



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

OFFRE ÉDUCATIVE ET PÉDAGOGIQUE EN PAYS DE LANGRES

Édition
2021

ACCOMPAGNEMENT
AU CHANGEMENT ALIMENTAIRE



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**



OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE



■ ÉDITO



Monsieur Eric DARBOT
Président du PETR du Pays de Langres



Madame Patricia ANDRIOT
*Référente élue en charge
de l'alimentation au PETR
du Pays de Langres*

On le pressentait avant la crise sanitaire ; c'est une évidence aujourd'hui : **la question de l'alimentation devient une question de territoire** ou plus exactement, cela devient un sujet qui relève de la compétence des collectivités locales. Et c'est nouveau. La question du comment se nourrir relevait soit de l'Etat ou de l'Europe avec la PAC pour son volet production, soit des autorités sanitaires pour le volet santé.

Poser cette question au niveau du bassin de vie, c'est poursuivre trois objectifs :

- faire en sorte que chacun, quel que soit son revenu, son âge, puisse bien se nourrir et puisse avoir accès à des produits locaux de qualité (environnementale, sanitaire et de goût).
- faire en sorte que ce qui est produit sur notre territoire, rémunère d'abord ceux qui produisent localement, faire en sorte que la valeur ajoutée due reste sur place et ne rémunère pas principalement des investisseurs voir des spéculateurs qui n'ont pas de prise sur nos vies.
- enfin, c'est aussi se poser la question de l'impact environnemental de ce qu'on mange : en termes de bilan carbone (et donc réduire les transports de marchandise) mais aussi en termes d'impacts sur les ressources naturelles qui font notre territoire. L'eau, Les paysages, la biodiversité sont notre richesse et nous devons les préserver.

Conduire un projet alimentaire territorial, c'est répondre à toutes ces questions à la fois. C'est donc bien une volonté politique, mais aussi des actions concrètes à mener pour faciliter au quotidien la vie de nos producteurs, des professionnels qui alimentent nos enfants, des agents de collectivités qui organisent tout ce processus.

Nous nous félicitons du fait que le PETR se soit emparé de cette question, au même titre que les Communautés de communes du Pays de Langres : Communauté de communes Auberive, Vingeanne et Montsaigeonnais • Communauté de communes du Grand Langres • Communauté de communes des Savoir-Faire. Nous nous félicitons aussi et surtout du dynamisme des acteurs locaux qui ont su nous montrer la voie, nous aiguiller pour que le politique s'en empare et que des initiatives locales, avant-gardistes deviennent un projet de territoire, devienne une pratique quotidienne et accessible à tous.

Territoire agricole par essence, reconquérir des marges, consolider les revenus agricoles, notamment de ceux qui prennent le risque de se diversifier, d'investir localement pour transformer et distribuer leurs produits sur le territoire, est un enjeu essentiel. Ce catalogue veut contribuer à faire connaître toutes ces initiatives, à les partager, à les promouvoir pour qu'elles essaient, qu'elles cristallisent et qu'elles alimentent nos habitants !

SOMMAIRE

Édito.....	3
Éducation alimentaire mode d'emploi.....	7
L'offre éducative du territoire.....	8
Séjours éducatifs « Alimentation durable »	
Offre de la Maison de Courcelles.....	9
Séjours de découvertes, cycles éducatifs et journées de découvertes « Alimentation durable »	10
Cycles éducatifs « Alimentation durable »	
Offre de l'association Natur'ailes.....	13
Éducation au goût par les 5 sens	15
Cycle 1 • Maternelle 3 à 5 ans PS/MS/GS	
Tous les goûts sont dans la nature	16
Cycle 2 • Élémentaire 6 à 8 ans CE1/CE2	
Sauve la planète avec ton assiette !	17
Cycle 3 • Élémentaire/Collège 9 à 11 ans CM1/CM2/6 ^e	
Sauve la planète avec ton assiette ! Approfondissement	18
Cycle 4 • Collège 12 à 15 ans 5 ^e /4 ^e /3 ^e	
À vos fourchettes, écocitoyens !	19
Lycée • Seconde, Première & Terminale 16/18 ans	
Offre du CIN d'Auberive.....	21
Du champ à l'assiette ! Le lien entre agriculture et alimentation	22
Dans mon assiette ...et après ? Le lien entre mon alimentation, le gaspillage alimentaire et la production des déchets	23
Se nourrir au temps de la préhistoire !	24
Explorons le potager !	25

Formation professionnelle	
Offre du GIE Ô Palais des Fées.....	27
Transformation alimentaire (restauration à la ferme, conserverie)	
Confection de repas végétariens en restauration collective	27
Offre de la Maison de Courcelles	28
Place de l'enfant en restauration collective	28
Offre du Collège de Prauthoy.....	30
Comment construire un projet autour de l'alimentation durable ?	30
Présentation des opérateurs du territoire.....	33
L'association Natur'Ailes	34
Le GIE Ô Palais des Fées	35
La Maison de Courcelles	36
Le Collège de Prauthoy - Les Vignes du Crey	37
Le Centre d'Initiation à la Nature d'Auberive (CIN) Ligue de l'Enseignement	38
Les Annexes.....	40
Annexe 1 • Loi EGAlim	
Les Changements pour la Restauration Collective.....	42
Annexe 2 • Calendrier de saisonnalité des fruits & légumes	44
Annexe 3 • Focus sur les objectifs de développement durable Agenda 2030	46



■ ÉDUCATION ALIMENTAIRE

MODE D'EMPLOI

Le Projet alimentaire territorial (PAT) du Pays de Langres vise à assurer l'accès pour tous à une alimentation saine, diversifiée et de qualité, produite localement et pouvant être accessible en circuits courts.

Le Pôle d'Équilibre Territorial Rural (PETR) du Pays de Langres, porteur du PAT, souhaite dynamiser l'éducation alimentaire proposée par les acteurs locaux de l'Éducation à l'Environnement, en direction particulièrement des scolaires.

L'enjeu de ce document est de développer plus largement des actions éducatives "alimentation durable" au sein des établissements scolaires et extra-scolaires (accueils de loisirs - séjours organisés par les collectivités ou associations du territoire).

Les opérateurs éducatifs restent à votre disposition.

Pour mieux répondre à vos besoins et aux projets envisagés, les programmes éducatifs se déclinent en plusieurs modes d'intervention :

- **Séjours éducatifs** - avec nuitées ;
- **Cycles éducatifs** - se déroulant sur plusieurs séquences distinctes ;
- Séquences de **Formation professionnelle** s'adressant plus particulièrement aux personnels de cuisine et d'encadrement des temps méridiens.

D'autres opérateurs éducatifs locaux interviennent également à vos côtés sans pour autant faire partie aujourd'hui de ce recensement des ressources. Aussi, ce catalogue sera mis à jour chaque année et permettra de compléter l'offre et d'enrichir la diversité des interventions éducatives, contribuant à répondre aux enjeux de l'alimentation durable, saine et accessible en Pays de Langres.

Pour toutes demandes de renseignements et inscriptions, n'hésitez pas à contacter directement l'opérateur éducatif référencé.



L'OFFRE ÉDUCATIVE DU TERRITOIRE





■ SÉJOURS ÉDUCATIFS

« ALIMENTATION DURABLE »

■ OFFRE DE LA MAISON DE COURCELLES

Association de jeunesse et d'éducation populaire s'inscrivant dans une démarche d'économie sociale et solidaire, la Maison de Courcelles coordonne toute l'année des projets à destination d'enfants, de jeunes et d'adultes notamment au travers de séjours de vacances et de classes de découvertes. Les thématiques sont aussi variées que culturelles, artistiques, éducation à notre environnement, les propositions sont adaptées en fonction des souhaits des visiteurs.

Depuis plusieurs années, l'association souhaite allier à la réflexion une démarche d'action concrète pour la mise en place d'un véritable projet alimentaire.

Ce projet se veut celui d'intégrer au-delà d'une alimentation de qualité, des synergies avec des producteurs locaux partenaires et des habitudes de fonctionnements plus vertueuses.

De fait, dans le quotidien, le public accueilli bénéficie d'un projet alimentaire qui prend en compte les notions de qualité des produits et de leur production, de saisonnalité des approvisionnements, en faisant notamment des choix tels que :

■ **Permettre l'installation d'un Boulanger en bio** qui fournit notamment la Maison de Courcelles (et de fait les restaurations scolaires de Saint Loup sur Aujon et Auberive) :

- En réhabilitant totalement l'ancien four à bois pour reconstruire un fournil traditionnel sol romaine, où Adrien cuit un pain bio au levain naturel et farines de blés anciens produites localement.

■ **Mettre en place un rucher pédagogique** au sein du parc de la Maison, d'où proviennent les produits de la ruche utilisés en cuisine ; en partenariat étroit avec Cécile, apicultrice en conversion Bio :

- En accompagnant aussi économiquement la mise en place du Conservatoire de l'abeille noire locale, en milieu forestier, en cœur de Parc National.

■ **Proposer des espaces pédagogiques de jardinage, de sensibilisation à la nature, aux sens et particulièrement au goût :**

- En utilisant des espaces de culture de plantes aromatiques, de légumes, de petits fruits ou de fleurs.
- En permettant la visite active des jardins du maraicher bio, d'où viennent les légumes cuisinés.

■ **Permettre une cuisine de qualité, réalisée par une équipe sensibilisée et sensibles aux enjeux des temps de repas :**

- En permettant une flexibilité quant à l'offre de menu dépendamment de la saisonnalité, des réalités agricoles locales, etc.
- En accompagnant les salariés dans la possibilité de d'offrir cette qualité de repas (prise en compte des temps d'épluchage, recettes adaptées etc.).

L'« alimentation durable » se veut donc une notion transversale au sein de chaque séjour, cependant nous pouvons articuler les journées autour de divers ateliers à organiser avec nos partenaires et/ou nos espaces spécifiques de boulangerie, rucher, jardins.

■ SÉJOURS DE DÉCOUVERTE, CYCLE ÉDUCATIFS ET JOURNÉES DE DÉCOUVERTE « ALIMENTATION DURABLE »

À destination des publics scolaires, mais pas seulement, tout public bienvenu.
Contenus adaptés à l'âge et aux personnes accueillies.

Différentes modalités possibles sur place à la Maison de Courcelles

- Séjours avec hébergement de 3, 4 ou 5 jours
- Cycle de plusieurs fois 1 journée
- Découvertes à la journée

Les contenus s'articuleront autour de la demande des enseignants/ encadrants, avec un travail en amont précis pour y répondre.

En fonction de vos attentes pédagogiques, il est possible de composer son séjour en choisissant les ateliers parmi cette liste non-exhaustive de thématiques qui peuvent être abordées.

Nous contacter, nous montons le projet ensemble.



Conditions d'accès

À destination des publics scolaires, mais pas seulement, tout public bienvenu.
Accueil et activités à la Maison de Courcelles pour 1, 2, 3, 4, 5 jours.

Tarifs

Contactez la structure.



<p>AU JARDIN</p> 	<p>Objectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir ou approfondir une expérience de jardinage écologique. • Les chaînes alimentaires au jardin ; la pollinisation et les graines ; Le compagnonnage naturel et la biodiversité (cultures associées et synergies dans la nature). • Installer un petit potager à l'école ou à la maison.
	<p>Ateliers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exploration de la nature et du jardin au travers d'espaces pédagogiques et/ou professionnels. • Observer, toucher, sentir et goûter les plantes potagères. • S'essayer aux pratiques de jardinage, du travail du sol à la récolte, en passant par les semis, les plantations, etc. • Identifier, découvrir et connaître différents légumes ; S'appropriier des notions de rythmes, de saisons, d'environnement.
<p>AU RUCHER</p> 	<p>Objectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faire connaissance avec l'insecte fabuleux : l'abeille et l'organisation de la colonie. • Reconnaître les différents habitants de la ruche et leurs fonctions ; Comprendre la pollinisation. • S'approprier les notions d'interdépendance entre les aliments que nous mangeons et le travail des pollinisateurs. • Faire connaissance et comprendre le travail de l'apiculteur. • Découvrir et déguster le miel (sa composition et élaboration, ses bienfaits, ses multiples variétés, etc.). • Connaître les autres produits de la ruche : pollen, propolis, venin, etc.
	<p>Ateliers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir une ruche et apprendre à manipuler les cadres en douceur et à interpréter le langage des abeilles. • Observer le travail des abeilles in situ : sur les fleurs des arbres fruitiers du parc, dans les jardins et les serres du maraîcher, et puis un peu plus loin : dans la forêt environnante. • Observer les grains de pollen s'agglutiner sur les pattes et le corps des pollinisateurs et voir ces grains être disséminés de fleurs en fleurs. Mieux connaître ces fleurs mellifères. • Réaliser un herbier des fleurs préférées des abeilles. • Participer aux différents travaux apicoles selon la saison : nourrir, soigner, récolter (faire une « levée » et extraire), élever, etc. • Identifier les outils de l'apiculteur et construire une ruche. • Confectionner des pâtisseries et confiseries au miel ; Travailler la cire en réalisant divers objets (bougies, bee wrap, etc.). <p>Nota bene : nous avons le matériel et les vêtements apicoles nécessaires à ces ateliers avec des enfants ; nous organisons des sous-groupes.</p>
<p>À LA BOULANGERIE</p> 	<p>Objectifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les céréales, l'histoire du pain. • Observer les gestes techniques du boulanger. • Découvrir la cuisson au feu de bois.
	<p>Ateliers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de farine. • Découvrir et exécuter les gestes de l'artisan (pétrir, façonner, etc.). • Fabrication de produits boulangers • Vivre un temps de cuisson, etc. et déguster.





■ CYCLES ÉDUCATIFS

« ALIMENTATION DURABLE »

■ OFFRE DE L'ASSOCIATION NATUR'AILES

■ PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT, CELA COMMENCE PAR DES GESTES SIMPLES DU QUOTIDIEN ET TOUT D'ABORD PAR NOTRE ALIMENTATION.

Spécialistes locaux de l'éducation à l'environnement, par le biais du jardinage écologique, de la biodiversité et de l'art avec la nature ; mais aussi férus d'alimentation saine et de produits locaux et de saison, nous sommes à la fois animateurs de l'association Natur'ailes, et en parallèle agriculteurs biologiques, producteurs et transformateurs professionnels de plantes aromatiques, fruits et légumes. Nous accueillons chaque année plusieurs écoles et CLSH sur nos sites pédagogiques à Varennes-sur-Amance (un jardin, un verger conservatoire et un rucher) ; et nous pouvons élargir la visite auprès d'un collègue maraîcher biologique, ainsi que chez des productrices de plantes aromatiques, plantes sauvages et fleurs comestibles au village (GIE O Palais des Fées).

Nous intervenons aussi régulièrement hors-nos-murs, dans plusieurs structures d'accueil et d'animation à destination du public scolaire (CCHM - Ecole de Voile de la Liez, Maison d'Animation de Courcelles).

Nous avons également à notre actif plusieurs interventions en médiathèques, foyers ruraux, collèges et lycées, pour des animations sur l'environnement, les plantes aromatiques, l'éducation au goût et tout ce qui touche à une nourriture plus saine et locale.

Nous savons aussi désormais accompagner d'autres structures à l'aménagement et à l'installation de jardins ou jardinets écologiques, buttes en permaculture, jardins en trou de serrure, etc. - que ce soit en ville sur de petits espaces ou à la campagne sur de plus grandes surfaces.

Natur'ailes dispose de l'agrément académique "Partenaire de l'Éducation Nationale".

Cibles prioritaires : Enfants, scolaires, centres de loisirs, de la maternelle au lycée inclus (enfants + enseignants).

Cibles secondaires : Adultes (parents d'élèves, grands-parents, personnel d'encadrement, enseignants)
Dans le cas où nous serions appelés à mener une démarche impliquant un public mixte d'élèves et d'adultes, nous pourrions avoir recours à une collaboration avec d'autres partenaires.

Exemple : **Mise en place d'une démarche anti-gaspillage alimentaire au collège** • Natur'Ailes assurerait les actions de sensibilisation auprès des élèves ; pour celles qui seraient menées auprès du personnel de restauration : une intervention à définir avec M. Hervé SIMONNEL, chef de cuisine et Mme Anne LAFOREST, professeure de SVT au collège Les Vignes du Crey à Prauthoy.



■ PRÉ-REQUIS

Pour garantir une cohérence pédagogique et pour que le public visé tire le meilleur des activités ci-dessous, nous attirons votre attention sur les points suivants, indispensables de notre point de vue :

1. **Actions au format suivi** : plusieurs séances réparties sur plusieurs semaines / mois ou saison(s) / année scolaire
2. **Co-construction avec les enseignants de deux séances minimum** (en début et fin, ou fin de session)
3. **Aboutissement en fin de session à une réalisation concrète** (une construction, un aménagement en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire/favorisant l'alimentation locale et de saison ; ou bien mise en place d'habitudes nouvelles et analyse ; ou encore la création d'un évènement faisant intervenir les parties prenantes).

■ CAPACITÉ D'ACCUEIL ET D'ANIMATION

- Sur site à Varennes-sur-Amance : jusqu'à 48 participants à la fois. Un animateur de l'association Natur'ailes pour 12 enfants maximum.
- Hors-site, dans les écoles : 2 animateurs de l'association Natur'ailes par classe.
- Périodes : créneaux à définir et réserver en amont avec les commanditaires.

■ DURÉE DES SÉANCES

À convenir avec les enseignants, en fonction du projet, du public concerné et du lieu de l'action.

En général :

- Sur nos sites à Varennes : à la demi-journée (3-4 heures), elle-même scindée en plusieurs phases de 30 min à 1h, suivant l'âge des enfants.
- Dans les écoles, à l'heure ou à la demi-journée si possible.
- Possibilité de journée complète pour la mise en œuvre d'aménagements ou de concrétisations de fin de session.
- Possibilité de plusieurs jours ou semaine avec hébergement et restauration à la Maison d'Animation de Courcelles (52210) où nous sommes aussi intervenants (-> dans ce cas, contacter la Maison de Courcelles).

■ TARIFS

- 130 €/séance (demi-journée) si nous intervenons dans votre établissement (Frais de déplacement d'un véhicule de notre équipe à prévoir en sus, à votre charge selon barème fiscal en vigueur).
- 110 €/séance (demi-journée) si vous vous déplacez à Varennes-sur-Amance.
- Forfait « anti-gaspi » : 3 séances, dont 1 minimum à Varennes : 330 € au lieu de 390 €.

* En option : forfait matières premières (activités cuisine, apiculture, etc.) à identifier ensemble suivant les activités retenues.



Ateliers Semis Natur'Ailes
avec les enfants de cycle 2

CYCLE 1 MATERNELLE 3 À 5 ANS PS/MS/GS

ÉDUCATION AU GOÛT PAR LES 5 SENS

NOS THÉMATIQUES & PROPOSITIONS	SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
<div data-bbox="161 488 252 577" data-label="Image"> </div> <p>AU JARDIN/VERGER OU DANS LES ÉCOLES*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découverte des légumes et fruits de saison * • Atelier des 5 sens autour des légumes et fruits * • Créations artistiques avec les fruits et légumes de saison * <p>* Lorsque nous nous déplaçons dans les écoles, nous apportons des légumes et fruits de variétés anciennes de nos productions.</p> <p>Nous observons, touchons, sentons et goûtons ces légumes/fruits ensemble lors des activités.</p> <p>Pour les activités artistiques, nous apportons une partie des matériaux (récupération de matières naturelles : coques, graines, pelures...) et faisons appel aux écoles pour fournir une autre part de matériaux de récupération</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Langage du corps (non verbal) et langage verbal autour des formes, odeurs, couleurs, textures et goûts • Les nombres et les grandeurs • Différences entre légumes et fruits • Où poussent les légumes ? • Où poussent les fruits ? • Quels légumes/fruits poussent bien chez nous ? • Les saisons en général ; saisons des bons fruits/légumes • Notion de vivant et non vivant • Notion de naturel et non naturel 	<ul style="list-style-type: none"> • Observer et explorer la nature nourricière par les 5 sens • Manipuler des plantes ou parties de plantes comestibles (feuilles, fleurs, tiges, racines, fruit/chair, graines) • Apprendre en jouant : Jeux autour des saisons/Jeux sur les différentes formes des légumes & fruits/ Jeu avec différentes graines de légumes/ comptines, etc. • Créer par des moyens naturels : dessiner, peindre et assembler des éléments naturels (dessin et peinture végétale à base de fruits et légumes, ou épluchures à pigments / mandala nature de fruits/ graines, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir l'espace d'un jardin où poussent nos aliments, dans l'interaction avec le groupe • Questionner, s'exprimer à travers des activités où le corps et les sensations sont en jeu • Se repérer dans l'espace et le temps (heure, jour, semaine, mois, saisons) • Apprendre à respecter le vivant sous toutes ses formes • Expérimenter des activités artistiques avec des matériaux anti-gaspillage (matériaux de réemploi/ pinceaux fabriqués à base de plantes / contenants de récupération/ utilisation d'épluchures à pigments ou autres déchets alimentaires valorisables en arts plastiques)

CYCLE 2 ÉLÉMENTAIRE 6 À 8 ANS CE1/CE2

TOUS LES GOÛTS SONT DANS LA NATURE

NOS THÉMATIQUES & PROPOSITIONS	SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
 <p>AU JARDIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Initiation au jardinage écologique : comment faire pousser sa nourriture saine, et de saison ? Les bases Découverte des plantes aromatiques : pour une alimentation plus savoureuse 	<ul style="list-style-type: none"> Reprise Savoirs Cycle 1 L'espace et le temps Notion de jardin/ autres espaces (forêt, champ/ parking, bâtiment) Les différents composants d'une plante (racine, tige, feuilles, fleurs/ fruits/graines) 	<ul style="list-style-type: none"> Les premiers gestes du jardinier « écolo » : semis, plantation, arrosage, paillage avec des matières naturelles Fabriquer un herbier (reconnaitre, cueillir, sécher, nommer les plantes) 	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir le monde du vivant dans un potager, un verger ou un rucher S'interroger sur la diversité du vivant et son utilité
 <p>AU RUCHER</p> <p>L'abeille domestique et le miel : une formidable alternative aux « mauvais sucres » !</p>	<ul style="list-style-type: none"> Plantes comestibles pour l'homme/non-comestibles 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaitre, nommer et décrire des fruits et des légumes (exemple : une carotte dont la partie comestible est une racine orange et qui pousse dans la terre ; une salade dont la partie comestible est une feuille verte et qui pousse à la surface, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Questionner la matière et les objets par des activités ciblées (herbier, dessin, fiche d'identification, modelage...)
 <p>AU VERGER</p> <p>Les fruits de saison</p>	<ul style="list-style-type: none"> Familles de plantes dans l'alimentation humaine 	<ul style="list-style-type: none"> Comparer les légumes et les classer par famille, en fonction de la partie consommée (exemple : carotte = légume-racine, salade = légume-feuille, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> Commencer à réfléchir à sa façon de s'alimenter et à ses goûts. (D'où viennent les aliments que je consomme ? Est-ce que j'aime manger toujours les mêmes choses, ou bien découvrir des aliments nouveaux ? Est-ce que je préfère tel ou tel aliment ? etc.)
 <p>EN SALLE / À L'ÉCOLE</p> <p>Cuisine simple et savoureuse de légumes/fruits de saison</p>	<ul style="list-style-type: none"> Les fruits et légumes « de chez nous » : saisons de croissance et de récolte de fruits et légumes locaux L'abeille domestique et les matières naturelles qu'elle produit (miel, pollen, propolis) La chaîne alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Dessiner, peindre, modeler des éléments naturels (légumes, fruits) Préparer en groupe quelques recettes simples et facilement reproductibles à la maison, avec des légumes ou fruits de saison + éventuellement des plantes aromatiques 	<ul style="list-style-type: none"> Se respecter soi-même et respecter autrui (humains, mais aussi tous les autres êtres vivants, même « moches » : insectes, légumes ou fruits d'aspect rebutant) Comprendre que l'humain appartient à un tout, issu d'une longue évolution. Apprendre à travailler en équipe (complémentarité, entraide entre camarades, mais aussi entre humain et nature)

CYCLE 3 ÉLÉMENTAIRE/COLLÈGE 9 À 11 ANS CM1/CM2/6^E

SAUVE LA PLANÈTE AVEC TON ASSIETTE !

NOS THÉMATIQUES & PROPOSITIONS	SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
 <p>AU JARDIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes et fruits de saison • Les gestes écologiques au jardin et au quotidien (école, maison) • Conception d'espaces de jardinage dans l'école/ le collège et accompagnement à la mise en œuvre de ces espaces 	<ul style="list-style-type: none"> • Des plantes locales pour un jardin durable • Les plantes compagnes du jardinier (ortie, consoude, fabacées). • Les cultures associées (exemple : tomates + basilic) • Cycle de la matière (humification, compost) • Cycle de l'eau (des nuages au robinet) 	<ul style="list-style-type: none"> • Approfondir les gestes du jardinier (préparer le sol, semer, planter, arroser, pailler, essayer différents types de culture : sous châssis, en place...) • Observer, identifier, comparer, représenter par tous moyens plastiques les différentes familles de légumes et plantes du jardin 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre l'environnement naturel local et plus lointain, en questionnant l'espace d'un jardin • Vivre plus intensément l'expérience du travail de la terre • Respecter les lois de la Nature (besoins du sol et des plantes, conditions météo, temps nécessaire à la germination, croissance, maturation d'un fruit/légume...)
 <p>AU RUCHER</p> <p>Les insectes pollinisateurs et leur importance pour notre alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestes écologiques au quotidien (utilisation de ressources locales et peu énergivores, tri et limitation des déchets, économie d'eau...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Récolter un fruit ou légume au bon moment pour le consommer 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprendre à gérer des frustrations et acquérir le goût de l'effort (travailler avec le vivant exige de la patience, à l'inverse du tout immédiat et instantané)
 <p>AU VERGER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollinisation par les insectes • Fruits locaux et de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • Notion d'Ecosystèmes et de Biodiversité 	<ul style="list-style-type: none"> • Expérimenter la transformation simple de récoltes du jardin (en tisanes, sirops et recettes de cuisine saine et de saison) 	<ul style="list-style-type: none"> • Prendre conscience de l'importance de la biodiversité pour la vie (chaque élément vivant a son importance)
 <p>EN SALLE / À L'ÉCOLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuisine simple et savoureuse de légumes/fruits de saison • Ateliers « Goûter / Petit déj' équilibré et anti-gaspi » 	<ul style="list-style-type: none"> • Les pollinisateurs indispensables à l'alimentation sur Terre • Les fruits locaux et de saison 	<ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer sur ses goûts et préférences alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Savoir exprimer ses goûts et ses valeurs, et respecter ceux des autres
 <p>EN RESTAURATION COLLECTIVE</p> <p>Pour les établissements ayant une cuisine centrale, mise en place d'une démarche « anti-gaspillage alimentaire » (public scolaire) ; en partenariat avec un autre intervenant pour la sensibilisation des adultes</p>	<p>Goût et santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> > Histoire de l'alimentation de la préhistoire à nos jours ; > Introduction à la notion d'équilibre alimentaire ; > Sensibilisation au gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprendre à préparer des petits déjeuners ou goûters sains et savoureux, à base de produits bruts, non raffinés (barres de céréales « maison », glaces ultra légères, smoothies aux fruits...) • Détecter les produits sur emballés et apprendre comment les remplacer par une alternative moins génératrice de déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les processus permettant à l'être humain de se nourrir, leur évolution au cours de l'histoire et leur impact pour la planète (avant/ maintenant) • Respecter des règles au sein du groupe et apprendre à travailler davantage en autonomie • S'interroger sur sa santé et l'équilibre alimentaire (pour bien grandir)

CYCLE 4 COLLÈGE 12 À 15 ANS 5^E /4^E /3^E

SAUVE LA PLANÈTE AVEC TON ASSIETTE !

APPROFONDISSEMENT



NOS THÉMATIQUES & PROPOSITIONS	SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
 <p>AU JARDIN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Légumes et fruits de saison • Les gestes écologiques au jardin et au quotidien (école, maison) • Conception d'espaces de jardinage dans l'école / le collège et accompagnement à la mise en œuvre de ces espaces 	<p>Approfondissement du cycle 3 avec les savoirs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments : mode de production, transport, déchets liés (notions de biologie, sciences et techniques + 1^{ère} initiation à l'économie pour les classes de 3^e) • Principes de conservation et de transformation des aliments, d'hier et d'aujourd'hui (avantages et inconvénients) 	<p>Approfondissement du cycle 3 avec les savoir-faire suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et construire une maquette ou un prototype d'espace de production ou transformation alimentaire qui soit respectueux de l'environnement (jardinotage écologique, spirales de plantes aromatiques, séchoir solaire, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Questionner les phénomènes naturels à l'œuvre dans la nature, par le biais d'un écosystème « jardin / verger », au gré des saisons et des conditions climatiques • Développer un sens critique sur ce qui est autour de soi
 <p>AU RUCHER</p> <p>La pollinisation et la préservation des pollinisateurs</p>			
 <p>AU VERGER</p> <p>Biodiversité et variétés fruitières de nos contrées</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir et créer un projet, mettre en espace de la maquette à la réalité sur le terrain 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquérir progressivement le sens des responsabilités : individuelles (utilisation de matériel, suivi des cultures, entretien d'un espace donné) et collectives (choix de matériaux de construction et méthodes de culture qui impactent l'environnement dans sa globalité)
 <p>AU VILLAGE</p> <p>Visite chez un maraîcher biologique / OU chez une arboricultrice/ OU chez un collectif de productrices de plantes aromatiques et médicinales biologiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nourriture issue de productions locales et à taille humaine VS nourriture issue de productions lointaines et industrielles (avantages, inconvénients) 	<ul style="list-style-type: none"> • Récupérer et réemployer des matériaux naturels 	<ul style="list-style-type: none"> • Apprendre à travailler en coopération et collaboration
 <p>EN SALLE / À L'ÉCOLE</p> <p>Cuisine simple et savoureuse de légumes/fruits de saison Ateliers « Goûter / Petit déj' équilibré et anti-gaspi »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principes de transformation de matières brutes en matières élaborées (notions de biologie, chimie, technologie de la transformation des matières. Exemple : les sucres) 	<ul style="list-style-type: none"> • Se nourrir de manière équilibrée en transformant soi-même des produits bruts 	<ul style="list-style-type: none"> • Commencer à comprendre la notion de terroir et d'identité locale
 <p>EN RESTAURATION COLLECTIVE</p> <p>Pour les établissements ayant une cuisine centrale, mise en place d'une démarche « anti-gaspillage alimentaire » (public scolaire) ; en partenariat avec un autre intervenant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pyramide et équilibre alimentaire • Sensibilisation au gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriquer des recettes saines à base de produits bruts, pour le goûter ou le petit-déjeuner • Participer à une démarche anti-gaspillage alimentaire au sein du collège (commission restauration/anti-gaspi, Expo sur les déchets alimentaires, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouverture aux questions d'alimentation durable : idéalement un maximum local et de saison • Ouverture aux déchets produits par notre alimentation et nos actes de consommation en général • Apprendre à débattre et développer son engagement éthique



Au rucher avec l'association Natur'Ailes

LYCÉE SECONDE, PREMIÈRE & TERMINALE 16/18 ANS À VOS FOURCHETTES, ÉCOCITOYENS !

VERSIONS SPÉCIALES ET À LA CARTE POSSIBLE POUR CLASSES DE LYCÉES PROFESSIONNELS

NOS THÉMATIQUES & PROPOSITIONS	SAVOIR	SAVOIR-FAIRE	SAVOIR-ÊTRE
 <p>AU VILLAGE Visite chez un maraîcher biologique / OU chez une arboricultrice/ OU chez un collectif de productrices de plantes aromatiques et médicinales biologique</p>	<p>Approfondissement du cycle 4 avec les savoirs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les métiers de production alimentaire locaux • Les métiers de transformation alimentaire locale • Différence petites exploitations / industries (avantages, inconvénients) 	<p>Approfondissement du cycle 4 avec les savoir-faire suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observer plusieurs formes de production alimentaire, pour comparer les modes de production et identifier leurs avantages et inconvénients respectifs, tant pour le producteur que les consommateurs ou encore pour la planète 	<p>Comprendre la notion de durabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la notion de terroir et d'identité locale • Savoir faire des courses et sélectionner des produits alimentaires anti-gaspillage (en amont comme en aval)
 <p>EN RESTAURATION COLLECTIVE Pour les établissements ayant une cuisine centrale, mise en place d'une démarche « Anti-gaspillage alimentaire » (public sco-laire) ; en partenariat avec un autre intervenant</p>	<p>Élargissement sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> > Les structures existantes pour se nourrir local et de saison, les mouvements « locavores », etc. > Les ressources existantes pour réduire ses déchets alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Participer à l'élaboration, à la mise en œuvre et à l'analyse d'une démarche anti-gaspillage alimentaire au sein du lycée (commission restauration / anti-gaspi, Organisation d'un ciné-débat autour du gaspillage alimentaire, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pouvoir débattre et développer son engagement citoyen et éthique • Se sentir prêt pour éventuellement s'engager dans d'autres démarches favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire





■ CYCLES ÉDUCATIFS « ALIMENTATION DURABLE »

■ OFFRE DU CIN D'AUBERIVE

Le **Centre d'Initiation à la Nature (CIN)** situé à Auberive, au cœur du parc national des forêts, est géré depuis 1976 par la Ligue de l'enseignement de Haute-Marne, mouvement d'éducation populaire, en collaboration avec la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale (DSDEN) de la Haute-Marne. Des animateurs nature et un enseignant accueillent depuis plusieurs années des groupes (scolaires ou non) pour des activités de découvertes, d'expérimentations et d'observations. Ils ont à cœur de donner les clés pour comprendre l'environnement visité en privilégiant les démarches de terrain.

Plus qu'une offre éducative, c'est plutôt un partenariat que nous vous proposons. En effet, chaque projet est unique et nous prenons le temps en amont, avec le responsable du groupe accueilli, d'en définir les objectifs ainsi que le contenu.

Le CIN organise des classes de découvertes, des animations et cycles d'animations auprès de divers publics (scolaires, jeunes, adultes dont personnes en situation de handicap). Les **animateurs nature sont agréés par le ministère de l'Éducation Nationale** et adaptent leurs outils et les contenus abordés à l'âge de leur public.

■ NOS ACTIONS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Tous les jours les hommes cultivent, produisent, conditionnent, transportent, distribuent, préparent et consomment les produits alimentaires. Pour se nourrir, ils utilisent des matières naturelles et produisent des déchets. Ainsi, notre alimentation est indissociablement liée à l'environnement. Quels comportements favorisent une alimentation qui lie santé de l'homme et santé de l'environnement ? Comment parvenir à une alimentation durable ?

Enseigner et éduquer sur le thème de l'alimentation responsable et favorable à la santé nécessite de mobiliser les outils et les ressources qui permettent aux élèves **d'éveiller leur esprit critique quant aux choix, aux pratiques et aux modes de consommation alimentaire**¹.

Nos animateurs nature et l'enseignant rattaché au CIN vous proposent de mettre à profit leurs compétences naturalistes et éducatives à travers quatre grands thèmes :

- Du champ à l'assiette (le lien entre agriculture et alimentation)
- Dans mon assiette... et après ? (Je gère mes déchets)
- Se nourrir au temps de la préhistoire (la nature, ses saisons et nos cultures alimentaires)
- Explorons le potager (création d'un jardin pédagogique)

Le **parcours éducatif**² de chaque enfant, de la maternelle au lycée, s'enrichira ainsi de l'acquisition progressives de connaissances et compétences, des diverses expériences vécues, des rencontres, des projets auxquels il participera. De manière évidente, le sujet de l'alimentation durable participe à la construction du **parcours éducatif de santé** mais également et amplement au **parcours citoyen** à travers l'EMC (Enseignement Moral et Civique) et l'EEDD (Éducation à l'Environnement et au Développement Durable).

1 • Cf. site Eduscol : *Aller vers une alimentation saine et responsable : quels enjeux pédagogiques ?*

<https://eduscol.education.fr/2094/mettre-en-pratique-les-grandes-thematiques-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

2 • Mis en place progressivement depuis la rentrée 2015, les quatre parcours éducatifs (Avenir, de Santé, d'Éducation artistique et culturelle, Citoyen) permettent de suivre le travail de l'élève dans ces différents domaines tout au long de sa scolarité. Cf. sur le site Eduscol.

Toutes nos animations sont construites **en adéquation avec le socle commun de connaissances, de compétences et de culture**, qui définit ce que tout élève doit savoir maîtriser à chaque pallier de celui-ci.

Où se déroule les cycles d'animations ? Au Centre d'Initiation à la Nature à Auberive ou dans l'environnement proche du groupe accueilli (école, établissement, centre, etc.).

Quand ? Les interventions sont possibles toute l'année. Cela dit, les périodes du printemps à l'automne étant très demandées, nous vous conseillons de prendre contact avec le CIN le plus tôt possible de façon à bénéficier d'une certaine souplesse dans l'accompagnement de votre projet et le choix des dates.

Quel public ?

- Scolaire : Cycle 1, Cycle 2, Cycle 3, Cycle 4 et lycée (selon les thématiques)
- Périscolaire
- Adultes

■ ORGANISATION DES JOURNÉES

Les animations se déroulent sur plusieurs journées réparties au cours de l'année (à minima 1 journée et demie pour bénéficier d'aides extérieures). Nous adaptons le programme en fonction de vos attentes, de la thématique et de la saison et des différentes autres contraintes (horaires d'école, heure d'arrivée et de départ du bus, etc.).

■ TARIFS

300 € la journée (aides départementales et régionales à déduire, nous contacter).

Ces tarifs sont étudiés pour un animateur.

Selon l'effectif du groupe, un second animateur peut être envisagé. Certaines animations ne peuvent être pratiquées qu'en groupe restreint, elles nécessitent alors, pour une classe entière, la présence de plusieurs animateurs, ce qui fait évoluer les tarifs.

Le tarif ne comprend pas :

- Les matériaux et les ingrédients nécessaires à la réalisation de certaines activités.
- Des frais de déplacement sont en sus (0,44 €/km) si nous intervenons dans votre environnement proche.

■ DU CHAMP À L'ASSIETTE ! LE LIEN ENTRE AGRICULTURE ET ALIMENTATION

Découvrons comment notre façon de manger façonne le territoire et impacte sa qualité environnementale : les modes de production ont des conséquences importantes sur les paysages, les sols, l'eau, la biodiversité, notre organisation et nos liens sociaux.

Objectifs pédagogiques :

- sensibiliser les jeunes et les enfants à la provenance et à la qualité de leur alimentation et recréer un lien avec les producteurs et les acteurs locaux.
- découvrir le gaspillage alimentaire tout au long des filières agroalimentaires classiques
- comprendre la pollution et les nuisances engendrées par notre alimentation
- s'engager à réduire à son échelle le gaspillage alimentaire

Descriptif :

- à travers une lecture du paysage Haut-Marnais, remarquons la présence majoritaire des cultures de blé, colza et orge. Quel est le devenir de ces céréales ?
- à la suite un temps d'analyse, d'échange, de compréhension, à partir des observations de terrain, sera proposé pour comprendre les logiques en cours et les enjeux.
- il pourra être complété par d'autres mises en situation. **Exemples :**

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE CAS DE LA POMME DE TERRE TRANSFORMÉE EN FRITES

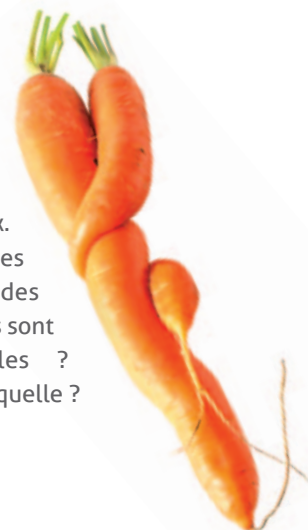
Mettre en évidence de façon ludique et participative, les aberrations de l'industrie productiviste. Reconstitution de l'histoire d'une frite industrielle, du champ à l'assiette, en 17 étapes : la récolte, le transport, le stockage, le découpage, la chaîne du froid, etc. Les enfants vont alors prendre conscience du gaspillage de pommes de terre à chaque étape de la production, et de la consommation. Ils prennent en même temps conscience de la pollution générée par les transports notamment ou encore le stockage. Si je fais moi-même mes frites, quelles sont les différences ?

On verra alors comment chacun peut, à son échelle, contribuer à réduire le gaspillage alimentaire au quotidien.

LA DICTATURE DU PARAÎTRE CHEZ LES FRUITS ET LÉGUMES !

1,6 millions de tonnes de fruits et légumes sont jetés chaque année par les distributeurs parce qu'ils ne correspondent pas aux critères de taille et d'apparence exigés par l'industrie de l'agro-alimentaire. Ils sont pourtant parfaitement consommables, etc. Le coût du gaspillage alimentaire par foyer est estimé, en France, à 500 € par an.

Comparons des fruits et légumes calibrés et des fruits et légumes bio et réfléchissons à nos comportements, nos choix. Expériences de l'influence des couleurs, formes, odeurs des aliments sur nos choix. Quelles sont nos représentations initiales ? Traduisent-elles la réalité ? Laquelle ?



DANS MON ASSIETTE... ET APRÈS ? LE LIEN ENTRE MON ALIMENTATION, LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA PRODUCTION DES DÉCHETS

Objectifs pédagogiques :

CYCLE 1	CYCLE 2	CYCLE 3
<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les matériaux et trier ses déchets alimentaires Installer des habitudes de tri sensibiliser au gaspillage Approcher quelques propriétés de matières et matériaux, quelques aspects de leurs transformations possibles 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les matériaux et trier les déchets alimentaires Comprendre le compostage et le recyclage afin d'effectuer un tri le plus efficace possible Sensibiliser à la quantité de déchets alimentaires Apprendre quelques gestes simples pour éviter le gaspillage à la maison, à la cantine Motiver les élèves à adopter de nouvelles habitudes de consommation 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les matériaux et trier les déchets alimentaires Comprendre les différents procédés de valorisation Sensibiliser à la quantité de déchets alimentaires Apprendre quelques gestes simples pour éviter le gaspillage Faire prendre conscience aux élèves que la poubelle n'est que la partie émergée de l'iceberg qui représente les quantités insensées de ressources utilisées pour répondre à « nos besoins » de consommation Leur faire découvrir des modes de consommation qui ne se font pas au détriment de la planète et qui valorisent au maximum ses ressources limitées Prendre conscience des stratégies du marketing alimentaire
CYCLE 4		
<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les matériaux et trier les déchets alimentaires Comprendre les différents procédés de valorisation (différence entre recyclage, réemploi, réutilisation, valorisation énergétique, régénération) Sensibiliser à la quantité de déchets Apprendre quelques gestes simples pour éviter le gaspillage Faire prendre conscience aux élèves que la poubelle n'est que la partie émergée de l'iceberg qui représente les quantités insensées de ressources utilisées pour répondre à « nos besoins » de consommation Leur faire découvrir des modes de consommation et de production qui ne se font pas au détriment de la planète et qui valorisent au maximum ses ressources limitées Prendre conscience des stratégies du marketing alimentaire 		

Perspectives actionnelles :

Trier les déchets dans son établissement, composter à l'école, gérer les quantités servies à la cantine, proposer des actions éducatives, etc.

DÈS LE CYCLE 1

Je me nourris mais je trie

À partir d'une poubelle et de son contenu, réalisation d'un premier tri non dirigé, puis d'un questionnaire collectif débouchant sur un second tri avec les explications de l'animateur. Différenciation déchets compostables, déchets recyclables, déchets non recyclables.

Où vont tous ces déchets après coup ?

Notions de recyclage, de revalorisation, de compostage, cycle de la matière (à partir du Cycle 2).

DÈS LE CYCLE 2

Je fais mes courses !

Achat d'un pique-nique fictif à partir d'un mini-magasin organisé dans la classe.

Discussion en groupe sur les choix de produits (origine, emballages...). Questionnement.

Le monde est envahi d'emballages. Quels sont les risques pour l'environnement ?

Une enquête de terrain sur les déchets se poursuit avec une approche scientifique permettant de visualiser l'impact concret de certains déchets : effets nocifs qu'ils produisent sur le sol, dégradation des sites, risque de pollution pour l'air et les eaux, intégration des chaînes alimentaires... Autant de facteurs qui peuvent venir perturber le bon fonctionnement du vivant. Durée de dégradation des déchets.

Notion de responsabilité individuelle par rapport à la consommation.

Quelles sont les filières de recyclage ?

À l'aide d'échantillons, recherche des différents matériaux, des matières premières, des matériaux recyclés. Jeu sur plateau.

Notions de filières.

Le gaspillage, ce n'est pas de mon âge !

Et pourtant ! En France, chaque personne jette, en moyenne par an, 20 kilogrammes de déchets alimentaires dont 7 kg de produits non consommés et encore emballés... Un tiers de la nourriture produite dans le monde est jetée sans être consommée.

Réflexion sur les gestes simples que chacun peut effectuer pour réduire ses déchets alimentaires.

Lire et comprendre les dates de péremption, ranger un réfrigérateur, se servir selon sa faim... Comment agir au restaurant scolaire ou du centre pour ne pas gâcher ?

DÈS LE CYCLE 3

Le marketing alimentaire

Je suis un consommateur influencé ! Eh oui, un emballage n'est pas neutre : c'est un objet publicitaire qui a été fabriqué avec des matériaux souvent gourmands en ressources naturelles (bois, pétrole...) qui sont recyclables ou non... S'alimenter de façon responsable, c'est aussi choisir ses produits en fonction de leur emballage ! Partir à la découverte des emballages pour comprendre leurs rôles, les évolutions dans le temps, l'effet des modes et de la publicité.

Format XXL : prendre conscience des risques de gaspillage quand nous achetons en très grosses quantités. Découvrir le vrac. Responsabilité individuelle par rapport à la consommation.

■ SE NOURRIR AU TEMPS DE LA PRÉHISTOIRE !

Mais où est le supermarché ?

Se nourrir dans la nature, en fonction des saisons

La naissance des cultures alimentaires



Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître quelques plantes comestibles et prendre conscience des dangers de certaines autres
- Comprendre les différentes étapes qui ont marqué l'histoire de l'alimentation
- Découvrir l'origine de quelques aliments
- Comprendre l'évolution de notre régime alimentaire
- Prendre conscience de l'impact environnemental de certains aliments consommés (origine géo-graphique et saisonnalité).

DU CYCLE 3 AU CYCLE 4

Cueillette préhistorique : Comment les hommes préhistoriques se nourrissaient-ils ?

Promenade dans la nature afin d'apprendre à reconnaître quelques plantes sauvages comestibles ainsi que les techniques de récolte : outils utilisés (bâton à fourir...), précautions sanitaires à prendre (laver, éviter de cueillir

les fruits au ras du sol et privilégier ceux qui sont en hauteur par exemple) mais aussi confusions à éviter (dangers de certaines plantes sauvages)³.

Reconnaître les différentes parties de la plante que l'on consomme - Découvrir des recettes de saisons avec des plantes sauvages.

Comment cuisiner à la préhistoire ? (Utilisation du feu, de galets chauds). Prendre conscience des connaissances qu'avaient déjà nos lointains ancêtres.

Est-ce qu'ils mangeaient bien ? Comment variait leur régime alimentaire au fil de l'année ?

Vers de nouveaux aliments : depuis les origines de l'homme, notre façon de nous alimenter a beaucoup changé : de la chasse et de la cueillette à la culture intensive. Les progrès techniques (des premiers outils aux OGM), la conquête de nouveaux territoires et la découverte de nouvelles plantes, les organisations des différentes sociétés ont modifié notre alimentation mais ont également transformé nos paysages.

3 • Cf. L'hygiène et la santé dans les écoles primaires - brochure Eduscol - Mise à jour 22 avril 2008.

■ Sous forme de jeu, appréhender les différences culturelles en lien avec l'alimentation à travers le monde. Ceci a pour objectif de sensibiliser les enfants au fait que l'on mange différemment dans différents pays du monde, en fonction des aliments dont on dispose, des habitudes et des coutumes.

■ S'alimenter de façon responsable, c'est prendre conscience que l'on cuisine différemment suivant où l'on se trouve dans le monde, les cultures ou les élevages locaux, ou les coutumes, la religion...

Ils en font des kilomètres !

Enquêter sur l'origine de quelques aliments de notre consommation courante. Prendre conscience de la distance parcourue jusqu'à notre assiette. Sensibiliser les enfants

■ EXPLORONS LE POTAGER !

Moi aussi j'expérimente - Création ou gestion d'un jardin pédagogique

Objectifs pédagogiques :

- Apprendre à observer son environnement proche
- Développer un rapport personnel au monde vivant et au terrain
- Apprendre à identifier les habitants du jardin (faune et flore)
- Comprendre la composition et le fonctionnement du sol
- Sensibiliser à la diversité biologique (conservatoire de variétés, accueil des auxiliaires du jardin, aménagements autour du jardin, valorisation de micro milieux naturels...)
- Comprendre les interactions et développer des comportements respectueux
- Concevoir l'aménagement d'un jardin

Quoi ? Que souhaite-t-on mettre en œuvre ? des pots ? des jardinières plus larges ? un vrai jardin ? un jardin partagé ?

Pourquoi ? Dans quels objectifs et quelle finalité pédagogique de ce jardin ? Est-ce pour aborder uniquement l'EDD, les sciences (graines, végétaux, l'écosystème faune-flore, etc.) ou plus largement le goût, la cuisine, l'équilibre alimentaire avec les fruits et les légumes, etc.

Qui et avec qui ? L'enseignant, des parents, les agents communaux, les animateurs, les référents de jardins collectifs ? Il faut souligner que les partenariats sont importants pour créer le jardin (avec des jardiniers professionnels, des parents jardiniers ou du personnel communal), les aspects coopératifs aussi pour l'entretien les WE, les périodes de vacances (qui prend le relais car un jardin demande un soin quasi permanent ?).

à l'**impact environnemental** lié au transport des aliments que nous consommons.

> découvrir des alternatives : respecter la saisonnalité, découvrir d'autres fruits ou légumes souvent délaissés (topinambours, patidou, etc.).

Fruits et légumes de saison : sous forme d'un jeu de société, sensibiliser les enfants aux saisons des fruits et des légumes que nous mangeons.

S'alimenter de façon responsable, c'est connaître et consommer les légumes et fruits de saison. Cela veut dire moins de transport pour apporter ces produits de pays lointains, moins d'énergie dépensée pour chauffer des serres, moins d'engrais et de pesticides pour allonger les saisons de production.

DU CYCLE 1 AU CYCLE 4

Approche sensible : recueil des représentations initiales et des émotions des enfants. À partir d'un espace de jardin existant (école ou particulier), ressenti du lieu, imprégnation. Approcher par les 5 sens et noter les sensations et impressions.

Approche descriptive : recenser les différents éléments naturels (physiques et biologiques) du terrain :

- **Végétation** : relevés des principales espèces présentes, différentes parties du végétal, répartition, adventices, plantes compagnes, diversité, des micro-milieux (haie, mare, murets, friches, pierriers...), cycle de vie, décomposition...
- **Animaux** : repérer les animaux présents, leur répartition, leur présence (cycles), évaluer leur diversité, leur quantité et leur intérêt (auxiliaires, parasites...)
- **Climat** : relevé d'ensoleillement, de température, pluviométrie, vent, zone de micro climats...
- **Eau** : pluviométrie, rétention dans le sol...
- **Homme** : mode d'intervention, respect du milieu...
- **Sol** : composition, fonctions, usages...

Approche systémique : interactions végétaux/végétaux (concurrence, complémentarité, etc.), végétaux/animaux (plantes hôtes, etc.), animaux/végétaux (parasitisme, enrichissement du sol, etc.), sol/végétaux (plantes indicatrices, etc.), eau/sol (érosion, protection, sécheresse, etc.), impact des pesticides et engrais, etc.

Le projet doit s'installer dans la durée. Cycle de 3 jours minimum sur les 3 trimestres.

À minima prévoir 3 séquences en fin d'hiver et au printemps, souvent d'autres séquences à l'automne de l'année scolaire suivante.

Le projet peut être l'occasion de démarrer une réflexion plus globale sur la gestion de l'école (projet E3D).





FORMATION PROFESSIONNELLE

OFFRE DU GIE Ô PALAIS DES FÉES

Public adulte et mode
de financement
particulier

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (RESTAURATION À LA FERME, CONSERVERIE) & CONFECTION DE REPAS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le GIE Ô Palais des fées est un collectif d'agricultrices, chacune ayant sa propre exploitation, mais dans un esprit collectif avec de nombreuses **valeurs écologiques et économiques** communes. Créé en 2014, Ô palais des fées a pour but de transformer et de commercialiser une large gamme de produits naturels à base de plantes. Plantes qui sont cueillies dans le respect des sites naturels.

En plus de ses activités de production, transformation/commercialisation et de service traiteur, Ô Palais des fées dispense également des **formations professionnelles pour adultes**, tournées vers l'alimentation durable :

- **transformation alimentaire (restauration à la ferme, conserverie),**
- **confection de repas végétariens en restauration collective.**

Intervenante Contact

Angie PRAOM
Ô PALAIS DES FÉES
Tél. : 06 11 89 02 61
Mail : opalaisdesfees@gmail.com
Site : www.opalaisdesfees.fr

Champs d'intervention

- Formation adulte : transformation alimentaire (restauration à la ferme, conserverie).
- Formation adulte : confection de repas végétariens en restauration collective.

Publics visés

- Adultes
- Personnels de la restauration collective
- Particuliers souhaitant s'initier à l'alimentation végétarienne

Références

- 2019 : Formation du personnel de la restauration collective « Intégrer des Repas végétariens sains, locaux et de saison » à la Maison de Courcelles.
- 2015-2020 : Formations pour adultes à la transformation alimentaire professionnelle (maraîchers, agriculteurs, lycées professionnels section hôtellerie-restauration)

Prestations complémentaires

- Visite de nos parcelles cultivées d'aromatiques pour reconnaissance botanique, cueillette et mise en pratique directe de leur utilisation à Varennes-sur-Amance.
- Offre d'animations cohésion de groupe et journées bien-être autour des plantes sauvages, plantes aromatiques, alimentation et cosmétiques naturels.

Tarification

- 325€/ journée de formation
+ frais de déplacement
+ matières premières.



FORMATION PROFESSIONNELLE

OFFRE DE LA MAISON DE COURCELLES

PLACE DE L'ENFANT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le repas de midi représente un moment cardinal dans la journée de l'enfant : temps collectif et de partage, c'est aussi un espace de découvertes où l'enfant peut aborder les notions d'équilibre et de plaisir alimentaire. Toutefois, les personnes intervenant sur ce temps ne disposent pas toujours des clés pour parvenir à en faire un moment apaisé où les enfants peuvent être véritablement acteurs.

Nous proposons au personnel de cantine de les accompagner dans cette direction tout en les aidant à trouver leur place lors de ce temps dont ils ont la responsabilité.

Type de formation Professionnalisation

Durée et rythme 3 journées soit 21 heures de formation en centre

Nombre de places 15 personnes maximum

Conditions d'accès **Publics :** Personnels de restauration, agents de restauration collective, personnels d'écoles, assistants d'éducation, etc.

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

Conditions spécifiques et prérequis : tout type d'agents de restauration et d'accompagnement en cantine scolaire, travaillant avec des enfants de 3 à 15 ans

Objectif de la formation

- Pallier à un défaut de formation initiale pour la plupart des agents concernés concernant la connaissance de l'enfant.
- Répondre à des problématiques ponctuelles sur certains sites sans stigmatiser les agents
- Réunir des agents travaillant sur un territoire étendu afin d'échanger sur les pratiques

Méthodes et supports pédagogiques

- Sur une dynamique inductive, travail sur des cas concrets, utiliser les expériences (positives et négatives) des agents
- Favoriser les échanges et l'expression de chacun
- Travaux en sous-groupes
- Proposer des outils pédagogiques simples à mettre en œuvre immédiatement
- Aménagements d'espaces et mises en situation
- Différents types de supports seront utilisés : échanges, cartes, photographies, textes, vidéos, etc.

Programme

I - Introduction à la connaissance de l'enfant

- Les différents stades du développement de l'enfant
- L'autonomie de l'enfant et les compétences psychosociales

II - Gestion de groupe

- Déconstruction et redéfinition des notions d'autorité et de discipline
- Gestion des situations difficiles (régulation des conflits)
- Mise en place d'un cadre (interdits, règles, limites)
- L'enfant « difficile »



© Maison de Courcelles

III - Approches pédagogiques et outils

- Déconstruction de la notion de « pédagogie » (faire avec/laisser faire/faire)
- Posture de l'adulte dans un temps de repas
- L'aménagement de l'espace
- Outils pour l'accompagnement des enfants
- L'organisation du temps libre après le repas, cadre réglementaire (responsabilité et sécurité), activités selon les besoins de l'enfant

IV - La cantine côté cuisine

- Notions de quantité
- Équilibre alimentaire
- Gestion des déchets

Intervenants

- **Louis LETORE**, Directeur de l'association La Maison de Courcelles
DESJEPS - Master 1 sciences humaines / BAFD
- **Samuel STOLARZ**
Formateur intervenant professionnel - Gestion conflits
- **Gaëtan SEVRETTE**
Responsable cuisine à la Maison de Courcelles

Moyens pédagogiques techniques

Fourniture des textes théoriques, papiers, crayons, post-it, tableau, feutres, bâtons de parole, etc.

Validation et sanction

- Exercices de mises en pratique, fiche d'autoévaluation et fiche d'évaluation du stagiaire par l'intervenant
- Attestation de suivi et d'assiduité transmise par l'organisme de formation réalisées à partir des fiches de présence

Tarification

800€ / jour + frais de déplacement, hors repas

Lieu de formation

En inter :

Maison d'animation et de formation de Courcelles
7 rue Pierre Devignon
52210 Saint-Loup sur Aujon

En intra :

selon demande, possibilité de réalisation à la Maison de Courcelles

Informations complémentaires

Restauration : oui

Hébergement : possible

Transport : non



FORMATION PROFESSIONNELLE

OFFRE DU COLLÈGE LES VIGNES DU CREY DE PRAUTHOY

COMMENT CONSTRUIRE UN PROJET AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

Depuis 2014, le collège est engagé dans une démarche globale de développement durable ayant pour objectif **la réduction des déchets de cantine, l'approvisionnement par les circuits courts, le développement des produits de qualité et l'éducation des élèves à ces enjeux écologiques**. L'ensemble des actions menées par l'équipe de cuisine et l'équipe pédagogique a permis de passer de plus de 2 tonnes de déchets par an à moins de 140 kg et les produits locaux sont devenus majoritaires.

Le prix de revient du repas a diminué malgré la hausse de la qualité des aliments. Les économies réalisées par la réduction du gaspillage alimentaire ont permis l'achat de matériel pour travailler les produits frais en cuisine mais a aussi permis de financer du matériel pédagogique ou des sorties scolaires.

Intervenants

COLLÈGE LES VIGNES
DU CREY DE PRAUTHOY
Anne LAFOREST : professeure de SVT
Hervé SIMONNEL : chef de cuisine

Contenu de la formation

- Monter un projet dans son établissement autour de l'alimentation et des déchets
- Travailler en co-intervention : équipe de cuisine - équipe pédagogique pour monter un projet global et cohérent

Cette intervention apparaît en amont du projet, pour permettre sa mise en place.

Objectifs pédagogiques de la formation

Lutter contre le gaspillage alimentaire et comprendre les enjeux du développement durable

Objectifs méthodologiques

- Réunir les acteurs indispensables à la mise en place du projet pour construire une vision et des actions communes
- Définir des objectifs à atteindre - monter un plan d'actions pour atteindre ces objectifs

Publics visés

- Équipe administrative d'un établissement scolaire et/ou personnel des communautés de communes
- Chefs de cuisine, personnels d'encadrement,
- Équipe pédagogique au sens large impliquée dans une réflexion dans l'établissement sur le développement durable

Compétences travaillées lors de la formation

- Faire partager les valeurs de la république
- Agir en éducateur responsable et selon des principes éthiques
- Contribuer à l'action de la communauté éducative - Enseigner avec la pédagogie de projet
- Prendre en compte la diversité des élèves
- Coopérer au sein d'une équipe
- Accompagner les élèves dans leur parcours de formation

Un établissement scolaire, une communauté de communes ou toutes autres structures qui souhaitent monter un projet, pourront s'appuyer sur ces exemples d'actions, et/ou en imaginer d'autres, et/ou prévoir des actions avec l'aide d'intervenants extérieurs (cf. liste des intervenants possibles dans ce catalogue).

Quels sont les projets mis en place au sein du collège pour obtenir ces résultats ?

Côté cuisine

- Démarche engagée envers des produits locaux, respectueux de l'environnement, bio si possible
- Utilisation de produits frais et de saison, suppression des boîtes, des conserves et des aliments industriels
- Atelier cuisine ouvert aux élèves : éducation aux goûts, aux secrets de fabrication, valorisation des élèves (notamment les élèves en difficulté) par un travail autre que le travail scolaire
- Adaptation des quantités servies à la faim des élèves
- Élèves rendus responsables du contenu de leur assiette (« si je prends, je mange »)
- Possibilité de se resservir plusieurs fois (en fonction de la disponibilité des plats)
- Mise en place de la commission des menus où l'avis et les idées des élèves sont pris en compte dans le choix des menus
- Affichage de la pesée quotidienne des déchets
- Travail sur le visuel (couleurs des aliments, choix de la vaisselle, etc.)
- Sensibilisation du personnel de surveillance du réfectoire aux différents projets et enjeux
- Formation du personnel de cuisine et achat de matériel pour la préparation des produits frais.

Côté pédagogique

- Organisation de défis « journée zéro déchet »
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT et parcours citoyen** : Organisation de repas « locavores »
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT et parcours santé et citoyen** : Rencontres avec des agriculteurs et des producteurs locaux
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT et parcours avenir et citoyen** : Débats sur des thèmes en lien avec les modes de production et d'élevage
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT et parcours citoyen** : Réalisation d'un jardin pédagogique et d'un livre sur les plantes du jardin

- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT, Technologie, Mathématiques et parcours citoyen** : Mise en place d'actions concrètes par les élèves, au sein du collège, pour favoriser le développement durable : chaîne de tri au réfectoire, bacs de compostage, tri des déchets dans les salles d'enseignement, slogans et affichage anti-gaspi alimentaire et énergétique, « zones de bzzz », aménagements de gîtes pour les insectes, sensibilisation de la population aux enjeux écologiques par les élèves, collecte de pesticides avant leur interdiction aux particuliers, etc.
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT, EMC et parcours citoyen** : Mise en place d'expositions thématiques préparées par les élèves (Qui sont les producteurs locaux ? Quel est l'importance des insectes dans la production de nos aliments ? Quel est l'impact de nos modes de consommation sur la planète ? etc.
- **En lien avec les contenus disciplinaires de SVT** : Réalisation d'enquêtes, de sondages sur les habitudes alimentaires des élèves
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT, Mathématiques et les parcours citoyen et avenir** : Rédaction d'articles publiés sur le blog du collège sur les actions réalisées
- **En lien avec les contenus disciplinaires Français** : Rencontres avec des acteurs locaux et dialogue sur les enjeux écologiques, économiques et sociaux
- **En lien avec plusieurs disciplines SVT, Français, Anglais, EMC et le parcours artistique et culturel** : Réflexion sur le lien activité physique/alimentation/santé
- **En lien avec les contenus disciplinaires SVT, EPS** : Participation des élèves à un marché de producteurs et d'artisans travaillant avec le service de restauration du collège.



© Collège des Vignes du Cray

La mise en œuvre de cet aspect pédagogique se fait par la pédagogie de projet, permettant de faciliter l'intégration des élèves, créer une dynamique, donner du sens aux enseignements, développer la connaissance des métiers et favoriser l'orientation, etc.

Bénéfices des actions mises en place : côté cuisine et côté pédagogique

- La réduction importante du gaspillage (- 94%) et donc la diminution du prix de revient des repas
- La réduction de l'impact environnemental du collège
- La valorisation d'une agriculture respectueuse de l'environnement
- Un climat scolaire apaisé : le repas est devenu un temps de détente, de partage, de découverte et de plaisir
- Une autre façon d'apprendre et de s'impliquer dans la société pour des élèves qui deviennent des acteurs de la vie de leur établissement et qui comprennent les enjeux liés au développement durable
- La participation à l'économie locale

Projet éducatif

L'ensemble des actions mène donc à un projet éducatif à visée plus large que le projet pédagogique.

Il vise non seulement à développer chez l'élève des compétences – c'est à dire un ensemble de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être nécessaires à la réalisation d'une activité – mais aussi à éduquer, c'est-à-dire transmettre des valeurs partagées : tolérance, respect de l'autre, goût de l'effort, amour du travail bien fait, conscience professionnelle, éthique, conscience écologique, etc.

Conditions de réussite du projet

Il est important que l'ensemble des actions soit mené par un travail d'équipe œuvrant pour atteindre des objectifs communs en partageant ses compétences et ses idées.

Les interactions entre l'équipe de cuisine et l'équipe pédagogique sont donc indispensables, d'où notre demande d'associer, pour cette formation, des personnels enseignants, des personnels de l'équipe de cuisine et des personnels administratifs.

Plus de renseignements sur le projet « Alimentation et déchets » du collège

- Bande annonce du film « Les locavores » (Catherine Guéneau et Gérard Leblanc, 2019) : <https://m.youtube.com/watch?v=INI5csXNcnU>
- Émission « Carnets de Campagne » sur France Inter (2019) : <https://www.franceinter.fr/emissions/carnets-de-campagne/carnets-de-campagne-19-juin-2019>
- Journal télévisé de France 3 Champagne-Ardenne 19/20, diffusion du 14/06/2019 (en replay)

Conditions d'accès

Concernant les conditions d'accès, les structures devront faire une demande directement auprès de Mme LAFOREST qui se chargera des autorisations auprès de l'Éducation Nationale et du Conseil Départemental de la Haute-Marne.

PRÉSENTATION DES OPÉRATEURS DU TERRITOIRE





L'ASSOCIATION NATUR'AILES

Contacts :

Maude FOUGEROLLE & Angie PRAOM

Adresse & coordonnées

Natur'Ailes
21 place de l'église
52400 VARENNES-SUR-AMANCE
Tél. : 03 25 84 31 46
Mail : association.naturailles@orange.fr
Site : www.associationnaturailles.fr/

Compétences Champs d'intervention

Éducation à l'Environnement, Jardinage écologique, Biodiversité,
Art & Nature, Nutrition & Consommation

Publics visés

Cibles prioritaires

Enfants, scolaires, centres de loisirs, de la maternelle au lycée inclus
(enfants + enseignants).

Cibles secondaires

Adultes (parents d'élèves, grands-parents, personnel d'encadrement, enseignants).

Activités proposées

Cycles éducatifs « alimentation durable »





LE GIE

Ô PALAIS DES FÉES

Contact :
Angie PRAOM

Adresse & coordonnées
Ô Palais des Fées
21 place de l'église
52400 VARENNES-SUR-AMANCE
Tél. : 06 11 89 02 61
Mail : opalaisdesfees@gmail.com
Site : www.opalaisdesfees.fr

Compétences Champs d'intervention

- Production biologique de plantes aromatiques et médicinales, sauvages et de culture
- Transformation fermière (condiments, biscuits, chocolats, cosmétiques)
- Service de traiteur végétarien/ vegan, bio, local et de saison
- Formation adulte : transformation alimentaire (restauration à la ferme, conserverie)
- Formation adulte : confection de repas végétariens en restauration collective.

Publics visés
Adultes
Personnels de la restauration collective
Particuliers souhaitant s'initier à l'alimentation végétarienne

Activités références alimentation durable

- 2019 : Formation du personnel de la restauration collective « Intégrer des Repas végétariens sains, locaux et de saison » à la Maison de Courcelles.
- 2015-2020 : Formations pour adultes à la transformation alimentaire professionnelle (maraîchers, agriculteurs, lycées professionnels section hôtellerie-restauration)

Activités complémentaires

- Visite de nos parcelles cultivées d'aromatiques pour reconnaissance botanique, cueillette et mise en pratique directe de leur utilisation à Varennes-sur-Amance.
- Offre d'animations cohésion de groupe et journées bien-être autour des plantes sauvages, plantes aromatiques, alimentation et cosmétiques naturels.

Activités proposées Offres de formation professionnelle « alimentation durable »





■ LA MAISON DE COURCELLES

Contact :
Louis LETORE

Adresse & coordonnées

Maison de Courcelles
7 rue Pierre Devignon
52210 COURCELLES-SUR-AUJON
Tél. : 03 25 84 41 61
Mail : contact@maisondecourcelles.fr
Site : www.maisondecourcelles.fr/

Compétences Champs d'intervention

- Restauration scolaire pour les écoles de Saint Loup sur Aujon et Auberive
- Accueil de groupe scolaire (classes découvertes), en période scolaire de février à juin et de septembre à novembre
- Colonie de vacances hors périodes scolaire
- Formation pour adultes et accueil de groupes pour séminaires
- Accueil de familles sur des week-ends
- Résidences d'artistes

Publics visés

Scolaires : enfants de 4 à 14 ans
Adultes et familles

Activités références

Restauration, accueil de groupe, formation sur la pédagogie de la liberté

Activités proposées

- Séjours de découvertes, cycles éducatifs et journées de découvertes « alimentation durable »
- Offre de formation professionnelle « alimentation durable »



© Maison de Courcelles



LE COLLÈGE DE PRAUTHOY

LES VIGNES DU CREY

Contact :
Anne LAFOREST

Adresse & coordonnées	Collège Les Vignes du Crey Chemin des Brosses 52190 PRAUTHOY Anne LAFOREST : professeure de SVT • 06 73 37 59 36 ou anne.laforest@ac-reims.fr Hervé SIMONNEL : chef de cuisine • 06 80 43 50 69 ou herve.simonnel@haute-marne.fr
Historique	Établissement engagé dans une démarche de développement en lien avec l'alimentation depuis 2014
Publics visés	<ul style="list-style-type: none">• Équipe administrative d'un établissement scolaire et/ou personnel des communautés de communes• Chefs de cuisine, personnels d'encadrement• Équipe pédagogique au sens large impliquée dans une réflexion dans l'établissement sur le développement durable
Champs d'intervention	Formation proposée <ul style="list-style-type: none">• Intervention en mode projet au sein d'établissement autour de l'alimentation et des déchets par un travail en co-intervention : équipe de cuisine - équipe pédagogique pour le montage d'un projet global et cohérent Cette intervention se déroule en amont du projet, pour permettre sa mise en place. Objectifs <ul style="list-style-type: none">• Lutter contre le gaspillage alimentaire et comprendre les enjeux du développement durable• Réunir les acteurs indispensables à la mise en place du projet pour construire une vision et des actions communes• Définir des objectifs à atteindre - monter un plan d'actions pour atteindre ces objectifs
Exemples d'actions alimentation durable	Du côté de la cuisine <ul style="list-style-type: none">• Démarche engagée envers des produits locaux, respectueux de l'environnement, bio quand c'est possible• Utilisation de produits frais et de saison, suppression des boîtes, des conserves et des aliments industriels• Atelier cuisine - Pesée quotidienne des déchets• Commission des menus - Formation du personnel de cuisine, etc. Du côté pédagogique <ul style="list-style-type: none">• Organisation de défis « journée zéro déchet » - Organisation de repas « locavores »• Rencontres avec des agriculteurs et des producteurs locaux• Jardin pédagogique• Mise en place d'actions concrètes par les élèves - Mise en place d'expositions thématiques préparées par les élèves• Réalisation d'enquêtes, de sondages sur les habitudes alimentaires des élèves• Rédaction d'articles publiés sur le blog du collège sur les actions réalisées• Rencontres, débats, etc.
Activités proposées	Offre de formation professionnelle « alimentation durable »



■ LE CENTRE D'INITIATION À LA NATURE D'AUBERIVE (CIN) LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT 52

Contact :
Jean-Yves GOUSTIAUX

Adresse & coordonnées

Centre d'initiation à la nature d'Auberive / Ligue de l'enseignement 52
Maison de Pays • BP 9 • 52160 AUBERIVE
Tél. : 03 25 84 71 86 - 06 98 91 71 86
Mail : cin.auberive@ligue52.org
Site web : <http://chemindetraverse52.org>

Compétences Champs d'intervention

Économie Sociale et Solidaire - Education à l'environnement (classes de découvertes, séjours éducatifs, WE thématiques animations nature)
Transition écologique locale (chantiers participatifs en éco construction et nature)
Accueil touristique dans le cadre du Parc national de Forêts
(éco camping, randonnées, ânes, gîte d'étape) - Interprétation du patrimoine

Publics visés

- Scolaires (maternelles > enseignement supérieur)
- Jeunes et adultes en suivi social, en soins thérapeutiques
- Grand public (habitants du territoire, extra local, étrangers)
- Collectivités (accompagnement de projets)
- Associations du réseau Ligue - Association et collectivités, établissements publics (commandes)

Activités références

Les principes des modes d'intervention

- Éducation de tous les publics vers plus d'autonomie, de sens critique, de savoirs faire en partant des rapports de l'homme à la nature
- Accompagnement sur projets ; Coopération pour élaborer des projets communs
- Mutualisation de compétences et de moyens entre acteurs pour mobiliser des nouvelles compétences ou rechercher des nouveaux financements.

Les principes éducatifs et pédagogiques

- Repérage des représentations, des besoins et formalisation de la demande
- Construction de l'offre en réponse aux besoins exprimés (en rapport à des programmes scolaires, des attentes éducatives, des besoins repérés d'un territoire, etc.)
- Le plus souvent possible, participation des usagers
- Principe d'une phase test afin d'améliorer le dispositif éducatif s'il se doit
- Accompagnement des différentes étapes du projet et évaluation - Construction d'outillages pédagogiques si besoin.



© AdobeStock - Solid Photo

Les références

- 2000/2016 : gestion de séjours enfants, de chantiers de jeunes, de WE nature avec fabrication des repas en appui sur les productions locales et de saison - rencontre des producteurs
- 2008/2017 : intervention dans différentes écoles du département sur la gestion de déchets, le lien entre alimentation et territoire, la conduite de jardins éducatifs
- 2018/2019 : projet mené avec les résidents du PHILL à Langres autour de la découverte des producteurs locaux et de l'évolution des habitudes alimentaires quotidiennes - rencontre des producteurs (toujours en cours)
- 2006/2020 : construction d'un réseau de cabanes, réhabilitation d'une maison forestière, construction d'hébergements insolites (cabanes perchées, roulottes) sur la base de la participation des publics bénévoles jeunes et adultes
- 2017/2019 : intervention au collège de Prauthoy sur la biodiversité et la gestion des territoires agricoles
- 2020 : test d'un dispositif éducatif « du champ à l'assiette » à destination des publics précarisés (Gare/CIN-Ligue52).

Activités proposées Cycles éducatifs « alimentation durable »



LES ANNEXES



ANNEXE 1

LOI ÉGALIM - LES CHANGEMENTS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

SOURCE ADEME

La loi EGAlim pour « États Généraux de l'alimentation », vise à :

- Relancer la création de valeur et en assurer l'équitable répartition,
- Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes,
- Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs,
- Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Ainsi, les acteurs de la restauration sont concernés par ce dernier objectif en faveur d'une alimentation saine et du respect du bien-être animal. Comment ? En organisant la transition vers un approvisionnement de meilleure qualité.

5 mesures phares ciblent la restauration collective d'établissements en charge d'une mission de service public (crèches, écoles maternelles et élémentaires, collèges, lycées, administrations, hôpitaux, EHPAD, pénitenciers), en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée.

DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS LES ASSIETTES

(Article 24 > Art. L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM) - décret n°2019-351 du 23 avril 2019)

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50% (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile) de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :

- **Les produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins)
- **Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1)** ou de mentions valorisantes, à savoir :
 - Le label rouge,
 - L'appellation d'origine (AOP),
 - L'indication géographique (IGP),
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés,
 - La Spécialité traditionnelle garantie (En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation.

- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. À ce jour en France, cela ne concerne que les œufs fermiers.

- **Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».**
- **Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »** qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
- **Les produits équivalents¹ aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications (ci-contre).** Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Par ailleurs, les restaurants collectifs doivent développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT²), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.



1 • **Zoom sur la notion d'équivalence** : Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur, et repose donc sur une analyse au cas par cas.

2 • **Zoom sur les PAT** : Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du PNA. Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, pour développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

2 ■ INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE

(Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019)

À partir du 1^{er} janvier 2020, les personnes morales de droit public et de droit privé informent, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers des restaurants collectifs dont elles ont la charge de la part des produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable. À titre expérimental,

pour une durée de 3 ans après la promulgation de la loi (soit jusqu'au 1^{er} novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation d'une durée de 2 ans sur l'affichage obligatoire, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

3 ■ DIVERSIFICATION DES PROTÉINES & MENU VÉGÉTARIEN

(Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L. 230-5-6 du CRPM)

Deux mesures portent sur la diversification des protéines :

- À partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alter-

natives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

- À titre expérimental, au plus tard d'ici novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien*, sur une durée de 2 ans.

4 ■ INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE (Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement)

Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction d'eau destinée à la consommation humaine déclarée par le préfet. Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de

contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

5 ■ DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

(Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement)

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) et s'ajoute la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable. Par ailleurs, certains opérateurs de la restauration collective vont progressivement être concernés par le don après une phase d'expérimentation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016). Des ordonnances viendront préciser d'ici octobre 2019, ces obligations (opérateurs concernés, modalités).



Pour synthétiser la loi EGalim (loi alimentation) 2019, celle-ci se décompose en 3 objectifs simples :

- Mieux rémunérer les producteurs, les agriculteurs et les produits agricoles, rénover la collaboration avec la grande distribution afin qu'ils vivent de leur travail dignement ;
- Accroître la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle de nos produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.

PLAISIR, SANTÉ ET CLIMAT : LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE !

ANNEXE 2



JANVIER



- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour



FÉVRIER

- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Salsifis
- Topinambour



MARS

- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Radis



JUILLET

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Petit pois
- Poivron
- Tomate
- Abricot
- Cassis
- Cerise
- Figue
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Myrtille
- Nectarine
- Prune



AOÛT



- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Poivron
- Tomate
- Abricot
- Cassis
- Figue
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Nectarine
- Poire
- Pomme
- Prune
- Quetsche



SEPTEMBRE

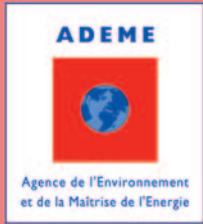


- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Chou-fleur
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Cresson
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais
- Oignon
- Poireau
- Poivron
- Potiron
- Tomate
- Figue
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Noisette
- Noix
- Poire
- Pomme
- Prune
- Quetsche
- Raisin
- Reine Claude

PRÉFÉRONS LES PRODUITS DE SAISON !

L'alimentation est le premier poste d'émission de gaz à effet de serre, en France, devant les transports et le logement. Or, c'est un domaine dans lequel chacun dispose d'une capacité d'action. Il existe de nombreuses solutions simples et concrètes pour limiter ces émissions, responsables du changement climatique. Consommer des fruits et légumes de saison est un excellent moyen de concilier plaisir, santé et climat.





FONDATION
GOODPLANET

AVRIL

- Asperge
- Champignon de Paris
- Cresson
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Navet
- Oignon
- Poireau
- Radis

- Pamplemousse
- Pomme
- Rhubarbe



MAI

- Artichaut
- Asperge
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Cresson
- Épinard
- Laitue
- Navet
- Petit pois
- Radis

- Fraise
- Pamplemousse
- Rhubarbe



JUIN

- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Blette
- Champignon de Paris
- Concombre
- Courgette
- Fenouil
- Haricot Vert
- Laitue
- Petit pois
- Poivron
- Radis
- Tomate

- Abricot
- Cassis
- Cerise
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Pamplemousse
- Rhubarbe



OCTOBRE

- Ail
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Celeri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Cresson
- Échalote
- Endive

- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron

- Châtaigne
- Coing
- Figue
- Noisette
- Noix
- Poire
- Pomme
- Quetsche
- Raisin

NOVEMBRE

- Ail
- Betterave
- Brocoli
- Carotte
- Celeri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Échalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Mâche

- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour

- Châtaigne
- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Noisette
- Poire
- Pomme

DÉCEMBRE

- Ail
- Betterave
- Carotte
- Céleri
- Champignon de Paris
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Courge
- Cresson
- Échalote
- Endive
- Épinard
- Mâche
- Navet
- Oignon

- Panais
- Poireau
- Potiron
- Salsifis
- Topinambour
- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Poire
- Pomme



Une tomate produite localement, mais sous une serre chauffée, génère environ 7 fois plus de gaz à effet de serre, que la même tomate produite à la bonne saison. Or, nous sommes environ 75% de Français à déclarer consommer des tomates en hiver. De même pour les fraises, 1 kg consommé en hiver nécessite 25 fois plus de pétrole pour son transport que la même quantité produite en saison et localement. Bénéfiques pour le climat et la santé, les fruits et légumes de saison sont également meilleurs au goût.

ANNEXE 3

■ FOCUS SUR LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

■ AGENDA 2030

Lors du Sommet sur le développement durable du 25 Septembre 2015, les États membres de l'ONU (193 pays) ont adopté un nouveau programme de développement durable, l'« Agenda 2030 ».

17 objectifs mondiaux de développement durable (ODD) d'ici à 2030, ont été fixés par le Programme de Développement des Nations unies. Ils couvrent l'intégralité des enjeux de développement tels que le climat, la biodiversité, l'énergie, l'eau, la pauvreté, l'égalité des genres, la prospérité économique ou encore la paix, l'agriculture, l'éducation, etc.

Ainsi, les DREAL visent à faciliter l'appropriation et l'intégration des ODD dans les projets de territoire, notamment dans la continuité des agendas 21 mis en place ces dernières années.



■ ALIMENTATION DURABLE : ODD2 ET ODD12

ODD2 - Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable

Ce deuxième objectif du programme des Nations unies pour le Développement vise à éradiquer la faim et la malnutrition en garantissant l'accès à une alimentation sûre, nutritive et suffisante pour tous. Il appelle à la mise en place de systèmes de production alimentaire et de pratiques agricoles durables et résilients.

Mots clés = Faim, Malnutrition, Productivité et petits exploitants, Agriculture performante et résiliente, Fonctionnement des marchés alimentaires, Recherche agronomique, etc.

ODD12 - Établir des modes de consommation et de production durables

C'est un appel pour les producteurs, les consommateurs, les communautés et les gouvernements à réfléchir sur leurs habitudes et usages en termes de consommation, de production de déchets, à l'impact environnemental et social de l'ensemble de la chaîne de valeur de nos produits. Plus globalement, cet ODD réclame de comprendre les interconnexions entre les décisions personnelles et collectives, et de percevoir les impacts de nos comportements respectifs.

Mots clés = Gestion durable des ressources naturelles, Gaspillage alimentaire, Réduction des déchets, Marchés publics durables, Formation et information environnementales, etc.





PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

P.E.T.R. DU PAYS DE LANGRES

200, rue du Caporal Albert Arty 52200 LANGRES

03 25 84 10 00

www.pays-langres.fr