à organiser votre projet et vous fournir de plus amples informations ainsi que le Conseil Départemental de Haute-Loire pour vous soutenir dans vos actions !

Que ce projet vous soit des plus profitables !

A Table !

CONTACT :

Réseau Ecologie Nature 43

34 route de Roderie - 43000 AIGUILHE

07.83.67.92.10.- contact@ren43.org - www.ren43.org

IV. Outils de références et supports de communication

1. Pour les élèves

Supports écrits

Dépliants/brochures :

"Bien manger c'est facile" réalisé par le C.F.E.S (Comité Français d'Education pour la Santé), gratuit dans une quantité limitée, disponible à l'ADESSI – Education Santé Isère 23 avenue Albert 1er de Belgique 38000 Grenoble, Tel : 04 76 87 06 09.

"Comment bien manger à la cantine, la restauration scolaire en toute sécurité", *disponible à la Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.* 01 49 55 48 39 ou www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cantines.pdf

"La circulaire de l'écolier" www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm

"Manger bio une histoire à dévorer", gratuit.

"Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?", *disponible auprès du Réseau Action Climat France* RAC-Z infos@rac-f.org 2b rue Jules Ferry 93100 Montreuil

Livret « l'eau et l'agriculture » (Savoir Vert et l'Agence de l'eau Artois Picardie) :

Ce livret aborde la thématique de la gestion l'eau en agriculture et explique comment les agriculteurs respectent au mieux la qualité de l'eau et l'environnement.

Le livret se décompose en 3 parties :

- L'eau indispensable à la vie
- Gérer l'eau aujourd'hui pour demain
- Activités éducatives

Les dossiers « A la découverte des animaux de ferme » (Welfarm) :

Pour chaque animal de la ferme un dossier complet mêlant textes informatifs, lexique, bibliographie, prolongements pédagogiques et pistes pour l'approfondissement à destination des enseignants. Des « dossiers enfants » illustrés et accompagnés de jeux utilisables dès le cycle 2 et des « fiches élèves » adaptées au cycle 3 permettent d'aborder les thèmes de façon éducative et ludique.

Classeur « A la découverte des produits d'Auvergne » (Chambre d'agriculture Auvergne) :

Ce classeur contient des fiches d'activités possibles et des fiches sur les produits régionaux (lentilles, bleu d'auvergne, ail...). Il comprend également un CD qui présente ces produits.

Le kit pédagogique de sensibilisation à l'agriculture biologique (Agence bio) :

Ce kit vise à apporter aux enseignants et animateurs un support pour faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation respectueux de l'environnement (agriculture biologique), du bien-être animal et de la biodiversité.

Il est composé :

- De fiches d'activités pour les élèves et de trois posters expliquant les caractéristiques de l'agriculture biologique par des exemples qui conduiront les élèves à la réflexion, à la mobilisation et à l'enrichissement de leurs connaissances.
- D'un guide d'animation qui offre des informations complètes sur l'agriculture biologique et une proposition de progression pédagogique.

Livres

« **La santé vient en mangeant** » réalisé par l'I.N.P.E.S (Institut National de la Pédagogie et de l'Education à la Santé), disponible à l'ADESSI –Education Santé Isère

« **L'agriculture biologique** », de Catherine De Silguy, collection Que sais-je ?

« **Révélation gastronomiques** », de This Hervé, Edition Belin.

« **Le goût et l'odorat** », Edition Albin Michel.

« **Poèmes à dire et à manger** », de Brami E. et Houdart E., Edition Seuil

« **Léo cuistot écolo** » histoire et livre de recettes, Edition Terre Vivante

« **Jardin en herbes** » propose une multitude d'atelier sur le thème du jardin, Association Oxalis Edition Croquant.

« **Une ferme** » de Philippe Dumas :

Croquis et petit texte sur le déroulement d'une journée à la ferme d'autrefois.

« **Je mange écolo pour ma santé et ma planète** » de Chloé Laborde :

Résumé : « Les Pieds sur Terre. Pour le développement durable ! Une série sur la maison, l'école, l'alimentation... qui familiarise l'enfant avec le développement durable. Il n'est plus seulement question d'environnement ; ces albums prennent aussi en compte les dimensions de santé, de solidarité et de citoyenneté. L'enfant retrouve les petits gestes pour satisfaire ses besoins présents sans mettre en danger le monde des générations futures.

« **La Vache** » d'Antoine Thibouméry :

Ce livre retrace l'histoire de la vache de l'aurochs aux familles d'aujourd'hui, une partie est consacrée au lait et ses dérivés et une autre sur la viande.

« **Jardiner Bio c'est rigolo** » (Terre vivante) :

Ce livre pour enfants explique comment créer un jardin bio en choisissant et organisant les espèces à planter. Il explique également comment faire de l'engrais et des traitements naturels.

« **La fabrique des tracteurs : un livre animé** » de Steve Augarde et Elinor Bagenal :

Un livre pour enfants avec des languettes à tirer pour construire les tracteurs et découvrir les différentes parties qui le composent.

« **Comprendre un paysage : guide pratique de recherche** » de B. Lizet et F. de Ravignan :

Un livre qui décrit ce qu'il faut regarder dans une étude de paysage. Il permet de réfléchir au lien entre le paysage et les activités d'un territoire.

Supports multimédia :

Jeu de l'oie sur l'agriculture (AFICAR) :

On peut y jouer jusqu'à quatre équipes. Le principe est simple : on lance un dé virtuel, notre pion avance sur le jeu, et une question sur l'agriculture est posée. Si on répond bien, on peut rejouer et continuer la partie, tout en apprenant sur l'agriculture.

Kit pédagogique numérique « découvrir le monde agricole » fnsea-onisep (fnsea) :

Ce kit invite les élèves à explorer un secteur d'activités souvent méconnu et bouscule les idées reçues sur le monde agricole. Seront ainsi abordés :

- la place des femmes,
- les nombreux recrutements à court et moyen termes,
- la forte élévation du niveau de qualification et de compétences,
- la prise en compte du développement durable...

Le jeu interactif « découvrir l'exploitation agricole » (fnsea) :

Le jeu pédagogique « découvrir l'exploitation agricole » est un support informatique ludique destiné à faire découvrir le fonctionnement d'une exploitation agricole. A travers ce support les jeunes sont amenés à :

- comprendre le fonctionnement d'une entreprise agricole,
- découvrir les principaux métiers de l'agriculture,
- appréhender le lien entre métier et formation,
- découvrir le rôle des agriculteurs dans l'environnement et l'importance de la sécurité au sein de l'exploitation agricole.

CD Roms

"Le goût et les 5 sens", Edition Odile Jacob.

Vidéos

"Pour nourrir les hommes", 4 cassettes, de Roland et Baruch, La cinquième, disponible au C.R.D.P.

"Limites de recherches : l'impossible physiologie du goût : les bactéries font de la résistance", de Tourancheau P., La cinquième.

"Patate ou le jardin potager", *disponible à Folimage 6 allée Jean Bertin 26000 Valence*, Tel : 04 75 78 48 68.

« Le bonheur était dans le pré » (Salamandrefilms) :

Le destin du tarier des prés, un petit oiseau en voie de disparition, croise intimement celui des paysans eux-mêmes menacés par des impératifs économiques.

« Les 4 saisons de la ferme » (Canopé) :

Ce DVD constitue un outil d'apprentissage pour découvrir le monde végétal et le monde animal au travers des activités humaines que sont l'agriculture et l'élevage. La ferme est explorée en quatre volets : « La ferme au fil des saisons » : un film sur les activités agricoles tout au long de l'année ; « La France agricole » : quatre films sur la vie de la ferme à différentes époques (années 1930, 1960 et aujourd'hui) ; « Du champ à la table » : deux films sur la fabrication du pain et du fromage ; « La planète agricole » : quatre films sur les caractéristiques de l'agriculture en Inde, en Chine, dans les plaines américaines et au Sahel.

L'exposition et le film « Nourrir l'humanité avec humanité : quelle agriculture pour demain ? » (Welfarm) :

Ces supports traitent des questions suivantes :

- Pouvons-nous maintenir durablement l'élevage industriel ?
- Quelles sont les conditions d'élevage les plus équitables et les plus justes pour les animaux ?
- Comment reconnaître les produits provenant des élevages respectueux du bien-être des animaux ?

« Bio Attitude sans béatitude » (PNR Scarpe-Escaut) :

Résumé du film : la surexploitation des surfaces cultivables a appauvri les ressources de notre planète. Pesticides, engrais et farines animales ont contaminé nos aliments. Pourtant, quelques agriculteurs et éleveurs "bio", ou "biodynamiques" résistent en pratiquant des techniques d'exploitation différentes. Sans passéisme ni béatitude, ce film nous emmène à la découverte de cette production alternative. (Public 15/18 ans)

Kit pédagogique « Il était une fois la PAC » (Passions céréales) :

Ce support contient un CD et un DVD présentant la PAC. Cet outil a pour objectifs de :

- Fournir aux enseignants des supports très divers : fiches d'activités, débats d'idées, témoignages, articles de presse, illustrations animées, cartes et documents historiques.
- Travailler avec des niveaux de classe très hétérogènes (collège et lycée).
- Proposer des activités en adéquation avec les nouveaux programmes

Supports pédagogiques :

Exposition "Manger BIO":

7 panneaux dimension (2mx80cm) pour les collégiens : un panneau sur " pourquoi manger bio ", deux panneaux sur " les principes de l'AB ", un panneau sur " les OGM ", un panneau sur " les produits bio " et deux panneaux sur " le parcours des aliments bio. "

Exposition « Les auxiliaires de jardin » (Vétagro Sup) :

Panneaux illustrant la lutte biologique par les auxiliaires de jardin, principe parfois utilisé en agriculture notamment biologique.

Panneaux « Tout un foin de la fourche à la fourchette » (Réseau Drômois d'Education à l'Environnement) :

Exposition sous forme de BD qui vise à :

- Expliquer au consommateur qu'il est possible de jouer sur la vie de son territoire, de participer au maintien d'une agriculture locale, en consommant des produits locaux.
- Faire prendre conscience que le pouvoir d'achat est un acte fort pour le soutien de l'agriculture drômoise.
- Expliquer au grand public les difficultés qu'a un agriculteur pour s'installer en abordant le parcours à l'installation et l'obtention d'un permis de construire, et la problématique de l'accès au foncier.

Mallette pédagogique : "Le commerce équitable" réalisée par Artisans du Monde

"Jeu de la consommation", disponible au Réseau Ecole et Nature, Espace République, 20 rue de la République 34000 Montpellier Tel : 04 67 06 18 70.

Affiches : "La santé dans l'assiette" et "le goût" : format 115x65 cm, gratuite dans une quantité limitée, disponible à l'ADESSI – Education Santé Isère.

Enquêtes d'agriculture : une mallette pédagogique (FRCIVAM Languedoc-Roussillon) :

Cette mallette pédagogique présente diverses activités organisées autour de 5 thématiques : métiers et savoir-faire, alimentation, découvertes sensorielles, cycle de vie des produits, la ferme et son environnement.

- Les 1001 casquettes de l'agriculteur (découvrir les métiers et savoir-faire en agriculture),
- Bien et bon manger à la ferme (comprendre les bienfaits d'une alimentation diversifiée),
- Découvertes sensorielles (percevoir la ferme avec ses 5 sens),
- Cycle des productions et des saisons (suivre le cycle de vie des produits, du champ à l'assiette),
- La ferme dans son territoire (comprendre comment la ferme est liée à son environnement).

Enquêtes de la bio (CIVAM) :

Cette mallette regroupe des activités spécifiques pour sensibiliser le public à l'agriculture bio au travers de thèmes transversaux comme l'eau, la biodiversité, le sol...Elles s'inscrivent dans la continuité de l'outil pédagogique "Enquête d'agriculture". Pour la compléter vous pouvez télécharger le « livret des activités », des schémas explicatifs et plusieurs diaporamas.

Mallette ludobio (Association Bio consomm'acteur) :

Cette mallette comprend :

- Le jeu des 4 saisons est un jeu de cartes de reconnaissance et classement des fruits et légumes par saison
- Le jeu des 5 sens est un jeu de reconnaissance sensorielle des végétaux
- Le jeu de la fraise est un jeu de l'oie pour aborder le parcours d'un fruit, du champ à l'assiette
- Le jeu de l'assiette est un jeu de puzzles sur l'équilibre alimentaire
- Le jeu des animaux est un jeu de cartes sur le bien-être animal
- Le manuel d'utilisation pour animer les jeux et transmettre les principaux messages clés
- 16 fiches informatives (plantes et animaux)
- 1 fiche règle du jeu
- 120 cartes : 2 séries de 52 cartes questions et 2 séries de 8 cartes animaux

Malle pédagogique « Bio appétit » (GAB72) :

La malle pédagogique "Bio-Appétit" renferme 6 modules pédagogiques pour un parcours à travers l'agriculture, l'environnement et l'alimentation.

- Identifier les mécanismes qui régissent les lois de la nature
- Comprendre les différentes méthodes de production et leur évolution
- Connaître les conséquences des pratiques agricoles sur l'environnement
- Connaître les effets de l'alimentation sur la santé
- Evoquer les enjeux des échanges commerciaux Nord/Sud
- Approcher les alternatives à l'agriculture intensive

Malle pédagogique « Léo et la terre » (Les chemins de la santé) :

Cette malle contient un guide pour l'enseignant, un livret pour les élèves, une frise décorative et un jeu collectif. Cette mallette permet un travail sur les thèmes : de la terre à cultiver, de la terre pour vivre, de la terre pour se nourrir, de la terre pour grandir et de la terre à partager. Pour les CE2, CM1, CM2.

Jeux

Coffret jeu éducatif : Les plantes pour nourrir les animaux d'élevage (semencemag) :

Ce jeu met les joueurs dans la peau d'un éleveur qui doit nourrir ses animaux : des porcs, des vaches, des moutons, des chèvres, des lapins, des canards et des poules. En début de partie, les 12 boîtes de graines sont placées au centre du plateau, sur les cases graines. En répondant à des questions sous forme de quizz, chaque équipe tentera de les mettre dans son camp, sur les cases plantes. Ces boîtes gagnées leur permettront, selon des critères précis, de poser sur le plateau leurs cartes "animal" et de gagner la partie. Mais des cartes bonus/malus viendront bouleverser leurs stratégies...

Jeu de la banane : jeu de rôle sur la consommation responsable (Réseau Education au Développement) :

Ce jeu est un outil de sensibilisation aux réalités qui existent derrière nos achats de produits tropicaux. Son but est de sensibiliser au développement des relations économiques et commerciales entre les pays du Nord et les pays du Sud, expliquer le rôle des différents acteurs intervenant dans un modèle de production et d'échanges, se familiariser avec les différents acteurs impliqués dans les échanges, en particulier les acteurs sociaux tels que les syndicats, les ONG.

Fiches d'activités : L'agriculture tout un monde de métiers (ONISEP) :

Ces fiches d'activités permettent de situer le niveau des élèves avec des questionnaires vrai/faux et des mots à relier.

Jeu Vrai/Faux (PNR Scarpe-Escout) :

Le jeu se présente sous forme de cartes utilisées par l'animateur. Chaque carte comporte une question (exemple : "Manger bio, c'est manger végétarien : vrai ou faux ?" ou "La bio, c'est l'agriculture de nos ancêtres : vrai ou faux ?"), qui sera posée à l'assemblée. Un débat peut alors être organisé autour de chacune de ces questions.

Le jeu du commerce mondial (Afric'Impact) :

L'objectif est de sensibiliser aux questions du commerce mondial et des échanges internationaux. Ce jeu dure environ 2 heures (incluant toutes les étapes du jeu), de 12 à 30 participants (maximum). À partir de 15 ans.

Le jeu des 7 familles des animaux de la ferme (Welfarm) :

Le jeu des 7 familles des animaux de la ferme permet d'apprécier les connaissances préalables des élèves, et de dresser l'inventaire des animaux présents sur une ferme d'autrefois. Il vise particulièrement à acquérir et à pratiquer le vocabulaire de la ferme et de ses animaux, de leurs noms à leur mode de vie, en passant par leur régime alimentaire (herbivore, omnivore, granivore...)

Jeu du cacao : jeu de rôle sur la consommation responsable (Réseau Education au Développement) :

Ce jeu a pour objectif de sensibiliser les plus jeunes aux réalités qui existent derrière nos achats de produits du Sud. Il permet de découvrir le cacao, les différentes façons de le produire et de le transformer en chocolat, d'aborder la notion de label social et environnemental.

2. Pour les adultes

Supports de communication

Affiche 60x80 cm sur l'opération « Manger Bio et Autrement à la cantine » à mettre dans la salle de restauration ou dans l'établissement.

Plaquette d'information sur l'opération « Manger Bio et Autrement à la cantine ».

Plaquette « L'équilibre alimentaire n'en faites pas tout un plat » réalisée par le Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles disponible gratuitement sur commande sur le site www.cerin.org

Supports écrits

Livres

Sur l'agriculture biologique et l'environnement :

"Produits bio mode d'emploi", document du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, gratuit dans une quantité limitée, *disponible sur le site de l'Agence Bio*

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/produitsbiomodemploi.pdf>.

"Les produits bio de la terre à l'assiette", collection Manger autrement, Edition : la plage.

"L'agriculture biologique", de Catherine De Silguy, collection Que sais-je.

"L'agriculture biologique, des techniques efficaces et non polluantes", de Catherine De Silguy, Edition : Terre Vivante.

"Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ?", de C. Aubert et B. Leclerc, Edition Terre Vivante.

"Pesticides, le piège se referme", de François Veillerette Edition Terre Vivante.

"Pesticides : révélations sur un scandale français" / Fabrice Nicolino et François Veillerette. Edition : Fayard, 2007. 384 p.

Sur l'alimentation :

"La cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprises", de René Augier et Jean Montagard, Edition : Jean Pierre Taillander.

"Manger autrement", du Docteur Jean Michel Lecerf, Edition : Institut Pasteur de Lille.

"Changer d'alimentation, prévention des cancers, faut il manger bio ?", du Professeur Henri Joyeux.

"Ces aliments qui nous protègent", de K. Dittich et C. Leitzmann, Edition Terre Vivante.

"Soyons moins lait", du Dr N. Le Berre, Edition Terre Vivante.

"La cuisine saine des quatre saisons", ouvrage collectif, Edition Terre Vivante.

"La nouvelle assiette, les céréales au menu", de C. Aubert, Edition Terre Vivante.

"La santé vient en mangeant", de l'I.N.P.E.S (Institut National de Pédagogie et d'Education à la Santé).

"Manger bio, c'est pas du luxe" / Lylian Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.

Sur la restauration collective :

Guide UNAF "Changer le restaurant de l'école : pourquoi et comment ?", accessible en ligne uniquement <http://www.unaf.fr/spip.php?article323>.

"Votre enfant mange à la cantine", de INC 60 millions de consommateurs, gratuit dans une quantité limitée, disponible sur le site http://www.inc60.fr/images_publications/tout-s.pdf.

Magazines et lettres d'information

La lettre "bio & plus" : bulletin de liaison mensuel des sites "Manger BIO", se compose des rubriques suivantes : interviews, réponses de la bio, actu bio, 10 jours de menu, prolonger les menus... Abonnement de 31€ par an, contacter Un Plus Bio Domaine de Puechelong 30610 St Nazaire des Gardies Tel : 04 66 77 35 51.

Alimentation et pesticides, dossier thématique restauration collective bio. Un Plus Bio, Avril 2007.

Supports multimédia

Sites Internet :

Sur la restauration collective biologique

en général : <http://www.unplusbio.org>

en France : <http://www.repasbio.org>

en Rhône Alpes : <http://mangerbio.hautefort.com>

sur l'ADABio : www.adabio.com

Sur l'agriculture et alimentation biologique :

www.fnab.org

<http://www.bio.rhone-alpes.org/>

www.pesticides-non-merci.com

www.biorganic.mag.com

www.agriculturebio.com

www.bio-attitude.com

<http://infogm.org>

Sur l'alimentation :

www.inpes.sante.fr

www.craes-crips.org

www.cerin.org

Vidéos

DVD " Pesticides...non merci, dangers et alternatives ", durée 45 mn + les bonus (interviews).

"Main basse sur les gènes", production : Office National du Film du Canada

"L'assiette de tous les dangers" (la filière viande : qualité, traçabilité), distribuée par l'A.D.A.V, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tel :01 43 49 10 02.

"L'île aux fleurs", distribuée par l'ADAV, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tél : 01 43 49 10 02.

"Cultivons la Terre", d'Honorine PERINO, produit par Rés-OGM Info. Durée 1h30 en 11 séquences

" Nos enfants nous accuserons " de Jean Paul Jaud 1h 47min.

Guides pratiques

"Pourquoi introduire la bio en restauration collective", 15 p. FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

"Pourquoi Manger Bio, un dossier à croquer au plus tôt", document de synthèse sur l'agriculture et l'alimentation biologiques, 11 p, réalisé en 2005.

Guide pratique – Introduction d'aliments biologiques en restauration collective au travers des marchés publics, CORABIO, mars 2005, 16 p.

*Ce guide pédagogique « **MANGER LOCAL ET BIO EN HAUTE-LOIRE** » a été réalisé par le Réseau Ecologie Nature Haute-Loire (REN 43) en partenariat avec le Conseil départemental de Haute-Loire.*

Il a été notamment inspiré du projet éducatif « Mon Voisin Paysan » porté par le Parc Naturel Régional Livradois-Forez et du « Guide pour Agir » de l'opération « Manger Bio et Autrement » proposée par le Conseil Départemental de l'Isère en partenariat avec l'ADABIO.

Photos : Renaud Daumas – REN 43