GAB 44

LES AGRICULTEUR·TRICES BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE

CATALOGUE *d'animations*

AGRICULTURE - ALIMENTATION - ENVIRONNEMENT

ÉCOLES
COLLÈGES
LYCÉES

Ce catalogue présente nos propositions d'interventions en classe sur les thématiques de l'agriculture, l'alimentation, et l'environnement.

Intentions *pédagogiques*

Mieux connaître l'agriculture d'aujourd'hui et comprendre son lien avec les enjeux alimentaires et environnementaux suppose d'aborder la thématique par une approche plus globale. En effet, on ne peut déconnecter l'agriculture de son contexte, qu'il soit historique, social, environnemental, politique, économique...

L'agriculture et l'alimentation sont des thématiques idéales pour aborder les questions :

- **économiques et politiques** : le rôle et la place de l'agriculture dans nos territoires et dans le monde, l'impact de nos choix alimentaires ;
- **environnementales** : l'impact de nos régimes alimentaires et des modes de production
- **sociales et culturelles** : ouverture au monde du goût et à la diversité culturelle
- **écologiques** : la saisonnalité, le cycle de vie animal et végétal.

Des méthodes *variées*

Nous nous inscrivons dans une démarche de pédagogie active basée autant que possible sur l'alternance de temps en individuel et de temps collectifs.
Nos approches sont variées : ludiques, participatives, cognitives et scientifiques.

Construction *des animations*

Nous privilégions des projets d'actions pédagogiques qui s'articulent en deux temps :

- **une intervention en classe**
- **une visite de ferme bio**

La construction du programme se fait en concertation avec l'équipe enseignante et en lien avec le projet de classe ou d'établissement.

Conditions : Certains ateliers sont pris en charge directement par les collectivités qui nous missionnent pour des programmes pédagogiques à l'attention des établissements scolaires.

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre personnalisée adaptée à vos besoins.

Précisions sur les temps d'ateliers : Nous nous déplaçons sur une ½ journée pour 2 animations en classe et nous pouvons accueillir jusqu'à 2 classes sur une ferme permettant ainsi d'amortir le coût des transports.

LÉGENDE

- 3 Cycle 3
- 4 Cycle 4
- L Lycée

Aperçu des ateliers *que nous proposons*

Visite de ferme

2h30 sur place — 3 - 4 - L

Le temps d'une demie-journée, venez visiter une des fermes d'agriculteurs·trices du réseau GAB44. Une occasion pour échanger avec des producteur·trices bio et locaux et découvrir leur métier. Afin de pouvoir accueillir 2 classes sur une demi-journée, nous proposons l'activité Rallye à la ferme en parallèle de la visite avec l'agriculteur·trice (descriptif ci-dessous).

Objectifs pédagogiques

- **Connaître le fonctionnement d'une ferme** en agriculture biologique
- **Appréhender le cycle de vie** animal et/ou végétal
- **Susciter une prise de conscience** sur le lien entre le champ et l'assiette

AGRICULTURE BIO — BIODIVERSITÉ — FILIÈRE ALIMENTAIRE

Le rallye à la ferme

3 - 4 - L

Et si on découvrait l'environnement et le fonctionnement d'une ferme bio tout en s'amusant! Le rallye à la ferme est un jeu de découverte conçu pour des élèves à partir du cycle 3. Par équipe, ces derniers ont des missions à réaliser en lien avec la ferme visitée. Une manière de faire appel à leurs connaissances et déductions mais aussi de rendre les élèves actifs dans leur apprentissage.

AGRICULTURE BIO — BIODIVERSITÉ — FILIÈRE ALIMENTAIRE

Etiquettes à la loupe

Environ 1h30 — 3 - 4 - L

Les étiquettes des aliments sont une véritable mine d'or d'informations, mais faut-il encore s'y retrouver ! Il est parfois compliqué de savoir repérer les informations qui nous intéressent. Un atelier pour apprendre à décrypter les étiquettes, identifier les labels et différencier les appellations (encadrées par la loi) et le marketing.

Objectifs pédagogiques

- **Savoir lire et décoder** une étiquette alimentaire
- **Connaître des moyens rapides** pour s'informer sur la composition et la provenance du produit
- **éveiller les élèves** aux différents modes de production agricole
- **Apprendre à distinguer les labels** et des logos de marque / le contenus des labels

AGRICULTURE BIO — CONSOMMATION RESPONSABLE

L' Agriculture bio, c'est quoi ?

3 4 L

Dans les médias, on entend de plus en plus parler d'agriculture biologique et pourtant que savons-nous réellement de cette pratique agricole et du cadre légal qui l'entoure ? Un temps pour lever des idées reçues sur l'agriculture biologique.

Objectifs pédagogiques

- **Lever des préjugés sur la bio**
- **Connaître les grands principes de la bio**
- **Prendre conscience de la traçabilité** d'un produit labellisé bio = une garantie pour le consommateur, la consommatrice

AGRICULTURE BIO | ALIMENTATION POSITIVE

Se nourrir autrement

3 4 L

Un atelier pour découvrir les céréales et légumineuses pour dépasser/lever des appréhensions sur des repas non carnés. Mieux connaître ce que sont les protéines végétales pour consommer moins de viande mais de meilleure qualité !

Objectifs pédagogiques

- **Comprendre le rôle des protéines végétales**
- **Découvrir les céréales et légumineuses**
- **Sensibiliser aux impacts** de notre alimentation sur l'environnement

PROTÉINES VÉGATELES | ALIMENTATION POSITIVE

Les racines de l'agriculture

Environ 1h30 — 4 L

La bio, c'est nouveau ? Un effet de mode ? Depuis le début de l'humanité, l'agriculture a changé de visage à plusieurs reprises. Comment et pourquoi en sommes nous là aujourd'hui?

Un atelier pour se pencher de plus près sur l'histoire de l'agriculture et afin de mieux comprendre les enjeux actuels qu'impliquent nos choix de consommation.

Objectifs pédagogiques

- **Confronter ses connaissances** ou intuitions liées à l'alimentation et à l'agriculture à la réalité historique
- **Définir les besoins primaires** et la surconsommation
- **Aborder la notion d'empreinte écologique**

HISTOIRE | AGRICULTURE BIO/CONVENTIONNELLE

De la fourche à la fourchette

Environ 1h30 — 3 4 L

Que se passe –t-il entre le champ où rumine la vache et l'assiette ? Qu'est-ce que ça veut dire acheter un produit local ? Biologique ? Fermier ? Un atelier pour mieux cerner d'où vient notre alimentation, réfléchir sur nos choix de consommation.

Objectifs pédagogiques

- **Découvrir l'origine** des aliments transformés
- **Appréhender les différentes étapes de transformation** de certains aliments de notre quotidien (pain, ..)
- **Différencier les circuits courts et les circuits longs**

FILIÈRES ALIMENTAIRES | CIRCUITS COURTS/LONGS

Le chemin du yaourt

Environ 1h30 — 3 4 L

Et si « Local » ne signifiait pas forcément bon pour la santé humaine et environnementale ? Et si la provenance de l'alimentation des animaux avait aussi une importance pour calculer l'empreinte carbone de notre assiette ? Nous vous proposons un atelier pour comprendre pourquoi le Bio et le local c'est l'idéal !

Objectifs pédagogiques

- **Comprendre la différence entre circuit court et circuit long**
- **Saisir les enjeux** d'une alimentation bio et locale
- **Lever les préjugés** sur les produits bio

FILIÈRES ALIMENTAIRES | CIRCUITS COURTS/LONGS | AGRICULTURE BIO

Industrialisation de notre alimentation

Environ 1h30 — 3 4 L

Au programme de cet atelier : s'interroger sur la composition d'un produit industriel et sur la provenance de tous ses ingrédients. À partir d'un exemple concret où productions végétales (fraise) et animales (lait) sont réunies, les participants sont sensibilisée au « manger bio, local, et de saison ».

Objectifs pédagogiques

- **Découvrir la filière de fabrication d'un yaourt** à la fraise industriel
- **Identifier des impacts écologiques**
- **Lister des modes de consommations alternatives**

FILIÈRES ALIMENTAIRES | CIRCUITS COURTS/LONGS | ALIMENTATION DURABLE

Portraits de familles : dis-moi ce que tu manges...

Environ 1h30 — 3 4 L

Les photos « A Table ! » nous invitent à réfléchir sur nos habitudes alimentaires et à initier une réflexion sur la mondialisation de notre alimentation. Ce sont des familles de 15 pays différents qui sont prises en photo avec leurs courses alimentaires pour une semaine.

Objectifs pédagogiques

- **Aborder la notion de déchets**, suremballages
- **Découvrir la diversité** des cultures alimentaires
- **Débattre sur nos différences/ressemblances**

ALIMENTATION | MONDIALISATION | DÉCHETS

Ile de Robinson : je consomme, tu consommes...

3 4 L

Se questionner sur notre manière de consommer... ? Quelle bonne idée ! À partir d'un jeu de rôle, les participant·es vont s'imaginer à la place de Robinson Crusoë qui vient d'échouer sur une île déserte. Pas si déserte, cette île : elle est gorgée de ressources naturelles qui se révèlent essentielles à sa survie. Entre assouvir ses besoins primaires et surconsommer, le pas se franchit rapidement et les impacts sur son environnement ne sont pas les mêmes !

Objectifs pédagogiques

- **Définir l'acte de consommer**
- **Appréhender / saisir la notion d'empreinte écologique**
- **Lister des modes de consommations alternatives**
- **Proposer des solutions éco-citoyennes** pour ne pas épuiser nos ressources naturelles

ALIMENTATION DURABLE | CONSOMMATION RESONSABLE

qui sommes-nous ?

GAB 44

LES AGRICULTEUR·TRICES BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE

Le GAB44 est une structure associative dont la mission est de développer et promouvoir l'agriculture biologique sur le territoire de Loire-Atlantique.
Le GAB 44 a été fondé en 1990, par une poignée de paysans et paysannes du département, qui était les seuls installés en agriculture biologique. Aujourd'hui, le GAB 44 représente presque la moitié des producteurs et productrices bio de ce territoire.
Une ferme sur 4 de Loire-Atlantique est en bio, soit plus de 1 200 fermes.
C'est grâce à ces adhérents, ahdérentes, mais aussi aux collectivités qui ont fait confiance au GAB 44, pour les accompagner dans leurs projets innovants pour le développement d'une société plus respectueuse du vivant.

Nous proposons également *des accompagnements pour :*

* **les restaurants collectifs** : introduction de produits de qualité, biologiques et locaux en restauration collective (marchés publics, maîtrise de budget).

* **les associations de citoyen·es, d'ESS & d'éducation populaire** : mise en place de leur projet Défi Foyers à Alimentation Positive (FAAP)

* **les enseignant·es, animateur·trices socio-culturels** : nous proposons des formations autour de l'alimentation à retrouver sur www.gab44.org

Le GAB 44 est adhérent au GRAINE Pays de la Loire et à Ecopôle, des réseaux d'éducation à l'environnement et au développement durable. Nous sommes engagés dans le référentiel Qualité du GRAINE Pays de la Loire

écopôle
le réseau de l'environnement

RÉFÉRENTIEL QUALITÉ DE L'ÉDD
2 GRAINES 2022
GRAINE Pays de la Loire

contacts

ELSA ROSSIGNOL
animation@gab44.org
02 40 79 76 74 - 06 08 07 59 51

DAVID LORGEOUX
restoco@gab44.org
02 40 79 76 76

Ils soutiennent le développement de l'agriculture biologique en 44 :

Loire Atlantique
erdregesvre COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
Nantes Métropole

Soutenu par
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité
ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

gab44.org

GAB 44 - 2025 - Crédits photo : GAB 44 - Pictos Adobe