

Agriculteurs du SAVOIR VERT formés à l'Alimentation Durable



UXEM
Maryline POIDEVIN
Polyculture – Pisciculture
Tél : 03 28 26 02 15

BERTHEN
Dominique GILLOTS
Polyculture
Tél : 03 28 42 52 63

AUCHY LES ORCHIES
Sandrine DUBUS
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 20 71 65 71

DOIGNIES
Laurent BAUDUIN
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 27 74 11 39

DOURIEZ
Isabelle DECOURCELLE
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 21 06 07 01

BISSEZEELE
Claudine DELASSUS
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 06 45 59 94 07

SAINT SYLVESTRE CAPPEL
Catherine WOESTELANDT
Polyculture – Elevage de volailles
Tél : 03 28 40 24 19

PONT SUR SAMBRE
Marie-Christine ERRAUX
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 27 39 19 50

SOUASTRE
Jacques-Marie CHOQUET
Polyculture-verger-potager
Tél : 03 21 22 69 87

ENQUIN LES MINES
Anne LENGAGNE
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 21 39 32 05

RONCQ
Caroline DELEPIERRE
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 20 94 66 18

RAINSARS
Véronique PAINCHART
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 27 59 13 39

NEUVILLE SAINT VAAST
Chantal LEGAY
Polyculture-Elevage laitier
Tél : 03 21 73 15 92

MARQUISE
Emmanuelle DUCHATEAU
Polyculture – Elevage allaitant
Tél : 03 21 87 30 56

WILLEMS
Anne-Sophie GLORIEUX
Polyculture – Elevage allaitant
Tél : 03 20 75 52 38

LE QUESNOY
Camille BOTTIAU
Verger
Tél : 03 27 49 09 08

FARBUS - Marie-Hélène et
Albert-Marie SAVARY
Polyculture – Petits animaux
Tél : 03 21 73 74 42

LEUBRINGHEM
Marie-Claire MIONET
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 21 92 97 21 - 06 08 74 21 83

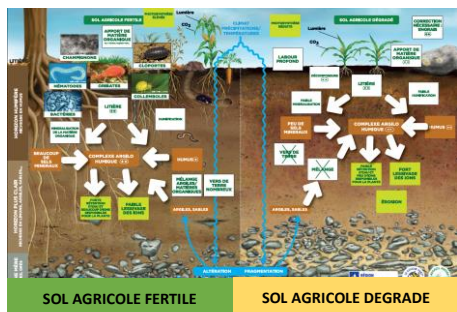
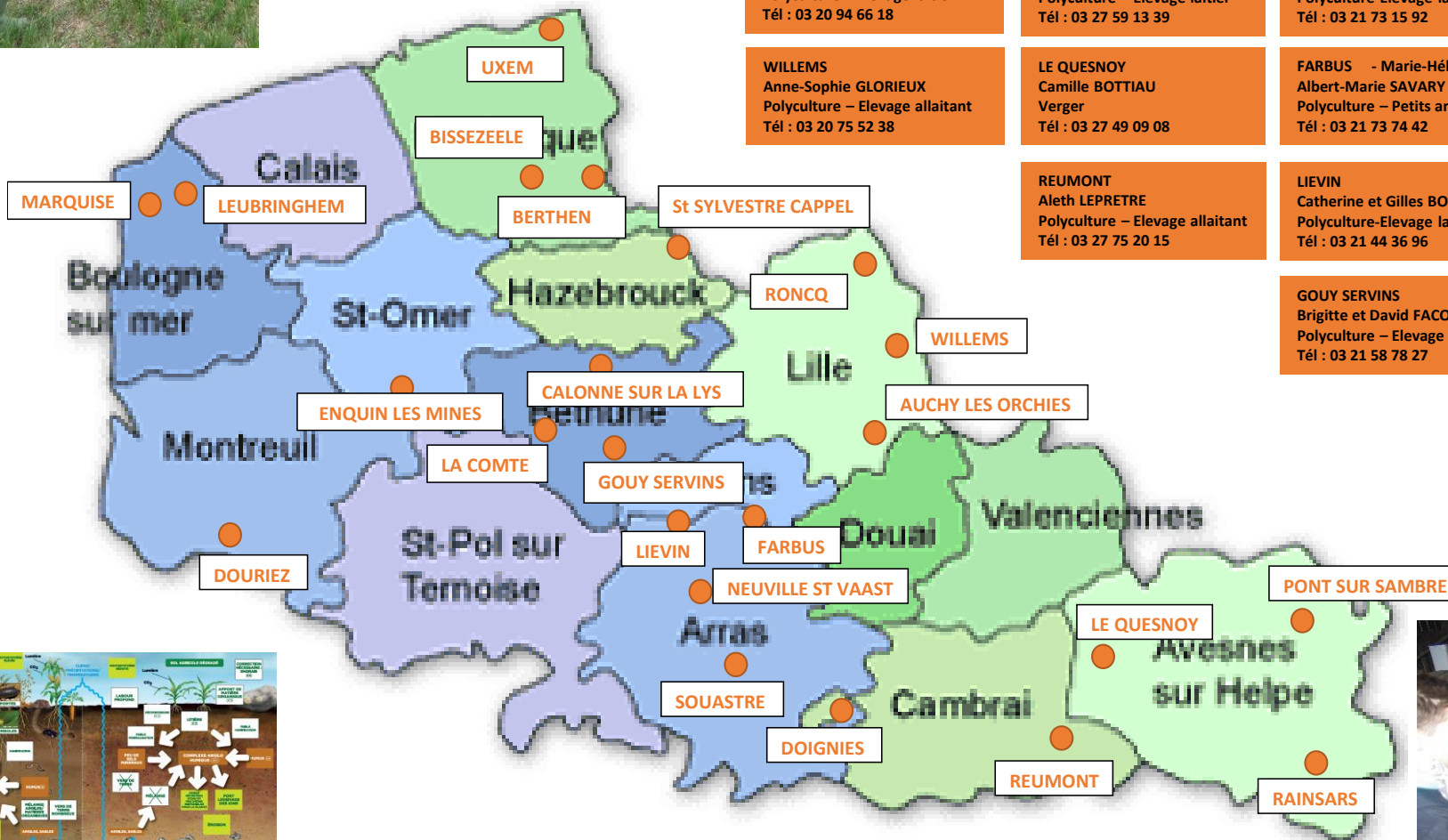
REUMONT
Aleth LEPRETRE
Polyculture – Elevage allaitant
Tél : 03 27 75 20 15

LIEVIN
Catherine et Gilles BOULANGER
Polyculture-Elevage laitier
Tél : 03 21 44 36 96

CALONNE SUR LA LYS
Aline HAVEZ
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 06 47 93 14 62

GOUY SERVINS
Brigitte et David FACON
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 21 58 78 27

LA COMTE
Guylaine HANNEBIQUE
Polyculture – Elevage laitier
Tél : 03 21 41 55 02



Organisation de la visite ALIMENTATION DURABLE

Durée minimum : 2h30

15 min

Accueil des lycéens

45 min

Visite de la ferme sur le thème de la DURABILITE

Possibilité de mettre en place 1 à 2 expériences Sol

ATELIER SOL

AGRICULTURA LINE

LIRE SON
ETIQUETTE

LE MONDE
SOUTERRAIN
Sous-groupe complet

EXPERIENCES SOL :
8 expériences dont 3 au
choix

EQUILIBRIUM

Sous-groupe divisé en 2

Les Labels

L'estampillage
sanitaire

Le code EMB

Le code
barre

Les œufs

Les logos
Recyclage

Le « e »

Temps en sous-
groupes

40 min

TOP CHEF DURABLE (par équipes)

35 min

Bilan commun

15 min

- Test du Boudin
- Texture et nature du sol
- Perméabilité d'un sol
- Boîtes de pétri
- La Tarière
- Placettes Vers de terre
- Appareil de Berlèse
- Bleu de méthylène



Exploitation pédagogique d'une visite de ferme « Alimentation durable »

Exemples d'ateliers mis en place durant la visite

VISITE DE L'EXPLOITATION ET EXPERIENCES SOL



Visite de l'exploitation et Expériences Sol
Découverte des productions et techniques d'élevage et de culture durables :
 semis direct, utilisation de légumineuses, désherbage mécanique, limitation des intrants...

Apports pédagogiques

Implication directe des lycéens dans ces processus d'enquête permettant d'analyser le type de sol, sa structure et sa composition à travers 8 expériences au choix :

- Perméabilité d'un sol
- Nature et texture d'un sol
- Test du boudin de terre
- Boîtes de pétri
- Tarière et profils de sol
- Placette de vers de terre
- Appareil de Berlèse
- Bleu de méthylène

L'EQUILIBRE DU SOL



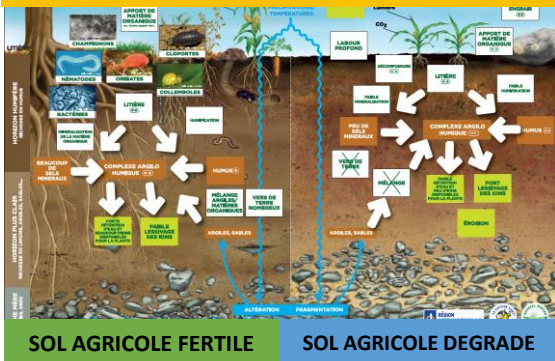
Atelier Sol : comment garder l'équilibre d'un sol

Questionnement autour de 7 thématiques :

- Préserver l'eau
- Favoriser la biodiversité
- Favoriser le développement de la faune du sol
- Lutter contre les pollutions
- Favoriser la production d'humus
- Lutter contre l'érosion
- Avoir une gestion adaptée des cultures

- Approche systémique tenant compte des différents éléments nécessaires à la sauvegarde du sol en production agricole
- Mise en relation directe des enjeux évoqués avec l'exploitation visitée

LE MONDE SOUTERRAIN



Atelier Sol : le monde souterrain

Comparaison entre un sol agricole fertile et un sol agricole dégradé

- Objectif pour les lycéens : mettre en évidence sur ce schéma fonctionnel les facteurs et les mécanismes de la formation ou au contraire de la dégradation d'un sol

- Visualisation des conséquences de pratiques agricoles durables et moins durables
- Mise en évidence de la composition des acteurs participant à la formation du complexe argilo humique
- Compréhension du « système sol » : microfaune et chimie du sol

Exploitation pédagogique d'une visite de ferme « Alimentation durable »

Exemples d'ateliers mis en place durant la visite

L'AGRICULTURA LINE



Agricultura Line :

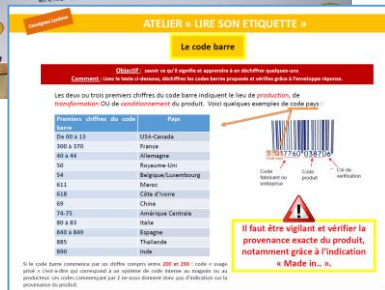
Mieux comprendre l'histoire de l'agriculture

- Repérer sur une frise chronologique les grands événements de l'histoire rurale et agricole en France et en Europe.
- Comprendre les conséquences sur la ferme visitée ainsi que les conséquences internationales de ces phénomènes.

Apports pédagogiques

- Des repères historiques sur la construction européenne, la politique agricole française en lien avec l'histoire du pays.
 - Les conséquences concrètes des évolutions agricoles sur le territoire local et plus particulièrement sur la ferme visitée.
 - Une ouverture sur l'international
- Les 3 piliers du développement durable sont pris en compte tout au long de l'animation

DECRYPTER LES EMBALLAGES



Atelier « Décrypter les emballages de produits alimentaires »

Cet atelier aborde : les labels, le code EMB, les logos recyclage, le "e", le code des œufs, le code-barre, l'estampillage sanitaire. Des emballages de différents types seront proposés pour l'exercice. A l'issue de ce parcours, les élèves décryptent les paquets et peuvent construire des statistiques à l'échelle du groupe.

- Distinguer les labels officiels et les sigles de reconnaissance pour porter un regard critique sur les différents signes de qualité
- Repérer l'essentiel dans la multiplicité des indications
- Test grandeur nature sur les emballages apportés

TOP CHEF DURABLE



Top Chef Durable

Par équipes, les élèves choisissent des produits leur permettant de composer le menu le plus durable possible. Les apports des ateliers précédents et divers supports pédagogiques les aident à réfléchir. A l'aide de clés de détermination, les élèves calculent le score attribué à leur repas.

- La mutualisation des acquis entre les élèves ayant participé aux différents ateliers et réunis en équipes.
- La mise en application de ce qui a été vu précédemment.
- La prise de conscience dans le choix des lycéens à un âge où ils deviennent autonomes dans l'acte d'achat alimentaire.
- Une auto-correction pour comprendre ses erreurs et en tirer des apprentissages.