



Montpellier, le 20 mai 2015

Madame, Monsieur,

Le Conseil Général de l'Hérault, par l'intermédiaire du dispositif des Actions Éducatives Territoriales (AET) aide au financement d'actions pédagogiques au collège sur différentes thématiques jugées prioritaires. Les enseignants peuvent dans ce cadre, déposer un dossier de demande d'AET avant le 6 juillet 2015.

Nous sommes 4 associations (Lafi Bala, Réseau CIVAM Racines 34, Apieu, et Pic'assiette) toutes membres du collectif Tout Un Plat (éducation à l'alimentation) porté par le réseau COOPERE 34 qui promeut et développe l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD) dans l'Hérault.

En réponse à la thématique *Education au goût, alimentation et consommation responsable* de la rubrique *Education à la Citoyenneté* des programmes d'AET pour la période 2015-2016, nous vous proposons 3 parcours pédagogiques ayant pour fil conducteur l'alimentation comme outil de citoyenneté pour les individus et levier de développement pour les territoires.

Ces parcours vous proposent d'aborder l'ensemble des questions agricoles et alimentaires du local au mondial en s'adaptant à vos besoins et aux objectifs pédagogiques des programmes scolaires. Chaque parcours est composé de 4 ateliers allant de 2 heures à la demi-journée. Chaque atelier sera assuré par l'une de nos associations. Les référents de parcours dont les coordonnées sont mentionnées ci dessous, auront le plaisir de vous guider dans la préparation et la mise en place de votre projet.

→ Retrouvez le détails des parcours ci-joint.

Parcours N°1) Du champ à la poubelle	Parcours N°2) Produire et consommer, ici et ailleurs	Parcours N°3) Manger bien, manger sain : pour mon corps et la planète
focus sur le chemin parcouru par nos aliments de la graine au compost.	focus sur l'alimentation et l'agriculture à différentes échelles de territoires (local, mondial)	focus sur la relation alimentation-santé-agriculture-environnement
Référent : Pic'Assiette - Françoise Viala ou Marjolaine De clercq Tél : 09 50 66 89 82 Mail : contact@picassiette.org Site : www.picassiette.org	Référent : Civam Racines 34 Rébecca BRUMELOT. Tél : 04 67 06 23 39. Mail : accueil.frcivamlr@gmail.com Site : www.civamracines34.fr	Référent : Lafi Bala Marie Youakim ou Floriane Banton. Tél : 07 81 61 20 81 Mail : lafibala@lafibala.org Site : www.lafibala.org

Pourquoi en faire 'Tout Un Plat' ?

- Parce que l'alimentation est au cœur des enjeux d'un développement durable.
- Parce qu'en intégrant l'un de nos parcours pédagogiques, vous pourrez mettre en place des projets transversaux, riches, mêlant plusieurs approches, pour que vos élèves prennent conscience de l'importance des questions alimentaires actuelles et de leur rôle en tant que citoyen.
- Parce qu'en faisant appel aux compétences de nos structures associatives pour organiser votre projet, nous pourrions veiller à adapter les contenus d'activités à vos programmes et objectifs pédagogiques.
- Et parce qu'en collaborant avec le **collectif Tout Un Plat** du réseau COOPERE34, vous vous assurez du sérieux et de la qualité de nos prestations et bénéficiez d'aide au financement de vos projets grâce au Conseil général.

Comment ça marche ?

Ces parcours ont été co-construits par nos quatre associations, ce qui en fait la richesse et l'originalité. Nous avons pris le soin de proposer des interventions progressives et complémentaires. Néanmoins, il est possible d'adapter le contenu de chaque parcours à votre demande et d'interchanger quelques interventions selon votre guise. Nous restons pour cela à votre écoute.

Pour construire votre projet, ou pour toute demande d'information, merci de contacter le référent de parcours mentionné et nous nous chargerons de la coordination.

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Lafi Bala, CIVAM Racines 34, Pic Assiette, APIEU

Nos structures sont soutenues par :



Présentation des parcours pédagogiques

Parcours N° 1) "Du champ à la poubelle"

Biodiversité - production agricole - consommation responsable - déchets

Référent : Pic'Assiette / contact@picassiette.org / Tel : 09 50 66 89 82 / www.picassiette.org



Ce parcours retrace le chemin parcouru par nos aliments. Comment une graine devient-elle un légume, qui sera récolté, acheté, transformé, consommé ou jeté... et que faire de nos déchets alimentaires ?

Objectifs du parcours :

- Avoir quelques repères sur le monde des plantes (cultures, développement, diversité...)
- Redonner de la valeur à ce que l'on a dans notre assiette
- Savoir s'interroger sur la provenance et la fabrication d'un aliment
- Comprendre la notion de biodiversité, de saisonnalité et être sensibilisé à l'environnement
- S'interroger sur ce que deviennent nos déchets alimentaires et comment les valoriser
- Connaître les impacts de nos choix de consommation

Présentation du parcours :

Atelier 1 : L'origine de nos aliments : comment sont-ils produits ?

Les agriculteurs sont à l'origine des produits que nous trouvons dans nos assiettes. Dans cet atelier, l'agriculteur présente son savoir-faire pour nous apprendre d'où viennent les produits que nous mangeons : en quoi consiste la culture de fruits et légumes qui permettent de passer du stade de graine à l'aliment consommable ?

Par un jeu de reconnaissance, les participants découvrent la diversité des graines, aux tailles, couleurs, et formes très différentes. A partir d'un panier garni issu de la ferme, l'agriculteur expose l'intérêt de cette biodiversité cultivée.

Enfin la découverte du cycle biologique des plantes permet d'aborder la question de la saisonnalité et des pratiques de culture pour produire des aliments sains et bons.

Objectifs de l'atelier :

- Comprendre le cycle biologique d'une plante

- Appréhender la notion de biodiversité cultivée
- Comprendre le rôle de l'agriculteur dans notre alimentation

Durée 2h : Intervention en classe ou accueil à la ferme

Atelier 2 : Des goûts et des couleurs : comment consommons-nous nos aliments ?

Dans cet atelier d'éveil au goût faisant appel à nos sens (vue, odorat, toucher, goût), nous découvrons des fruits et légumes de saison, de tailles, de formes et de couleurs différentes.

C'est l'occasion de discuter de nos propres perceptions de l'aliment et d'échanger ensemble sur nos pratiques alimentaires : Quelles parties de la plante consommons-nous ? A quelle saison ? Pourquoi certains aliments sont-ils méconnus, ignorés, non commercialisés ? L'esthétique d'un aliment est-elle garante de plaisir gustatif ?

Autant de questions qui viennent nourrir le débat pour déconstruire les a priori sur certains aliments et nous invitent à goûter l'inconnu pour s'ouvrir à la diversité alimentaire et culturelle.

Objectifs de l'atelier :

- S'éveiller au goût par la découverte sensorielle d'aliments bruts.
- Exprimer ses ressentis et perceptions et les partager avec l'autre.
- Réfléchir à ses propres habitudes de consommation et à la notion de diversité alimentaire
- Appréhender les différences culturelles autour de l'alimentation

Durée de l'atelier : 2 h : Intervention en classe

Atelier 3 : Le jeu : de la banane (jeu de rôle) : comment choisit-on nos aliments ?

Cet atelier met en scène vendeurs et acheteurs de bananes. Des négociations entre les joueurs font apparaître les motivations d'achat et les arguments de vente avec pour objectif de comprendre l'importance des labels qualité et labels sociaux, à travers les différents types de production de bananes dans le monde (intensif, familial, biologique, équitable) et leurs impacts sur les conditions de vie des travailleurs, l'environnement, le prix à l'achat.

Objectifs de l'atelier :

- Réfléchir à nos critères de choix lors d'un achat
- Comprendre que nos choix ont un impact social et environnemental
- Sensibiliser à la consommation responsable

Durée de l'atelier : 2 h. Intervention en classe

Atelier 4 : Que faire des aliments non consommés et des restes (déchets organiques) ?

Cet atelier pratique invite le public à s'interroger sur l'origine, la composition et le devenir du compost. Le groupe observera la technique du compostage et du lombricompostage pour comprendre le principe de la décomposition et identifier les principaux décomposeurs. Il comprend également le rôle de l'homme dans ce procédé et l'usage de cette nouvelle matière recyclée.

Objectifs de l'atelier :

- Comprendre le mécanisme de la décomposition

- S'interroger sur l'intérêt, l'usage du compost
- Identifier la diversité des décomposeurs

Durée de l'atelier : 2h. Intervention en classe

Exemples de disciplines et niveaux concernés :

Atelier 1	SVT 6 ^{ème} , 4 ^{ème}	Ensemble des ateliers	Géographie 5ème "Des hommes et des ressources"
er 2	Français 5 ^{ème} – étude de l'image		6ème Education civique "habitants"
Atelier 3	Géographie 5 ^{ème}		3ème SVT "Responsabilité humaine en matière de santé environnement"
Atelier 4	SVT 6 ^{ème}		

Parcours N°2) Produire et consommer, ici et ailleurs ?

Agricultures – paysans – circuit court – alimentation durable

Référent : Civam Racines 34 / accueil.frcivamlr@gmail.com / 04 67 06 23 39 / civamracines34.fr



Plus de 7 milliards d'habitants et une population croissante sur l'ensemble de la planète. Face aux enjeux de demain, nos regards sont rivés sur l'agriculture et sa capacité à nourrir le monde. Quels sont les grands modèles agricoles d'aujourd'hui ? Comment comprendre le métier de paysan ? D'où vient notre alimentation et comment se nourrissent nos voisins ?

Ce parcours propose un panorama du monde agricole d'aujourd'hui à travers le monde. Les ateliers thématiques permettront aux élèves de comprendre l'échiquier de l'agriculture et de ses

enjeux : modèles économiques et modes de productions, cultures alimentaires et diversité.

Objectifs du parcours :

- Connaître la diversité des modèles agricoles
- Redonner de la valeur à ce que l'on a dans notre assiette
- Connaître le métier de paysan
- Comprendre que nos choix alimentaires ont des impacts
- S'interroger sur nos habitudes alimentaires
- Avoir une vision du local au global du système alimentaire et agricole
- S'interroger sur nos capacités à nourrir durablement le monde

Présentation du parcours :

Atelier 1 : *Les différents modes d'agriculture : agriculture vivrière, traditionnelle et intensive*

Ce jeu permet d'observer trois paysages d'agriculture différents : agriculture industrielle, polyculture en montagne et agriculture vivrière au Mali. A l'aide de cartes postales et des photos de trois enfants en voyage dans ces paysages, les élèves doivent retrouver les caractéristiques de chacun des paysages agricoles et élaborer un tableau de synthèse permettant de repérer les principaux avantages et les limites d'un point de vue environnemental, économique et social.

Objectifs de l'atelier :

- Repérer des moments clés dans l'évolution historique de l'agriculture,
- Analyser des paysages et en tirer des indices significatifs concernant 3 types d'agriculture
- Observer les avantages et inconvénients environnementaux, sociaux et économiques de chaque type d'agriculture
- Synthétiser les informations, élaborer son point de vue et le mettre en débat

Durée de l'atelier : 2 à 3h : intervention en classe

Atelier 2: *Les métiers de l'agriculture.*

Au cours de cet atelier, le groupe repère les différentes activités de l'agriculteur. En échangeant avec lui il comprend la polyvalence du métier (différentes compétences) et identifie les principales caractéristiques d'une agriculture paysanne, respectueuse de l'environnement et locale.

Objectifs de l'atelier:

- Découvrir le métier de paysan au travers d'un exemple
- Connaître les contraintes et les choix pour produire des aliments de qualité
- Identifier les stratégies de l'exploitation pour pratiquer une agriculture durable

Durée de l'atelier: 2h à 3h : Intervention en classe ou accueil à la ferme

Atelier 3 : *Le jeu du marché (jeu de rôle) : manger local, pourquoi ?*

Ce jeu de rôle invite le public à simuler des échanges marchands entre vendeurs (producteurs) et acheteurs (consommateurs) sur une place de marché. Il présente la mise en marché des aliments (filières de commercialisation) et introduit la notion de circuit court. Ce jeu permet de réfléchir à l'interdépendance entre les producteurs et les consommateurs sur la question de l'alimentation et de l'agriculture au niveau local.

Objectifs de l'atelier :

- Appréhender la relation producteurs-consommateurs à travers un jeu de rôle ludique
- Découvrir la mise en marché des aliments et le concept de circuit court
- Comprendre les notions de coût de production/ prix de vente / bénéfice et pouvoir d'achat
- Analyser l'impact économique et social de nos achats à l'échelle locale
- discuter de la notion d'agriculture biologique et des choix de consommation responsables

Durée de l'atelier : 2h. Intervention en classe

Atelier 4 : *Manger ailleurs, les enjeux de l'alimentation dans le monde*

"Se nourrir...au Burkina Faso, à Cuba, au Népal - l'alimentation au cœur des enjeux de développement". Se nourrir est une préoccupation quotidienne pour l'ensemble des habitants de la planète...Pourtant, réunir les ingrédients de son repas et le confectionner diffère d'un endroit à l'autre de la planète !

Au travers de quelques films documentaires réalisés au Burkina-Faso, à Cuba et au Népal, suivez la préparation d'un repas et découvrez la réalité sociale, économique et culturelle de ces pays...

Cette animation propose la diffusion de courts-métrages réalisés par nos soins , entre-coupés par des débats entre les élèves sur les questions abordées dans les films.

Objectifs de l'atelier:

- Sensibiliser à une culture différente : alimentation, manière de table
- Comprendre les enjeux de l'alimentation à l'échelle du monde

- S'interroger sur la notion de souveraineté alimentaire

Durée de l'atelier : 2h. Intervention en classe

Exemples de disciplines et niveaux concernés :

Ensemble des ateliers	Géographie 6ème “habiter le monde rural” 5ème “Des hommes et des ressources” Education civique 6ème “habitants” SVT 6ème “des pratiques au service de l'alimentation humaine”, 5ème “paysages” Géographie 3ème “Les espaces productifs”
-----------------------	--

Parcours N°3) Manger bien, manger sain : pour mon corps et ma planète

Alimentation Santé et environnement

Référent Lafi Bala / lafibala@lafibala.org / 07 81 61 20 81 / www.lafibala.org



Chaque jour, nous mangeons de quoi nous donner énergie et force pour la journée. Et si les impacts de notre alimentation sur notre santé étaient plus complexes que ça ? Ce parcours propose de questionner les élèves sur le lien entre santé et alimentation mais aussi entre alimentation et santé de notre planète. De l'équilibre alimentaire, à la qualité des produits en passant par notre conso'responsabilité, ce déroulé permettra de faire le lien entre notre corps et notre environnement. Pour régaler les papilles, et passer à l'action, un atelier pratique

de préparation "fait maison" viendra clôturer ce parcours de santé !

Objectifs du parcours :

- Comprendre les règles de base de l'équilibre alimentaire
- Faire le lien entre développement durable et santé
- Connaître les différents modes d'agriculture et leurs conséquences sur notre santé et notre environnement
- Comprendre les labels et savoir les reconnaître
- Comprendre que nos choix alimentaires ont des impacts

Présentation du parcours :

Atelier 1 : Le jeu de l'énergie : impacts de l'alimentation sur ma santé et celle de la planète.

Cet atelier invite les participants à composer leur plateau repas (comme à la cafétéria) en choisissant des fiches plats, puis à calculer d'une part la valeur nutritionnelle et énergétique de leur repas, d'autre part l'impact écologique de leur menu. Les résultats servent de base de discussion sur l'alimentation, la santé et le développement durable.

Objectifs de l'atelier :

- Comprendre les règles de base de l'équilibre alimentaire
- Faire le lien entre développement durable et santé
- Découvrir l'impact écologique du transport dans l'acheminement des marchandises
- Faire le lien entre transport, pollution atmosphérique, et santé et réfléchir aux possibilités de consommer des produits moins émetteurs en gaz à effet de serre
- Découvrir la notion de circuit court.

Durée de l'atelier : 2h. Intervention en classe

Atelier 2 : *Qu'est que l'agriculture bio ? Alternative aux pesticides et jeu des labels.*

L'agriculteur dans cet atelier présente son métier et les spécificités de l'agriculture biologique. Par l'illustration de photos ou la démonstration à la ferme, il illustre sa façon de travailler pour éviter tous les traitements chimiques. A partir de schéma de la ferme, les participants découvrent comment l'agriculteur respecte les cycles naturels et vise à une certaine autonomie. Enfin, par un jeu sur les labels, les participants se familiarisent avec ces derniers et découvrent les contenus des cahiers des charges relatifs à chacun pour développer un sens critique et un début d'analyse sur ses choix de consommation.

Objectifs de l'atelier :

- Connaître les principales caractéristiques de l'agriculture biologique
- Comprendre le lien fondamental qui existe entre le sol, les plantes et les animaux
- Reconnaître un produit sous signe officiel de qualité
- Identifier les différents labels qualité et les obligations de chacun

Durée de l'atelier : 2h. Intervention en classe ou accueil à la ferme

Atelier 3 : *Le grand déballage : de quoi sont faites mes boissons ?*

Notre corps a besoin d'énergie au quotidien. Le marché des boissons, qui s'adresse parfois particulièrement aux jeunes, offre une panoplie de jus, sodas et autres boissons industrielles pour nous vendre de l'énergie à tout prix. Comment ces boissons sont-elles fabriquées ? Quel est leur impact en terme de santé, de production, de coût, et d'environnement ? Comment réaliser soi même des boissons vitaminées naturelles ?

Pour aborder la notion d'alimentation durable, cette animation se construit autour d'un débat mouvant, d'une lecture d'emballage et d'un atelier pratique de fabrication de boissons naturelles (smoothie ou sirop)

Objectifs de l'atelier :

- Connaître l'origine et la saisonnalité des aliments.
- Réfléchir à nos habitudes de consommation
- Découvrir la diversité alimentaire à travers des boissons naturelles
- Aborder les notions de santé, environnement et développement durable

Durée de l'atelier : 2h à 3h selon contenu et nombre de participants.

Atelier 4 : *« Circuits courts, idées longues... »*

Les circuits courts de commercialisation répondent à un besoin de rapprochement entre le producteur et le consommateur en limitant les intermédiaires. Les avantages sociaux, économiques et environnementaux de ce système ont des conséquences positives sur l'alimentation et la santé. A travers cet atelier nous observerons différents cas de circuits courts et repèrerons ces avantages.

Objectifs de l'atelier :

- Définir le principe de circuit court de commercialisation
- Repérer les avantages sociaux, économiques et environnementaux de ce concept
- Comprendre les intérêts d'un point de vue alimentation et santé
- Repérer des initiatives locales

Durée de l'atelier : 2h

Exemples de disciplines et niveaux concernés :

Ensemble des ateliers	Technologie 6 ^{ème} "les moyens de transport" Géographie 5 ^{ème} "Des hommes et des ressources", 4 ^{ème} "Des échanges à la dimension du monde" 3 ^{ème} SVT "Responsabilité humaine en matière de santé environnement"
-----------------------	--

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Les 3 parcours proposés peuvent s'organiser sur 4 demi journées ou 2 journées pleines.

Le coût de chaque parcours peut varier en fonction de la durée d'animation, des frais de déplacement ou des achats de marchandises nécessaires à leur réalisation.

Nos tarifs d'animation sont de l'ordre de 150€ par atelier, hors frais annexes

Un parcours pédagogique composé de 4 ateliers nécessite un budget minimum de 600 € .

Pour recevoir un devis personnalisé, merci de contacter votre référent de parcours.