

Le Programme Local de l'Agriculture en actions sur le Pays de Rennes

Lettre n°10 – décembre 2016



Agenda

15 décembre 2016 à Cesson-Sévigné (laiterie Agrial) de 10h à 13h
Rencontres de l'Agriculture sur le thème de l'alimentation locale

Le point sur...l'approvisionnement alimentaire local

Dans le cadre d'un appel à projet régional, le Pays de Rennes a mené de nombreuses actions pour développer l'approvisionnement alimentaire local et permettre qu'offre et demande se rencontrent...

Lire la suite page 2



Paroles à...

David Dugueperoux, producteur, qui propose des petits pots de glace pour la restauration collective

David Duguépéroux est producteur de lait à Gahard. Il est installé avec son épouse et deux salariés. Ils élèvent 90 vaches laitières de race montbéliarde sur 100 ha, le tout en agriculture biologique. En 2013, le couple s'est lancé dans la transformation de lait pour produire des crèmes glacées et des pâtisseries afin de diversifier son activité...

Lire la suite page 3

Jean-Jacques Guerrier : « Cuisiner des produits bio locaux redonne du sens au métier »

A Bruz, la cuisine centrale utilise 60% de produits bio dont 30% sont des produits bio locaux. Jean-Jacques Guerrier est le responsable de la cuisine centrale de Bruz...

Lire la suite page 4

Julie Massieu et Marion Radufe : commande publique et circuit court, c'est possible !

Le code des marchés publics n'est pas l'ennemi de l'achat local. Exemple avec la commune de Betton qui a affiné ses commandes pour s'approvisionner en produits locaux...

Lire la suite page 5

Arlette et Marie, participantes du Défi Famille à Alimentation Positive 2016

Du mois de mai à décembre, 50 familles ont participé à un challenge pour augmenter la part de produits biologiques locaux dans leur alimentation tout en maîtrisant leur budget...

Lire la suite page 6

Les huit lauréats qui ont mené des actions du Programme De la Ferme à l'Ecole

A la rentrée 2015, le Pays de Rennes, en complément des autres actions pour développer l'approvisionnement alimentaire local, a souhaité initié un nouveau programme « De la Ferme à l'Ecole » afin de toucher les enfants...

Lire la suite pages 7 à 20

Le point sur...l'approvisionnement alimentaire local

Dans le cadre d'un appel à projet régional, le Pays de Rennes a mené de nombreuses actions pour développer l'approvisionnement alimentaire local et permettre qu'offre et demande se rencontrent.

En 2011, dans le cadre de sa nouvelle politique agricole, le Conseil régional lançait un appel à projet auprès des 21 pays bretons pour le développement de projets agricoles et alimentaires de territoire. La candidature du Pays de Rennes a été retenue pour son projet de développer l'approvisionnement alimentaire local et pour structurer son organisation logistique.

Le Pays de Rennes est, en effet, un territoire urbain et attractif qui a fait le pari de la cohabitation entre la ville et l'agriculture. Sa population et la présence d'une activité agricole aux portes des villes rendent opportun le développement des circuits alimentaires de proximité. Offre et demande existent. Avec ce projet sur 3 ans, il s'agit à la fois de les faire se rencontrer, de mieux les articuler et de les structurer d'un point de vue logistique tout en développant les relations entre producteurs et citoyens consommateurs.

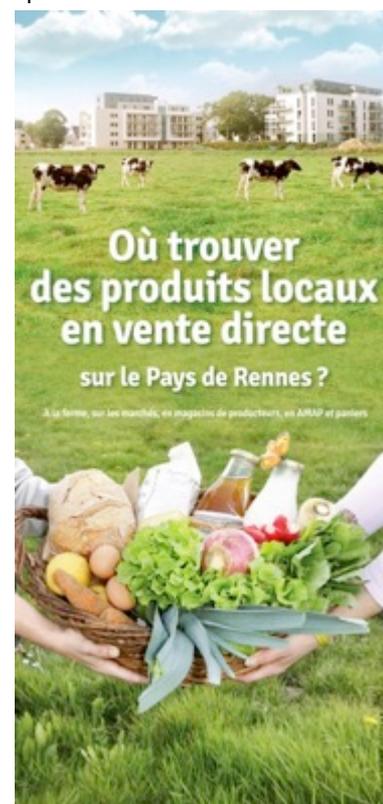
Pour encourager l'approvisionnement local des consommateurs, une première action concrète a été de recenser l'offre au travers de la réalisation, l'édition et la diffusion d'un dépliant « où trouver des produits locaux en vente directe sur le Pays de Rennes ». Et afin de favoriser la rencontre entre agriculteurs et citoyens, le Pays de Rennes a accompagné deux initiatives : le lancement d'un programme de la Ferme à l'École s'adressant aux écoliers et le soutien au défi Familles à Alimentation positive touchant plus largement la famille.

Structurer l'approvisionnement des professionnels était l'autre objectif du projet. Côté offre, un classeur des producteurs étant en capacité d'approvisionner la restauration collective a été réalisé avec une fiche individuelle pour chacun. Côté demande, les pratiques et les besoins des professionnels de la restauration collective, sur un secteur test, ont été analysés au travers d'un questionnaire qui a fait l'objet d'un document de synthèse.

Lors d'un forum organisé le 27 avril 2015 au Centre Culinaire Contemporain, élus, producteurs et acteurs de la restauration collective ont pu échanger sur les contraintes de chacun. En revanche, il est apparu prématuré de travailler sur la logistique compte tenu des retours d'expériences d'autres territoires peu favorables et des autres démarches

en cours (Collectivité Eau du Bassin rennais, Conseil Départemental...).

Afin d'accompagner la dynamique créée autour de l'approvisionnement alimentaire local, **les élus de la Commission Programme Local de l'Agriculture du Pays de Rennes ont souhaité faire acte de candidature à l'Appel à Projet du Ministère de l'Agriculture sur le Programme National pour l'Alimentation**. En effet, comme le souligne André Chouan, élu référent au Pays de Rennes, « il s'agit de développer la synergie engagée entre différents acteurs et de favoriser des stratégies partagées pour une production et une alimentation de proximité ». L'objectif est d'accompagner des projets innovants en matière d'éducation alimentaire incluant une participation et une valorisation des producteurs et de leurs productions. Il s'agit de favoriser la mise en réseau des initiatives pour faire participer le plus grand nombre d'enfants mais également de parents et habitants du Pays de Rennes, de développer des outils pour assurer la reproductibilité des projets et permettre une meilleure connaissance des lieux de production et d'approvisionnement local (carte ouverte grand public). Il s'agit de mettre l'humain au cœur du projet, de créer du lien entre les producteurs, les jeunes, les cuisiniers...faire ensemble en responsabilisant chacun...



David Duguépéroux, producteur, qui propose des petits pots de glace pour la restauration collective

David Duguépéroux est producteur de lait à Gahard. Il est installé avec son épouse et deux salariés. Ils élèvent 90 vaches laitières de race montbéliarde sur 100 ha, le tout en agriculture biologique. En 2013, le couple s'est lancé dans la transformation de lait pour produire des crèmes glacées et des pâtisseries afin de diversifier son activité. Elles sont commercialisées sous la marque « Le vivier des saveurs » dans des magasins de producteurs (Douze arômes, Les fermiers du coin), en Biocoop et dans des épiceries. Les producteurs disposent d'un magasin à la ferme. Les producteurs fournissent également la restauration collective (écoles, maison de retraite...).

« Dès le départ, notre objectif était d'approvisionner les collectivités » explique David.

Le choix de la portion individuelle s'est donc très vite imposé. Il n'est pas possible de proposer du bac en collectivité. Il a fallu s'équiper en conséquence.

Le petit pot représente 70% de l'activité. C'est un conditionnement qui intéresse aussi tous les points de vente où il y a du tourisme (parc d'attractions, Domaine des Ormes, Domaine de Boulet).

Pour la restauration collective, David propose deux types de produits : le petit pot de glace demandé de fin mai à fin juin et la mini bûche glacée en décembre. Les commandes peuvent aller de 150 portions pour l'école de Gahard jusqu'à 12 000 portions comme pour la ville de Rennes en juin et novembre derniers.

Un produit local qui interpelle

A l'occasion du forum d'échanges entre producteurs, élus et acteurs de la restauration collective organisé par le Pays de Rennes le 27 avril 2015 au centre culinaire contemporain, la ville de Rennes a pris contact avec le producteur pour s'assurer qu'il pouvait livrer une telle quantité.

« Cet événement a été un véritable tremplin pour travailler avec la restauration collective » reconnaît le producteur. Grâce au marché de producteurs installé sous le porche du centre culinaire, il a pu rencontrer des responsables de la restauration collective et créer du lien. « J'étais présent avec ma vitrine réfrigérée pour présenter mes glaces, pour rassurer sur mes produits. »



David Duguépéroux est également présent dans le catalogue des producteurs locaux du Pays de Rennes. Une fiche détaillée lui est consacrée qui présente son exploitation, ses produits, ses conditions de livraison, ses coordonnées. Le classeur a été distribué lors du forum. « C'est un bon moyen de se faire connaître. La glace notamment en bio est un produit qui interpelle car les gens ne pensent pas forcément trouver un produit local. »

Seul bémol : le défaut d'anticipation des commandes. « Tout le monde commande en même temps. Il n'est pas toujours facile de s'approvisionner en ingrédients bio » insiste le producteur. « Pour une structure comme la nôtre, il faudrait pouvoir lisser la production sur une plus grande période. D'autant plus que nous sommes sur des produits qui peuvent être stockés avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) supérieure à un an. »



CATALOGUE DES PRODUCTEURS
du Pays de Rennes
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



Jean-Jacques Guerrier : « Cuisiner des produits bio locaux redonne du sens au métier »

A Bruz, la cuisine centrale utilise 60% de produits bio dont 30% sont des produits bio locaux.

Jean-Jacques Guerrier est le responsable de la cuisine centrale de Bruz. Chaque jour, 1 200 repas sont préparés pour trois écoles élémentaires et maternelles et deux crèches de la commune. Le chef s'enorgueillit d'utiliser 60% de produits bio dont près de 30% en approvisionnement local.

« Nous avons commencé en 2012 avec le pain, puis l'épicerie, les légumes et le lait » précise Jean-Jacques Guerrier. La cuisine s'approvisionne auprès du Groupement d'intérêt économique Manger bio 35, un groupement de producteurs biologiques qui livre la restauration collective sur l'ensemble du département. Elle travaille également avec Biocoop.

Les légumes, par exemple, proviennent d'une exploitation maraîchère à côté de la cuisine centrale. Le lait provient d'un élevage de Noyal-sur-Vilaine. « Il arrive tout de suite après la traite, encore chaud, sans même passer par le tank et permet de réaliser tous les entremets et les purées. Rien de tel pour l'aspect gustatif ! » Car ce qui intéresse le cuisinier derrière tout cela c'est de participer à l'éducation au goût. « On essaie d'y participer dans notre manière de cuisiner. » Selon Jean-Jacques Guerrier, l'important est de former tous les acteurs (cuisiniers, agents, élus, animateurs, parents...) aux enjeux du bio local en restauration collective.

Une autre logique

L'introduction de produits bio n'a pas pour autant généré de surcoût. La cuisine a réussi à respecter son budget. « On joue sur la qualité plus que sur la quantité, le respect des



saisons qui permet d'avoir des produits moins chers... ». Le chef propose aussi des plats alternatifs en réduisant la part des protéines animales pour les remplacer par des protéines végétales. Cela nécessite de travailler les assaisonnements, de donner du goût, de maîtriser la cuisson des céréales, des légumineuses. « Il faut être inventif et bien connaître la sociologie du mangeur. » Par contre, l'approvisionnement local nécessite une autre logique. « Dans la restauration collective, nous sommes sur une logique de planification alors que l'agriculture à un côté aléatoire. Cela oblige quelque fois à chambouler les menus. J'avais prévu des courgettes, il n'y en a plus à cause du coup de froid, je remplace par du chou-fleur » indique le cuisinier.

Le bon côté des choses est que cela redonne du sens à son travail. Il s'établit un rapport de confiance entre le cuisinier et le fournisseur. « Il m'arrive d'aller sur les fermes pour discuter avec les agriculteurs de la façon dont ils travaillent. » Surtout, cela redonne du sens au métier car on redécouvre la cuisine les produits. Principal problématique : le temps. Tailler les légumes, goûter sa cuisine pour l'assaisonner nécessitent plus de temps. Pour l'instant, la cuisine a réussi à fonctionner à moyens constants (7.5 ETP).

Julie Massieu et Marion Radufe : commande publique et circuit court, c'est possible !

Le code des marchés publics n'est pas l'ennemi de l'achat local. Exemple avec la commune de Betton qui a affiné ses commandes pour s'approvisionner en produits locaux.

Pour Julie Massieu, responsable de l'Agence Déclic-Experts publics, consultante, spécialiste du droit et des achats publics : « Il faut en finir avec les clichés ». « Le code des marchés publics est trop souvent présenté comme contraignant. » La réglementation interdit toute référence à l'origine géographique en vertu du principe de non-discrimination. « Mais on a le droit de travailler sur son projet politique, de définir ses besoins, de les écrire et de les partager avec les autres acteurs explique la consultante, « tout en regardant ce qui existe en local. » « Il existe des leviers. La réglementation est souvent utilisée beaucoup plus strictement qu'elle ne l'est vraiment » affirme la jeune femme. La réforme du code des marchés publics de 2016 a simplifié les procédures et donc devrait permettre d'ouvrir les portes de la commande publique à des acteurs qui en étaient éloignés selon Julie Massieu.

Dans le cadre de l'appel à projet sur l'approvisionnement alimentaire local du Pays de Rennes, la consultante a animé trois sessions d'informations et de sensibilisation sur le sujet en direction des élus, des gestionnaires de cuisine et des cuisiniers. 41 personnes ont participé dont 16 élus.



Auparavant, la demande en matière de commande publique se portait plutôt sur le prix. Aujourd'hui, les choses ont évolué, les collectivités recherchent de la qualité, de la proximité, de la traçabilité. Comme en témoigne la commune de Betton.

La cuisine centrale de Betton sert plus de 1 000 repas / jour. Elle fournit les quatre groupes scolaires, le centre de loisirs, un Ehpad et deux structures médico éducatives.

Sur la viande, la collectivité a réussi à obtenir de la viande française sur tous ses lots en viande de boucherie. « Techniquement, nous avons permis aux fournisseurs de nous répondre avec des offres variantes (exemple : viande UE et viande française) » indique Marion Radufe, du service finances de la mairie de Betton. Pour aller vers plus d'approvisionnement local, nous avons décidé d'allotir plus finement. Par exemple, nous avons un lot spécifique pour la saucisse, ce qui permet d'ouvrir le marché à des fournisseurs qui n'y avaient pas accès jusqu'à présent. Nous avons connaissance d'entreprises au niveau local susceptibles de pouvoir répondre. »

La ville compte faire de même en fruits et légumes. Jusqu'à présent, elle fonctionne en deux lots : un lot en conventionnel et un en bio ce qui empêche un producteur local de pommes de répondre par exemple.

La contrepartie est que cela implique plus de logistique et de gestion administrative puisqu'il y a plus de fournisseurs. Côté producteurs locaux, il faut aussi qu'ils puissent répondre en termes de volume, de condition de livraison, de conditionnement, de piéçage notamment.

Arlette et Marie, participantes du Défi Famille à Alimentation Positive 2016

Un défi pour les familles à alimentation positive

Du mois de mai à décembre, 50 familles ont participé à un challenge pour augmenter la part de produits biologiques locaux dans leur alimentation tout en maîtrisant leur budget.

Dans le cadre du projet d'approvisionnement alimentaire local, le Pays de Rennes a accompagné financièrement

AgroBio 35 dans son défi lancé aux familles pour les inciter à consommer plus de produits biologiques locaux tout en maintenant leur budget. C'est la troisième édition en 2016 dans le Pays de Rennes.

AgroBio 35 travaille avec 4 structures relais (MCE, CDAS, associations...) qui encadrent chacune une équipe composée de 10 à 15 familles. Des retraités, des familles, des étudiants, des personnes seules... une certaine mixité sociale est mise en avant dans le recrutement des familles en vue de favoriser l'accès à une alimentation de qualité à tous types de public. Cette année, 50 familles ont concouru soit près de 150 personnes sur une période de mai à décembre.

L'objectif est de récompenser l'équipe qui aura eu la meilleure progression de consommation de produits biologiques locaux. Le chiffre symbolique de 20% a été fixé en référence au Grenelle de l'Environnement. Il s'agit aussi de contribuer à la connaissance du tissu local de l'agriculture (agriculteurs, magasins de producteurs, Amap) en sensibilisant les familles aux enjeux environnementaux et sanitaires de l'alimentation.

Jeune étudiante de 20 ans, vivant en couple à Rennes, Marie Bégoc a pris part au Défi Famille. Elle a découvert le jeu par hasard sur le site de la Maison de la consommation et de l'Environnement (MCE) en naviguant sur le net. « Toujours curieuse de nouvelles expériences et soucieuse de son alimentation. » Tout comme Arlette Hivert, retraitée, habitant à la Chapelle des Fougeretz dans l'équipe des Jardins du Breil.

Ateliers pratiques

Pour accompagner les familles dans la démarche, une fois par mois, des temps forts ont été organisés : visites d'exploitations et de magasins de producteurs, ateliers cuisine, anti-gaspillage, diététique...

Cuisiner des fanes de légumes, apprendre à utiliser les « restes », doser aux bonnes proportions...les deux

participantes ont particulièrement apprécié les ateliers.

Deux fois pendant la période, les familles ont dû faire un relevé de tous leurs achats alimentaires (prix, produits bio ou non, circuit de distribution, provenance) et ce sur une durée de 15 jours. Un travail minutieux mais nécessaire pour pouvoir quantifier la progression.

« Le défi a contribué à me faire aimer la cuisine, a changé mes habitudes avec une alimentation plus diversifiée et une cuisine plus créative » reconnaît Marie. « C'est devenu un plaisir ! ». Originaire du Finistère, elle a aussi pu découvrir les lieux autour de Rennes où elle pouvait acheter des produits locaux. Chaque semaine, elle récupère un panier auprès d'une Amap. En revanche, cela prend plus de temps pour faire ses courses et préparer à manger. « Je ne me serai pas lancée dans un tel défi tant que j'étais en activité car l'approvisionnement et la préparation nécessitent plus de temps surtout si l'on veut se fournir à des prix raisonnables » assure Arlette. L'important pour elle est « avant tout d'aller chercher les produits chez les producteurs locaux, et pourquoi pas bio, notamment les légumes et les produits laitiers » mais elle reste fidèle à son boucher pour la viande. « A partir du moment où on achète des produits de saison, la différence de prix n'est pas si importante » affirme-t-elle. « Ce défi n'est qu'un début dans la démarche. Au-delà de la recherche de manger plus sain et local, nous sommes amenés à remettre en question l'ensemble de nos habitudes de consommation. Je découvre de nouveaux produits et une nouvelle cuisine » admet Arlette. Elle a augmenté ses achats en bio de 50 %, exclusivement en local. C'était sa priorité.

Marie est très satisfaite aussi : « je suis passée de 47% en mai à 64% en novembre en maintenant mon budget (autour de 220€/mois) », consciente qu'en achetant très peu de viande elle grève moins ce dernier.

Un bilan très positif pour ce programme qui allie challenge et jeu dans un climat convivial fait de rencontres et d'échanges. La soirée de clôture le 2 décembre a permis de consacrer l'équipe Biotifull de la MCE. Chacune des familles de l'équipe est repartie avec un panier garni.





Les huit lauréats qui ont mené des actions du Programme « De la Ferme à l'École »

A la rentrée 2015, le Pays de Rennes, en complément des autres actions pour développer l'approvisionnement alimentaire local, a souhaité initié un nouveau programme « De la Ferme à l'École » afin de toucher les enfants.

L'objectif de ce programme est de permettre l'apport d'aliments produits localement (sur le Pays de Rennes) aux établissements scolaires du territoire tout en offrant aux élèves des possibilités pratiques d'apprentissage, qui améliorent leur alphabétisation alimentaire, et favorisent le renforcement du système alimentaire local et les liens entre l'école et l'agriculture.

Ce qui était recherché c'était le soutien, soit à l'émergence de nouvelles initiatives, soit le soutien à des actions

existantes qui créent du lien entre la production (la terre) et l'alimentation (ce que l'on mange) et qui s'inscrivent dans une recherche d'ancrage territorial avec une règle du jeu imposée : la participation de producteurs du Pays de Rennes et leur rémunération pour le temps consacré.



Toute structure pouvait répondre à cet appel à projet. Finalement ce ne sont pas les établissements scolaires qui ont répondu mais huit structures relais d'animation, qui ont elles mêmes été chercher des agriculteurs, des classes ou des centres de loisirs...

Au total 2 000 enfants du Pays de Rennes ont bénéficié d'actions du Programme De la Ferme à l'École sur cette année expérimentale (2016), de 3 ans, jusqu'aux collégiens...mais c'est aussi la participation des cuisiniers, des aînés ruraux, des équipes scolaires, de résidents EHPAD, des habitants...

Vous trouverez dans les pages suivantes, une fiche pratique illustrant les actions mises en œuvre par les lauréats : Chambre Syndicale de Servon/Bréce, Les Terriales, Bienvenue à la Ferme, AgroBio35 avec la Maison de la Consommation et de l'Environnement, l'association « La Petite Ferme », le Jardin des Mille Pas, Manger Bio 35, l'association L'Etrillet...

Retrouvez également certaines actions sur la [carte ouverte de la MCE](#).





LES MARCHÉS BIO vous cuisinent

Objectifs de l'action

- Créer du lien entre les producteurs biologiques locaux et la restauration collective
- Créer du lien entre les producteurs biologiques locaux et les enfants
- Créer du lien entre le personnel de restauration et les enfants
- Apporter des connaissances culinaires et diététiques aux enfants participants et aux visiteurs du marché

Description de l'action / Contenu

Mise en place sur le marché bio (ou mixte) d'une municipalité d'une démonstration de cuisine menée par le personnel de la restauration collective municipale et l'appui d'une diététicienne. Ces derniers sont assistés par des élèves de l'école primaire (ou maternelle) ou du centre aéré de la commune.

Après une intervention en classe sur les aspects diététique et équilibre alimentaire, des recettes sont mises en œuvre sur le marché à partir des produits effectivement présents sur celui-ci. Les producteurs sont donc sollicités sur la liste d'ingrédients à fournir pour les recettes ainsi que sur la communication autour de l'événement.

Les plats, ensuite proposés en dégustation par les enfants aux visiteurs du marché, sont donc fabriqués en majorité avec des produits locaux et à 100% avec des produits biologiques.

Thème

Diététique, équilibre alimentaire, agriculture biologique et mise en œuvre des produits bio locaux

Mots clés

Équilibre alimentaire, agriculture biologique, produits bio locaux

Public cible

Élèves de primaire, éventuellement maternelle ou centre aéré

Tranche d'âge

De 6 à 11 ans (éventuellement 4-5 ans)

Nombre de participants

une classe

Temps de l'action

1 séance d'1h15 et 1 séance de 2 heures

Nombre d'encadrants

2



Déroulé

Séance 1

« La diététique et l'équilibre alimentaire »

Séance en classe d'1h15.

Objectif

Acquérir des connaissances sur l'origine des aliments, savoir les distinguer suivant leur valeur nutritionnelle, réfléchir sur le lien entre nos choix alimentaires et l'impact sur la santé et l'environnement, expliquer l'équilibre d'un menu de saison et bon marché.

Séance 2

« Animation sur le marché »

Séance sur le site du marché de 2h.

Objectifs

Acquérir des notions sur les produits biologiques, se familiariser avec les volumes nécessaires pour une recette et les prix des ingrédients bio, créer du lien avec les producteurs bio du marché, travailler et apprivoiser les produits bio, créer du lien avec le personnel de la restauration collective, transmettre les connaissances acquises, créer du lien avec les consommateurs.

Résultats obtenus

Deux sessions ont été organisées en 2016 dans le cadre du programme de la ferme à l'école :

- Marché bio de Rennes
- Marché mixte de Bruz

Un bilan global très positif pour ces deux sessions avec des enseignants, cuisiniers, enfants, producteurs et visiteurs très satisfaits de l'animation.

L'action a atteint ses objectifs en permettant à des enfants du Pays de Rennes de se familiariser avec les notions de base de l'agriculture biologique, de diététique et d'équilibre alimentaire, de créer du lien entre l'école et les fermes avec les échanges le jour du marché ainsi qu'avec le personnel de la restauration collective tout en dynamisant les marchés.

Valorisation de cette action

Cette action est reproductible sur n'importe quelle commune ayant un marché bio ou mixte.

Elle a l'avantage de répondre à plusieurs objectifs importants (équilibre alimentaire, familiarisation avec l'agriculture biologique et les produits bio, création de liens entre différents acteurs locaux...) tout en étant ludique et attractive.

Fiche proposée par :

Agrobio 35 (Groupement des agriculteurs biologiques d'Ille-et-Vilaine)
Nadège LUCAS
12 avenue des Peupliers - 35510 Cesson-Sévigné
Tél. 02 99 77 09 49
n.lucas@agrobio-bretagne.org

en partenariat avec la **Mce** (Maison de la Consommation et de l'Environnement)
Rolande Marcou / Diététicienne nutritionniste Mce
48 bd Magenta - 35000 Rennes
Tél. 02 99 30 77 78
rolande.marcou@mce-info.org



LES FERMES PEDAGOGIQUES

Bienvenue à la Ferme

Thème

Faire le lien entre les productions agricoles et les produits alimentaires

Mots clés

agriculture, ferme, alimentation, atelier, pédagogique, école, enfants, céréales, lait, chèvre, aliment, dégustation

Public cible

Enseignants et élèves des écoles maternelles et primaires du Pays de Rennes

Tranche d'âge

4-10 ans

Nombre de participants

1 classe + accompagnateurs : environ 25-30 élèves + 4 à 6 adultes

Temps de l'action

1 journée (occasionnellement sur ½ journée si demande enseignant)

Nombre d'encadrants

selon règlementations sur les sorties scolaires (cf âge des enfants)

Objectifs de l'action

- Connaître différentes céréales et découvrir leur culture sur la ferme
- Comprendre que les céréales entrent dans la composition de nos aliments du petit déjeuner
- Découvrir l'élevage des chèvres laitières et la production de lait de chèvre
- Comprendre l'utilisation du lait de chèvre pour la fabrication de fromages et produits laitiers

Description de l'action / Contenu

Les deux fermes pédagogiques du Pays de Rennes engagées dans le programme « De la ferme à l'école » :

- la ferme du Moulin du Bois : Paulette et Daniel Orain de Chartres de Bretagne en production de céréales, et pension de chevaux ;
- la chèvrerie de la Grande Touche : Jean-Paul Bécot et Véronique Loizeau de Pacé en production de lait de chèvre ;

Ces agriculteurs ont accueilli des classes d'enfants du Pays de Rennes dans le cadre de sorties scolaires à la ferme et ont animé des ateliers pédagogiques traitant de l'origine des produits alimentaires. Le contenu et le déroulement de ces ateliers apportent aux enfants une compréhension des liens entre les productions agricoles et les produits de leur alimentation quotidienne.

Déroulé

Les agriculteurs ont conçu des ateliers et activités pédagogiques nouvelles afin de mettre en évidence que les productions agricoles servent de matière première à des aliments quotidiens des enfants. Ils ont préparé des contenus à la fois ludiques et pédagogiques qui impliquent les enfants dans le concret, dans un cadre réel, ceux-ci sont acteurs de l'atelier et apprennent en situation sur la ferme.

A la ferme pédagogique de Pacé, les agriculteurs proposent la découverte de la vie des chèvres, de la production de lait et son utilisation pour la fabrication de fromage de chèvre, avec la dégustation de fromage de la laiterie Triballat, où le lait de la ferme est vendu.

A la ferme pédagogique de Chartres-de-Bretagne, les agriculteurs présentent la culture des céréales, les différentes variétés, les étapes du champ à la récolte des graines, leurs utilisations dans les aliments ; l'exemple du muesli est choisi pour sa composition et sa dégustation comme au petit déjeuner.

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Matériels et panneaux liés au contenu de chaque atelier et propres à chaque agriculteur. Chaque agriculteur a préparé une trame globale de contenu et de déroulement de son atelier sur une journée mais il l'adapte à la demande de chaque enseignant en fonction de l'âge des enfants, des horaires de présence de la classe et de l'objectif de l'enseignant dans l'apprentissage des connaissances par les enfants. Chaque accueil réalisé est fait « sur mesure ».

Résultats obtenus

Au cours du 1^{er} semestre 2016 sur ces 2 fermes, 878 enfants du Pays de Rennes, issus de 34 classes de 18 écoles ont passé une journée à la ferme de mars à juin.

A la ferme du Moulin du Bois : 19 classes de 9 écoles Maternelle ont participé aux ateliers pédagogiques sur les cultures de céréales et leurs utilisations, soit 509 enfants au total de Petite, Moyenne et Grande Section.

A la chèvrerie de la Grande Touche : 15 classes de 9 écoles Maternelle et Primaire ont participé aux ateliers pédagogiques sur le lait de chèvre et les produits laitiers, soit 369 enfants au total de la Petite section au CE2.

Valorisation de cette action

La demande principale des enseignants consiste à avoir pour les enfants une approche concrète des animaux et des végétaux sur la ferme, avec l'occasion de toucher, de sentir, de goûter, ce qui permet aux élèves de mieux comprendre et retenir. Ils se montrent très satisfaits du contenu des ateliers avec des activités ludiques et pédagogiques à la fois ; réalisées dans un cadre réel, grande nature, elles sont concrètes et variées, les messages sont donnés de manière simple. Ils apprécient l'accueil de qualité des agriculteurs et leur professionnalisme en tant que ferme pédagogique agréée.

Fiche proposée par :

**Les Fermes pédagogiques du réseau
Bienvenue à la ferme Bretagne**

Contact : Valérie CUVELIER - Chambre
d'agriculture

02 23 48 28 10

valerie.cuvelier@ille-et-vilaine.chambagri.fr



MINI-DOCUMENTAIRES sur les producteurs

Thème

identification et promotion de produits locaux

Mots clés

documentaire produits locaux carte ouverte, alimentation locale

Public cible

scolaire + tous publics

Tranche d'âge

du primaire au secondaire

Nombre de participants

6-8

Temps de l'action

4 à 8 demi-journées

Nombre d'encadrants

1 à 2

Objectifs de l'action

- Alimenter la carte ouverte des produits locaux pour sensibiliser à la consommation locale, <http://rennes.carte-ouverte.org>
- Créer un événement autour des produits et de la diffusion des mini-documentaires

Description de l'action / Contenu

- Visite d'un lieu d'approvisionnement ou de production local (accueil par un agriculteur) afin de réaliser un mini-documentaire photo, audio ou vidéo pour alimenter la carte ouverte de la Maison de la Consommation et de l'Environnement.
- Organisation d'un événement-dégustation pour le « lancement » du documentaire en ligne.



Déroulé

Séance 1

visite + prises de vue + questions au producteur + préparation de la séance de dégustation (invitations, recherche du lieu)

Séances 2 et 3

montage et réalisation du documentaire + préparation de la séance de dégustation (liste des produits et du matériel)

Séance 4 ou plus

séance de dégustation et présentation du documentaire et de la carte ouverte

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Moyen de transport pour la visite du lieu de production

Matériel photo ou vidéo et informatique pour le montage

Budget pour l'achat de produits à déguster et l'envoi des invitations (selon l'ampleur de l'événement, possible pour moins d'une cinquantaine d'euros)

Local pour la dégustation (idéalement avec video-projecteur)

Public « cible » à inviter pour la dégustation (habitants, associations, écoliers, maison de retraite...)

1 à 2 organisateurs/animateurs pour encadrer/accompagner l'activité

Résultats obtenus

Carte ouverte documentée (indicateur qualitatif) et promotion de cette carte auprès d'un public varié (décompte de visiteurs journaliers comme indicateur quantitatif). Promotion de l'alimentation locale.

Valorisation de cette action

Cette action est reproductible dans une multitude de contextes, y compris par un particulier individuel ou à travers un concours ouvert à tous. La dégustation est incontournable pour valoriser le travail réalisé et le diffuser largement, sans oublier son objet : l'alimentation locale.

Fiche proposée par :

L'Etrillet

Bruz

contact@letrillet.fr - www.letrillet.fr

06 60 51 18 93



FERME OUVERTE de la ferme au lait

Thème

Ferme Ouverte

Mots clés

Production de lait, ferme, agriculture, alimentation, dégustation

Public cible

Élèves de CE2

Nombre de participants

50

Temps de l'action

3h

Nombre d'encadrants

10

Objectifs de l'action

- Découvrir la production du lait
- Découvrir une exploitation du territoire
- Découvrir le métier d'agriculteur
- Connaître les produits laitiers transformés

Description de l'action / Déroulé

Visite de l'élevage avec ateliers : espèces et races - alimentation-reproduction-identification-traite des vaches ou brebis ou chèvres, en direct.

Explications avec le support du CNIEL (La Ferme du Lait), explication sur les produits transformés et sur l'importance de consommer du lait.

Questions-réponses agriculteur-enfants

Dégustation de produits laitiers

Résultats obtenus

Renouvellement chaque année
50 élèves de CE2

Les enseignants sont favorables au renouvellement de l'opération

Les enfants sont enchantés et ont bien mémorisé le lait qui sort du pis de la vache

Valorisation de cette action

Parutions presse : bulletin municipal et dans la presse locale

Fiche proposée par :

Chambre Syndicale
FDSEA de Servon sur
Vilaine/Brécé



UN POULAILLER à l'école

Objectifs de l'action

- Apprendre aux enfants à prendre soin de poules pondeuses
- Comprendre d'où viennent les œufs
- Apprendre en parallèle à réaliser des recettes à base d'œufs.

Description de l'action / Contenu

6 séances par groupe.

Chaque séance commence par le nettoyage du poulailler, le ramassage des œufs, l'observation des animaux.

1- Rencontre avec Françoise Louapre, éleveuse de poulets qui a expliqué aux enfants comment prendre soin des poules et a répondu à leurs questions.

2- Utilité de la poule au sein de la ferme. Limiter les déchets, faire du compost, produire des œufs.

3- L'habitat de la poule : poulailler, perchoir, pondoir

4- Anatomie de la poule, les différentes parties du corps

5- Les prédateurs de la poule : établir une liste, jouer à un jeu, écouter une histoire

6- Bilan des séances : réaliser un récapitulatif des 5 séances précédentes sous forme d'affiches

Thème

Prendre soin des poules et cuisiner les œufs

Mots clés

agriculture, alimentation, poule, œufs

Public cible

Enseignants et élèves des écoles élémentaires

Tranche d'âge

de 5 à 7 ans

Nombre de participants

108 enfants

Temps de l'action

6 fois 45 minutes (lors des Temps d'Activités Périscolaires)

Nombre d'encadrants

2



Déroulé

La première étape dans la préparation concrète des activités est alors de construire un poulailler . Nous avons choisi l'endroit où le positionner, ici trois murs étaient déjà en place nous avons donc fermé cet espace grâce à une barrière constituée de poteaux et de lices en bois et du grillage à poules. Nous avons ajouté un abris, un perchoir et un pondoir.

La deuxième étape est d'aller installer ce poulailler à l'école. L'idéal est d'y aller pendant les vacances de manière à pouvoir laisser les poules s'acclimater en douceur.

Chaque séance débute par les soins quotidiens aux poules, les nourrir, nettoyer le poulailler, ramasser les œufs et observer leurs comportements.

Séance 1, rencontre avec l'éleveuse Françoise Louapre. Elle a expliqué aux enfants comment s'occuper des poules qui sont à l'école, les soins quotidiens à apporter aux animaux, cela permet aussi aux enfants de pouvoir rencontrer un agriculteur local, et de lui poser toutes les questions qu'ils voulaient. Elle a donc en priorité expliqué aux enfants que pour bien prendre soin des poules, à chaque TAP ils devaient : nettoyer l'enclos, donner à boire et à manger aux poules, vérifier qu'elles se portent bien et ramasser les œufs.

Séance 2, présentation de l'utilité de la poule au sein de la ferme, à travers 3 axes principaux : la production d'œufs en leur faisant fabriquer, à l'aide d'un simple pliage, un livret de recettes à base d'œufs. L'utilisation des excréments de la poule pour faire du compost, en réalisant un tas de compost. La consommation des « restes » alimentaires pour limiter les déchets.

Séance 3, activités sur le thème de l'habitat de la poule. Pour ce faire nous avons distribuer un mini poulailler à plier à chaque enfant et ils ont ajouté un perchoir (cure-dent), et un pondoir (pliage). Nous avons pu ainsi expliquer l'utilité de ces objets.

Séance 4, travail sur l'anatomie de la poule. Nous avons commencé par attraper une poule et observer les différentes parties de son corps de près. Puis ils ont remplacé ces différents noms sur un coloriage.

Séance 5, travail sur les prédateurs de la poule.

Les enfants ont cherché qui sont les prédateurs de la poule et ils ont pu vérifier leurs réponses grâce à des photos. Le concept de prédateur a été illustré par une partie du jeu de société « Piou Piou ». Enfin, la séance s'est terminée par la lecture de l'histoire « Pas de poules mouillées au poulailler » (adapter le jeu et la lecture à l'âge des enfants concernés).

Séance 6; bilan des TAP poule. Réalisation avec les enfants d'une fiche bilan (type affiche) qu'ils ont pu laisser dans leur classe. Nous avons divisé les enfants en 5 groupes et chaque groupe a illustrer une des séances à l'aide d'un texte ou d'un dessin.

Matériels et moyens nécessaires à l'action

3 poules, un abris un enclos, un perchoir de la paille, des pelles et râteliers du blé et du maïs les restes de la cantine, un livret de recettes à base d'œufs, un pliage en forme de poulailler et des cure dents une photo plastifiée de l'anatomie de la poule des coloriages de poule, des étiquettes plastifiée représentant les différents prédateurs le livre « pas de poule mouillée au poulailler », le jeu « piou-piou », une grande feuille blanche cartonnée des crayons, ciseaux, colle. Un animateur

Résultats obtenus

Les enfants ont beaucoup apprécié cette animation, ils ont appris beaucoup du point de vue théorique et pratique. Le contact avec des animaux permet à chacun de se découvrir un peu mieux. Nous avons vu les enfants évoluer au cour des semaines. Ils ont pris soin des poules et c'est vraiment le point le plus intéressant de l'expérience.

Valorisation de cette action

C'est une animation assez simple à reproduire et qui apporte beaucoup. Faire entrer des animaux au sein des écoles nécessite surtout que l'envie soit partagée aussi bien par les enseignants que par le personnel communal, mais quand c'est le cas cela permet également de créer des liens !!!

Fiche proposée par :

Association La Petite Ferme,
2 La Fresnais 35890 Laillé.

lapetiteferme35@free.fr
06 07 25 77 27



JOURNEE D'ECHANGES entre cuisiniers

Objectif de l'action

Proposer et échanger avec les cuisiniers autour de recettes éprouvées et testées en utilisant plus de produits bios locaux et de saison, avec moins de protéines animales, bien équilibrées en terme gustatif.

Les recettes sont ensuite disponibles sur le site internet de Manger Bio

Description de l'action

En amont de la journée, il est nécessaire :

- de rechercher les intervenants et la salle pédagogique
- de déterminer et lister le public ciblé – mails/ courriers et relance
- de demander à chaque participant de venir avec des recettes
- pour les intervenants cuisiniers : de déterminer le repas qui servira de base à la démonstration et le cuisiner la veille.

Thème

Motiver et accompagner les cuisiniers vers le bio

Mots clés

Équilibre alimentaire, agriculture biologique, produits bio locaux, recettes, goût, santé

Public cible

Cuisiniers et responsables de site de restauration collective

Nombre de participants

13

Temps de l'action

De 9h à 16 h

Nombre d'encadrants

3



Déroulé

Matin :

1- enjeux de la restauration collective (santé- planétaire et local-gaspillage) via un diaporama

2- enjeux du gout : tests gustatifs

3- astuces

Midi :

dégustation et repas partagé

Après midi :

partage d'expériences – échanges
Mise en ligne des recettes

Résultats obtenus

Très bons échanges – Temps important de découvertes mais aussi d'échanges entre cuisiniers. Recettes originales et reproductibles.

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Verres et tests de goût

Achats ingrédients du repas

Camion réfrigéré ou caissons froids pour éléments du repas

Temps de préparation important en amont

Salle adaptée

20 participants maxi- 2 à 3 intervenants nécessaires

Site internet

Valorisation de cette action

Reproductible mais améliorable avec mise en situation des cuisiniers dans une vraie cuisine pour la fabrication d'éléments variés pour le repas.

Echanges autour des recettes de chacun plus important avec un travail des participants en amont demandé.

Fiche proposée par :

**Manger Bio 35, avec le collectif
« Les Pieds dans le Plat »**

mangerbio@wanadoo.fr

02.99.67.91.89



Mini-camp itinérant de ferme en ferme

Objectifs de l'action

- Découvrir les différentes productions agricoles en agriculture biologique
- Connaître les bases de chaque production et savoir d'où vient notre alimentation
- Découvrir les interrelations entre les acteurs d'un même territoire
- S'autonomiser dans la nature
- Apprendre à trouver son rythme et découvrir celui de la nature à travers l'itinérance.

Description de l'action

Ce mini-camp itinérant se déroule en plusieurs étapes entre deux sites à vocation agricole et pédagogique (site A et B) :

- ① Accueil dans le site A et animation en lien avec l'activité du site
- ② Départ pour le site B, préparation de l'équipement et du moyen de transport choisi (cf. moyens de déplacement)
- ③ Orientation et découverte
- ④ Activités intermédiaires
- ⑤ Arrivée au site B et installation du camp
- ⑥ Veillée et nuit
- ⑦ Animation sur le site B en lien avec son activité

Au cours de ce mini-camp, plusieurs thématiques peuvent être abordées :

- **L'orientation** (se repérer sur une carte/terrain, boussole/azimut/éléments remarquables...)
- **L'environnement et les habitats** (flore et faune sauvage, notion d'habitat/milieu naturel, zone sensible et/ou à protéger, l'intérêt du bocage et des zones humides...)
- **L'agriculture** (élevage, maraîchage, meunerie et fournil, produits laitiers, produits transformés) sous formes d'ateliers et de jeux de découverte
- **Le bivouac** et mise en place d'un camp temporaire

Thème

itinérance pour découvrir son territoire et les paysans qui y travaillent

Mots clés

orientation, découverte des milieux naturels et agricoles, construction, eau, agriculture paysanne

Public cible

Élèves d'élémentaire à adultes

Tranche d'âge

6 ans et plus

Nombre de participants

12

Temps de l'action

2 jours

Nombre d'encadrants

2 ou 3 + l'équipe accompagnatrice du groupe



Déroulé

Etape 1

Site d'accueil A : Jardin des Mille Pas, jardin pédagogique à Rennes (La Prévalaye)

Les activités proposées pour le camp itinérant sont :

- Visite et dégustation des produits du jardin
- Ateliers et jeux (cf fiche ateliers)
- Chantier de construction, aménager paysager ou jardinage

Etape 2

Itinérance

Les différents moyens de transports sont multiples et peuvent s'adapter en fonction des capacités du public

Les possibilités de transports sont :

- la marche à pied
- le vélo
- le transport hippique (pour le matériel et/ou les participants)

Les itinéraires proposés sont décrits sur la carte ci-joint

La Prévalaye : Départ Jardin des Mille Pas à Rennes – Arrivée Ferme Les petits Chapelais à Chavagne.

Etape 3

Les activités intermédiaires seront proposées au cours du déplacement. Selon le public, le moyen de transport choisi, le parcours et le projet pédagogique, les activités seront adaptées

Les différentes activités intermédiaires sont les suivantes

- la découverte des milieux naturels et habitats (flore)
- la recherche d'indices de présences de la faune sauvage, son observation et son identification
- la construction d'un pont de singe (cf. plan) ou d'un radeau

Etape 4

L'orientation

A partir d'une carte détaillée où les éléments remarquables y sont représentés, les participants devront trouver leur route en s'aidant d'une boussole et de leur environnement

Etape 5

L'installation du camp

Au cours de ce temps, c'est l'occasion pour les participants de développer leur sens de l'organisation, de l'initiative et de la coopération. Cette étape peut faire l'objet d'une activité pour créer un camp temporaire avec la réalisation de construction telle qu'une cabane ou l'installation d'un point cuisine.

Etape 6

La logistique

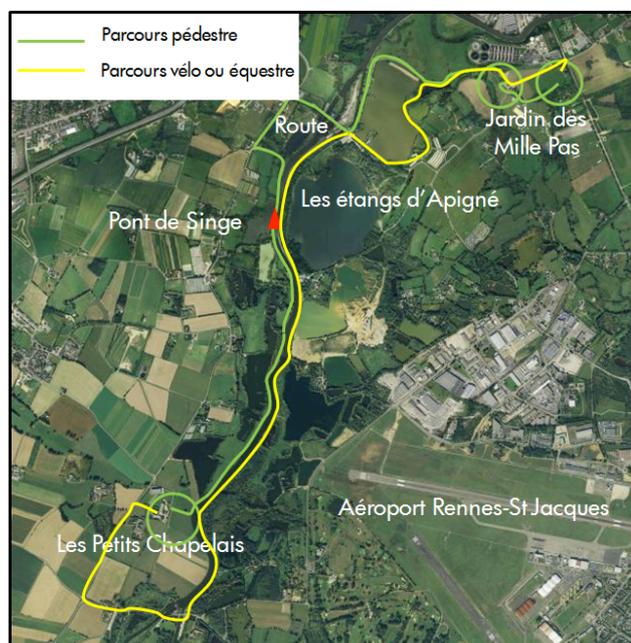
Un emplacement pour le camp ainsi que l'accès à l'eau et aux toilettes sont mis à disposition sur les deux sites. Des lieux de repli sont également disponibles en cas d'intempéries. En revanche, il n'y a pas la possibilité d'avoir accès à des sanitaires avec douche. C'est la principale raison pour laquelle la durée du camp est limitée à deux jours.

Le matériel pour le camp comme les tentes, les tables et outils pour la cuisine sont à la charge de la structure participante.

Déroulé (suite)

Etape 7

Site B : La ferme bio des petits chapelais, installée à Chavagne, produit collectivement du lait, des légumes, des céréales et fabrique son pain. Un magasin à la ferme propose l'ensemble des produits. Un temps de travail avec les exploitants est nécessaire pour mettre en place la logistique et les activités possibles à réaliser.



Les activités proposées pour le camp itinérant sont :

- Visite de la ferme
- Ateliers pédagogiques en lien avec les productions de la ferme et les différents ateliers de transformation (pain, farine, lait, beurre...).

Indicateurs de résultats

Enquête de satisfaction
Nombre de réalisation de l'action dans l'année
Nombre de participants
Nombre de co-organisateurs.

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Outils : Carte IGN, boussole, jumelle, outils de bricolage...
Supports d'animation : voir fiche pédagogique jardin des mille pas (visite ferme bio en poly-activité)
Matériels : calèche avec chauffeur et cheval, ou vélo
Financiers : salaires des animateurs et prestations
Techniques : nécessite une très bonne organisation et une grande vigilance à la sécurité des participants.

Valorisation de cette action

Animation très originale difficilement reproductible car un grand nombre de partenaires pour la construire et la mettre en place.

Fiche proposée par :

Jardin des Mille Pas,

RENNES, La Prévalaye, Chemin Robert de Boron

jardindesmillepas@gmail.com



VISITE FERME BIO en poly-activité

Objectifs de l'action

- Comprendre les différentes étapes de la ferme à l'assiette : production de l'alimentation pour des vaches laitières et la production laitière, boulangerie à la ferme, maraîchage
- Comprendre les différents processus de fabrication de l'alimentation (crème, beurre, pain)
- Voir une ferme en autonomie ayant plusieurs ateliers de production et de fabrication.

Description de l'action/Contenu

La visite de cette ferme permet de découvrir plusieurs métiers et ateliers :

- 1) Meunerie et fournil
- 2) Magasin à la ferme
- 3) L'alimentation pour les vaches
- 4) L'étable et la salle de traite
- 5) Atelier fabrication de beurre et dégustation.

Thème

ferme biologique

Mots clés

Lait, pain, légumes, céréales, alimentation, autonomie, agriculture biologique

Public cible

Maternelle à Adulte

Tranche d'âge

De 5 à 99 ans

Nombre de participants

20 à 30

Temps de l'action

2h30

Nombre d'encadrants

1



Déroulé

1) Les enfants pourront découvrir la fabrication du pain à partir du grain en passant par la meunerie et le fournil. En disposant plusieurs récipients avec des différentes graines de céréales, les enfants peuvent observer la diversité du vivant. Ensuite, ils pourront moulinier les différentes graines et les différentes farines. Enfin, ils pourront déguster des morceaux de pain faits avec les différentes farines.

2) En passant par le fournil, les enfants arriveront dans le magasin de la ferme et pourront découvrir l'ensemble des aliments et boissons produits à la ferme ou par des fermes partenaires.

3) A partir de plusieurs échantillons d'aliments, les enfants devront trouver le nom de chaque aliment (foin, herbe fraîche ou pâture, betterave fourragère...) Ensuite, une explication sur les quantités de chaque aliment à donner pour les vaches sera faite. En fonction, des saisons, les enfants devront réfléchir aux aliments donnés.

En complément, les enfants iront voir les veaux, génisses et cochons qui ont une autre alimentation.

4) Une fois que les enfants ont découvert l'alimentation des vaches, ils vont découvrir la finalité de l'élevage par la traite et la production de lait. Grâce à une vache mise à disposition par la ferme, les enfants vont pouvoir observer de près, la traite et donc la production de lait réalisé par l'animateur. Avec des petits groupes, il est possible que les enfants puissent traire eux-mêmes. Ensuite, ils pourront goûter le lait fraîchement sorti du pis de la vache.

5) A partir de lait récolté quelques jours auparavant, les enfants vont observer dans un premier temps la fabrication de la crème en utilisant une écrémeuse. C'est la première étape de fabrication. Ensuite, à partir de crème préalablement fabriquée, les enfants vont mettre un peu de crème dans un pot de yaourt en verre et vont secouer fortement pendant quelques minutes. Le beurre va se former dans le pot en verre.

Ensuite les enfants pourront déguster le beurre avec le pain qu'ils auront déjà goûté nature en début de visite.

Indicateurs de résultats

Nombre de participants

Enquête de satisfaction

Temps des questions en fin de visite

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Supports d'animation : Fiche visite à partir de l'entretien préalable avec l'agriculteur, panneau pédagogique à réaliser pour la ferme

Matériels : Moulin, graines céréales (différentes espèces), crème, pot de yaourt, pain (différents types), couteau.

Moyens humains : l'animateur et les agriculteurs présents sur la ferme

Valorisation de cette action

Chaque ferme peut réaliser des visites dans la mesure où c'est possible de circuler pour voir les activités. La visite est propre à chaque ferme donc difficilement reproductible à l'identique sur autre ferme (mise à part les ateliers farine et beurre). Un temps avec l'agriculteur est nécessaire pour construire ensemble la visite et les points importants à aborder. L'agriculteur peut intervenir sur un temps court pour se présenter au public.

Fiche proposée par :

Jardin des Mille Pas,
RENNES, La Prévalaye, Chemin
Robert de Boron

jardindesmillepas@gmail.com



Un potager à l'école

Objectifs de l'action

- Découvrir les légumes, les plantes aromatiques et les besoins des plantes,
- Connaître l'environnement du jardin,
- Concevoir un plan de jardin,
- Réaliser des semis, plantations et entretien,
- Observer les cycles du vivant.

Description de l'action / Déroulé

Cette animation se déroule en 3 temps :

1. Les bases pour créer son potager
2. La mise en place du potager
3. L'entretien et la récolte

1^{ere} demi-journée « les bases pour créer son potager »

Les enfants, repartis en quatre groupes, découvriront plusieurs aspects du jardin

- Les différentes familles de légumes (cf fiche Reconnaissance des légumes)
- Les animaux du jardin : reconstituer la chaîne alimentaire dans un jardin à partir de petites vignettes représentant les animaux. Grâce à des élastiques représentant la prédation ou la consommation (pour les herbivores), les enfants devront créer les liens entre les êtres vivants (fiche pédagogique en cours)
- Les aromatiques (cf fiche découverte des aromatiques)
- Les semis et plantations
- Le plan du jardin

Thème

Légumes et aromatiques au jardin

Mots clés

légumes, aromatiques, animaux du jardin, semis et plantation

Public cible

Élèves d'élémentaire

Tranche d'âge

De 6 à 10 ans

Nombre de participants

20 à 30

Temps de l'action

3 demi-journées

Nombre d'encadrants

2



Déroulé (suite)

2^{ème} demi-journée « réalisation de semis et plantations »

A partir du plan réalisé à l'automne, les enfants devront réaliser les semis et plantations en fonction des légumes et plantes qu'ils auront choisis. Les animateurs auront préparé des sachets de graines et des plants sur une table avec les noms des plantes et par couleur d'équipe.

Avec l'aide du petit guide du jardinier et leur plan, les enfants pourront réaliser l'ensemble des tâches en autonomie. Préalablement, le jardin aura été délimité par petite parcelle représentant le plan du jardin avec de la farine. Les enfants pourront se repérer plus facilement dans l'espace. Au fur et à mesure que les semis et plantations seront réalisés, les enfants placeront les petites étiquettes qui étaient associées avec leurs sachets de graines et plantes en début de séance.

3^{ème} demi-journée : résultats et enseignements

Dans un premier temps, les enfants vont aller observer les légumes et faire part aux animateurs des bons et mauvais résultats. Ensuite, les enfants devront expliquer les choses à faire pour qu'un potager soit bien entretenu (désherbage, arrosage, réaliser de nouveaux semis...).

Indicateurs de résultats

Mini-enquête auprès des enfants
Nombre d'enfants

Matériels et moyens nécessaires à l'action

Supports d'animation :

Plan de jeu « animaux au jardin » (avec élastique), vignette animaux, calendrier de semis et plantation, Plans de jardin en couleur,

Matériels : 1 panier avec légumes de saison, des pots loupes et feuilles aromatiques, sachet de graines et livres sur le jardin (ex : potager de A à Z), outils de jardin et arrosoirs, farine, étiquettes, petits drapeaux rouges, brouette, botte de paille

Moyens humains : 2 animateurs

Moyens financiers : salaires animateurs, achat plantes et graines, impression

Valorisation de cette action

Reproductibilité chaque année avec possibilité de garder la même classe sur 2 ou 3 ans.

Fiche proposée par :

Jardin des Mille Pas,

RENNES, La Prévalaye, Chemin
Robert de Boron

jardindesmillepas@gmail.com



UN POULAILLER à l'école

Thème

Animaux et alimentation à l'école

Mots clés

animaux, poule, alimentation, agriculture

Public cible

Ecoles et centres de loisirs

Tranche d'âge

3-12 ans

Nombre de participants

1 classe maximum

Temps de l'action

4 demi-journées

Nombre d'encadrants

2

Objectifs de l'action

- Être en contact avec la nature et les animaux d'une ferme
- Apprendre à les manipuler, à les connaître et à les respecter
- Apprendre en s'amusant (par le jeu, la construction et la création)
- Gagner en confiance et en autonomie

Description de l'action / Contenu

Cette animation se déroulera en quatre temps :

- ① Environnement et prédateurs
- ② Construction du poulailler
- ③ Travaux et décoration
- ④ De l'œuf à la poule... à l'œuf

① Environnement et prédateurs

L'environnement et la poule, Les enfants, divisés en groupe de 4, sont amenés à réfléchir aux différents besoins des poules par la construction de poulaillers et/ou de fermes miniatures (maquettes).

Matériels :

4 planches d'isorel (50 / 60 cm) et 4 planches de de liège (50 / 60 cm)

Petits matériel pour l'aménagement sur les plaques (agrafes, feutres, cure dent, coton, bouchon de liège, feuille blanche, plein de chutes de petits bout de bois, colle blanche, peinture, carton, etc.)

8 petites poules en jouet

Les prédateurs, sur un épervier amélioré, les enfants jouent différents rôles (renard, poule, buse, chien et autres). Ce jeu leur apprend les différents prédateurs des poules domestiques que l'on rencontre dans notre région et différents types de protections.



Déroulé (suite)

② Construction du poulailler

Construction et mise en place du poulailler et du grillage par les animateurs sans les enfants. Les enfants sont présents à l'école mais ne participent pas à la construction. Ils observent, lors de leurs pauses, l'avancement des travaux.

Matériels :

Un mini poulailler en bois.

Grillage à poule (1,50m + petits outillage de fixation)

10 poteaux

1 masse, 2 marteaux, clous, vis, perceuse + embouts

Un abreuvoir et un alimentateur

③ Aménagement et décoration

La classe est divisée en deux groupes. Durant cette demi-journée, c'est aux enfants de mettre leur pierre à l'édifice afin qu'ils puissent s'approprier le poulailler et son aménagement.

1er groupe : Peinture et décoration

Les enfants seront amenés à peindre le bardage du poulailler et y apporter d'autres décorations si nécessaire. Ils devront préalablement se mettre d'accord sur le décor, les couleurs et les dessins.

Matériels : Peinture extérieure, pinceaux, éponges, rouleaux, carton

2ème groupe : Les perchoirs

Les enfants créeront des perchoirs en froissartage (méthode d'assemblage sans clous, ni vis). Ils pourront par la suite les disposer sur le parcours des poules afin qu'elles les expérimentent.

Matériels :

30 tasseau d'un mètre (ou 15 de deux mètre), 2 scies à bûches, 100 mètre de ficelles sisal

④ De l'œuf à la poule...à l'œuf

1er temps : La vie des aliments, racontée par les enfants

Par groupe de 4, les enfants retraceront le parcours de vie d'un œuf à la coque, d'un pot de rillettes de poule, d'un coq au vin ou d'un poulet rôti. Pendant 1/2 heure, à partir de plusieurs images qui leurs seront fournies, ils essaieront de reconstituer les différentes étapes qui ont permis à l'aliment de se retrouver dans leur assiette.

En scratchant ces images sur un support, ils réaliseront une fresque chronologique.

2ème temps : chaque groupe d'enfants préparera et présentera par des petites scénettes leurs fresques aux autres enfants.

Matériels : Un rouleau de papier kraft, un rouleau de scratch, des vignettes présentant les différentes étapes des aliments, une plaque d'isorel

3ème temps : lâché des deux poules dans le poulailler préalablement construit.

Nous leur montrerons les gestes du quotidien nécessaires à leur survie et à leur confort.

Si nous avons assez de temps, les enfants pourront s'entraîner une fois chacun devant nous à faire ces gestes (ouvrir aux poules, donner à boire et à manger, ramasser les œufs, changer la paille, rentrer les poules et leur refermer).

Matériels : Deux poules, de l'eau, de l'aliment, de la paille

Résultats obtenus

Temps de préparation des activités important. Réunir et construire au préalable les outils nécessaires aux animations. Animation simple à mettre en œuvre et accroche facile.

Lettre du Programme Local de l'Agriculture du Pays de Rennes (n°

Fiche proposée par :

La Ferme en Cavale

Le Grand Chevillé
35 132 VEZIN LE COQUET
06 72 98 04 81 / 06 82 55 36 22
lafermeencavale@gmail.com



VISITE LUDIQUE D'UNE FERME

en poules pondeuses Bio

Thème

Animaux et alimentation

Mots clés

animaux, ferme, poule, œuf, alimentation, agriculture, culture

Public cible

Ecoles et centres de loisirs

Tranche d'âge

3-6 ans

Nombre de participants

1 classe maximum

Temps de l'action

2h30

Nombre d'encadrants

2

Objectif de l'action

Comprendre les différentes étapes de la ferme à l'assiette : production d'un œuf, de la plantation des céréales pour nourrir la poule au ramassage de l'œuf pour le manger.

Description de l'action / Déroulé

Cette animation se déroulera en quatre temps :

- ① Plantation des céréales et récolte
- ② Fabrication de l'aliment
- ③ Nourrir les poules et ramasser les oeufs
- ④ Un bon goûter à base d'oeufs

① Plantation des céréales

Les enfants iront dans une parcelle ou dans un potager pour planter un mélange céréalier. Tous ensemble, ils prépareront le sol et planteront le mélange suivant les règles du semis paysans. Nous identifierons le rang ou la zone par un panneau portant le nom de la classe ou du groupe.

Matériels :

Piquets de 30 cm

Ficelle sisal

Semences de mélange céréalier (type triticales / pois)

Un petit panneau

30 fourches à main



② Récolter et préparer l'aliment

La classe est divisée en groupes de 4/5 et nous leur demanderont de déterminer la composition d'un aliment en retrouvant la formule de la recette. Ils auront à disposition plusieurs sacs contenant divers aliments et autres matières disponibles.

A partir du peu d'aliments qu'il nous reste, ils devront en découvrir la formule dans les bonnes proportions (50 % céréales, 20% Maïs, 15% de pois, 10% d'huître et 5 % de cailloux). Ils devront ensuite broyer les céréales et tout mélanger pour obtenir un aliment complet et homogène. Ils mettront le résultat final dans des petits ramequins pour avoir chacun quelque chose à donner aux poules.

Matériels :

30 Ramequins

des sacs de triticale, pois, coquille d'huître, maïs, cailloux et des sacs d'aliment divers servant de pièges.

5 moulins à café manuelle

1 tableau

des craies

5 grand verres doseurs et 5 saladiers

③ Nourrir les poules et ramasser les oeufs

Avec leur petit ramequin, les enfants iront nourrir les poules dans leur parcours et ramasser les œufs dans les pondoirs.

④ Faire le goûter

Avec les enfants, nous irons mettre les œufs ramassés dans une fabuleuse machine à faire des crêpes en expliquant comment la machine fait les crêpes avec un poster expliquant les différentes étapes de fabrication. Nous mangerons en guise de goûter les crêpes avec de la confiture.

Matériels :

Boite en carton pour simuler la machine

Poster pédagogique expliquant les différentes étapes de la fabrication de crêpes

60 crêpes.

2 pots de confitures.

Un paquet de sucre

6 bouteilles de jus de pommes

Fiche proposée par :

La Ferme en Cavale

Le Grand Chevillé
35 132 VEZIN LE COQUET
06 72 98 04 81 / 06 82 55 36 22
lafermeencavale@gmail.com



JEU COOPERATIF

les enjeux de l'agriculture et du commerce local

Objectifs de l'action

- Découvrir 4 productions agricoles et leurs besoins
- Découvrir différents partenaires d'une ferme
- Comprendre les échanges commerciaux d'une ferme
- S'initier à la coopération et à la négociation

Description de l'action/Déroulé

La Dimension parallèle X, subit tous les 10 ans une sécheresse mortelle à tous êtres vivants. Les Xiens se réfugient alors dans des bunkers prévus à cet effet. Ils ont, au préalable, stocké assez de nourriture pour survivre pendant deux ans.

Peu de temps de préparation :

En amont, réunir le matériel nécessaire, installer les tables et disposer le matériel sur chaque table. Bien lire les règles du jeu pour pouvoir le mener correctement.

But du jeu :

En 10 tours, les paysans doivent produire suffisamment pour que les habitants de cette planète puissent manger et survivre au deux années de sécheresses.

4 équipes :

- Paysan boulanger : Production = Céréales et brioches et Besoins = Lait et œufs
- Éleveur ovin viande : Production = Viande et engrais et Besoins = Céréales
- Maraîcher : Production = Betterave et pois et Besoins = Engrais
- Éleveur bovin lait et poules pondeuses : Production = Lait et Œufs et Besoin = Betterave et pois

+ La coopéra-positive (Société d'achat revente) et l'état joué par 2 animateurs.

Thème

transactions agricoles

Mots clés

commerce local, agriculture locale, économie agricole, coopération

Public cible

Maison de quartier, MJC, Collège, Lycée, CFPPA, Salon et autres événements environnementaux et agricoles

Tranche d'âge

De 12 ans à l'âge adulte

Nombre de participants

4 minimum / 16 maximum

Temps de l'action

1h30

Nombre d'encadrants

2



Déroulé

- 1) Placer chaque équipe dans sur une table. L'état (le mettre du jeu) leur explique les règles , le déroulé et les différents personnages du jeu. Ils ont ensuite 5 min pour commencer à imaginer et à dessiner la ferme idéale sur la grande feuille blanche, s'approprier leur matériel, développer une stratégie commerciale et poser des éventuelles questions à l'état.
- 2) L'état annonce le début de l'année 1. A ce moment là, chaque équipe suis les descriptions de la fiche « déroulé » afin d'acquérir leur production à la fin de l'année (1 : Aller échanger sa production contre ses besoins auprès de la « coopéra-positive », 2 : Aller voir l'état qui leur échangera les besoins contre leur production).
- 3) L'état annonce la fin de l'année et nous annonce le volume qu'il prélèvera à chaque producteur cette année. Ensuite les producteurs vont remettre chacun leur tour à l'état la production demandé.
- 4) L'état donne 2 min à chaque équipe pour repenser leur stratégie commerciale en fonction de l'année écoulé.
- 5) L'état annonce le début de l'année 2.

Résultats obtenus

Plus les années passent, moins les échanges avec la coopéra-positive sont viables. En revanche, les agriculteurs doivent donner la même quantité à l'état chaque année.

Les réactions et les solutions trouvées par les participants sont variables en fonction des groupes et des âges. Certains suivront les règles du jeu quitte à ne pas stocker assez d'aliments, d'autre trouveront des solutions pour réussir économiquement et stocker la quantité nécessaire.

Matériels et moyens nécessaires à l'action

2 animateurs

5 petites tables

Une grande feuille blanche accrochée à un support verticale ou posé sur une table.

Des crayons ou feutres de couleurs + marqueurs tableau blanc + un stylo

Pâte à fixe

4 fiches équipes : Nom de l'équipe + Production + Besoins

4 fiches déroulé des années- 1 fiche et un costume « nature »

1 fiche, un badge et un costume « coopéra-positive »

1 fiche et une boîte au lettre « état » et 10 enveloppes (événements imprévus)

200 cartes de chaque couleur (bleu, vert, rouge, jaune)

Valorisation de cette action

Il faut connaître et/ou avoir déjà mené des jeux de rôles pour mener cette activité.

Il ne faut pas s'attendre à un résultat précis car les participants peuvent faire pendre une direction inattendue au jeu.

Bien lire les règles et éventuellement tester le jeu avant de le proposer au public.

Fiche proposée par :

La Ferme en Cavale

Le Grand Chevillé

35 132 VEZIN LE COQUET

06 2 98 04 81 / 06 82 55 36 22

lafermeencavale@gmail.com