

Livret transversal

Mallette pédagogique « Enquêtes d'agriculture »



Projet co-réalisé par :



La saveur
du monde

Avec le soutien financier de :



Présentation générale

En Languedoc-Roussillon, le réseau régional CIVAM organise depuis plus de 15 ans des visites à la ferme (plus de 400 en 2012). L'occasion pour les agriculteurs, les enseignants et les animateurs d'éveiller la curiosité des participants sur les métiers et le fonctionnement d'une ferme, tout en les amenant à s'interroger sur l'agriculture et l'alimentation locale : *En quoi les choix de l'agriculteur ont-ils un impact sur l'environnement, la santé et la qualité des produits consommés? Pourquoi dit-on que les productions agricoles sont le reflet d'un terroir? Qu'est-ce qu'être agriculteur aujourd'hui? Comment appréhender différemment les activités et produits de la ferme en utilisant les 5 sens? Que signifie manger local, en circuits courts et de saison?*

Une mallette, cinq thématiques, une quarantaine d'activités

La mallette pédagogique *Enquêtes d'agriculture* est née d'une volonté commune des agriculteurs, enseignants et animateurs de faire de la ferme, un support d'investigation pour les jeunes au-delà des seules visites et en complément des supports pédagogiques existants. Elle comprend **un panel d'une quarantaine d'activités de courte durée** (de 30 minutes à 1 heure) pour permettre de diversifier au maximum les approches (expériences scientifiques, manipulation, lecture de paysage...).

Les contenus pédagogiques sont structurés autour de 5 thématiques complémentaires qui nous ont paru éclairer au mieux les différentes facettes de l'agriculture et de l'alimentation en tant qu'enjeux de société. Une attention particulière a été portée à l'ancrage des activités dans la réalité des fermes du Languedoc-Roussillon faisant de la mallette *Enquêtes d'agriculture* un outil spécifique indissociable de la ferme.

Les 5 thématiques que nous avons retenues sont :

- **Les 1001 casquettes de l'agriculteur** : découvrir la polyvalence du métier d'agriculteur et analyser les choix techniques faits grâce aux compétences développées.
- **Bien produire pour bien manger** : comprendre l'importance d'une alimentation diversifiée et l'impact des choix des agriculteurs sur l'environnement et la santé.
- **Découvertes sensorielles à la ferme** : utiliser la dimension subjective et sensible pour une approche complète de la ferme.
- **Ça tourne rond à la ferme** : repérer le cycle de vie des produits, du champ à l'assiette en lien avec la gestion des ressources par l'agriculteur.
- **La ferme dans son territoire** : envisager les liens de la ferme avec son territoire physique, vivant et humain à plusieurs échelles spatiales.



Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

La démarche

Convertis en véritables enquêteurs de terrain, les participants seront amenés à dépasser certaines idées reçues (*les tomates poussent aussi en hiver, le compost c'est sale, les chèvres ont toujours du lait...*) pour



construire leurs propres connaissances. En rendant les participants acteurs de la visite à la ferme et en stimulant leur esprit critique, il s'agit de les faire réfléchir à leurs comportements alimentaires et au contenu de leur assiette. Il s'agit également de les sensibiliser au type d'agriculture qui est à l'origine des produits que nous consommons, et aux pratiques les plus favorables à une alimentation savoureuse, de qualité, respectueuse des hommes et des ressources naturelles de nos territoires.

Les différentes activités pédagogiques ont été co-construites par des agriculteurs, des animateurs et des pédagogues à l'issue d'un travail partenarial de 18 mois.

Par son approche transversale et pluridisciplinaire, nous espérons que la mallette *Enquêtes d'agriculture* permettra de faciliter l'interconnaissance et le dialogue entre le monde de l'agriculture et celui de l'éducation ou de l'animation afin d'enrichir la préparation des visites, la mise en œuvre des activités et la réappropriation des acquis en salle.

Dans le présent cahier, vous trouverez :

- des éléments de compréhension sur l'agriculture régionale (carte des productions, signes officiels de qualité...)
- une présentation des méthodes pédagogiques utilisées
- des indications pour comprendre la structuration des activités (fiche de lecture).
- les résumés des activités pédagogiques
- des conseils pour bien préparer une visite
- la liste des auteurs et contributeurs, des contacts et une revue bibliographique.

Les 5 cahiers thématiques

Ils comprennent les différentes fiches activités et sont accompagnés selon les cas de supports matériels (cartes, fiches enquêtes, ...). En fonction des objectifs poursuivis et du niveau des participants accueillis, les agriculteurs, enseignants et animateurs pourront facilement identifier et prendre en main le jeu le plus approprié.

Quelques idées fausses

Si vous êtes d'accord avec au moins une des affirmations suivantes, une visite à la ferme s'impose !

1. Les lentilles poussent dans le coton
2. La courgette est un légume
3. La chèvre est la femelle du mouton
4. Les poules ont besoin d'un coq pour pondre
5. Les abeilles fabriquent le miel avec le pollen des fleurs
6. Les abeilles placent les différents miels (garrigue, romarin, tournesol...) dans des rayons bien séparés de leur ruche
7. On ne peut manger des huîtres que pendant les mois en « r » (septembre, octobre...)
8. A la Sainte Catherine tout bois planté prend racine
9. On est agriculteur de père en fils (agricultrice de mère en fille)
10. Tous les agriculteurs ont suivi la même formation
11. Dès qu'on cultive/élève en bio, on a le label
12. Un aliment biologique est un aliment sans traitement
13. Les aliments biologiques ont plus de nutriments que les aliments non biologiques
14. Se convertir au bio, c'est revenir à des pratiques agricoles archaïques
15. L'agriculture biologique est moins rentable et moins productive que l'agriculture conventionnelle
16. Il vaut mieux visiter une ferme au printemps
17. En ville, il est difficile de trouver des produits « fermiers »
18. Si un produit possède une AOC, AOP, IGP, STG, il a forcément un label rouge

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Soutiens et contributions

En 2011 et 2012, notre projet a bénéficié de la confiance et du soutien de l'État et de la Région, qui ont été déterminants pour l'aboutissement de ce travail partenarial d'envergure. En effet, les questions d'alimentation, parce qu'elles renvoient à des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique, sont de réelles préoccupations de société.

Les valeurs et messages portés par la mallette *Enquêtes d'agriculture*, en particulier en matière de circuits courts, d'éducation à l'environnement, de promotion des produits régionaux et d'alimentation de qualité, sont des priorités inscrites dans le Programme National pour l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dans les politiques de la Région Languedoc-Roussillon et dans les missions de l'Éducation Nationale.

La mallette *Enquêtes d'agriculture* présente un caractère évolutif. Nous espérons que nombreux seront les utilisateurs à nous faire remonter leurs remarques, suggestions ou avis critiques afin que les activités proposées soient enrichies de l'expérience et démultipliées.

La mallette *Enquêtes d'agriculture* a également été conçue pour être facilement transférée à d'autres territoires, hors Languedoc-Roussillon. De par son format dématérialisé (fichiers PDF téléchargeables gratuitement), des agriculteurs, enseignants ou animateurs d'autres régions pourront se les approprier et adapter les différentes activités pédagogiques à leur contexte agricole local.



Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Sommaire

Les productions agricoles du Languedoc-Roussillon	1
Quelques chiffres	1
Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine	2
Liste des produits sous SIQO en Languedoc-Roussillon (hors produits alcoolisés)	3
Bon à savoir : les différents types d'agriculture.....	4
Agriculture conventionnelle, raisonnée, durable, paysanne, biologique	
Liste des pédagogies utilisées.....	5
Autonomie, observation, expression, manipulation, expérience sensorielle, enquête, raisonnement	
Fiche de lecture des activités.....	6
Résumés des activités.....	7
Une visite à la ferme ça se prépare.....	14
Contributions et remerciements.....	16
Présentation des co-auteurs.....	18
La FR CIVAM et son réseau régional d'accueil à la ferme	18
Le GRAINE LR	19
Terre Nourricière	19
La Flaveur du monde.....	20
Bibliographie.....	21

Projet co-réalisé par :

La flaveur
du monde

Avec le soutien financier de :

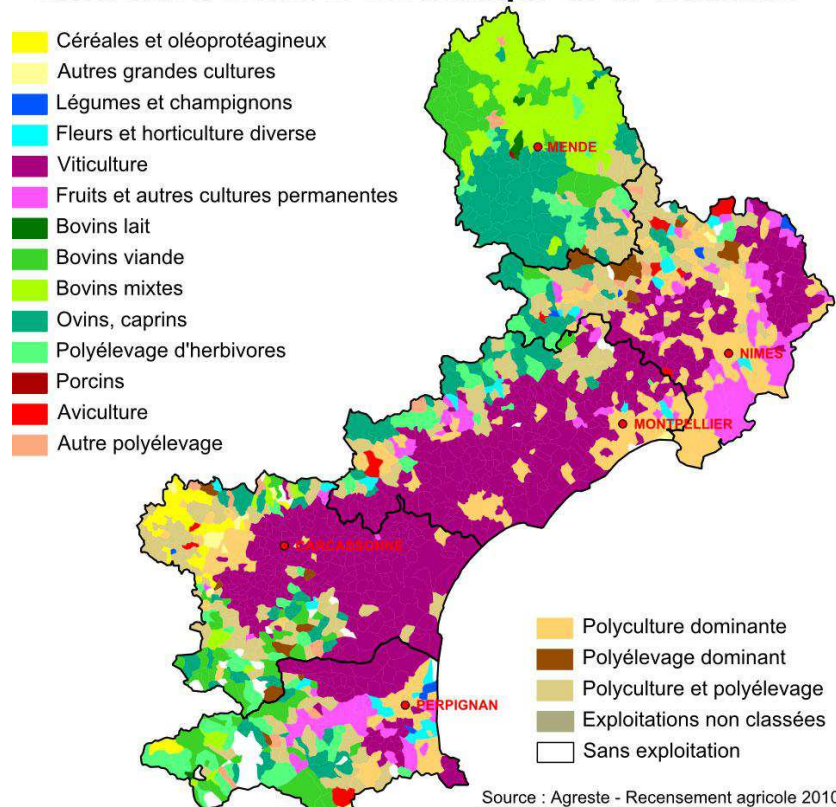


Les productions agricoles du Languedoc-Roussillon

Quelques chiffres (source : Agreste, RGA 2000 et 2010)

	Languedoc-Roussillon			France métrop.
	2000	2010	Variation	Variation
Surface Agricole Utile (SAU)	981 459 ha 27% SAU en vigne (1/3 du vignoble français) De 1997 à 2009, 19 800 ha urbanisés sur les 4 départements littoraux (+ 17%)	886 000 ha	- 10%	- 3%
Nb d'exploitations	43 790	30 700	- 30%	- 26%
Nombre de chefs d'exploitation et co-exploitants	46 628	34 160	- 27%	- 21%
Age des chefs d'exploitation et co-exploitants	18% < 40 ans 26% > 60 ans			19% < 40 ans 20% > 60 ans
Productions	64% exploitent des vignes 20% des surfaces toutes en herbe 18% des céréales 18% des vergers			
Commercialisation tout ou partie de la production en circuits courts	1 exploitation sur 5 vend en circuits courts 1 exploitation sur 2 a au moins 1 produit sous signe officiel de qualité			

Orientation technico-économique de la commune



Source : Agreste - Recensement agricole 2010
GEOFLA® Copyright « IGN - Paris - 2010 » Reproduction interdite

Projet co-réalisé par :

Livret transversal

Les Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine



L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Elle désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Elle est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.



L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Elle désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



LE LABEL ROUGE

C'est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elle garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Le logo européen est obligatoire depuis le 1er juillet 2010.



LA SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE

Elle garantie protège une recette traditionnelle.

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Liste des produits sous SIQO en Languedoc-Roussillon (hors produits alcoolisés)

(Source : INAO, 2011)

- **Fromages** : AOP Pélardon
- **Fruits et légumes** : AOP Olive de Nîmes, AOP Béa du Roussillon, AOP Oignon doux des Cévennes, IGP Fraise de Nîmes
- **Volailles, poissons et viandes** : IGP Volailles du Languedoc, IGP Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes, IGP Agneau de Lozère, IGP Vedell des Pyrénées Catalanes ou Rosée des Pyrénées Catalanes, AOP Taureau de Camargue, Label Rouge Agneau élevé avec la mère, Label Rouge Poulet Fermier cou nu jaune entier et en découpes, Label Rouge Chapon Fermier cou nu jaune entier, Label Rouge Viande bovine de Race Gasconne, Label Rouge Truite arc en ciel élevée en eau douce, Label Rouge Soupe de Poisson Petite Pêche de moins de 24 heures, Label Rouge Soupe rouge de la Mer, IGP Anchois de Collioure
- **Autres** : AOP Huile d'Olive de Nîmes, IGP Riz de Camargue

Les zones géographiques prévues dans les cahiers des charges de ces produits sous AOC/AOP ou IGP peuvent également concerner les régions limitrophes. Réciproquement, certains produits sous signes officiels majoritairement présents dans les régions voisines s'étendent sur le Languedoc Roussillon, tels que :

- **AOC-AOP** : Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône Villages, Côte du Rhône, Châtaigne d'Ardèche, Fin Gras du Mézenc, Picodon, Huile d'olive de Provence , Bleu des Causses, Laguiole, Roquefort , Bleu d'Auvergne
- **IGP** : Miel de Provence, Tomme des Pyrénées, Volailles du Lauragais, Génisse Fleur d'Aubrac, Volailles d'Auvergne, Jambon de Bayonne
- **Label Rouge** : Viande de veau fermier élevé sous la mère, Agneau laiton, Viande fermière de race Aubrac



Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Bon à savoir : Les différents types d'agriculture

Agriculture conventionnelle :

La notion d'agriculture conventionnelle ne correspond pas à une forme d'agriculture déterminée. C'est néanmoins une agriculture où les traitements sont réalisés grâce à des produits chimiques. Ceux-ci sont appliqués pour prévenir des maladies et des insectes nuisibles des cultures. Dans l'Union Européenne, l'agriculture dite conventionnelle s'est modernisée sur la base du modèle de développement agricole encouragé par la Politique Agricole Commune (PAC) qui s'est mise en place en 1962.

Agriculture raisonnée :

« Elle correspond à des démarches globales de gestion de l'exploitation qui visent, au delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économiques des exploitations. » (défini le réseau FARRE dans l'article L.640 3 du Code Rural et décret n°2002-631).

Agriculture durable :

L'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. C'est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures. (Définition du Réseau d'Agriculture Durable et des CIVAM). La particularité historique de l'agriculture durable est qu'elle se construit par les agriculteurs eux-mêmes.

L'agriculture durable poursuit trois objectifs principaux :

- Promouvoir des systèmes de production autonomes et économes en intrants
- Rendre les exploitations viables, vivables et transmissibles
- Constituer des espaces d'échanges entre les paysans et les citoyens.

Par autonomie, s'entend autonomie d'approvisionnement en intrants par rapport aux filières longues et autonomie de décision sur l'exploitation.

Agriculture paysanne :

L'agriculture paysanne doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain (économies d'énergie, autonomie du système, biodiversité domestique). Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié par tous.

Elle promeut le respect des sociétés paysannes et de l'emploi agricole et rural réparti sur tout le territoire, sur des exploitations à taille humaine.

Agriculture biologique :

« C'est un concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la vie sociale...C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse. » (définition officielle selon la FRAB). L'agriculture biologique est fondée sur le respect de l'activité biologique de la nature en général et ses cycles biogéochimiques en particulier.

Elle se distingue par un mode de production fondé notamment sur :

- la non-utilisation d'intrants chimiques de synthèse : engrais et pesticides,- la non-utilisation d'OGM,
- le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique,
- un élevage de type extensif qui fait appel aux médecines douces et respecte le bien être des animaux.

Maintenir un lien fort entre agriculture et élevage est nécessaire en agriculture biologique car l'une est complémentaire de l'autre : les déjections des animaux sont utilisées pour fertiliser les champs et certaines cultures sont utilisées pour l'alimentation animale.

→ Pour en savoir plus : www.ifieldgood.org

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Liste des pédagogies utilisées

	<p>Autonomie</p> <p>Activité ne nécessitant pas d'explication préalable de l'agriculteur. Elle peut être réalisée par un groupe d'élèves sous l'encadrement d'un enseignant dans l'attente de la visite de ferme. Plutôt ludique, elle s'appuie sur des jeux déjà connus des élèves. Attention, autonomie ne signifie pas que le groupe peut être seul.</p>
	<p>Observation</p> <p>Activité basée sur l'utilisation principale de la vue pour repérer et décrire différents éléments.</p>
	<p>Expression</p> <p>Activité créative ou ancrée dans la réalité de la visite, réalisée à l'écrit, à l'oral ou par l'utilisation du corps.</p>
	<p>Manipulation</p> <p>Activité nécessitant du matériel et/ou de suivre un protocole.</p>
	<p>Expérience sensorielle</p> <p>Activité basée sur l'utilisation d'un ou plusieurs des cinq sens pour appréhender la ferme.</p>
	<p>Enquête</p> <p>Activité de visite orientée de la ferme, à l'aide d'une fiche d'enquête, pour repérer différents éléments et leurs interactions.</p>
	<p>Raisonnement</p> <p>Activité nécessitant de mettre en relation plusieurs informations pour en tirer une conclusion.</p>

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Fiche de lecture des activités

Le nom de l'activité

La thématique de l'activité

Les pédagogies utilisées

Lorsqu'une fiche enquête est nécessaire, ce symbole apparaît.

MALLETTE « ENQUÊTES D'AGRICULTURE »

Sud de France

Les 1001 casquettes de l'agriculteur – Le multi-métier d'agriculteur



LE MULTI-METIER D'AGRICULTEUR

Introduction

Le métier d'agriculteur requiert une polyvalence pour réaliser les multiples activités nécessaires au bon fonctionnement de la ferme (assurer la production, la transformation, la conservation, la vente de produits...). Il nécessite également des compétences diverses qui se déclinent selon les contextes, les choix de pratiques agricoles...

Objectifs

- ✓ Déterminer les compétences, les activités et/ou les pratiques nécessaires pour le fonctionnement de la ferme
- ✓ Faire le lien entre les choix de pratiques agricoles et la polyvalence du métier d'agriculteur

Mots clés

Compétence, activité, pratique, métier, modes d'agricultures

Résumé

Au cours d'une visite de la ferme, le groupe repère les différentes activités réalisées par l'agriculteur. En échangeant avec lui il comprend la polyvalence du métier d'agriculteur et peut discuter des avantages et des inconvénients de ce multi-métier. Suivant le contexte de la ferme ou le mode d'agriculture mis en œuvre, le groupe peut constater comment l'agriculteur adapte et enrichit ses pratiques.

Public

- ✓ Jusqu'à 35 participants environ.
- ✓ Dès le cycle 2 mais particulièrement adapté aux troisièmes découverte professionnelle 3h ou 6h, seconde SES, filières agricoles.
- ✓ Chaque public est unique, donc osez les adaptations !

Durée

Une heure ou plus

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



1

MALLETTE « ENQUÊTES D'AGRICULTURE »

Sud de France

Les 1001 casquettes de l'agriculteur – Le multi-métier d'agriculteur

- ✓ **Pour les plus grands :** Discuter sur le fait que ces multiples activités sont regroupées en quelques compétences. Souligner également que la visite de la ferme ne montre pas toute les activités et compétences de l'agriculteur (exemple : appartenir à des réseaux professionnels).

Activité 2 Montrer qu'une activité se réalise différemment selon le mode d'agriculture pratiqué

- ✓ Identifier une activité qui se réalise différemment en fonction du mode d'agriculture pratiqué

Exemple : En agriculture biologique pour « soigner un animal malade » on privilégie souvent des traitements naturels alors qu'en agriculture conventionnelle on utilise plutôt des traitements antibiotiques. Valider ou corriger collectivement les propositions.

Restitution Recueillir les acquis et les comparer par rapport aux représentations

Proposer des questions pour faire formuler les nouvelles représentations des participants :

- ✓ Quelle est votre nouvelle vision du métier d'agriculteur ?
- ✓ Quelles sont les compétences ou activités que vous n'auriez pas pensé nécessaires pour être agriculteur ?
- ✓ Quels sont les avantages et inconvénients du multi-métier d'agriculteur ? (gestion du temps de travail, choix des pratiques, formations, échanges, réseaux, etc.).

→ Préparation de l'activité

Préparatifs Agriculteur

- ✓ Repérer dans le « Tableau des compétences, activités et pratiques », celles qui sont exercées à la ferme. Ajouter à cette liste celles qui sont manquantes par rapport à la ferme visitée, en les classant dans les grands thèmes prédéfinis.
- ✓ Prévoir la visite en fonction des compétences, activités et pratiques sur lesquelles vous ou le groupe accueilli souhaitez travailler.
- ✓ Préparer le matériel ou le faire préparer par le responsable du groupe.

Matériel

Présent dans la mallette :

- ✓ 2 Fiches enquêtes « Le multi-métier de l'agriculteur » : 1 par participant.
- ✓ « Tableau des compétences activités et pratiques » pour l'animateur.

A prévoir :

- ✓ Support rigide pour écrire : 1 par participant.
- ✓ Crayons rouge et bleu : 1 par participant.

Une fiche méthode pour les préparatifs généraux est disponible dans le livret transversal, consulter «Une visite à la ferme, ça se prépare».

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



3

Les consignes à formuler par l'agriculteur ou l'enseignant sont indiquées en noir et en gras.

Les questions et consignes qui s'adressent au groupe sont indiquées en italique et en couleur.

Matériel et préparatifs à consulter avant de lancer une activité.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Résumé : Les 1001 casquettes de l'agriculteur

Thèmes	Sous thèmes	Activités	Résumé	Niveaux				Pédagogies						
				Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Autonomie	Observation	Expression	Manipulation	Expérience sensorielle	Enquête	Raisonnement
Les 1001 casquettes de l'agriculteur	Transversal	Le multi-métier d'agriculteur	Au cours d'une visite de la ferme, le groupe repère les différentes activités réalisées par l'agriculteur. En échangeant avec lui il comprend la polyvalence du métier d'agriculteur et peut discuter des avantages et des inconvénients de ce multi-métier. Suivant le contexte de la ferme ou le mode d'agriculture mis en œuvre, le groupe peut constater comment l'agriculteur adapte et enrichit ses pratiques.		x	x	x		x				x	x
	Les savoirs faire de l'agriculteur	Lecture paysage métier	En analysant le paysage et en questionnant l'agriculteur, le groupe comprend comment l'Homme a façonné et façonne encore le paysage. Il prend conscience des activités, dont celles agriculteurs, qui composent le territoire, des compétences mises en oeuvre par les populations à un moment donné pour répondre à des besoins.		x	x	x		x	x		x	x	
		Rapido'activités de la ferme	Au cours d'un jeu de devinettes basé sur la rapidité et la mémoire le groupe prend conscience de la multitude d'activités réalisées par l'agriculteur. Activité qui peut se faire en autonomie.		x	x	x	x	x	x				
	La répartition des tâches et les métiers liés à la ferme	Au rythme de la ferme	Au cours d'une visite de la ferme, le groupe remarque que les activités sur la ferme ne sont pas du même ordre et à la même fréquence selon les saisons (journalière, hebdomadaire, annuelle). En échangeant avec l'agriculteur, il comprend comment s'échelonne le travail à la ferme sur l'année, la semaine, la journée et quelle organisation cela implique.		x	x	x		x				x	x
		La ferme, carrefour des compétences	Au cours d'une visite de la ferme, le groupe repère qui réalise les différentes activités. En échangeant avec l'agriculteur il comprend pourquoi le travail est réparti en fonction des compétences internes et externes, des contraintes économiques, du temps disponible...		x	x	x		x				x	x
	Apprendre et pratiquer une agriculture durable	A l'école de l'agriculture	Se rendre compte de la grande diversité des compétences de l'agriculteur et découvrir les différents moyens d'apprentissage		x	x	x		x				x	x
		Les plus pour la qualité	En visitant la ferme le groupe repère des pratiques agricoles durables (respectueuses de l'environnement, ou des humains, efficaces économiquement...). Il discute ensuite du « + » qu'elle représente dans un domaine ou l'autre. En interrogeant l'agriculteur, il comprend les motivations des choix réalisés et peut envisager avec lui les leviers à utiliser pour mettre en place de nouvelles pratiques.		x	x	x		x	x			x	x

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Résumé : Bien produire pour bien manger

Thèmes	Sous thèmes	Activités	Résumé	Niveaux				Pédagogies								
				Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Autonomie	Observation	Expression	Manipulation	Expérience sensorielle	Enquête	Raisonnement		
Bien produire pour bien manger	Transversal	Fiche d'information : les bases d'une bonne alimentation	Savoir de quoi sont constitués les aliments pour comprendre ce qu'ils nous apportent.													
		Planches des aliments de la ferme	Ces cartes peuvent servir dans différentes activités ci-dessous et peuvent être utilisées pour les plus jeunes pour un jeu de mémoire.													
	Diversité des produits de la ferme	Au menu aujourd'hui	Lors d'une visite de ferme, le groupe recherche les aliments prêts à récolter et à consommer à cette saison. Il interroge l'agriculteur sur le cycle de production sur l'année et il discute de l'intérêt de la consommation de produits de saison.		x	x	x						x	x	x	
		Rapido'ferme des produits	Au cours d'un jeu de devinettes basé sur la rapidité et la mémoire le groupe découvre ou retrouve les noms des produits de la ferme et de ses alentours .		x	x	x	x	x	x						
		S'alimenter à la ferme	Le groupe découvre les aliments de la ferme et son territoire disponible pour la confection d'un repas diversifié et local. Il apprend à classer les aliments dans les différents groupes nutritionnels et comprend en quoi ils sont bons et complémentaires pour le fonctionnement de l'organisme.		x	x	x			x						x
	Du produit brut au produit transformé	Mon produit, mes menus	Le groupe découvre quelques ingrédients phares produits sur la ferme et dans les environs et imagine des manières de les transformer à travers plusieurs recettes. Variante : si la ferme, ou le groupe de participants possède un laboratoire et les compétences nécessaires, il peut réaliser une recette à partir d'aliments du territoire.	x	x	x		x		x	x			x	x	
		Les pratique de transformation	Lors d'une visite du laboratoire de la ferme, le groupe observe et comprend les étapes de transformation d'un produit brut. Il s'interroge avec l'agriculteur sur les intérêts de ces transformations et s'interroge sur ces propres pratiques.		x	x				x				x	x	
	Des produits de qualité, un savoir-faire paysan	Déguster les aliments de la ferme	Le groupe découvre la ferme à travers une dégustation encadrée d'un produit fermier. Au cours de l'échange il perçoit de multiples sensations qu'il décrit. Il comprend ainsi qu'en dégustation il n'y a pas de vrai ou faux mais une diversité d'avis en fonction des sujets.		x	x	x						x	x		
		Les " + " pour la qualité	En visitant la ferme le groupe repère des pratiques agricoles durables (respectueuses de l'environnement, ou des humains, efficaces économiquement...).		x	x	x		x	x				x	x	

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Résumé : Découvertes sensorielles

Thèmes	Sous thèmes	Activités	Résumé	Niveaux				Pédagogies						
				Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Autonomie	Observation	Expression	Manipulation	Expérience sensorielle	Enquête	Raisonnement
Découvertes sensorielles à la ferme	Transversal : les fiches méthodologiques pour l'agriculteur-animateur	Préparation de la dégustation, aspects pratiques et méthodologiques	S'informer sur les aspects pratiques et acquérir la méthodologie de la dégustation pour mettre en place une activité											
		Réalisation d'un orgue à odeurs – Fiche méthodologique	Acquérir la méthodologie pour mettre en place une activité de découverte olfactive d'un produit											
	Découverte sensorielle de la ferme	La carte postale	En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe regarde et analyse un territoire en le dessinant dans un temps donné. Il prend conscience de la dimension subjective de la perception d'un paysage et comprend davantage le milieu dans lequel il évolue. Chacun exprime son ressenti devant ce paysage.		x	x	x		x	x		x		
		La chasse aux odeurs	Au cours d'une visite de ferme, le groupe découvre les lieux et les étapes de production des aliments par une approche olfactive.		x	x	x			x		x	x	
		Le touche à tout	Au cours d'une visite de ferme, le groupe découvre l'environnement de la ferme par une approche tactile et développe le vocabulaire adapté.		x	x	x	x		x		x		
	Découverte sensorielle des produits de la ferme	Déguster les aliments de la ferme	Le groupe découvre la ferme à travers une dégustation encadrée d'un produit fermier. Au cours de l'échange il perçoit de multiples sensations qu'il décrit. Il comprend ainsi qu'en dégustation il n'y a pas de vrai ou faux mais une diversité d'avis en fonction des sujets.		x	x	x					x	x	
Les chemins des odeurs		En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe découvre ou redécouvre la ferme à travers une dégustation de ces produits. Il comprend comment nous percevons le goût en testant deux méthodes de dégustation notamment le principe de la rétro-olfaction.		x	x	x			x		x	x		

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

		Les saveurs des aliments	En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe découvre ou redécouvre la ferme au travers d'une dégustation de produits. Il appréhende sa propre sensibilité gustative et développe sa capacité à se concentrer. C'est également un moment où les participants peuvent échanger sur leurs différences de perception.	x	x	x	x					x	x	
		Sons et matières des aliments	En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe se familiarise avec ses sens. Au travers d'une activité d'écoute il prend conscience du temps et des éléments parfois invisibles qui composent le paysage. Par une série de petites dégustations guidées, il apprend à reconnaître les propriétés tactiles et visuelles des aliments de la ferme.		x	x	x			x			x	x
	Dégustations spécifiques des produits de la ferme	La maturité des fruits	Au cours d'une visite de ferme, le groupe déguste des fruits à différents stades de maturité. Par une analyse fine et guidée des caractéristiques gustatives de ces aliments, il comprend l'effet de la maturation. Des échanges avec l'agriculteur permettent de comprendre les techniques à mettre en œuvre pour proposer des fruits mûrs au consommateur.		x	x	x			x			x	x
		Goût des variétés, variétés de goûts	Au cours d'une visite de ferme, le groupe apprend à distinguer les différences tant visuelles que gustatives des différentes variétés de fruits et de légumes. En discutant avec l'agriculteur il comprend quels sont ses critères pour valoriser certaines variétés plutôt que d'autres.		x	x	x			x	x		x	x
		Sucré-salé	En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe goûte un aliment en l'accompagnant de sel, de sucre et miel. Il apprend à analyser ses préférences et le juste dosage. Avec l'agriculteur, il tente d'identifier leurs effets sur les produits transformés.		x	x	x			x			x	x

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Résumé : Ça tourne rond à la ferme ?

Thèmes	Sous thèmes	Activités	Résumé	Niveaux				Pédagogies						
				Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Autonomie	Observation	Expression	Manipulation	Expérience sensorielle	Enquête	Raisonnement
Ça tourne rond à la ferme	Le cycle de la matière	Avant / après, tout un cycle	Au cours d'une visite de ferme le groupe constate et comprend les cycles de la matière en imaginant puis en s'informant sur l'origine et le devenir d'un élément.		X	X			X	X				
		Décompostons	Au cours d'une visite de ferme, le groupe manipule et observe du compost pour comprendre le principe de la décomposition et identifier les décomposeurs à l'aide d'une clé de détermination. Il comprend également le rôle de l'homme dans ce procédé.	X	X	X			X		X		X	
	Les énergies et l'eau	Le plein d'énergie	Au cours d'une visite de la ferme, le groupe identifie et localise les différentes utilisations des sources d'énergie de la ferme. Il s'interroge avec l'agriculteur sur les raisons du choix de ces sources et de ces pratiques.		X	X	X		X	X			X	
		Les sourciers	Au cours d'une visite de ferme le groupe découvre les aménagements faits par les agriculteurs pour distribuer l'eau tout en préservant la ressource. Il fait le lien entre pratiques agricoles et qualité de l'eau.		X	X	X		X				X	X
	Les saisons	La roue des saisons	Le groupe repère, lors d'une visite de la ferme, le cycle de production d'un produit et les différentes étapes de cette production en lien avec les saisons. Il s'interroge sur la saisonnalité et les conséquences possibles de la consommation de produits hors saison.		X	X	X		X	X			X	
		La maturité des fruits	Au cours d'une visite de ferme, le groupe déguste des fruits à différents stade de maturité. Par une analyse fine et guidée des caractéristique gustatives de ces aliments, il comprend l'effet de la maturation. Des échanges avec l'agriculteur permettent de comprendre les techniques à mettre en œuvre pour proposer des fruits murs au consommateur.		X	X	X			X		X	X	
	Transversal	Les éco-pratiques	Le groupe s'interroge sur les éco-pratiques (préservant l'eau et l'énergie) possibles à la ferme. Ils en repèrent lors d'une visite et envisage avec l'agriculteur leurs effets sur l'économie, le temps de travail... de la ferme.		X	X	X		X				X	X

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Résumé : La ferme dans son territoire

Thèmes	Sous thèmes	Activités	Résumé	Niveaux				Pédagogies					
				Maternelle	Primaire	Collège	Lycée	Autonomie	Observation	Expression	Manipulation	Expérience sensorielle	Enquête
La ferme sur son territoire	Transversal	Lire le paysage	Au cours d'une visite de ferme, le groupe découvre le milieu alentour à travers une lecture de paysage. Au cours d'un échange avec l'agriculteur il perçoit les liens existants entre la ferme et son territoire.	x	x	x		x	x		x	x	x
		Ce que nous dit le territoire	Au cours d'une visite de ferme le groupe apprend à faire l'analyse d'un territoire grâce à la méthode « AFMO » (Atouts, Faiblesses, Menaces, Opportunités). Par un jeu de rôle il comprend les enjeux du territoire et la place de l'agriculteur dans l'aménagement du territoire.	x	x	x		x	x			x	x
		La carte postale	En introduction ou en conclusion d'une visite de ferme, le groupe regarde et analyse un territoire en le dessinant dans un temps donné. Il prend conscience de la dimension subjective de la perception d'un paysage et comprend davantage le milieu dans lequel il évolue. Chacun exprime son ressenti devant ce paysage.	x	x	x		x	x		x		
	Le territoire physique	Le sol	Au cours d'une visite de ferme et de diverses expériences pratiques le groupe identifie les caractéristiques du sol. Il comprend le lien qui existe entre les choix de cultures, les pratiques de l'agriculteur et la nature du sol.	x	x	x		x	x	x	x	x	x
	Le territoire vivant	Biodiversité où es-tu ? Ecosystème	Le groupe inventorie différents écosystèmes de la ferme pour évaluer la biodiversité naturelle et cultivée. Il compare la biodiversité en fonction des pratiques humaines. Par un jeu de questions réponses avec l'agriculteur, le groupe tente de repérer l'intérêt de la biodiversité pour l'agriculteur.	x	x	x		x	x			x	
		Biodiversité où es-tu ? Espèce végétale	Le groupe inventorie les espèces, puis dans une espèce les variétés (et même dans une variété les différents individus) de la ferme pour évaluer la biodiversité cultivée. Par un jeu de questions-réponses avec l'agriculteur, le groupe tente de repérer l'intérêt de la biodiversité pour l'agriculteur et l'intérêt de l'agriculture pour la biodiversité.	x	x	x		x	x			x	x
		Biodiversité où es-tu ?	Lors d'une visite de ferme, le groupe à l'aide de documents d'information part à la recherche	x	x	x		x	x			x	x

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

		Espèce auxiliaire	des espèces auxiliaires. Il les identifie et découvre leurs rôles pour les cultures. Enfin il cherche des indices montrant l'action de l'agriculteur pour favoriser les espèces alliées du jardin.																	
		Biodiversité où es-tu? Espèce animale	Le groupe inventorie les espèces, puis dans une espèce les races (et même dans une race les différents individus) de la ferme pour évaluer la biodiversité élevée. Par un jeu de questions-réponses avec l'agriculteur, le groupe tente de repérer l'intérêt de la biodiversité pour l'agriculteur et l'intérêt de l'agriculture pour la biodiversité.		x	x	x		x	x						x	x			
		Dé'compostons	Au cours d'une visite de ferme, le groupe manipule et observe du compost pour comprendre le principe de la décomposition et identifier les décomposeurs à l'aide d'une clé de détermination. Il comprend également le rôle de l'homme dans ce procédé.	x	x	x	x		x			x				x				
	Le territoire humain	La ferme, carrefour des compétences	Au cours d'une visite de la ferme, le groupe repère qui réalise les différentes activités. En échangeant avec l'agriculteur il comprend pourquoi le travail est réparti en fonction des compétences internes et externes, des contraintes économiques, du temps disponible...		x	x	x		x							x	x			
		Lire et créer une étiquette	En introduction d'une visite de ferme, le groupe apprend à lire une étiquette. Par ce biais il comprend comment distinguer un produit fermier d'un produit industriel. Après avoir échangé avec l'agriculteur, visité les lieux et dégusté le produit il tente de concevoir une étiquette en prenant garde à respecter les règles d'étiquetage.		x	x	x	x	x	x						x				
		Rapido'ferme des produits de terroir	Au cours d'un jeu de devinettes basé sur la rapidité et la mémoire le groupe découvre ou retrouve les noms des produits du terroir de sa région et leur origine.		x	x	x	x	x	x										

Projet co-réalisé par :



La saveur du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Une visite à la ferme, ça se prépare

Idéalement une rencontre préalable sur site entre l'enseignant ou l'animateur et l'agriculteur permettra de construire au mieux la visite au vu des potentialités et contraintes de la ferme, et de la saison. L'enseignant ou l'animateur ne doit pas hésiter à retourner sur la ferme plusieurs fois même s'il l'a déjà visitée car le paysage peut rapidement évoluer. Si une rencontre préalable sur site est vraiment impossible, un entretien téléphonique est a minima indispensable.

Pédagogie

Le projet pédagogique s'affine et s'enrichit par la discussion, permettant une implication plus motivée et plus efficace des organisateurs et des participants, et la construction d'une progression logique depuis la salle jusqu'à la ferme.

- Quel est le potentiel pédagogique de la ferme et de son environnement proche ? Sites d'intérêts dans les environs de la ferme permettent d'occuper une autre demie journée ou d'optimiser le déplacement pour deux groupes (un groupe visite la ferme pendant que l'autre visite une carrière désaffectée, un site patrimonial ou historique, une particularité locale : murs en pierres sèches, capitelles...).
- Quels sont le nombre, l'âge et le niveau des participants ?
- Quels sont leurs besoins particuliers (individuels et collectifs) : par rapport à leurs savoirs de base, leurs motivations, leur comportement... ?
- Comment s'inscrit la visite à la ferme dans le(s) projet(s) pédagogique(s) de(s) l'enseignant(s) ou de(s) l'animateur(s) (matière, objectifs) ? Proposer la visite à deux enseignants de disciplines différentes ou deux animateurs permet de lever certains freins (coût du bus, problème d'emploi du temps) et de construire des notions dans des champs différents.
- Quelles activités de la mallette (ou spécifiques à l'agriculteur) paraissent pertinentes au regard des objectifs du groupe ? Comment les adapter si nécessaire au projet pédagogique ? Quelle préparation est nécessaire pour les mettre en œuvre (en salle et sur la ferme) ? Quelle exploitation ou restitution sera possible ensuite ?
- Quels sont les documents mis à disposition ou à rechercher ?

Logistique

- Comment accède-t-on à la ferme ? Y a-t-il un lieu de stationnement ?
- Quelle est la taille et nombre maximum de groupes que peut recevoir l'agriculteur ?
- Des accompagnateurs sont-ils nécessaires ?
- Y a-t-il une tenue particulière à prévoir (bottes, casquettes...) ou du matériel à amener ?

Sécurité, règles de bonne conduite

Une préparation rigoureuse permettra de limiter au maximum les risques pour les participants. Le groupe pourra mener l'enquête d'autant plus librement et sereinement que le cadre est clairement posé et valorise tout ce qui peut être fait sans danger (pour lui et pour la ferme).

- Les lieux ou l'activité sont-ils conformes à l'accueil de publics ?
- L'activité est-elle couverte par une assurance responsabilité civile ?
- Y a-t-il des aménagements spécifiques prévus ou à prévoir pour le groupe / pour certains participants ? (toilettes, abri en cas de pluie, accès pour les personnes handicapées, endroit pour entreposer les cartables...)

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- Quelles sont les consignes de sécurité et de bonne conduite à respecter lors de la visite (lieux et gestes interdits / autorisés) ?
- Quelle est la procédure de secours en cas de problème ou d'accident (médecin et pharmacie les plus proches, trousse de premiers secours à utiliser en liaison avec un personnel soignant) ?

Rôles de l'agriculteur et de l'enseignant ou de l'animateur

Il est important de définir en amont les rôles respectifs des co-encadrants. De façon générale, l'enseignant ou l'animateur ne doivent pas se sentir déresponsabilisés de son groupe lorsqu'ils arrivent à la ferme, ni gêner l'agriculteur en intervenant trop souvent. Sans gérer directement les problèmes de discipline du groupe, l'agriculteur ne doit pas hésiter à rappeler régulièrement les règles de bon fonctionnement de sa ferme.

Il est donc important de se poser les questions suivantes en amont de la visite :

- Qui donne les consignes de bonne conduite et à quel moment ?
- Qui énonce les consignes des activités et anime la restitution ?
- Qui fait si nécessaire les rappels à l'ordre voire les sanctions ?
- Qui gère le temps ?
- Qui s'occupe des éventuels problèmes de personnes ?

Liste des documents utiles pour travailler avant, pendant et après une visite à la ferme

A constituer en fonction de la ferme et/ou du projet pédagogique

Plans généraux

Cartes routières, IGN, géologiques, pédologiques, hydrographiques, risques, zones classées, plans cadastraux de l'environnement proche de la ferme avec les lieux remarquables à visiter... Plusieurs de ces plans sont disponibles sur Géoportail, Google Earth, auprès des mairies... Un travail inter-disciplines pourra être envisagé avec une sortie co-organisée par plusieurs professeurs ou animateurs.

Photographies

- De la ferme : vue plus ou moins panoramique, aérienne, à différentes époques, différentes saisons...
- Cycle de vie d'un ou plusieurs produits de la ferme : de la graine au fruit, de la chèvre au fromage, la ruche des 4 saisons...
- Des différentes productions
- Des outils et gestes de travail

Documents sur le fonctionnement de la ferme

- Liste des tâches
- Calendrier : semaine « type » de travail (ou plusieurs en fonction des saisons)
- Liste des employés, des partenaires, des réseaux, des points et modalités de vente des produits ou services
- Factures (eau, électricité, gazole, semences, fourrages...)
- Certificats vétérinaires, labels, diagnostics (IDEA...)

Documents sur le déroulement d'une visite de la ferme

- Propositions pédagogiques : activités de la mallette *Enquêtes d'agriculture* et autres activités propres développées par l'agriculteur
- Plan d'accès à la ferme avec zones interdites, à accès réglementé, autorisées
- Tenue et liste du matériel recommandés pour la visite

Projet co-réalisé par :

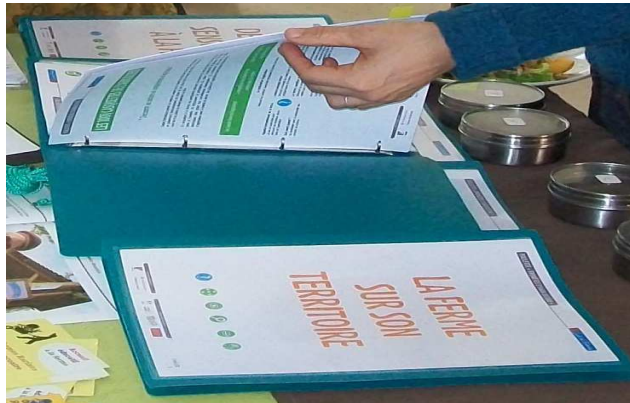


Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Contributions et remerciements



La mallette pédagogique *Enquêtes d'agriculture* a été réalisée par la Fédération Régionale des CIVAM du Languedoc-Roussillon, et son réseau régional d'accueil à la ferme, le GRAINE LR, le Rectorat de Montpellier, et les associations Terre Nourricière et Le Monde Sensible.

Nous remercions pour leur implication :

Pour le réseau CIVAM LR :

- FRCIVAM LR :

- ✓ Juliette PERES - Coordinatrice
- ✓ Rebecca BRUMELOT - Animatrice accueil et circuits courts à partir de 2013
- ✓ Laura JACOB - Animatrice accueil et circuits courts en 2011 et 2012
- ✓ Gaëlle POTHIN - Volontaire en service civique de la FRCIVAM LR en 2013

- CIVAM Racines 30-48 :

- ✓ Sylvia PELISSIER - Animatrice
- ✓ Odile AMMEUX - Paysanne-boulangère bio dans le Gard
- ✓ Jocelyne FORT - Maraîchère bio dans le Gard

- CIVAM Racines 34 :

- ✓ Cécile FERON - Animatrice
- ✓ Carole HERBST - Éleveuse caprins-lait bio dans l'Hérault
- ✓ Christophe et Nelly Brodu - Éleveurs caprins-lait bio à Villeveyrac

- CIVAM BIO 66 :

- ✓ Alenka MAS - Animatrice

Pour le GRAINE LR :

- ✓ Florence THOREZ - Enseignante de SVT en service éducatif
- ✓ Véronique DELATTRE, Documentaliste : Information - Communication - Ressources pédagogiques

Pour le Rectorat de Montpellier :

- ✓ Claire LANET – Service éducatif pour la FR CIVAM LR, enseignante de SVT en lycée
- ✓ Éric GUERRINI - Chargé de mission Arts du goût à la DAAC, enseignant en hôtellerie

Pour les associations partenaires :

- ✓ Kristell TROCHU - Communication, association Terre Nourricière
- ✓ Hélène LOMBARDO - Analyse sensorielle, association La Flaveur du Monde

Pour les financeurs :

- ✓ Nathalie COLIN - Chargée de mission offre alimentaire, SRAL - DRAAF LR

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- ✓ Pauline DUPOUY - Stagiaire au SRAL - DRAAF LR en 2012
- ✓ Yann ABONNEAU - Chargé de projet "Éducation à l'environnement" & "Lycée 21" - Région LR

Nous remercions également pour leur contribution :

- ✓ Jean-Christophe AZORIN - Epidaure, Éducation pour la santé en milieu scolaire (animateur)
- ✓ Charles MARCOS - Association Lafi Bala (directeur)
- ✓ Jean-Pierre DUGARIN - Responsable C.R.S.T.
- ✓ Catherine PIAT - Diététicienne
- ✓ David FERRANDO, viticulteur à Vendémian, membre du CIVAM Racines 34
- ✓ Gérard FRANC, éleveur caprins-lait à Sainte Croix Vallée Française

Ainsi que tous les agriculteurs du réseau régional CIVAM d'accueil à la ferme, les enseignants et les élèves qui ont participé aux formations et/ou contribué aux tests des activités pédagogiques.

Entre 2011 et 2013, ce projet a bénéficié du soutien financier :

- du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) dans le cadre du Programme National de l'Alimentation
- de la Région Languedoc-Roussillon, Directions de l'Environnement (DE) et de la Ruralité, de l'Agriculture et de l'Économie Littorale (DRAEL)
- des Fondations Nature et Découvertes et Louis Bonduelle
- de la Caisse d'Épargne

La mallette pédagogique *Enquêtes d'Agriculture* a été élue projet lauréat du programme national de l'alimentation en 2011.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Présentation des co-auteurs

Les CIVAM

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural sont des associations d'éducation populaire, œuvrant dans le champ du développement agricole et rural. Le mouvement CIVAM s'est construit dans les années 50 autour des valeurs de laïcité, de défense de l'autonomie et de l'égalité des chances pour tous dans les campagnes. Il compte en 2011, 135 groupes dans 17 régions, 250 salariés et 10 000 bénévoles sympathisants qui s'impliquent, par leurs initiatives, pour une agriculture durable. Par durable, nous entendons une agriculture de proximité, respectueuse des ressources naturelles, qui fasse vivre les agriculteurs de leur métier et soit motrice d'une dynamique locale pour les territoires agricoles et ruraux.

Comment repenser nos choix alimentaires pour créer du lien humain entre le champ et l'assiette ? Comment faire vivre une agriculture territoriale qui rende accessible à tous les citoyens une alimentation de qualité tout en préservant les ressources naturelles ? Comment faire de la ferme un lieu de rencontre et d'éducation, mais aussi d'accueil pour les personnes les plus vulnérables ? Pour répondre à de tels enjeux, le mouvement CIVAM se veut un laboratoire d'expérimentation et de dialogue entre agriculture et société. Il agit en véritable catalyseur de rencontres, considérant que la meilleure source d'innovation provient de l'échange entre les acteurs de terrain.

- **La Fédération Régionale des CIVAM du Languedoc-Roussillon**

La FRCIVAM LR a fêté ses 30 ans le 8 décembre 2011. Elle a pour objet de promouvoir un développement durable des territoires agricoles et ruraux en favorisant les initiatives, les échanges et les innovations sur le terrain. Elle coordonne des projets à dimension régionale et interrégionale en lien avec ses associations adhérentes et ses partenaires de la recherche et du développement. Dans ses actions, elle privilégie une entrée territoriale et/ou thématique selon les attentes des acteurs de terrain. Entre 2011 et 2013, elle a assuré le pilotage de la conception de la mallette pédagogique *Enquêtes d'agriculture* en lien avec ses partenaires.

La FRCIVAM LR est membre du réseau national des CIVAM, du Comité Régional de Jeunesse et d'Éducation Populaire (CRAJEP) LR, et du Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement (GRAINE) LR.

Contact pour des informations générales sur la mallette et les activités du réseau régional des CIVAM :

NB : Depuis janvier 2013, le Rectorat de Montpellier met à disposition de la FRCIVAM LR une enseignante en service éducatif. Celle-ci accompagne les enseignants intéressés par des visites à la ferme, dans la construction de leur programme pédagogique avec la mallette.



Fédération Régionale des CIVAM du Languedoc-Roussillon

Christophe BRODU, Président
 Juliette PERES, coordinatrice
 Maison des Agriculteurs - Bât. B
 Mas de Saporta - CS 50023
 34875 LATTES Cedex
 04 67 06 23 40
frcivamlr@wanadoo.fr

- **Le réseau régional CIVAM d'accueil à la ferme**

Il comprend près de 80 fermes en Languedoc-Roussillon, et autant de producteurs animés par une volonté commune de partager la passion de leur métier avec le grand public. Ces agriculteurs ouvrent leur ferme aux scolaires et aux familles dans un esprit de convivialité et de réciprocité et apportent le témoignage vivant de leur engagement pour une alimentation de qualité et une agriculture durable.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Contact pour organiser des visites à la ferme ou obtenir les contacts des agriculteurs :



CIVAM Racines

CIVAM Racines Hérault

Frédéric PROUST, Président
Cécile FERON, animatrice
Maison des Agriculteurs - Bât. B
Mas de Saporta - CS 50023
34875 LATTES Cedex
04 67 92 42 23
racines.civam34@gmail.com

CIVAM Racines Gard-Lozère

Laurent BLOCHET, Président
Sylvia PELISSIER, animatrice
Domaine de Puechlong
30610 SAINT NAZAIRE DES GARDIES
04 66 77 15 04
pelissier@civamgard.fr

Commission accueil éducatif du CIVAM BIO 66

Président : François DOUVILLE
Alenka MAS, animatrice
Maison de l'Agriculture
19, avenue de Grande-Bretagne
66025 PERPIGNAN Cedex
04 68 35 34 12
mas.civam.66@wanadoo.fr

Le GRAINE LR

Le Groupe Régional Animation Initiation Nature Environnement LR est une association loi 1901 dont l'objet est la promotion et le développement de l'éducation à l'environnement vers un développement durable en région. Il se donne pour missions : la coordination d'actions de sensibilisation, la mise à disposition de ressources, la formation, la communication et la recherche pédagogique au niveau régional, en lien avec d'autres acteurs nationaux et internationaux. Il regroupe des structures et des personnes d'horizons divers. C'est un lieu où les informations circulent, où se confrontent les expériences, et où s'expérimentent de nouvelles pratiques.

Le GRAINE LR est adhérent au réseau national École et Nature. Il se décline au niveau départemental en 5 réseaux : Gée Aude, MNE-RENE 30, COOPERE 34, REEL 48 et TRAM'66.

NB : Le Rectorat de Montpellier met à disposition du GRAINE LR une enseignante en service éducatif. Celle-ci accompagne les enseignants dans la construction de programmes pédagogiques en lien avec l'EEDD. Elle a apporté une importante contribution à la création de la mallette pédagogique *Enquêtes d'Agriculture*.



GRAINE LR

Président : Jean-Paul Salasse
Carré Montmorency
474, allée Henri II de Montmorency
34000 Montpellier
04 67 06 01 13
contact@grainelr.org
www.grainelr.org

Terre Nourricière

Terre Nourricière amplifie les actions éthiques, responsables et solidaires par la communication. Elle conçoit et réalise des supports de communication, conseille et forme les ONG, associations et institutions. Elle diffuse activement ses valeurs de respect de l'humain et de l'environnement auprès des jeunes et du grand public.



Terre Nourricière

TERRE NOURRICIERE

6 rue Tour Gayraud
34 000 Montpellier
09 53 44 34 34
contact@terrenourriciere.org

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

La Flaveur du monde

La flaveur est l'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles ressenties lors de la dégustation d'un mets. La Flaveur du Monde propose des actions d'éveil, d'éducation et de formation au goût et à l'évaluation sensorielle des aliments. Ses activités s'adressent aux publics scolaires, au grand public et aux professionnels.

La Flaveur du Monde

2, rue Guillaume de Nogaret
 34 070 Montpellier
 06 60 61 26 54
 laflaveurdumonde@gmail.com

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Bibliographie

DOCUMENTS TRANSVERSAUX

Pédagogie de projet

→ Revues et articles

- GRAINE RHÔNE-ALPES, « Les pédagogies de l'EEDD » in *Le Dossier*, n°4, 2^{ème} semestre 2007, 12 p.
<http://www.graine-rhone-alpes.org/DOC/Dossiers/dossier4.pdf>
- BONNEAU Marc, "L'agriculture, support de l'EEDD" in *L'Encre Verte*, n°47, novembre 2008, p. 8
<http://reseauecoleetnature.org/system/files/ev-2008-web.pdf>
- PNR des Monts d'Ardèche, "Vous avez dit pédagogie de projet ?" in *Monter un projet éducatif : le guide l'enseignant*.
<http://education.parc-monts-ardeche.fr/Vous-avez-dit-Pedagogie-de-projet.html>
- LES ECOLOGISTES DE L'EUZIERE, « Dossier : la pédagogie de projet » in *La Lettre*, n°85, janvier 2013, p. 9-19.
<http://reseauecoleetnature.org/article/la-pedagogie-de-projet.html>

→ Ouvrages

- CHARRON Denis, CHARRON Jacqueline, *Education à l'environnement : la pédagogie revisitée*, SCEREN-CRDP Académie de Grenoble, 2005, 180 p.
- COLLECTIF, *Guide pratique d'éducation à l'environnement : entre humanisme et écologie*, éd. Yves Michel, 2010, 259 p.
- COTTEREAU Dominique, *Alterner pour apprendre : entre pédagogie de projet et pédagogie de l'écoformation*, Réseau Ecole et nature, 2007, 57 p.
- ESPINASSOUS Louis, *Pistes : pour découvrir la nature avec les enfants*, éd. Plume de carotte, 2013, 352 p.
- GIORDAN André, SOUCHON Christian, *Une éducation pour l'environnement*, Z'Editions, 1992, 282 p. (Collection André Giordan et Jean-Louis Martinand)
- LES ECOLOGISTES DE L'EUZIERE, AGENCE MEDITERRANÉENNE DE L'ENVIRONNEMENT, *Eduquer à l'environnement en collèges et lycées : enseignement général et agricole*, 2000, 54 p.
- RESEAU ECOLE ET NATURE, *La pédagogie de projet : outil d'éducation à l'environnement*, L'Harmattan, 1996, 191 p.

→ Vidéos

- ECOLOTHEQUE DE MONTPELLIER AGGLOMERATION, *La pédagogie de projet... l'enfant-acteur*, juillet 2012
<http://ecolothèque.montpellier-agglo.com/espace-parents/videos/la-pedagogie-de-projet-l-enfant-en-action-212369.khtml>

Organisation de sorties

- Sorties scolaires : réglementation

<http://www.ac-montpellier.fr/sections/ia34/vie-eleve/sorties-scolaires>

<http://www.maif.fr/associationsetcollectivites/etablissements-enseignement/guides-sorties/sortie-scolaire.html>

http://www.education.gouv.fr/pid25535/bulletin_officiel.html?cid_bo=57074

<http://eduscol.education.fr/cid48574/voyages-sorties-scolaires-second-degre.html>

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- FRAPNA, *La sécurité des sorties nature, ça se prépare : livret de terrain*, FRAPNA, 2005, 56 p.
- GROUPE « SORTIR », *Sortir ! : dans la nature, avec un groupe*, Les Ecologistes de l'Euzière, 2012, 118 p.
- *Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière fruits & légumes*, 2009, 52 p.
<http://agriculture.gouv.fr/Un-fruit-pour-la-recre-Mode-d>

Généralités

→ Livres « jeunesse »

- DUBOIS Philippe J., ROUSSEAU Elise, MALENFER Frédéric, *L'agriculture racontée aux enfants*, éd. de La Martinière jeunesse, 2007, 80 p.
- Fédération départementale des CIVAM, *L'exploitation agricole*, CRDP, 2000, pag. mult. (Collection L'Education à... l'agriculture biologique)
- FRANCO Cathy, BEAUMONT Emilie, DAYAN Jacques, *L'agriculture : pour la faire connaître aux enfants*, Fleurus, 1997, 27 p.
- MAZOYER Marcel, *Agricultures du monde, du Néolithique à nos jours*, Autrement Jeunesse, 2004, 705 p., (Autrement Junior)
- MIRA PONS Michèle, LAPRUN Amandine, *Fermes et campagnes*, éd. Actes Sud Junior, 2009, 288 p.
- SAILLARD Aurélie, *Mon encyclo de la ferme*, Milan, 2007, 128 p.
- THINARD Florence, *Une seule Terre pour nourrir les hommes*, Gallimard jeunesse, 2012, 125 p.

→ Documents sonores

- LA BERGERIE NATIONALE, DEROUSSEN Fernand, NASHVERT PRODUCTION, *J'écoute les sons de la ferme*, 2003, CD audio
- CORGNAC Frédéric, FOUCHER Roger, POMMIER Patrick, *Les quatre saisons du jardin*, CNDP, 2007, 3 x 26 min
- DESTOURS Christine, PRUAL Yves, BARRE François, *Comptines des animaux de la ferme*, éd. Didier Jeunesse, 2008 (Comptines d'ici)

→ Jeux

- Agropolis Museum, *Mallette alimentation méditerranéenne et santé*
<http://www.museum.agropolis.fr/pedago/base/pdf/urcam/>
- FR CIVAM, *L'agriculteur en herbe*, 2008 (jeu de plateau)
- *La ferme de Julie et de Martin*, APAQ-W, 2004 (jeu)
- FARKASCHOVSK Anneliese, *Premier verger : mes premiers jeux*, Haba, 2009 (jeu)

→ Exposition

- CPIE du Vercors, *Qu'y a-t-il dans mon frigo ?*, 2001

Les différents types d'agriculture

Agriculture durable

→ Document pédagogique

- COQUILLAUD Marie-Sylvie, *Fermes pédagogiques et développement durable : comment expliquer l'agriculture durable au public*, Bergerie Nationale, 2011, 158 p.

→ Jeu

- CIVAM Basse-Normandie, *L'agriculteur en herbe, un jeu de société sur l'agriculture durable*

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Agriculture biologique

→ Ouvrages " grand public "

- AGENCE BIO PARIS, *Kit pédagogique sur l'agriculture biologique*, Myriad, A Pro Bio, 2003
- "La petite agriculture multifonctionnelle face à la tourmente du XXIe siècle" in *La Revue Durable*, n°37, mars-avril-mai 2010, p. 22-24
- AREHN, *Vers l'exploitation agricole durable*, 2006, 32 p.
- CAPLAT Jacques, *L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité : démonstration*, Actes Sud, 2012, 477 p. (Collection Domaine du possible)
- DE SILGUY Catherine, *L'agriculture biologique*, éd. PUF, 127 p. (Que sais-je ?, n°2622)
- HAMPIKIAN Sylvie, *Fans de bio : guide pratique pour les jeunes*, Terre Vivante, 2009, 159 p.
- LE BUANEC Bernard, *Tout bio est-il possible ? 90 clés pour comprendre l'agriculture biologique*, éd. Quae, 2012, 240 p.
- NIGGLI, Urs, « L'agriculture biologique est parée pour affronter le XXIe siècle » in *La Revue Durable*, n°37, mars-avril-mai 2010, p. 32-35
- *Pratiquer l'agriculture biologique : principes de base*, Fédération régionale CIVAM LR, 1995
- Le petit guide pour vos amis biosceptiques, éd. Corabio, 20 p.

<http://www.alimenterre.org/ressource/petit-guide-amis-biosceptiques>

→ Documents pédagogiques

- *Arthur à la quête de la bio*, CIVAM du Gard, 20 p.
- CONNAN Maryvonne, *L'agriculture autrement*, BT2, PEMF, 2004, n°74, 64 p.
- *Mallette pédagogique Cinelle*, Agence bio, 2004

→ DVDs

- *A la découverte de l'agriculture biologique*, Parallèle films, 2009, 70 min
- France Télévision distribution, *C'est pas sorcier : Nourrir la planète : Pesticides : attention danger; Bio et compagnie, vers une autre agriculture ; La pêche : les poissons ont le mal de mer; La pisciculture : des poissons bien élevés ?*, 2009, 1h45

→ Jeu

- COMBA Serge, *Le roi du bio*, éd. Ludocom (jeu de cartes)

→ Exposition

- Adabio, Ludonature, *Manger bio*, 7 panneaux

Agriculture bio-dynamique

→ Ouvrages

- FLEURY Philippe, Réseau mixte technologique pour le développement de l'agriculture biologique, *Agriculture biologique et environnement : des enjeux convergents*, Educagri éd., 2011, 272 p.
- SYNDICAT D'AGRICULTURE BIO-DYNAMIQUE, PELT Jean-Marie, *L'agriculture bio-dynamique : une culture du vivant*, éd. Mouvement de culture bio-dynamique, 2006, 100 p.

→ Vidéo

- JAUD Jean-Paul, *Nos enfants nous accuseront*, 2008, 112 min

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

Permaculture

→ Ouvrages

- DEPINAUD Ghislain, "La permaculture... pour les nuls et les jardiniers" in *La gazette des jardins*, n°106, p. 24
- WHITEFIELD Patrick, *Graine de permaculture*, Passerelle Eco, 2010, 106 p.

Agriculture et haute valeur environnementale

→ Ouvrages

- Conseil général de l'Hérault, *Agriculture et haute valeur environnementale : territoires, emplois, filières pour la qualité*, 12 p.

<http://www.herault.fr/developpement-durable/publication/agriculture-haute-environnementale>

OGM

→ Documents pédagogiques

- BEDE, *Les OGM en questions : livret pédagogique + 9 fiches « Travaux dirigés »*, Educagri éd., 2010
- LE QUERE Violette, *La Reine Rouge*, INRA éd., 1999, 40 p.
- « Les OGM : richesses et servitudes » in *TDC*, n°29, février 2002
- VILCOT Jean-Yves, « OGM, d'abord alimenter le débat » in *Cahiers pédagogiques*, n°478

<http://www.cahiers-pedagogiques.com/OGM-d-abord-alimenter-le-debat>

→ DVD

- VELOT Christian, *Les OGM : qu'est-ce-que c'est ?*, Les films de la Castagne, 1h26

→ Exposition

- BEDE, *Les OGM en questions*, 10 panneaux

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

DOCUMENTS PAR THEMATIQUE

Les 1001 casquettes de l'agriculteur

→ Revues et articles

- DUBOIS Christophe, « L'agriculteur professeur » in *Symbioses*, n°87, 3^e trimestre 2010, p. 12
- BONNEAU Marc, « L'agriculture support de l'EEDD » in *L'Encre Verte*, n°47, novembre 2008, p. 10-11
- CLANCHE Jean-François LE, « Les petites exploitations sortent de l'ombre » in *GREP*, mars 2006, p. 7-9
- GUILLAUMIN Anne, DOCKES Charlotte, PERROT Christophe, *La multifonctionnalité de l'agriculture sur cinq territoires : attentes locales et réponses des agriculteurs*, Institut de l'élevage, 2006. 39 p.
- REMY Jacques, FIORELLI Cécile, DUFOUR Annie, « Innovation et identités professionnelle des agriculteurs » in *GREP*, décembre 2011, p. 164-197

→ Ouvrages

- BOVÉ José, *Nous paysans*, éd. Hazan, 2000, 192 p.
- AGENCE DE L'EAU SEINE-NORMANDIE, *Livre de bord : Classe d'eau, agriculteurs*, 2010, 123 p.
- APECITA, *Guidagri : se former tout au long de la vie ; agriculture, agroalimentaire, environnement*, éd. APECITA, 2011, 162 p.
- CAFARELLI Julia de, COQUILLAUD Marie-Sylvie, DANIEL Vincent, *Créer une ferme pédagogique : de l'idée à la réalisation*, Educagri éditions, 2010, 281 p.
- Guide des métiers de l'agriculture à l'usage des professionnels de l'orientation, Association Pour l'Emploi des Cadres, 2005, 196 p.
- GUILLOU Jean-Benoît, *Rencontre avec dix producteurs en agriculture durable : un tour de France des fermes CIVAM*, Educagri éditions, 2008. 71 p.
- LANG Christine, *Agriculture service compris. Cahier 3 : accueillir autrement sur un territoire. Personnes âgées, enfants et adultes en difficultés : choisir la ferme comme lieu de vie*, Educagri éd., 2000, 70 p.
- LANG Christine, *Agriculture service compris. Cahier 7 : former et se former. Paysan, un nouveau métier : identifier et acquérir des compétences inhabituelles*, Educagri éd., 2000, 30 p.
- Léo, *voyage au centre de l'agriculture*, Interreg IV A Grande Région, 2011, 31 p.
- *Nous fils et filles d'agriculteurs de Lozère*, éd. Sansouïre, 2013, 72 p.
- PEUZIN Jean, *La ferme, outil d'insertion pour des jeunes en difficulté*, Bergerie nationale, novembre 2005, 68 p.
- SARPAUX Stéphane, CRUBEZY Nathalie, *Court circuit : un an avec quatre agriculteurs qui ont réinventé leur métier*, éd. Yves Michel, 2012, 145 p.
- SIMON Anthony, *La pluriactivité dans l'agriculture des montagnes françaises : un territoire, des hommes, une pratique*, CERAMAC, 2002
- "Le métier d'agriculteur" in *Cosinus*, n°26, p. 36

<http://www.eau-seine-normandie.fr/index.php?id=6850>

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

→ DVDs

- ADEFA Tarn-et-Garonne, *Les métiers de l'agriculture*, 2009, 25 min
- BALEMBOIS A., SAINT M., LULLIEN Michel, *Paroles de... agriculteurs, animateurs de ferme pédagogique*, Educagri éd., 2006
- FNSEA, *Attractivité et diversité des métiers agricoles*
- BONJOUR Karine, PEREZ Gilles, *Les paysans, 60 ans de révolution*, Treize au Sud, France Télévision, 2009, 3 x 52 min
- LEVAIN Mathieu, PORTE Olivier, *Herbe*, 2008, 76 min
- WAGENHOFER Erwin, *we feed the world*, éd. Montparnasse, 2005, 96 min
- KENNER Robert, *Food, Inc.*, 2008, 1h34

→ Expositions

- APAQ-W, *Le métier d'agriculteur expliqué en douze affiches*, 2009 (réalisé dans le cadre du programme INTERREG IV A Grande Région "Valorisation des structures transfrontalières").

<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=18&lcid=8>

→ Malle pédagogique

- J.A, FNSEA, APCA, ANEFA, *Mallette pédagogique "Découverte professionnelle"* (destinée aux classes de 3e)

Bien produire pour bien manger

→ Revues et articles

- « Agriculture et alimentation : produire sain pour manger bien » in *Naturellement*, n°101
- « Pour une agriculture compétitive plus économe en pesticides » in *Inra Magazine*, n°12, février 2010, 35 p.
- « Agriculture et alimentation : il est temps d'y penser » in *Cuisine collective*, n°183, décembre 2007
- « Agriculture et alimentation » in *Futuribles*, février 2011, n°371
- « Alimentation. Production : de la Terre à l'assiette. Tome 1 » in *Symbioses*, n°87, 3^e trimestre 2010
- « Alimentation. Consommation : de l'assiette à la Terre. Tome 2 » in *Symbioses*, n°88, 4^e trimestre 2010
- Dossier « Alimentation » in *Encre Verte*, n°46, septembre 2004
- Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme. *Des fraises au printemps*. Livret découverte biodiversité & assiette.
- FROGER Sébastien, MORO Carine, « Alimentation et éducation à l'environnement » in *Les feuilles du GRAINE*, octobre 2012
- IFREE, "Éducation et alimentation " In *Fiche thématique*, n°34, décembre 2011

http://ifree.asso.fr/client/bazar/upload/Ifree_Fiche_34_Alimentation.pdf

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

→ Ouvrages - Dossiers pédagogiques

• MORICOURT Guillaume, *Agriculture et santé : l'impact des pratiques agricoles sur la qualité de vos aliments*, éd. Dangles, 2005, 317 p.

• LESTEVEN Elisabeth, *Nos recettes pour la planète*, Ariena, 2007, 21 p. (Cahier d'Ariena, n°10) + guide pédagogique

<http://www.ariena.org/modules.php?name=RessourceHYPERLINK> "http://www.ariena.org/modules.php?name=Ressource&op=ficheOutil&id_outil=103"&HYPERLINK "http://www.ariena.org/modules.php?name=Ressource&op=ficheOutil&id_outil=103"op=ficheOutilHYPERLINK "http://www.ariena.org/modules.php?name=Ressource&op=ficheOutil&id_outil=103"&HYPERLINK "http://www.ariena.org/modules.php?name=Ressource&op=ficheOutil&id_outil=103"id_outil=103

• INRA, CEMAGREF, *Pesticides, agriculture et environnement : réduire l'utilisation des pesticides et en limiter les impacts environnementaux*, éd. Quae, 2007, 119 p. (Expertises collectives)

• Maison de la Consommation, *Pesticides, danger ! : effets sur la santé et l'environnement, les alternatives*, 2008, 34 p.

<http://www.mce-info.org/Pesticides/pestlivrets.php>

• Syndicat mixte des étangs littoraux, *Demain, nos jardins sans pesticides : trucs et astuces*, 27 p.

• Fédération départementale des CIVAM du Gard, *Jardiner sans pesticides*, 2007, 30 p.

• RESEAU ACTION CLIMAT-FRANCE, *Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?*, 2010

• Pesticide Action Network Europe, *Halte à la perturbation dans les assiettes*, 32 p.

<http://blog.terra-symbiosis.org/halte-a-la-perturbation-dans-les-assiettes>

• APAQ-W, *L'équilibre alimentaire : dossier pédagogique*,

http://www.apaqw.be/files/files/Pdf/Peda/doss/equil_alim_2010.pdf

• APAQ-W, *L'agriculture : des fermes à nos assiettes: dossier pédagogique*, 175 p.

http://www.apaqw.be/tempFiles/1035368915_0.2682154/fermes_a_nos_assiette.pdf

APAQ-W, *La qualité : du sol à la fourchette : dossier pédagogique*, 58 p.

http://www.apaqw.be/tempFiles/1035368915_0.6880304/sol_fourchette_ok.pdf

• CAUCHY Daniel, *Le jeu de la ficelle*, Quinoa ASBL, 140 p.

<http://www.quinoa.be/jeu-de-la-ficelle>

• *La Terre dans votre assiette : trousse pédagogique*

<http://eav.csq.gc.net/terre/Frameterre.htm>

• *Léo et la Terre*, INPES

http://www.inpes.sante.fr/professionnels-education/outils/leo_terre/leo.asp

→ DVDs

• GUÉRET Éric, *La mort est dans le pré*, Production Programme 33, 2012, 54 min

• MARCOS Charles, *Se nourrir... au Burkina Faso, à Cuba, au Népal : l'alimentation au cœur des enjeux de développement*, SCEREN-CRDP académie de Montpellier, 2008 (+ un livret pédagogique).

→ Vidéo en ligne

• *Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat : et si la salade ne poussait pas dans les sachets ?*

<http://www.vinzelou.net/vinz-et-lou-mettent-les-pieds-dans-le-plat/dessins-animes-et-si-la-salade-ne-poussait-pas-dans-les-s>

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

→ Exposition

- Syndicat intercommunal des Étangs Littoraux, *Programme « vert demain » : Zéro pesticides dans nos villes et villages !*, 2009, 16 panneaux

→ Site internet

- Bien produire pour bien consommer

<http://www.menustoxiques.fr/sciences-menus-toxiques-generations-futures.html>

Découverte sensorielle a la ferme

→ Revues

- LECHON René, « Gastronomie, un art à transmettre : dossier » in *Patrimoines en région*, 2012, n°15, p. 6-18
- « La nouvelle physiologie du goût » in *La Recherche*, juillet-août 2010, n°443
- [COLLECTIF], « Influence du bruit sur l'activité digestive » in *Cahier de nutrition et diététique*, Masson, 1976

→ Ouvrages généraux

- ACKERMANN Diane, *Le livre des sens*, Grasset, 1990, 386 p.
- ATKINS Peter, *Le parfum de la fraise : mystérieuses molécules*, Dunod, 2005, 272 p.
- BESSIS Sophie (dir), *Mille et une bouches : cuisine et identités culturelles*, Autrement, 1995, n°154, 182 p.
- BOUCHER Brigitte, RIGAL Nathalie, *Il mange un peu, trop, pas assez... : apprendre à nos enfants à manger avec leurs émotions*, Marabout, 2005, 218 p.
- BRILLAT-SAVARIN Jean-Anthelme, *La physiologie du goût*, Flammarion, (1^{re} éd.1839), 399 p.
- CHIVA Matty, *Le doux et l'amer*, PUF, 1985, 250 p.
- DUCHESNE Jocelyne, JAUBERT Jean-Noël, *Découvrons les odeurs*, Nathan, 1989, 79 p.
- DUMAS Philippe, *Le convive comme il faut*, L'Ecole des Loisirs, 2005, 38 p.
- FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Odile Jacob, 2001, 448 p.
- FISCHLER Claude, *Manger : Français, Européens, Américains face à l'alimentation*, Odile Jacob, 2008, 336 p.
- FUMAY Gilles, *Géopolitique de l'alimentation : manger local, manger global : l'alimentation géographique*, CNRS, 2010, 160 p.
- GAIGNAIRE Aude, POLITZER Nathalie, *Les restos du goût : 12 ateliers-repas au restaurant scolaire*, Yves Michel, 2010, 205 p.
- HOLLEY André, *Le cerveau gourmand*, Odile Jacob, 2006, 256 p.
- HURSTEL Régine, PUISAIS Jacques, *Le temps du goût*, Privat, 2010, 135 p.
- JACQUET Chantal, *Philosophie de l'odorat*, PUF, 2010, 464 p.
- KAUFMANN Jean-Claude, *Casseroles, amour et crises*, Armand Colin, 2005, 342 p.
- LE BRETON David, *La saveur du monde : une anthropologie des sens*, Métailié Diffusion Seuil, 2006, 456 p.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- LECERF Jean-Michel, *La nutrition*, Privas, 1996, 157 p.
- LEON Françoise, *Comment goûtons-nous ?*, Le Pommier, 2009, 60 p.
- MONTANARI Massimo, *Le manger comme culture*, Université de Bruxelles, 2010, 150 p.
- NINIO Jacques, *L'empreinte des sens*, Odile Jacob, 1989, 304 p.
- PIAULT Fabrice, *Nourritures, plaisirs, angoisses de la fourchette*, Autrement, 1989, n°108, 207 p.
- POULAIN Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, 2013, 288 p.
- PUISAIS Jacques, *Le goût chez l'enfant : l'apprentissage en famille*, Flammarion, 1987, 187 p.
- RIGAL Nathalie, *La naissance du goût : comment donner aux enfants le plaisir de manger ?*, Noésis, 2000, 159 p.
- REVERDY Caroline, *Eduqué pour devenir gourmet : effet d'une éducation sensorielle sur les préférences et les comportements alimentaires d'enfants en classe de CM*, éd. Universitaires Européennes, 2010, 248 p.
- SERRES Michel, *Philosophie des corps mêlés. Tome 1 : Les cinq sens*, Grasset, 1985, 381 p.
- STASSERT Gilles, *C'est bon, c'est beau : les arts du Goût*, Autrement Junior, 2003, 64 p.
- THIS Hervé, *La casserole des enfants*, Belin, 1998, 127 p.
- WEIL Pierre, *Tous gros demain ? : 40 ans de mensonges, 10 kg de surpoids*, Plon, 2007, 248 p.

→ Documents pédagogiques

- ALBAUT Corinne, CECARELLI Serge, *Comptines à croquer*, Actes Sud Junior, 1995, 63 p. (Les petits bonheurs)
- Association nationale des Petits Débrouillards, BRUS Catherine, *Le goût et l'odorat*, Albin Michel Jeunesse, 2001, 83 p.
- Association nationale des Petits Débrouillards, DESJOURS Pascal, *Le goût et la cuisine*, Albin Michel Jeunesse, 2000, 63 p.
- BENLAKHEL Nadia, *Sais-tu vraiment ce que tu manges ?*, Milan, 2000, 32 p. (Les Essentiels Junior - Société)
- BOIS Claudine, BOIS Denis, *Activités de dégustation avec les 3-4 ans*, Nathan pédagogie, 2000, 31 p.
- BOSMAN Peter, *Les 5 sens ... dessus dessous : Les sens expliqués aux enfants de 5 à 9 ans*, Chantecler, 35 p.
- Cahier des enfants n°23 : *goût y es-tu ?*, Espace naturel régional Nord-Pas-de-Calais, 1998, 15 p. (Cahier des enfants, n°2)
- CLARK Charles, CLARK Maureen, *Le livre des Croc, Crunch, Slurp !*, Gallimard Jeunesse, 12 p.
- DRUART Delphine, JANSSENS Annie, WAELPUT Michelle, *Cultiver le goût et l'odorat : prévenir l'obésité infantile dès 2 ans et demi*, éd. de Boeck, 2010, 109 p.
- NUTRYLIS, *A la découverte du monde de l'alimentation*, éd. Les enfants du goût, 2001
- *Programme de formation des enseignants sur les classes du goût*, 79 p.

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Classes-du-gout>

- SICRE Laurent, *50 activités pour apprendre le goût à l'école*, CDDP Tarn-et-Garonne, 1997, 190 p. (Pédagogie dans le premier degré)
- URCPIE Franche-Comté, *Activités ludiques, sensorielles et naturalistes aux cycles 2 et 3 : 44 fiches pour une éducation à l'environnement*, SCEREN CRDP-Franche-Comté, 1999, [n.p.]

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

→ Cédérom, DVD, DVDrom

- CNDP, *Le goût et les 5 sens*, Odile Jacob Multimédia, 2002
- *Les chemins du goût*, CRDP Pays de la Loire, 2006, DVDrom
- BRUNO Vincent, *Je mange donc je suis*, Demande à la poussière, 2009, 26 min

→ Vidéo en ligne

- *Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat : les découvertes du palais*

<http://www.vinzelou.net/vinz-et-lou-mettent-les-pieds-dans-le-plat/dessins-animes-les-decouvertes-du-palais>

→ Malles pédagogiques

- THEVENON Sylvie, *Tout un monde de goût*, éd. Mars, 1997 (malle pédagogique)
- MNE-RENE 30, *Malle Goûts et saveurs : une éducation à l'alimentation, à la diversité, au territoire* (malle pédagogique)

→ Jeu

- GREZEL Gwenaëlle, GUILLET Jérôme, *Pommes de discorde : le jeu pommique*

<http://www.alimenterre.org/ressource/pommes-discorde-jeu-pommique>

Ca tourne rond à la ferme ?

La saisonnalité

→ Document « jeunesse »

- BAUMANN Anne-Sophie, DUTERTRE Charles, *Comment ça pousse : les fruits, les légumes, les céréales*, Tourbillon, 2008, 45 p. (Exploradoc)
- METTLER René, *L'almanach des saisons*, Gallimard jeunesse, 2008.
- Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme. *Des fraises au printemps*. Livret découverte biodiversité & assiette.

→ Documents pédagogiques

- MARSEAULT Laurent, VIGOUROUX Jean-Pierre, *Animature, tome 2 : ouvrez les yeux !*, éd. Les Ecologistes de l'Euzière, 2006, 93 p.
- CRDP de Franche-Comté, CPIE Vallée de l'Ognon, *Le verger enchanteur : recueil de séquences d'animations à mener avec des enfants*, 56 p.
- Education Rungis, *Connaissance, origine et saisonnalité des produits*, 2007

<http://www.rungisinternational.com/fr/bleu/pedago/index.asp>.

- APAQ-W, *La ferme au fil des saisons*, APAQ-W

<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3HYPERLINK> "<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=19&cid=8>"&HYPERLINK "<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=19&cid=8>"cid=19HYPERLINK "<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=19&cid=8>"&HYPERLINK "<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=19&cid=8>"&HYPERLINK "<http://www.apaqw.be/pubs.asp?idLayout=3&cid=19&cid=8>"

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

[idLayout=3&cid=19&lcid=8"lcid=8](#)

→ Malle pédagogique

- APIEU Territoires de Montpellier, BEDE, *Malle Epi*

<http://www.apieum.org/wakka.php?wiki=MalleEpi>

→ Vidéo en ligne

- *Vinz et Lou mettent les pieds dans le plat : y a plus de saison*

<http://www.vinzetlou.net/vinz-et-lou-mettent-les-pieds-dans-le-plat/dessins-animes-y-a-plus-de-saisons>

Le cycle de la matière

→ Livre « jeunesse »

- BROWN Ruth, *Dix petites graines*, Gallimard jeunesse, 20 p.

→ Documents pédagogiques

- AZORIN Christophe, COLIN Nathalie, LE CAIN Anne, RIBARD CHARLOTTE, *A table tout le monde ! : alimentation, culture, santé*, SCEREN CRDP Académie de Montpellier, 2005, 63 p. (De la maternelle au CE1)

- AZORIN Christophe, COLIN Nathalie, LE CAIN Anne,, RIBARD CHARLOTTE, *A table tout le monde ! : alimentation, culture, santé*, SCEREN CRDP Académie de Montpellier, 2005, 63 p. (Du CE2 à la 5e).

→ DVD

- GIRERD Jacques-Rémy, *Ma petite planète chérie*, Folimages, tome 2, 67 min (Nature & Environnement, num. 2)

→ Sites

- Site du module pédagogique "Du champ à l'assiette : la filière blé, farine, pain"

www.duchampalassiette.com

- Site du web pédagogique

Fonctionnement du vivant : du champ à l'assiette, diaporama

<http://lewebpedagogique.com/blog/diaporama-fonctionnement-du-vivant-du-champ-a-lassiette/>

Les décomposeurs – Le compost

→ Livre « jeunesse »

- NAKANO Hirotaka, BERTRAND Pierre, *Tout pourrit !*, Archimède-L'Ecole des Loisirs, 1993 [28 p.]

→ Ouvrages grand public

- FARCY Pascal, *Le compost*, Eyrolles, 2007, 74 p.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- MARTIN Ludovic, MARTIN PASCAL, PREDINE ERIC, *Je réussis mon compost et lombricompost*, Terre Vivante, 2011, 79 p.
- PEPIN Denis, *Compost et paillage au jardin : recycler, fertiliser*, Terre Vivante, 2003, 159 p.

→ Documents pédagogiques

- *Réduire mes déchets, nourrir la Terre : activités cycles 1, 2 et 3 ; guide de l'enseignant*, Hatier, 2011, 95 p. (Passerelles)
- TAVERNIER Raymond, *Enseigner la biologie et la géologie à l'école élémentaire*, Bordas, 2002, 478 p.

→ Malle pédagogique

- GERES, GRAINE PACA, *La boîte à compost : un outil sur le compostage en Provence-Alpes-Côte d'Azur*.

→ DVD

- BLOCH Corinne, *Nourrir la Terre, jardiner au naturel*, Les Ateliers de la Terre, 2006, 20 min

Les énergies à la ferme

→ Articles

- LA REVUE DURABLE, "Devenir acteur de pratiques agricoles et énergétiques durables" in *La Revue Durable*, n°33, mars-avril-mai 2009, p.40-43
- " Estimer et réduire la consommation d'énergie à l'échelle de l'exploitation agricole" in *Science, eaux et territoires*, 6-7 mars 2012 <http://www.set-revue.fr/estimer-et-reduire-la-consommation-denergie-lechelle-de-exploitation-agricole>

→ Ouvrages

- ABIODOC, *Les économies d'énergie*, CNRAB, 2005, n.p.
- BOCHU Jean-Luc, *Energies et agriculture : de la maîtrise de l'énergie aux énergies renouvelables*, Educagri éd. 2003, 202 p. + 1 CD
- CIVAM, *Pourquoi, comment économiser l'énergie à la ferme*, 2006
- *Economies d'énergie sur l'exploitation agricole*, ADEME, France Agricole, 2010, 392 p.
- *Face au défi énergétique : la contribution d'agriculteurs au sein de leurs territoires : recueil d'expériences des CIVAM*, Juillet 2007, 2010, 31 p.
- HUBER Michel, *Economiser l'énergie en agriculture : un retour en arrière obligatoire*, Educagri éd., 2007, 1 planche + 1 livret (4 p.)
- HUBER Michel, *La production agricole : de l'énergie à revendre*, Educagri éd., 2007, 1 planche + 1 livret (4 p.)
- JOSSE Soizick, PRAIRIE, *Outil de diagnostic énergétique et économique des exploitations agricoles, février 2009*
- *La méthanisation à la ferme : guide pratique pour les projets d'une puissance électrique inférieure à 500 kW*, Trame, Solagro, Ademe, 2011, 20 p.
- RESEAU ACTION CLIMAT-FRANCE, *Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?*, 2010,
- RESEAU ACTION-CLIMAT FRANCE, *Agriculture et gaz à effet de serre : état des lieux et perspectives*,

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

RESEAU ACTION CLIMAT France, 2010, 69 p.

<http://www.agriculture-durable.org/publications/les-pourquoi-comment/pourquoi-comment-economiser-lenergie-a-la-ferme/>

<http://www.rac-f.org/Des-gaz-a-effet-de-serre-dans-mon>

Pratiques agricoles et qualité de l'eau

→ Article

• DELMOLINO Alexandra, "Eau et agriculture : liaisons dangereuses" in Environnement magazine, n°1654, janvier-février 2007, p. 24-27

→ Outils pédagogiques

- Le Savoir Vert, *L'eau et l'agriculture*, 2010, 35 p.
- Agence de l'eau Seine-Normandie, *Livre de bord agriculteurs*
- DISPAU Cécile, *Eau et agriculture : question d'équilibre*, éd. A la découverte de la ferme
- GRAINE Languedoc-Roussillon, *L'eau du robinet*, CDDP de l'Hérault, 2001, 59 p. (Collection Education à l'environnement, n°1)

Les éco-pratiques

→ Article

- « Agriculture et énergie : moins consommer, mieux produire » in *Cler Infos*, n°76, mai-juin 2010, p. 7-16
- LAVILLE Elisabeth, BALMAIN Marie, *Un régime pour la planète*, éd. Village Mondial, 2007, 246 p.

→ Vidéos en ligne

• Les énergivores, programmes courts d'éducation à l'énergie réalisés par le CRDP de l'académie de Besançon, 1,33 min

Les hors-saisons : Fruits et légumes : votre assiette contient du pétrole

<http://www.energivores.tv/video/les-hors-saison/>

Les cultivés : labours profonds, insecticides ? Une autre agriculture est possible

<http://www.energivores.tv/video/les-cultives/>

La ferme dans son territoire

La notion de paysage

→ Ouvrages

- CAUE, *C'est leur domaine : paroles d'agriculteurs gardois*, éd. Les Ecologistes de l'Euzière, 2009, 112 p.
- MURE Véronique, *Mémoires de garrigue : histoires d'un paysage méditerranéen*, Site Pont du Gard, 64 p.

→ Documents pédagogiques

- SOURP Robert, *50 activités avec le paysage : de l'école au collège*, CRDP Midi-Pyrénées, 1999, 195 p.

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

- CONSIDERE Sylvie, GRISELIN Madeleine, SAVOYE Françoise, *La classe paysage : découverte de l'environnement proche en milieux urbain et rural*, A. Colin, 1996, 142 p.
- CPIE des Monts du Pilat, CPIE Maison du patrimoine de l'Isle Crémieux, *La lecture du paysage : 9 fiches pour des animations sur le terrain*, URCPIE de Rhône-Alpes, 46 p.
- GRAINE Languedoc-Roussillon, *Découverte de l'environnement avec les 3/6 ans*, CDDP Hérault, 1999, 74 p. (Collection Education à l'environnement, num. 3)
- Région Haute-Normandie, *Des paysages et des hommes : livret pédagogique*, Direction Régionale de l'Environnement Haute-Normandie, 35 p. + 2 cassettes pédagogiques
- *Territoires et paysages : niveau collège*, Espace naturel régional Nord-Pas-de-Calais, 2001, 24 p.

→ Site internet

- Agriculture et paysage : un réseau et des outils pour des projets de territoires
<http://www.agriculture-et-paysage.fr/spip.php?rubrique1>

Le sol

→ Revues, articles

- « Les sols : un support vivant, des services multiples » in *Repères*, n°58, octobre 2011

→ Documents pédagogiques

- DUPONT Stéphanie, HARPET Claire, *Le sol m'a dit... : à la découverte du sol et de ses habitants*, FRAPNA, 2009

ADEME, *La vie cachée des sols*, 2010, 20 p.

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=72480&p1=30&ref=12441>

→ DVDrom

- *L'environnement et moi : l'eau, l'air, le sol*, E-Graine, 2009, DVD-rom, DVD

Biodiversité, où es-tu ?

→ Articles

- RAMOS Nathalie, "Des jeux sur la biodiversité cultivée : vers une prise de conscience des enjeux de l'agriculture", in *L'Encre Verte*, 2009-2010, p.10-11

→ Ouvrages

- BERTRAND Julie, *Agriculture et biodiversité : un partenariat à préserver*, Educagri éd., 2001, 157 p.
- GUILLET Dominique, *Les semences de Kokopelli*, 2013, 848 p.
- THINARD Florence, *Une seule Terre pour nourrir les hommes*, Gallimard Jeunesse, 125 p.

→ Documents pédagogiques

- COLLECTIF, *Eduquer à la biodiversité*, SCEREN CRDP Académie de Montpellier - GRAINE LR, 2011, 180

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

p. (Collection Education à l'environnement, n°5)

- Fondation Nicolas Hulot Pour la Nature et l'Homme, *Des fraises au printemps : livret découverte biodiversité et assiette*, 19 p.

<http://www.fondation-nicolas-hulot.org/extras/dossiers-pedagogiques/alimentation/index.php>

- HUBER Michel, *Agriculture et biodiversité : amies ou ennemies ?*, Educagri éd., 2003 (planche documentaire)

- Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'Homme, *Organisez votre biodiv'party !*

<http://www.fondation-nicolas-hulot.org/outils/pour-comprendre/avec-nos-jeux-pedagogiques>

→ Malles pédagogiques

- Centre de pomologie de la ville d'Alès, *Histoire de fruits : plaidoyer pour la biodiversité*

<http://pomologie.ville-ales.fr/portal/portal/pomologie/pompublications/pommalle-pedagogique>

- Association Française des Petits Débrouillards, Muséum d'Histoire Naturelle, *Biodiversité*

Les produits de terroir

→ Livres

- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, *Produits de terroir : comprendre et agir*, CNRS éd., 2007, 64 p.

- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, *Produits de terroir : entre culture et règlements*, CNRS éd., 2004, 229 p.

- CASABIANCA F., SYLVANDER B., et al. *Terroir et typicité : deux concepts-clés des appellations d'origine contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*. Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, INRA, 9 au 11 mars 2005

- COLLECTIF, *Le vin, la vigne et le vigneron : de la racine au palais*, éd. Les Ecologistes de l'Euzière, (Ecolodoc n°8)

- DELATOUR-TURI Adam, *Baptiste, fils d'ostréiculteur à Mèze*, éd. Grandir, 2011, 34 p.

- « Le châtaignier : l'arbre à pain des Cévennes » in BT, PEMF, n°1173, 48 p.

- Les chemins de la châtaigne, *La châtaigne cévenole s'invite à votre table*, 2006, 56 p.

- *Les plantes qui sentent bon*, ARPCV, 2002, 52 p. (Les carnets de Zita)

- NOSSITER Jonathan, *Le goût et le pouvoir*, Grasset, 2007, 448 p.

- ROSSEL Alexia, MONSERRAT Ayats, DURAN Narcis, *Oliu : le monde de l'olivier en français et en catalan*, 65 p.

L'étiquetage

- CRIE, *Eco-consommation*, DGRNE, 2000, 70 p.

- « Etiquetages alimentaires : décryptage »

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Etiquettes-alimentaires-decryptage>

- *Je mange, tu manges, nous mangeons*, CNDP, [n.p.]

- NUTRYLIS, *A la découverte du monde de l'alimentation*, éd. Les enfants du goût, 2001

- Lire des étiquettes

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

<http://www.lepointsurlatable.fr/des-cles-pour-bien-choisir/comment-lire-les-etiquettes.html>

- Les signes de qualité et d'origine en Languedoc-Roussillon

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Mieux-connaître-les-produits-sous>

- Quiz pour découvrir les signes de qualité et d'origine en Languedoc-Roussillon

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Mieux-connaître-les-produits-sous>

- Signes d'identification de la qualité et de l'origine

<http://agriculture.gouv.fr/les-signes-d-identification-de-la>

- ADEME, Les logos environnementaux sur les produits, 2013, 40 p.

<HTTP://WWW2.ADEME.FR/SERVLET/GETDOC?CID=96&M=3&ID=87629&P1=30&REF=12441>

Projet co-réalisé par :



La fleur
du monde

Avec le soutien financier de :



Livret transversal

SITES INTERNET

- Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
<http://alimentation.gouv.fr/outils-pedagogiques>
- Site de la DRAAF Languedoc-Roussillon (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc-Roussillon)
<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr>
- Site de la Région LR : manger local
<http://www.manger-local.fr/>
- Site du Ministère de l'Education nationale
Sorties scolaires
www.education.gouv.fr/bo/1999/hs7/sorties.htm
- Site de l'ADEME (Agence l'environnement et de la Maîtrise de l'Energie)
www.ademe.fr
- Site de la délégation académique à l'éducation artistique et à l'action culturelle de l'académie de Montpellier – domaine arts du goût
<http://www.ac-montpellier.fr/eac/espace-arts-gout>
- Site M ta Terre (site pédagogique de l'ADEME)
<http://www.mtaterre.fr/dossier-mois/archives/chap/%20806/Des-solutions-durables-pour-l-agriculture->
- Site de l'AREHN (Agence régionale de l'Environnement de Haute-Normandie)
www.arenh.asso.fr
- Site de Alterre Bourgogne (Agence régionale pour l'environnement et le développement soutenable en Bourgogne)
www.alterre-bourgogne.org
- Site de Passerelle Eco (réseau d'éco-acteurs)
<http://www.passerelleco.info/>
- Site de la Bergerie Nationale
<http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/maison-alimentation/ressources-en-ligne/nos-publications/>
- Portail de la DGRNE (Direction générale des Ressources naturelles et de l'Environnement, Région wallonne, Belgique) – Ensemble de documents pédagogiques téléchargeables
<http://environnement.wallonie.be/cgi/dgrne/publi/telecharger.idc?id=0>
- Site de l'APAQ-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité)
www.apaqw.be
- Site de Vinz et Lou (Une série réalisée par Tralalère pour M6 avec la participation du Ministère de l'Agriculture)
<http://www.vinzelou.net>
- Site alimenterre (plateforme et ressources)
www.alimenterre.org
- Site Le poing sur la table (site de la CLCV)
<http://www.lepointsurlatable.fr>
- Site de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique)
www.fnab.org/
- Agence Bio (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)
www.agencebio.org/
- CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural)
fnccivam@globenet.org
- Site du Centre National de Ressources pour valoriser l'agriculture biologique

Projet co-réalisé par :



Avec le soutien financier de :



Livret transversal

<http://www.abiodoc.com>

Site du MABD (Mouvement de l'Agriculture Bio-dynamique)

<http://www.bio-dynamie.org/>

Site du CNRS sur les ressources des terroirs

<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/>

Site de l'Institut national de l'origine et de la qualité

www.inao.gouv.fr

Site sur l'olfaction

www.odoratsnews.com

Site de la Mission d'animation des agrobiosciences

http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=1907

Portail de wikipedia sur la peinture relative à l'alimentation et la gastronomie

http://fr.wikipedia.org/wiki/Portail:Alimentation_et_Gastronomie/Art_et_Savoir/Peinture

Site du Musicien Intervenant

<http://musicienintervenant.pagesperso-orange.fr/Template:musnourriture.htm>

<http://chœurs.et.cultureOver-blog.fr/article-13892358-6.html>

Projet co-réalisé par :



La fleur
du monde

Avec le soutien financier de :

