

Il fait Bio dans mon assiette



Manger Bio en restauration collective, c'est possible !

Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

N°14 - 2009 - Fiche "Repères" Accompagnement pédagogique des repas Bio



L'alimentation : un projet éducatif à part entière

Avec l'introduction de produits Bio dans les repas servis au sein des établissements scolaires, les questions d'alimentation s'inscrivent de manière plus concrète dans une démarche éducative.

Environnement, santé, citoyenneté sont des notions étroitement liées à la qualité des repas, d'où l'importance d'un accompagnement pédagogique afin de permettre aux élèves de se sentir impliqués dans leurs choix alimentaires.

L'Éducation au Développement Durable (EDD) constitue à ce titre un outil incontournable, à même de faire le lien entre les différents acteurs pour faire de la démarche d'intégration de produits Bio en restauration collective un projet global de l'établissement.

S'inscrire dans un projet d'équipe grâce à l'entrée pédagogique : c'est possible !



ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information par mail, permettant une rediffusion rapide à vos collègues et contacts, envoyez un message à :

virginie.fassel@
interbiobretagne.asso.fr

Pourquoi un accompagnement pédagogique des repas Bio ?

L'Agriculture Biologique, une thématique étroitement liée à l'EDD

L'Éducation au Développement Durable (EDD) doit permettre aux élèves d'acquiescer un comportement responsable et solidaire. Depuis 2004, **elle fait partie intégrante de la formation des élèves, en s'ancrant dans toutes les disciplines, tout au long de leur scolarité** et donne une dimension nouvelle à l'éducation à l'environnement, en l'inscrivant dans la stratégie nationale en faveur du développement durable.

Les objectifs de ce programme sont la prise de conscience des questions environnementales, économiques et socioculturelles pour aider les élèves à mieux percevoir l'interdépendance des sociétés humaines, la nécessité pour tous d'adopter des comportements favorables à la préservation de l'environnement et l'importance d'une solidarité à l'échelle mondiale.

En savoir plus : l'Académie de Rennes propose sur son site Internet un espace pédagogique avec une rubrique dédiée à l'Éducation au Développement Durable : un lieu d'information, de mutualisation et de ressources. Une équipe constituée de conseillers-relais de la DAAC et de personnes missionnées par les inspecteurs d'académie peuvent aider les enseignants dans le cadre de leurs activités autour de l'EDD.

<http://espaceeducatif.ac-rennes.fr/jahia/Jahia/lang/fr/pid/5102>

Un moyen de rapprocher les acteurs

Parmi les clés de la réussite d'un projet d'intégration d'ingrédients Bio en restauration collective figure la capacité pour les acteurs en présence de se rassembler autour du projet. Les activités des cuisiniers, des enseignants, voire des infirmiers par exemple peuvent se retrouver pour **construire un projet à plusieurs grâce à l'entrée pédagogique.**

A noter : le groupe de travail interministériel EDD préconise dans le cadre des démarches E3D (Établissements en Démarche de Développement Durable) ou Agenda 21 que les personnels de santé et sociaux, les personnels de vie scolaire, les personnels administratifs, d'encadrement, d'entretien, de cuisine et d'enseignement participent à des actions de formation intercatégorielles.

Pour
l'UNESCO...

"L'éducation pour un développement durable, c'est apprendre à :

Respecter, reconnaître la valeur et les richesses provenant du passé, tout en les préservant

Apprécier les merveilles de la Terre et de tous les peuples

Vivre dans un monde où chacun ait de quoi se nourrir pour une vie saine et productive

Evaluer, entretenir et améliorer l'état de notre planète

Construire et apprécier un monde meilleur, plus sécurisant, plus équitable

Être des citoyens concernés et responsables, exerçant leurs droits et responsabilités à tous les niveaux : local, national et global."

*Cf. Décennie des Nations Unies pour l'éducation en vue du développement durable 2005-2014

Ils l'ont dit...

"Va prendre tes leçons dans la Nature."

Léonard de Vinci

"C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain ne l'écoute pas."

Victor Hugo

"Être conscient que demain existera et que je peux avoir une influence sur lui est le propre de l'homme."

Albert Jacquard

"Dans la vie, il y a deux catégories d'individus : Ceux qui regardent le monde tel qu'il est et se demandent pourquoi. Ceux qui imaginent le monde tel qu'il devrait être et se disent : pourquoi pas ?"

George-Bernard Shaw

"Agir dès maintenant, c'est l'urgence."

Hubert Reeves

"L'écologie est aussi et surtout un problème culturel. Le respect de l'environnement passe par un grand nombre de changements comportementaux."

Nicolas Hulot

"Les types qui déboisent la forêt amazonienne acceptent enfin de faire un geste pour l'environnement. Désormais, ils mettront de l'essence sans plomb dans leurs tronçonneuses."

Philippe Geluck

"Une société qui survit en créant des besoins artificiels pour produire efficacement des biens de consommation inutiles ne paraît pas susceptible de répondre à long terme aux défis posés par la dégradation de notre environnement."

Pierre Joliot

"Que ton aliment soit ta seule médecine !"

Hippocrate

"Nous vivons trop dans les livres et pas assez dans la nature."

Anatole France

"La nature, pour être commandée, doit être obéie."

Francis Bacon

L'Agriculture Biologique, une réponse concrète aux problématiques environnementales

En résonance avec les objectifs de l'EDD, la connaissance des valeurs et des principes du mode de production biologique contribue efficacement à l'acquisition par les élèves d'un panel de connaissances propres à leur permettre de **faire des choix responsables pour leur environnement**.

En effet, l'Agriculture Biologique est une réponse possible aux problématiques environnementales. *Quelques exemples...*

Pollution des sols, de l'eau et de l'air



La cahier des charges Bio interdit tout recours aux produits chimiques de synthèse (pesticides, herbicides...). Il se distingue par son mode de production fondé sur des pratiques agricoles non polluantes et respectueuses de l'écosystème.

Réchauffement de la planète et dérèglement des écosystèmes



En Bio, la consommation de carburants et de produits issus des énergies fossiles est globalement moindre sur les exploitations, générant ainsi moins de gaz à effet de serre.

Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)



Le cahier des charges Bio interdit rigoureusement le recours aux OGM.

Pour aller plus loin...

Orientation : se former en Agriculture Biologique, c'est possible !

En Bretagne, de nombreux établissements proposent des formations en Agriculture Biologique, en formation initiale ou en formation professionnelle pour adultes : formations agricoles, techniques (conseil), technico-commerciales (vente par exemple)...

Formabio, un réseau au service de la formation Bio dans l'enseignement agricole

Formabio, le réseau des établissements de formation à l'Agriculture Biologique de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche du Ministère de l'Agriculture a pour rôle d'animer et de coordonner les actions des formateurs et des enseignants en Agriculture Biologique. Après avoir tissé des liens avec l'ensemble de la filière, le réseau œuvre pour inscrire l'Agriculture Biologique comme l'un des moteurs de la formation au développement durable.

Depuis la rentrée 2008, l'Agriculture Biologique est prise en compte dans tous les cursus de formation de l'enseignement agricole (Note de service DGER/SDPOFE/N2008-2081 du 27 juin 2008).

Informations complémentaires : www.interbiobretagne.asso.fr

Dans l'espace professionnel, rubrique "Formation"

Un fonds documentaire spécialisé Bio

Le Pôle documentaire Bio régional d'Inter Bio Bretagne, fruit d'un partenariat avec le lycée Théodore Monod du Rheu (35), constitue un fonds documentaire spécialisé sur l'Agriculture Biologique et ses filières, pour répondre aux demandes croissantes d'information. La généralisation de l'Education au Développement Durable tout au long de la scolarité nécessite également la mise à disposition des enseignants de ressources pédagogiques diversifiées : **le pôle documentaire d'Inter Bio Bretagne est votre point de repère pour tout ce qui concerne la Bio !**

Documentation

Le fonds documentaire compte actuellement **plus de 1 900 documents** (livres, mémoires, vidéo, DVD) et **25 revues** sur l'Agriculture Biologique, ses techniques et ses filières, et plus largement sur l'Agriculture Durable. L'exploitation de cette masse d'information est facilitée par les outils mis en place : revue de presse mensuelle, recherches bibliographiques, dossiers documentaires.

Accès

Le Pôle documentaire est accessible sur rendez-vous uniquement (*voir contact ci-dessous*). Les services documentaires sont gratuits pour les structures adhérentes à Inter Bio Bretagne. Les personnes non adhérentes peuvent consulter la documentation sur place et ont un accès payant à la revue de presse, aux recherches bibliographiques et dossiers documentaires.

Contact et informations complémentaires :

Pour recevoir un exemplaire gratuit de la revue de presse et la plaquette détaillant les services et conditions d'accès du Pôle documentaire, contacter Fabienne Delaby : fabienne.delaby@educagri.fr - Tél. : 02 99 29 73 55

il fait Bio



Quels outils disponibles ? Notre sélection...

Pour faciliter l'accompagnement pédagogique des repas Bio en restauration collective, Inter Bio Bretagne et ses partenaires ont développé **des outils adaptés**. Les animations sont réalisées par des **associations-relais*** présentes dans chaque département

"Bio is Biotiful", une exposition ludique et pédagogique ▶

L'exposition "Bio is Biotiful" a été réalisée par le GAB du Morbihan et le GAB d'Armor dans le cadre du programme régional de développement des repas Bio en restauration collective coordonné par Inter Bio Bretagne. A destination des collèges et des lycées, elle est composée de 6 panneaux traitant des thèmes suivants : nutrition, agriculture, OGM, développement durable. Elle peut être utilisée pour un affichage sur le temps du repas ou comme support pédagogique. Un guide pédagogique est également disponible pour approfondir les thématiques traitées sur ces panneaux.

Exposition interactive "A table ! On mange Bio" ▶

4 totems, soit 12 panneaux sur l'alimentation, l'origine des aliments et l'Agriculture Biologique - Cycles 2 et 3.

Malle "Bio'Appétit" ▶

7 modules pédagogiques pour un parcours éducatif à travers l'Environnement, l'Agriculture et l'Alimentation biologique - Cycles 2 et 3, 6^{ème} et 5^{ème} - Durée de l'animation : modulable.

La Bio racontée aux enfants

Tout commence à la ferme

Quand tu manges Bio, **tu respectes l'environnement** : l'agriculteur Bio cultive la terre sans utiliser de produits chimiques de synthèse. Il récolte ce que la terre peut naturellement lui donner **sans polluer**.

Tu respectes aussi les animaux qui ont la chance de grandir en plein air et de manger des aliments sains composés notamment d'herbes et de céréales biologiques.

Respecter la nature, c'est aussi **respecter les saisons**. Les tomates ou les fraises poussent et mûrissent grâce au soleil. Donc ce sont des produits que tu manger l'été.

Et comme toi à l'école, l'agriculteur a des **contrôles** pour s'assurer qu'il respecte bien les règles de l'Agriculture Biologique.

Parfois, les produits que tu manges sont transformés

C'est le travail du transformateur... Comme son nom l'indique, il transforme par exemple le lait en yaourt, les fruits en confiture ou le blé en farine puis en pain.

Il n'a pas le droit d'utiliser des colorants ou des arômes artificiels. Ca veut dire que la saveur des aliments Bio n'est pas trafiquée. Tu trouves que le goût est différent ? **C'est celui des aliments tels qu'on les trouve dans la nature.**

Comment reconnaître un produit Bio ?



Si tu veux être sûr de manger Bio, aucun doute à avoir ! Il y a sur l'emballage un logo vert composé des lettres A et B :

A pour Agriculture et **B** pour Biologique.

Avec le logo AB, on ne peut pas se tromper !

Extrait de la brochure "Il fait Bio dans mon assiette" éditée par Inter Bio Bretagne

Informations complémentaires et bon de commande :

www.interbiobretagne.asso.fr - Dans l'espace professionnel, rubriques "Restauration collective" puis "Outils d'accompagnement"

Ou en lien direct : www.interbiobretagne.asso.fr/outils-d-accompagnement-2-154.html



*Associations-relais

GAB D'ARMOR

2, av. du Chalutier sans Pitié
BP 332 - 22193 PLERIN
Tél. : 02 96 74 75 65
Fax : 02 96 74 77 95
Contact : Françoise BALAY
f.balay@agrobio-bretagne.org

Maison de la Bio (MAB 29)

Ecopôle - 29460 DAOULAS
Tél. : 02 98 25 80 33
Fax : 02 98 25 87 80
Contacts : Florence BUSSON
et Isabelle GUIBERT
mab29.busson@nerim.fr
mab29.guibert@nerim.fr

AGROBIO 35

ZI Sud Est
17, rue du Bas Village - CS 37725
35577 CESSON SEVIGNE Cedex
Tél. : 02 99 77 09 46
Fax : 02 23 30 15 75
Contact : Nadège LUCAS
n.lucas@agrobio-bretagne.org

GAB DU MORBIHAN

ZA de Bellevue - 56390 COLPO
Tél. : 02 97 66 32 62
Fax : 02 97 66 32 67
Contact : Vincent BOTTOIS
v.bottois@agrobio-bretagne.org



Il fait Bio dans mon assiette

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Quelques exemples de supports et animations pédagogiques...

"Le pain dans tous les sens"



Cette exposition a pour objectif de faire découvrir ou redécouvrir par les 5 sens les secrets du pain traditionnel, comme si le spectateur était dans le fournil. C'est aussi un voyage à travers un patrimoine de fours de campagne, de pains décorés... Cette exposition peut être accompagnée d'animations scientifiques sous forme d'ateliers : découverte du levain et de la levure, reconnaissance de différentes céréales de notre région, le rôle du gluten...

Ludique, interactive, pédagogique et sensorielle, cette exposition s'adresse aux enfants comme aux adultes et se décline en 3 volets : culturel, artistique et éducation à l'environnement.

Itinérante, elle a été créée pour sensibiliser différents publics à une alimentation saine. Elle peut donc convenir dans le cadre de projets culturels ou de divers événements tels que la Semaine du Goût, l'animation du patrimoine, la découverte de métiers traditionnels, l'éducation à l'environnement...

Contact et informations : Association Les Turlupains - Vannes - Tél. : 02 97 47 56 78
(Permanences mardi et vendredi) marchandri@wanadoo.fr - <http://netoos.org/turlupains>

Pensez-y !
Le pain fait partie des ingrédients Bio les plus faciles à introduire en restauration collective



Bio et bon à la fois avec ExpériGoût : le savoir augmente la saveur !

Consciente que "le savoir augmente la saveur", Marie-Claire Boucher a créé ExpériGoût, toute jeune structure qui propose des **ateliers d'éveil et d'évocation sensoriels** autour de la thématique de l'alimentation.

Décomposer les 4 saveurs traditionnelles de notre alimentation (sucré, salé, acide, amer), partager ses ressentis avec les autres participants, confectionner des petites tartines en jouant sur les saveurs, les couleurs, les textures, les sensations ... et partager ses découvertes avec le groupe : autant d'expériences qui permettent de prendre le temps de s'arrêter sur son acte alimentaire.

Nouveaux produits, nouvelles saveurs, nouveaux plaisirs.

L'homme est un omnivore qui oublie parfois de nourrir... le goût !

Publics : classes, centres de loisirs, comités d'entreprises, maisons de retraite, offices de tourisme...

Animations : Classe Petites Papilles / Grands Goûteurs (5 à 7 ans - 5 séances de 3h) Classe de Goût (7 à 12 ans - 10 séances de 1h30) - Atelier d'évocation sensorielle - Balades sauvages et savoureuses.

Contact : Marie-Claire Boucher - ExpériGoût, l'ordinaire délicieux
marie-claire.boucher@orange.fr - Tél. : 06 25 33 11 15



Kit pédagogique "Dis, c'est quoi l'Agriculture Bio ?"

L'Agence Bio* propose aux enseignants et aux élèves des classes de CE2, CM1 et CM2 un nouveau kit pédagogique "Dis, c'est quoi l'Agriculture Bio ?". Ce kit de sensibilisation à l'Agriculture Biologique a pour objectif de faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation très respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité.

Kit téléchargeable sur <http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=154&n2=107>

* L'Agence Bio est un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'Agriculture Biologique au niveau national



Retrouvez les précédentes éditions de la lettre
"Il fait Bio dans mon assiette"
sur le site Internet

www.interbiobretagne.asso.fr

Espace Professionnel
Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE
Directeur de publication : Philippe-André RICHARD
Rédaction et conception : Virginie FASSEL
virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr
ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°14 - 2009 - Fiche "Repères" - Accompagnement pédagogique des repas Bio - INTER BIO BRETAGNE



INTER BIO BRETAGNE
33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr
www.interbiobretagne.asso.fr

