

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

Lettre n°9 – janvier 2016

Lancement du Programme De la Ferme à l'Ecole

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.

[Lire la suite page 2](#)



Paroles aux lauréats du Programme

[Lire la suite pages 3 à 9](#)

Les agriculteurs de Servon sur Vilaine et Brécé

Ferme ouverte : de l'herbe au lait

L'association Les Terriales

Journée découverte pour les enfants des classes primaires des 13 communes sur une exploitation

Bienvenue à la Ferme

Découvrir l'origine des produits alimentaires avec les agriculteurs sur deux fermes pédagogiques (Pacé, Chartres de Bretagne)

AgroBio35

Les marchés Bio vous cuisinent (Bruz, Cesson-Sévigné, Rennes)

Groupe Antoine de Saint-Exupéry

Du potager à la louche

La Petite Ferme à Laillé

Un poulailler à l'école

Manger Bio 35

Convaincre, motiver et accompagner les cuisiniers vers une utilisation croissante des produits bios et locaux

Jardin des Mille Pas

Programme de découverte et d'apprentissage sur l'agriculture paysanne et l'économie locale (notamment mini-camp itinérant de ferme en ferme)

Eco-Domaine de l'Etrillet

Carte ouverte interactive des lieux d'approvisionnement en produits locaux et de saison





LANCÉMENT DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Dans le cadre de l'appel à projet régional agricole et alimentaire de territoire, le Pays de Rennes a souhaité mettre en place un programme « De la Ferme à l'Ecole » afin de toucher les enfants. Les financements qui seront apportés à ce programme sont issus des financements régionaux de l'appel à projet (année 3 de l'appel à projet).

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.

9 candidatures pour mettre en oeuvre ce programme ont été reçues par le Pays de Rennes. Monsieur Chouan, élu référent en charge de la commission Programme Local de l'Agriculture, indique « l'importance que chaque porteur de projet soit encouragé dans les actions proposées en bénéficiant d'une participation financière ». Compte-tenu que l'enveloppe est de 23 000 € pour le programme chacun des candidats bénéficie d'un taux commun et minimum d'intervention de 20% (montant plancher de 300 € et montant plafonné à 5 000 € par porteur de projet). En plus : 3 candidatures portant des projets innovants se voient octroyées un bonus (1 500 € par projet), 1 candidature bénéficie d'une aide au démarrage (500 €).

Des projets diversifiés pour le programme De la Ferme à l'Ecole : mini-camp itinérant, poulailler à l'école, potager à l'école, visites de fermes pour découvrir l'origine des aliments (lait, beurre, fromage, pain...), carte ouverte interactive des lieux d'approvisionnement avec création de contenus audiovisuels...

1 réunion de lancement de ce programme à destination des élus du territoire du Pays de Rennes a eu lieu le jeudi 10 décembre 2015 à 16h à l'écomusée du Pays de Rennes.



Chacun des candidats a présenté les actions qui vont être mises en place dans le cadre du programme « De la Ferme à l'Ecole » (voir détail des actions pages suivantes).



Tout établissement scolaire intéressé peut soit contacter directement les structures soit passer par les techniciens du Pays de Rennes ou des intercommunalités.

Pour plus d'infos

Contact : Laëtitia LANGLET
Chef de Projet Aménagement et Développement du Territoire
Pays de Rennes
langlet@paysderennes.fr
02 99 86 19 86



LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

La journée des enfants par les Terriales

Cette année l'association les Terriales avec le GEDA de Chateaugiron organisent la journée des enfants sur un territoire qui regroupe 13 communes. Elle se déroulera au mois de juin sur une exploitation laitière biologique chez Carine CHASSE et Alain BOUGET en PIRE SUR SEICHE.

Cette journée pédagogique est proposé pour les enfants de classes CM1 afin de découvrir le métier d'agriculteur de la terre à l'assiette. Le but de cette manifestation est d'expliquer et de faire découvrir aux enfants et aux enseignements, l'évolution de la plante dans le sol ainsi que son utilité pour le consommateur dans la chaîne alimentaire.

Par exemple, comment un grain de blé semé en octobre, récolté en juillet nous donne du pain, des barres de céréales, des pâtes dans notre assiette? Mais aussi, de leur faire prendre conscience que ces cultures servent à nourrir les animaux mais aussi la population humaine.

Soixante-dix agricultures(trices) avec les aînées rurales et les élus de la commune vont se relayer toute la journée. Les élèves par groupe de dix pourront découvrir les vingtaines d'ateliers ludiques de la vie d'une exploitation laitière (alimentation, le toucher des animaux, la traite, la fabrication du beurre etc..) du pôle végétal (reconnaissance des graines de la culture, le profil du sol,

le matériel etc..), le potager (plantation des graines, reconnaissance des fruits et légumes etc..) et d'autres domaines l'apiculture, le rôle de la haie bocagère, l'environnement (fumier, lisier), quizz, etc ...

Par cette opération tous les enfants auront la connaissance de tous les aspects du métier d'agriculteur et prendre conscience de l'importance de préserver une agriculture dans leur territoire.



Pour plus d'infos
jean-marc.deshommes@wanadoo.fr

Opération Ferme Ouverte

L'opération FERME OUVERTE est organisée par les agriculteurs et agricultrices de Servon sur Vilaine. Chaque année, les 50 élèves de CE2 des 2 écoles de la commune de Servon-sur-Vilaine sont invités à visiter une exploitation agricole laitière.

Au programme:

- visite des étables et explications
- visite du bâtiment pour les petits veaux et explications
- alimentation d'une vache avec une ration préparée
- traite des vaches devant les enfants

-questions/réponses sur la transformation du lait en beurre, fromage, crème, yaourt
-goûter





LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Découvrir l'origine des produits alimentaires avec les agriculteurs sur deux fermes pédagogiques

Sur le Pays de Rennes, 5 fermes pédagogiques du réseau « Bienvenue à la ferme »* accueillent le public Enfants sur leur ferme toute l'année. Elles proposent un éventail de thèmes pédagogiques aux écoles, adaptés pour découvrir l'agriculture du territoire, dans le cadre de sorties scolaires. Elles réalisent les productions et activités agricoles suivantes : cultures de céréales et pension de chevaux, élevage de chèvres laitières, ferme équestre, élevage d'escargots, élevage d'ânes.

2 d'entre elles se sont engagées sur des ateliers pédagogiques traitant de l'alimentation et de l'origine des produits alimentaires.

- la ferme du Moulin du Bois : Paulette et Daniel Orain pour la production de céréales,
- la chèvrerie de la Grande Touche : Jean-Paul Bécot et Véronique Loizeau pour la production de lait de chèvre.
Elles peuvent réaliser des ateliers pédagogiques sur leur ferme, par l'accueil d'une classe à la demi-journée ou à la journée, ou à l'école, en intervention sur 1 heure ou plus.
Les contenus des ateliers sont préparés en amont avec l'enseignant, en lien avec le programme scolaire et en fonction des objectifs pédagogiques.
Elles accueillent des classes de la maternelle au collège, en lien parfois avec des projets d'école, encadrés par l'OCCE 35.

Voici les ateliers de ces 2 fermes dans le cadre du programme « De la ferme à l'école » :



Pour plus d'infos

Valérie Cuvelier - Chambre d'agriculture d' Ille et Vilaine - Réseau Bienvenue à la ferme 35
Tel: 02 23 48 28 10
valerie.cuvelier@ille-et-vilaine.chambagri.fr

<i>Ferme pédagogique de la Chèvrerie de la Grande Touche à Pacé :</i>	<i>Ferme pédagogique du Moulin du bois à Chartres de Bretagne</i>
<p>A la ferme :</p> <p><u>La vie de la chèvre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Description de l'animal, -Alimentation, croissance, cycle de vie -Approche de la reproduction, de la gestation, de la mise- bas et la naissance des chevreaux. <p><u>Le circuit du lait de chèvre :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -La lactation, la production de lait par la chèvre, la traite des chèvres -Utilisation du lait de chèvre en produits laitiers : initiation à la fabrication de fromage de chèvre -Dégustation de 2 fromages différents fabriqués sur le Pays de Rennes par la laiterie Triballat -L'intérêt nutritionnel du lait de chèvre 	<p>A la ferme :</p> <p><u>Les céréales : leurs cultures, leurs utilisations</u></p> <p>La culture du blé et ses utilisations, Visite au champ, le cycle de culture du blé,</p> <p>Les différentes céréales, la récolte de leurs graines, leurs utilisations : L'exemple du muesli : présentation, dégustation</p> <p>L'exemple de la transformation du blé : de la farine au pain : fabrication, dégustation</p>
<p>A l'école :</p> <p><u>Le lait de chèvre et les produits laitiers dérivés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Description de la chèvre : l'animal, approche de son cycle de vie et de sa production laitière -L'intérêt nutritionnel du lait de chèvre -Transformation du lait de chèvre en produits laitiers : les fromages de chèvre -Dégustation de 2 fromages différents fabriqués sur le Pays de Rennes par la laiterie Triballat 	<p>A l'école :</p> <p><u>Les céréales : des graines aux produits alimentaires</u></p> <p>Les différentes céréales, la récolte de leurs graines, leurs utilisations : L'exemple du muesli : présentation, dégustation</p>

Chaque enseignant pour sa classe peut choisir 1 seule formule avec 1 ferme, ou les 2 formules avec la même ferme, ou 1 formule sur chaque ferme. Tout est modulable au niveau des formules qui seront adaptées dans le contenu si elles sont cumulées.

**Bienvenue à la ferme est une marque nationale des Chambres d'agriculture qui regroupe et valorise un réseau d'agriculteurs volontaires, en accueil de public : hébergements, restauration, loisirs et pédagogie, et vente de produits fermiers. Les prestations et produits sont définis par des cahiers des charges de qualité et une charte éthique. Environ 6500 agriculteurs y adhèrent en France dont 95 en Ille et Vilaine, parmi lesquels 12 fermes pédagogiques (et 3 en projet).*

Les 1^{ères} fermes pédagogiques ont été mises en place en Ille et Vilaine depuis près de 20 ans : de 1996 à 1998. Elles sont encadrées et formées pour l'accueil des classes par la Chambre d'agriculture, en partenariat avec l'OCCE, et l'Inspection académique.





LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Animation Les Marchés Bio Vous Cuisinent

Promouvoir à la fois son marché, sa production bio locale et sa restauration collective en une seule et même animation, voici l'opportunité qu'offrent Les Marchés Bio vous Cuisinent.

Le principe de cette animation est simple : mettre en place sur le marché bio d'une municipalité une démonstration de cuisine menée par le personnel de la restauration collective municipale avec l'appui de la diététicienne de la Maison de la consommation et de l'environnement de Rennes. Ces derniers sont assistés par des élèves de l'école municipale dans la préparation et la mise en œuvre des recettes qui sont préparées à partir des produits bio effectivement présents sur le marché et proposées à la dégustation aux visiteurs et acheteurs.

Cette animation permet de toucher plusieurs cibles et d'atteindre plusieurs objectifs de manière efficace et ludique :

Dynamiser son marché : une animation faisant l'objet d'une communication en amont attire de nouveaux clients et fidélise les clients connus.

Valoriser sa production locale : les produits du marché sont mis en avant par des propositions d'utilisation dans des recettes facilement reproductibles à la maison. Les producteurs locaux sont bien identifiés par les visiteurs.

Valoriser sa politique de restauration collective : le personnel de la restauration collective municipale qui le souhaite sort de la cuisine et montre aux parents d'élèves le travail de qualité effectué au quotidien. La diététicienne appuie et explique les choix en cohérence avec les enjeux santé, économiques et environnementaux. Grâce à ce projet, de nouvelles recettes pourront également intégrer les menus des cantines municipales.

Sensibiliser les enfants de l'école primaire : grâce à l'intervention en classe d'une diététicienne et à l'élaboration de recettes avec les enfants, ces derniers sont sensibilisés aux ingrédients locaux de qualité, à l'équilibre alimentaire, à la saisonnalité et au lien entre production-consommation-santé.

Déjà testés et approuvés sur plusieurs marchés bio d'Ille-et-Vilaine (Bruz, Cesson-Sévigné, Guichen), **Les Marchés Bio vous Cuisinent** connaissent un grand succès et comptent suivre le développement des marchés bio sur le département !

Pour mettre en place une animation **Les Marchés Bio vous Cuisinent** sur votre marché bio, contactez Nadège LUCAS (AgroBio 35), 02-99-77-09-49 / n.lucas@agrobio-bretagne.org ou Rolande MARCOU (Service nutrition Mce) : 02-99-30-77-78 / rolande.marcou@mce-info.org



Pour plus d'infos
Nadège LUCAS (AgroBio 35),
02-99-77-09-49 /
n.lucas@agrobio-bretagne.org
ou Rolande MARCOU (Service nutrition Mce) : 02-99-30-77-78 /
rolande.marcou@mce-info.org





LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

« Du potager à la louche »

Le Groupe Antoine de Saint-Exupéry et plus particulièrement son Centre d'Expérimentation et de Technologie Alimentaire (CETA) en partenariat avec Les Jardins du Breil, un chantier d'insertion dédié à la production de légumes biologiques et connu pour la vente de ses paniers bio, La Maison de la Nutrition du Diabète et du Risque Vasculaire, association d'éducation à la nutrition, et Restéco, partenaire en restauration collective, participe au programme « De La Ferme à l'Ecole » par le biais du projet « Du potager à la louche ».

Ce projet est divisé en trois actions :

- Approche de l'agriculture biologique locale, de la saisonnalité de l'agriculture et de l'insertion par le travail de la terre via une visite pédagogique aux Jardins du Breil ;
- Sensibilisation et participation à la transformation des productions agricoles par la fabrication et le conditionnement de soupes à partir de légumes remis par Les Jardins du Breil au sein du CETA du Groupe Antoine de Saint-Exupéry;
- Animations dans le cadre de la pause méridienne dans les cantines et selfs rennais et intégration de supports pédagogiques dans les cantines pour sensibiliser au « manger local » avec dégustation de soupes en partenariat avec La Maison de la Nutrition.

Les actions de sensibilisation et les animations dans les cantines et selfs seront réalisées avec la participation d'apprenants des filières du Groupe Antoine de Saint-Exupéry.

Les classes qui souhaiteraient participer à ces actions peuvent contacter Mme Myriam Ghalloussi, chargée de mission développement au sein du Groupe Antoine de Saint-Exupéry : m.ghalloussi@st-exupery.org ou au 0299593494.



Pour plus d'infos

Myriam Ghalloussi
m.ghalloussi@st-exupery.org
ou au 02 99 59 34 94



LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Un poulailler à l'école



Dans le cadre du programme de la ferme à l'école initié par le Pays de Rennes, La petite ferme, association gérant une ferme pédagogique à Laillé, propose d'installer des poulailler dans les écoles.

Le but de cette opération est de montrer aux enfants d'où viennent les oeufs, comment prendre soin des animaux, rencontrer un agriculteur local qui intervient auprès des enfants et fournit les poules, mais également valoriser les déchets de la cantine en les utilisant pour nourrir les poules.

Les enfants peuvent en parallèle cuisiner les oeufs en classe ou lors des temps d'activités périscolaires. Cette opération peut être mise en place dans les écoles mais également dans les centres de loisirs, les crèches, les maisons de retraite....

Pour plus d'infos

La petite ferme
35890 Laillé
<http://petiteferme.org>
lapetiteferme35@free.fr

Rédaction/Illustrations : La Petite Ferme

Convaincre, motiver et accompagner les cuisiniers vers une utilisation croissante des produits bios locaux

Les producteurs bios du Pays de Rennes sont déjà organisés depuis 15 ans pour fournir collectivement des produits à la restauration collective. Pour faire progresser l'introduction d'aliments biologiques locaux, il convient de remporter l'adhésion des responsables de cuisine et les aider à aborder les changements importants dans leur pratique : mode d'approvisionnement, produits changeant suivant les saisons, préparation en cuisine.

Afin d'enclencher cette dynamique Manger Bio souhaite créer sur son site internet un espace où seront proposées des recettes de saison et les techniques appropriées pour

des préparations de repas de collectivités.

L'objectif est de proposer aux cuisiniers des recettes éprouvées et testées en utilisant plus de produits bios locaux et de saison, avec moins de protéines animales, bien équilibrées en terme gustatif.

Ce site sera alimenté essentiellement par deux sources :

- Animation d'un réseau de cuisiniers en s'appuyant sur les personnes ressources, notamment l'association « les pieds dans le plat »
- Travail avec le réseau national des plates-formes bio et locales -MBIM - auquel Manger Bio 35 adhère

Pour plus d'infos

Sophie Jeanin
Manger Bio 35
Tel :02.99.67.91.89
mangerbio@wanadoo.fr





LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Programme de découverte et d'apprentissage sur l'agriculture paysanne et l'économie locale

Le Jardin des Mille Pas installé à la Prévalaye (Rennes) et la ferme en Cavale à Vezin-le-Coquet ont élaboré un programme pédagogique visant à sensibiliser le plus grand nombre et notamment les enfants, au monde de l'agriculture paysanne aux portes de la ville et à montrer l'importance de l'économie locale et des productions vivrières biologiques. Ce programme à la fois ludique et instructif se décline sous forme de visites, d'ateliers, de jeux et d'expériences de vie collective.

Les actions proposées dans ce programme:

- Des visites ludiques et pratiques de découverte de fermes,
- Mon potager et mon poulailler à l'école permettant aux enfants d'acquérir les connaissances et l'autonomie nécessaires pour la réalisation et la gestion d'une mini-ferme et ainsi permettre la réintroduction du lien à la nature au sein même des établissements scolaires.
- Un mini-camp itinérant de ferme en ferme pendant 2 jours et 1 nuit sera proposé dès cet été pour découvrir autrement son territoire et ainsi renouer du lien avec son environnement et l'agriculture. La traction animale au cours de cette itinérance sera un moyen de vivre une expérience collective inoubliable.
- Enfin, un jeu coopératif sur l'économie locale est proposé afin de mieux comprendre et s'approprier les enjeux des circuits courts face à la mondialisation.

Se rassembler autour de ce programme d'actions, nous a semblé indispensable pour sensibiliser à l'agriculture locale



et son économie de proximité selon différents angles et supports (producteurs, animateurs, jardiniers, éducateurs) et pour découvrir les connaissances et savoir-faire paysans par la pratique et le jeu.



Pour plus d'infos

Maxime Pfohl
Coordinateur du Jardin des Mille Pas
06 69 00 13 57
jardindesmillepas@gmail.com



LES LAUREATS DU PROGRAMME DE LA FERME A L'ECOLE

Carte ouverte interactive « alimentation locale »

Eco-Domaine de l'Etrillet

Ce projet a l'ambition **d'impliquer des jeunes** (du primaire au supérieur) dans la réalisation **d'une carte ouverte interactive des lieux d'approvisionnement en produits locaux et de saison** (fermes, producteurs, restaurants, épiceries...) Les **contributeurs** qui alimenteront cette carte sont multiples : élèves, particuliers, producteurs, associations, collectivités...

L'éco-domaine de l'Etrillet coordonne le lancement de ce projet en fédérant écoles, producteurs et acteurs concernés.

Exemple : une classe se déplace dans une ferme du secteur. Des prises de vue (photos, vidéo, dessins...) réalisées par les élèves sont ensuite montées de retour en classe. Ce montage peut consister en une vidéo, un diaporama ou encore un jeu interactif, **mettant en valeur l'univers du producteur, son travail et ses produits**. Ce petit documentaire est alors **mis en ligne sur la carte ouverte**, consultable par le grand public.

Pour ce lancement, la classe organise une **dégustation** des produits de la ferme concernée et la **présentation de son travail** : aux parents, à une autre classe d'un niveau différent, dans un Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (**EHPAD**) , en centre de loisirs ou toute autre structure permettant l'**intergénérationnel**...

Pour ce projet, l'Eco-Domaine de l'Etrillet recherche encore :

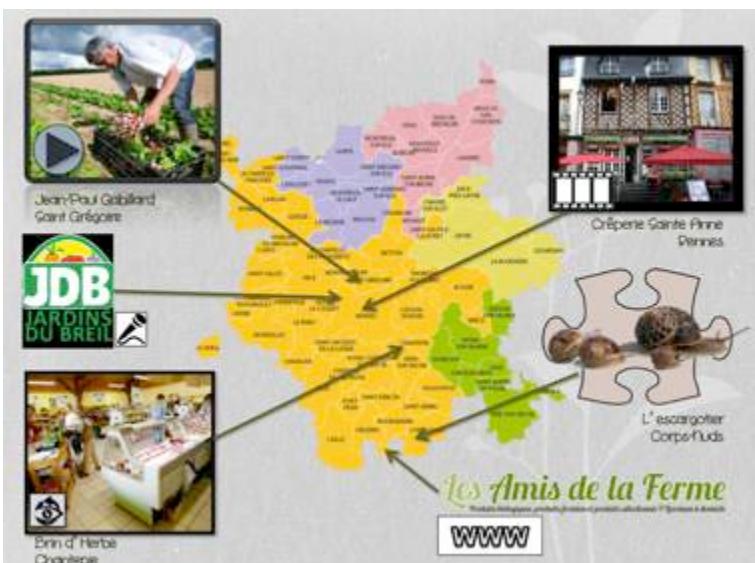
Partenariats financiers

Soutien au développement web et montage vidéo/photo

Soutien en communication

Lieux de visite prêts à accueillir une classe

Écoles souhaitant participer



Pour plus d'infos

Emmanuelle Jousset

www.letrillet.fr

06 60 51 18 93

