

23 mars 2015

## COMPTE RENDU

### Thème de la journée : Alimentation

#### Participants : (14)

Audrey Pochon ; Incroyable comestible  
Elise Freudenreich ; Ligue de l'enseignement de Franche-Comté  
Reynald Murgia ; Musée des maisons comtoises  
Marie-Christine Jacquet ; Musée des maisons comtoises  
Vincent Rouire ; MDE territoire de Belfort  
Justine Fourquier ; CLAJ la Batailleuse  
Clémentine Martin ; MDE territoire de Belfort  
Isabelle Lepeule ;  
Muriel Janex ; DRAAF  
Marion Sassolas ; CLAJ la Batailleuse  
Cindy Dolbet ; CPIE du Haut Jura  
Marie-France Maradan ; Musée des maisons comtoises  
Frédéric Sergent, Océane De sa ; Pfceedd

#### Lieu et date de la journée d'échanges

23 mars 2015, Ferme pédagogique de la Batailleuse

## Objectifs de la journée :

### Finalités

- ▣ Comment faire vivre le lien entre son alimentation et son environnement ?
- ▣ Comment valoriser l'outil de la ferme pédagogique afin de faciliter l'accès à la découverte du monde agricole pour mieux comprendre d'où proviennent les produits que l'on consomme ?

### Objectifs principaux de la journée

- Découvrir le support de la ferme autour de cette thématique (pour le grand public, projets scolaires sur l'année, stage à la ferme à la journée et colonies de vacances)
- Identifier des activités pour garder un fil conducteur entre l'agriculture et l'alimentation. (jardin ferme, ruche, verger,...)
- Réfléchir à la conception d'outils pédagogiques pour rendre accessible des savoirs non visibles (ex : fabrication de fromage avec une fromagerie interdite au public)

### Objectifs secondaires

- ▣ Identifier des activités « cuisine » adaptées au lieu et aux normes d'hygiène et de sécurité dans un cadre a priori non favorable. (ex : classe, stand extérieur,...)
- ▣ Identifier des activités favorisant le contact avec le vivant en toute sécurité.
- ▣ Réfléchir à la suite de cette JEP et aux perspectives.

### Programme

Date	Contenu	Intervenants
9h – 9h30	Accueil – café Dépôt des ressources et outils pédagogiques dans le coin forum	
9h30 – 10h00	- Présentation de la journée et point sur les ateliers proposés pour l'après-midi  - Retour sur les ateliers vécus le vendredi à la MDE	Fred
10h00–10h45	Présentation de l'exploitation agricole et vue d'ensemble de l'activité du site.	Marion
Atelier 1 : 10h45 -11h45	Ateliers avec rotation  1°) Cuisine (pizzas et Fabrication de fromage blanc et de tartines chèvres/miel...pour le repas du midi)	
Atelier 2 : 12h-13h	2°) Présentation des différentes exploitations pédagogiques de la ferme (sur la production chèvre) Fabrication de fromage blanc et de tartines chèvres/miel	

13h15-14h15	Repas conviviale avec les produits que nous aurons cuisiné dans la matinée.		
A chaque pause, après le repas...	Forum des ressources pédagogiques apportées par les participants		
14h30-16h15 :	Ateliers suivant les propositions des participants :		
Temps d'ateliers 1	Vincent : quel intérêt pédagogique de diffuser les vidéos réalisées à la MDE sur les agriculteurs en dehors du département ? Projection de quelques vidéo et échange	Vanessa : Atelier d'échange autour des actions pédagogiques sur le potager/jardin/jardin partagé <b>(reporté)</b>	
16h15-16h45	Perspectives pour la suite, besoins ressentis en lien avec la Commission AA		Fred

### Sujets de travail possibles en pédagogie

- ▣ Lien origine des produits – aliments / monde agricole – assiette / de la fourche à la fourchette...
- ▣ Comment rendre un atelier sur les filières ludiques sans pouvoir voir concrètement (fromage...)? Créations d'outils pour aborder l'agriculture sans le support d'une ferme à proximité.
- ▣ Quel lien entre le sujet alimentation et le gaspillage alimentaire ? autre entrée que celle des déchets...
- ▣ Comment consommer ? (saisonnalité, circuits courts, fournisseurs/producteurs, distribution...

### Présentation des activités vécues

*La rédaction ci-dessous (Public, durée, lieu...) mentionne les paramètres réels liés à l'animation de l'activité avec un groupe d'apprenants (et non pas forcément le déroulé entre nous lors de cette JEP).*

## ACTIVITE 1 – Pizza au feu de bois

**Personne ressource sur l'activité :** Justine Fouquier

**Public :** Enfants (scolaires ou colonies)

**Durée :** 1h

**Lieu :** Fournil

**Objectifs pédagogiques :** Sensibiliser à l'alimentation et au plaisir de cuisiner seul ou ensemble. Sensibiliser aux modes de consommations et réfléchir sur l'origine des aliments et de leur transformation.

**Matériel :** Garnitures, rouleaux, plaques de cuisson, tabliers/charlottes, pâtes à pizza.

**Déroulement :** Tout d'abord on enfle les tabliers et charlottes et on se lave les mains, petit topo sur les règles d'hygiène.

**1ère étape :** Explications sur l'utilisation du fournil et la fabrication de notre pain.

**2ème étape :** Explication du travail qui a été fait en amont (par les enfants ou autres personnes)

C'est-à-dire fabrication de la pâte à pizza 2 h avant pour qu'elle lève, préparation de la garniture (découper les ingrédients). Si le programme le permet il est intéressant de faire toute cette préparation avec les enfants.

**3ème étape :** On découpe la pâte à pizza en plusieurs pâtons (un par enfant) et on commence l'étape du boulage, ensuite avec le rouleau on étale les pâtes de sorte à ce qu'elles soient plus grandes qu'une plaque de cuisson. Ensuite lorsque la pâte est transférée dans la plaque on passe à l'étape du garnissage. Chaque enfant garni une pizza comme bon lui semble.

Ensuite la pizza sera enfournée 10 min avant le repas. Parfois les enfants peuvent venir l'enfourner et/ou défourner avec nous.

## ACTIVITE 2 – Fromage blanc

**Personne ressource sur l'activité :** Marion Sassolas

**Public :** Enfants (scolaires ou colonies)

**Durée :**

**Lieu :** Salle d'activités

**Objectifs pédagogiques :**

**Matériel :** panneaux mamelles/œufs + images animaux (jeux), lait cailler, faisselle, saladier, fouet

**Déroulement :**

**1ère étape :** Visite de la salle de traite (les enfants ayant participé à la traite la veille explique à ceux n'y ayant pas participé)

**2ème étape :** Observation de la fromagerie (on ne peut pas rentrer, normes d'hygiène)

**3ème étape :** Salle d'animation

- Jeux « mammifère ovipare » : différencier les mammifères des ovipares
- Dégustation à l'aveugle de fromages : quel fromage ? Quel lait ? Explication AOP
- Mise en situation : comme dans une fromagerie.
- Distribution de tablier, chaque enfant se lave les mains, distribution de charlottes (qui seront réutilisées après les avoir laissées au congélateur (2jours) éliminations des poux etc)

Moulage du lait caillé dans la faisselle, on laisse égoutter puis on le bat pour en faire du fromage blanc. Le petit lait est ensuite donné aux cochons avec les enfants.

**Expérience et questionnement lors de la JEP :**

Muriel évoque le jeu « la roue des arômes du comté » réalisé à la maison du comté puis émet l'idée de demander le ressenti des enfants, leur faire faire des comparaisons avant de demander de quel fromage il s'agit.

Quel atelier pour montrer la transformation du lait en caillé ? Cette étape est difficile à comprendre pour les enfants.

Elise parle de l'atelier fromage réalisé à la MDE de Belfort par le pavillon des sciences, dans lequel la transformation du fromage est montré (présure sur-dosée pour montrer le caillage du lait) par contre il n'est pas possible de déguster le fromage après, trop de présure.

Idée d'essayer de reproduire la fromagerie dans la salle d'animation (maquette, image etc)

Le terme « produit chimique » ne choque pas les enfants. Ex : On met des produits chimiques dans le lait pour faire du fromage ...

Travail à faire sur la lecture des étiquettes

Fiche pédagogique : [Le chemin du lait](#)

### ACTIVITE 3 – Visualisation de petits films sur des agriculteurs

**Personne ressource sur l'activité :** Vincent Rouire

**Public :**

**Durée :** 1h

**Lieu :**

**Objectifs pédagogiques :** Prendre connaissance des supports créés par la Maison de l'environnement du Malsaucy pour évoquer la réalité et les enjeux de l'agriculture locale.

Dans le cadre de l'exposition « Papilles et paysages », le photographe Benoit Facchi a réalisé 12 portraits d'agriculteurs du Territoire de Belfort sous la forme de « Petites Œuvres Multimédias » associant photos, vidéo et sons. Comment sont exploités pédagogiquement ces documents et quelles perspectives pour une diffusion qui aille au-delà des visiteurs de l'exposition ?

**Matériel :** Vidéos. (Lien sur internet d'ici cet été)

**Déroulement :**

Vincent nous a donné 4 types de questions pour essayer de faire évoluer ces vidéos :

- repérer le ou les messages qui apparaissent dans la vidéo
- comment se positionner par rapport au message, opinion par rapport au témoignage
- ressenti sur la vidéo et la rencontre avec la personne
- les pistes de développement : Qu'est ce que cela donne envie de savoir en plus ? Qu'elle question ça pose pour approfondir la thématique ?

Projection de 4 vidéos d'environ 3 min

#### **Vidéo 1 : Julien Damman**

Vidéo très riche, plusieurs messages. Un slogan : Bio et local !

Deux jeunes non issus du milieu agricole : difficulté de trouver des terres et encore plus de se lancer dans une production bio. L'identification à un jeune est un plus car il accroche le public jeune. Malgré tout on voit le jeune galérer un peu ce qui ne donne pas forcément envie de se lancer dans l'agriculture.

#### **Vidéo 2 : Carole Jullerot**

Explication de son parcours, aime former les jeunes et partager son métier avec eux. Femme agricultrice mais elle n'a pas de connaissance dans la mécanique, donc elle compte sur son fils pour s'en occuper. Vidéo intéressante car on voit plusieurs aspects de l'exploitation agricole (foin, nourriture, fumier) ce qui soulève la question de l'alimentation des animaux. (Que mangent les vaches ? Piste péda à développer)

#### **Vidéo 3 : Jean Michel Talon**

Personnages sympathique. Attention au discours : « si la vache peut faire 40L au lieu de 35L c'est mieux » On sent l'envie de produire plus, de concours, d'insémination, par contre, on sent l'amour de l'animal. Emmène un questionnement pédagogique sur le produire plus : pourquoi produire plus ? Cette vidéo montre concrètement le fonctionnement d'une ferme type.

#### **Vidéo 4 : Bruno Crave**

Robot de traite pour produire plus mais aussi trouver une meilleure qualité de vie. Intérêt de produire plus par la bien-être animal. Le robot limite t-il le contact agriculteur/animal, la question se pose ... Cette vidéo permet d'avoir un débat sur le temps dégagé par la technique

#### Expérience et questionnement lors de la JEP :

Pour le moment il y a 12 films mais l'idée est d'en faire un webdocumentaire où la narration serait libre donc les compléments d'informations pourraient être adaptés en fonction des besoins.

Quel est l'intérêt pédagogique de ce type de support ? Outils informatique donc plutôt interactif a utilisé en classe. Quel intérêt de projeter ce type de vidéo ?

Bon support à débat mais nécessite d'avoir un guide sur l'animation du débat constructif et participatif.

Le discours n'est pas spécifique du territoire de Belfort, donc support exploitable ailleurs

Pour la Batailleuse, intérêt de visionner plusieurs films pour montrer différents types de production ou de montage d'élevage.

Pour le Haut Jura, il manque la problématique de la moyenne montagne.

Attention aussi au public cible, le contenu ne doit pas être le même pour le grand public et pour les scolaires, voir pour une éventuelle adaptation.

S'adapte plus au contexte régional que national, cela permet de montrer le type de production et les spécificités de chaque région.

Autre objectif : Montrer le lien entre la production et la transformation des produits.

#### **Idées pour la suite / Prochain rendez-vous / Sujets à aborder**

Présentation d'Isabelle des besoins déjà identifiés par la commission AA

- ◆ Etat des lieux des pratiques des adhérents
- ◆ Mutualiser les ressources via le site Internet
- ◆ Organisation d'une JEP
- ◆ S'insérer dans des événements nationaux et régionaux pour animer des débats citoyens.
- ◆ Projet aliment terre avec projection de film et animation de débat. Se former en compétence sur le débat participatif.
- ◆ Se mettre en lien avec les autres commissions
- ◆ Se mettre en lien avec le réseau école et nature et plus spécifiquement sur le projet santé-alimentaire
- ◆ Mission conseil auprès d'organisateur d'évènements pour travailler sur l'approvisionnement local, bio...

Projet « Alimenterre » va rentrer dans le projet Alternatiba de Besançon prévu à l'automne..

Autour d'une ou deux problématiques développer un projet collectif. Piste de proposer une JEP sur plusieurs jours ?

Frustration pédagogique de ne pas développer après les présentations des projets en commun. Nécessite plus de temps.

L'idée d'organiser une JEP autour de la thématique Jardin à l'automne est retenue.

*N'hésitez pas à proposer des thèmes et à inviter les animateurs de la région à venir échanger dans vos structures!*

## **Bibliographie**

Voir Ressources sur le CREEA : [accès sur ressources en ligne sur l'alimentation](#)

---

Plateforme franc-comtoise d'EEDD  
Maison de l'environnement de Franche-Comté  
7 rue Voirin – 25000 BESANCON  
Tél : 03 81 65 78 37 – E-mail : pfceedd@gmail.com