

# DÉPARTEMENT DU GERS

## DISPOSITIF « COLLÈGE EN BIO »

### 1. LES ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

- « *Du champ à l'assiette* »
- « *L'alimentation et la santé* »
- « *Mon assiette à la loupe* »
- « *Le gaspillage alimentaire* »
- « *Visite de ferme biologique* »

Animation N°1 :

Du champ à l'assiette

CONSEIL GÉNÉRAL  
DU GERS



### **Description de l'animation :**

Bien que le Gers soit un département très agricole, les consommateurs, et parmi eux les jeunes, ne mesurent pas toujours l'influence des pratiques agricoles sur leur alimentation. Pourtant cette réflexion permet de prendre conscience de l'impact environnemental de nos habitudes alimentaires.

L'objectif de cet atelier de découverte est d'intéresser les élèves sur les différents modes de production de nos aliments et leurs impacts en particulier sur l'environnement et sur la qualité gustative des produits.

Cette animation permet aussi d'attirer l'attention sur les problèmes rencontrés par l'apiculture et l'importance des abeilles dans l'écosystème. Il s'agit de susciter la curiosité sur la richesse et l'intérêt de notre biodiversité : comment la préserver, la conserver et la restaurer ?

Cette sensibilisation des jeunes est un levier pour accroître une consommation alimentaire responsable. Au final, l'enjeu est bien d'évoluer vers des modes de production, de transformation et de consommation durables respectueux de l'Homme et de l'Environnement.

### **Objectif de l'animation :**

- Sensibiliser à la préservation de la biodiversité et des ressources naturelles
- Comprendre les différents types d'agriculture et sensibiliser sur l'agriculture paysanne
- Comprendre les impacts de l'agriculture sur l'environnement et la qualité des aliments
- Définir les intérêts du maintien d'une biodiversité cultivée et sauvage en agriculture
- Sensibiliser à la diversité et aux plaisirs gustatifs des produits du terroir
- Mesurer l'impact de nos choix alimentaires

### **Description du prestataire :**

**L'ADEAR 32, Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural du Gers** est une association loi 1901 dont le siège social est basé à Auch. Depuis plus de 10 ans, elle poursuit son but pour rechercher et promouvoir des formes d'agriculture durable ayant des répercussions favorables sur l'emploi rural, l'environnement, l'équilibre économique des exploitations et du milieu rural.

### **Les missions de l'ADEAR 32 :**

- Animer et communiquer sur le territoire pour la promotion de l'agriculture paysanne
- Favoriser l'installation en agriculture paysanne et faciliter la transmission des fermes
- Accompagner des démarches collectives ou individuelles contribuant au développement durable
- Développer l'acquisition de compétences et de savoir-faire par la formation professionnelle

<p>Animation N°1 :</p> <p><b>Du champ à l'assiette</b></p>		
<p><b>Prestataire</b></p>	 <p>Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers</p>	
<p><b>Modalités d'intervention</b></p>	<p>Intervenant : Une animatrice de l'ADEAR32 et un apiculteur  Durée : 2h  Nombre de participants : une classe</p>	
<p><b>Moyens matériels</b></p>	<p>L'ADEAR 32 fournit le matériel nécessaire à l'animation (avec l'accord préalable de l'établissement scolaire) : matériel de vidéo-projection et autres supports pédagogiques, livret papier remis à chaque participant, ruche pédagogique, miel pour la dégustation comparative.</p>	
<p><b>DEROULE DE L'ANIMATION</b></p>		
<p><b>Objectifs pédagogiques</b></p>	<p><b>Activités</b></p>	<p><b>Supports pédagogiques</b></p>
<p><b>Comprendre la notion de biodiversité sauvage et cultivée</b></p>	<p>La biodiversité, un patrimoine naturel riche  Adaptation au milieu, domestication</p>	<p>Diaporama sur la notion de biodiversité  Jeu de reconnaissance de végétaux et d'insectes de notre région</p>
<p><b>Connaître les différentes formes d'agriculture</b></p>	<p>Les évolutions de l'alimentation et de l'agriculture à travers les temps  Les différents types d'agriculture (intensive, raisonnée, biologique, paysanne...)  Focus sur les pratiques de l'agriculture paysanne</p>	<p>Fresque historique de l'alimentation et de l'agriculture  Brainstorming avec les élèves et discussions autour de l'agriculture  Diaporama sur les différents types d'agriculture</p>
<p><b>Prendre conscience des enjeux environnementaux</b></p>	<p>Réflexion sur les différents modes de production et leurs conséquences  Les problèmes rencontrés : dégradation de la biodiversité végétale et animale, pollutions engendrées, appauvrissement des ressources...  Illustration avec le cas des abeilles : fonctionnement et rôle écologique, conséquences de la disparition des abeilles pour la pollinisation  L'agriculture comme outil de préservation de l'environnement : rôle des haies, pratiques écologiques, rôle des insectes auxiliaires...</p>	<p>Discussion avec les élèves autour des conséquences environnementales dans la production alimentaire  Diaporama sur les différents types de dégradation et de pollution (érosion des sols gersois, état sur la biodiversité cultivée et sauvage et les ressources naturelles...)  Témoignage et interview d'un apiculteur, visualisation d'une ruche pédagogique  Diaporama sur des modes de production alimentaire durables</p>
<p><b>Prendre conscience des enjeux sur la qualité gustative des aliments</b></p>	<p>L'uniformisation du goût (causes et conséquences)  Influence de la préservation des terroirs et de la biodiversité - illustration avec le miel</p>	<p>Diaporama  Comparaison de différents miels  Analyse sensorielle : couleurs, textures, odeurs</p>
<p><b>Animation prise en charge par le Conseil Général pour l'ensemble des classes de 6èmes chaque année du dispositif Collège en Bio</b>  Contacter le Service Agenda 21 pour mise en place :  05 62 67 31 06 ou agenda21gers@cg32.fr</p>		

### Description de l'animation :

Les progrès accomplis depuis un siècle en matière d'hygiène, alimentation et santé, ont permis la régression de nombreuses maladies et par là, la diminution de la mortalité infantile et l'augmentation de l'espérance de vie. Mais d'autres maladies chroniques se sont développées et on assiste aujourd'hui à une augmentation importante de certaines pathologies (allergies, diabète, obésité, maladies cardio-vasculaires, infertilité, cancer...). Certaines d'entre elles sont directement liées aux déséquilibres de nos modes alimentaires actuels (trop riches en graisse et sucre et trop pauvres en fibres et oligoéléments), et à la présence de multiples toxiques dans la nourriture (issus des pratiques agricoles notamment).

### Objectif de l'animation:

- Sensibiliser les collégiens aux **liens entre alimentation et santé**, et de facto au lien entre le mode de production de l'agriculture biologique et la santé du « mangeur »
- Leur faire prendre conscience de ce qu'ils mangent, à travers des clés d'entrée concrètes : notamment le lien entre modes de production agricole / transformation agroalimentaire et qualité de la nourriture (en termes de santé mais aussi de goût).
- Mettre les jeunes en capacité de faire des choix avec discernement, en les rendant conscients de l'impact de leurs choix alimentaires sur leur santé.

### Description du prestataire :

Le **Gabb32, Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques du Gers**, est une association, créée en 1994. Depuis 2008, il fédère aussi les consommateurs, transformateurs et distributeurs. Il appartient au réseau national (FNAB) et régional (FRAB Midi-Pyrénées) d'agriculteurs biologiques.

Il œuvre pour le développement et la promotion d'une agriculture biologique conforme aux besoins actuels de la société :

- relocalisation de la production
- reconquête de la valeur ajoutée par la transformation/distribution individuelle et collective
- développement de l'emploi grâce à des exploitations biologiques à taille humaine
- actions d'informations et de sensibilisations, en direction des institutions, des collectivités et du grand public pour encourager la mise en place de mesures favorables à l'épanouissement de l'Agriculture Biologique
- actions d'informations et de sensibilisations auprès des citoyens pour encourager la consommation de produits biologiques

<p>Animation N°2 : <b>L'alimentation et la santé</b></p>	<p style="text-align: right;">    <small>G A S C O G N E</small> </p>	
<p><b>Prestataire</b></p>	<p style="text-align: center;">   <small>GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES ET BIODYNAMIQUES DU GERS</small> </p>	
<p><b>Modalités d'intervention</b></p>	<p>Intervenant : Un(e) animateur(trice) du Gabb32 et éventuellement accompagné d'un producteur biologique  Durée : 2h  Nombre de participants : une classe</p>	
<p><b>Moyens matériels</b></p>	<p>Diaporamas, échantillons de produits et d'étiquettes</p>	
<p><b>DEROULE DE L'ANIMATION</b></p>		
<p><b>Objectifs pédagogiques</b></p>	<p><b>Activités</b></p>	<p><b>Supports pédagogiques</b></p>
<p><b>Prendre conscience des risques liés à l'usage des produits chimiques de synthèse dans l'agriculture et la transformation des aliments.</b></p>	<p>Lecture participative des étiquettes d'aliments contenant plus ou moins d'additifs, jeu pour chercher la signification des noms et les dangers sur la santé de chaque ingrédient.  Savoir décoder les allégations nutritionnelles - en termes de composition. (« allégé » etc..) - focus sur l'aspartame coca light par exemple  Distribution et étude d'un document « mémo sur les additifs, comment les reconnaître » qui permette aux élèves et à leur famille de choisir leur produits.</p>	<p>Diaporama « Apprendre à lire une étiquette »  Echantillons d'étiquettes  Documents sur les additifs pour toute la famille</p>
<p><b>Découvrir l'agriculture biologique et ses garanties</b></p>	<p>Faire raconter aux élèves l'histoire de deux légumes ou fruits (l'un bio, l'autre conventionnel) et faire le lien avec le début de la séquence sur les toxiques.  Comprendre l'origine de la densité nutritionnelle des aliments bio.</p>	<p>Panneau « la Bio, c'est quoi ? »  Livret « La Bio en question »  Faire des analyses comparées de composition de produits transformés.</p>
<p><b>Animation prise en charge par le Conseil Général pour l'ensemble des classes de 6èmes chaque année du dispositif Collège en Bio</b>  Contacter le Service Agenda 21 pour mise en place :  05 62 67 31 06 ou agenda21gers@cg32.fr</p>		

### Description de l'animation

Nos modes production, de consommation et de vies actuelles ont considérablement changé notre relation à l'alimentation. Alors posons-nous la question de ce que nous avons dans notre assiette, d'où viennent les denrées ? Comment ont-elles été produites ? Quelles conséquences ?

Cet atelier abordera différentes notions, à l'aide de supports diversifiés, permettant aux élèves de prendre conscience de leur alimentation, d'analyser les impacts en tant que consommateur et de réfléchir sur les alternatives possibles.

Des liens seront faits entre les différents intervenants et l'équipe pédagogique, afin de proposer un projet global concret et cohérent. Une évaluation sera réalisée en fin de séance.

### Objectif de l'animation:

- Comprendre les problématiques environnementales et sociales liées au mode de consommation actuel et à la mondialisation de l'agriculture
- Connaître la provenance des aliments, les races et espèces locales, la saisonnalité
- Connaître les alternatives qui existent en termes de consommation durable (intérêts de la consommation locale, notion de « Consom'acteur », commerce équitable...)

### Description du prestataire :

Depuis sa création en mars 2000, l'association loi 1901, Gascogne Nature Environnement a diversifié ses actions et développé son implication au service de son territoire ; ce qui lui a permis d'être labellisée "CPIE Pays Gersois" en juillet 2004.

Les missions du CPIE Pays Gersois se déclinent en 3 axes :

**TRANSMETTRE** *auprès de tout public, les clés (connaissances, compétences, valeurs...) qui permettent de mieux comprendre les enjeux environnementaux afin d'agir en tant que citoyen responsable.*

- o Eduquer à l'Environnement et au Développement Durable (loisirs jeunes, milieu scolaire)
- o Sensibiliser le Grand Public (expositions, évènementiels, balades, ateliers...)
- o Former (étudiants, élus, professionnels...)
- o Concevoir des outils pédagogiques et de communication (expositions, mallette, livrets, sentier de découverte, panneaux d'information, guides...)

**ACCOMPAGNER les acteurs du territoire** *(professionnels, élus, techniciens, responsables éducatifs...) dans la mise en œuvre de leurs projets en lien avec l'environnement et le Développement Durable.*

- o Aider à la mise en place d'Etablissements en Démarche de Développement Durable EDDD (écoles, établissements scolaires, centres de loisirs, entreprises, Relais 32 Eco-Ecole...)
- o Assister les élus et les collectivités dans leurs projets environnement (périmètre de captage, documents d'urbanisme, Agendas 21, démarche éco-responsable, appui-conseil ...)
- o Participer aux commissions et aux réseaux (avis techniques)

**PRESERVER notre patrimoine naturel** *en contribuant à l'amélioration des connaissances scientifiques, permettant de faciliter la prise de décision et en intervenant directement sur le terrain (gestion d'espaces)*

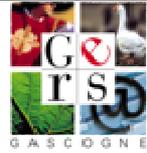
- o Etudier et inventorier les espèces et les milieux (reptiles, amphibiens, mammifères, insectes)
- o Entretien et restauration des espaces naturels et ruraux (chantier école...)
- o Réaliser des expertises environnementales

<p>Animation N°3 :</p> <p><b>Mon assiette à la loupe</b></p>	 	
<p><b>Prestataire</b></p>	 PAYS GERSOIS	
<p><b>Modalités d'intervention</b></p>	<p>Intervenant : un animateur            Durée : 2h            Nombre de participants : une classe</p>	
<p><b>Moyens matériels</b></p>	<p>Le CPIE Pays Gersois fournit tous les supports pédagogiques nécessaires à l'animation (jeux, documents...) et le matériel de projection (selon possibilités de l'établissement scolaire)</p>	
<p><b>DEROULE DE L'ANIMATION</b></p>		
<p><b>Objectifs pédagogiques</b></p>	<p><b>Activités</b></p>	<p><b>Supports pédagogiques</b></p>
<p><b>Connaître la provenance de nos aliments et les conséquences environnementales engendrées, notamment, par le transport</b></p>	<p>Jeux sur la provenance et le transport des aliments            Conclusions sur notre mode de consommation</p>	<p>Jeux de plateau, planisphères, menus avec l'origine des aliments, une fiche de calcul des km</p>
<p><b>Connaître l'origine des aliments cultivés dans le monde et localement</b></p>	<p>Echanges et diaporama sur l'origine des aliments, les races et espèces locales</p>	<p>Diaporama et débat</p>
<p><b>Connaître les périodes de consommation des fruits et légumes en France</b></p>	<p>Jeu de plateau sur les fruits et légumes de saison : replacer chaque fruit et chaque légume à la bonne saison de consommation            Discussions sur les conséquences</p>	<p>Jeu de plateau, cartes</p>
<p><b>Comprendre les différences d'accès à l'alimentation dans le monde</b></p>	<p>Discussion autour des images du livre Hungry Planet : les moyens, les habitudes de consommation</p>	<p>Images du livre Hungry Planet, fiche</p>
<p><b>Connaître les objectifs du Commerce Equitable</b></p>	<p>Diaporama et échanges sur le Commerce Equitable : fonctionnement, conséquences</p>	<p>Diaporama et débat</p>
<p><b>Comprendre l'impact de nos choix de consommation à travers les emballages</b></p>	<p>Jeu sur les choix de consommation : parmi différents emballages, relevé d'informations, justification du choix auprès du reste du groupe.            Discussion sur les impacts et alternatives existantes.</p>	<p>Différents emballages pour un même type d'aliment, fiche "décryptage d'une étiquette", fiche "dans la jungle des logos"</p>
<p><b>Synthétiser les acquis de la séance</b></p>	<p>Fiche et discussion</p>	<p>Fiche de synthèse</p>
<p><b>Animation prise en charge par le Conseil Général pour l'ensemble des classes de 6èmes chaque année du dispositif Collège en Bio</b>            Contacter le Service Agenda 21 pour mise en place :            05 62 67 31 06 ou agenda21gers@cg32.fr</p>		

Animation N°4 :

## Le gaspillage alimentaire

CONSEIL GÉNÉRAL  
DU GERS



### Description de l'animation

Banal, voire naturel, le gaspillage alimentaire est inscrit dans notre mode de vie. Dans la restauration collective, le gaspillage est quotidien. Des assiettes trop pleines, autant de facteurs qui poussent à jeter à la poubelle. On estime que chaque français jette jusqu'à 20kg de déchets alimentaires par an. Cet atelier va permettre de répondre aux questions que l'on se pose : Où vont nos aliments non consommés ? Quels sont les impacts environnementaux et économiques ? Quelles solutions : les recettes anti gaspillage, les bons gestes anti gaspillage...

Cet atelier va mêler réflexion et éveil gustatif. Il fait appel également aux connaissances gastronomiques et nutritionnelles.

### Objectif de l'animation:

- Sensibiliser les collégiens à l'alimentation et au gaspillage alimentaire
- Les impacts environnementaux et économiques du gaspillage alimentaire
- Réflexion pour agir au quotidien (les bons gestes anti gaspillage)

### Description du prestataire :

**L'association Pierre et Terre** a été créée en 1997, elle a pour principale mission l'éducation et la protection de l'environnement. Pierre et Terre s'articule autour de 3 domaines d'intervention : « eau et nature », « habitat et jardin », et « consommation » à destination des publics « enfance et jeunesse », « tout public » et « collectivités territoriales / professionnels ».

Les missions de Pierre et Terre reposent sur 3 piliers :

**INFORMER** : Grâce à divers moyens de communication (lieu d'accueil du public, un site internet complet mêlant actualités et multiples informations, une librairie spécialisée, des visites mensuelles de l'écocentre, un espace dédié aux expositions, salons et foires ...).

**ANIMER** : Elle effectue des interventions auprès du public « enfance et jeunesse » dans de nombreux domaines (écocitoyenneté, alimentation de qualité et de proximité, économie d'eau, biodiversité, habitat écologique...). Un Club Nature est également ouvert toute l'année pour des enfants de 6 à 12 ans. Elle forme les professionnels de l'animation sur des thématiques comme le développement durable et l'éducation à l'environnement. Elle organise et réalise des actions de formations théoriques et pratiques sur divers thèmes (éco construction, construction de poêle de masse, ...) à destination de professionnels et particuliers..Elle conçoit des outils pédagogiques (malle pédagogique, publications éducatives ...) à destination du grand public.

**ACCOMPAGNER** : Pierre&Terre accompagne des particuliers, auto-constructeurs sur les étapes de construction de leur habitat ainsi que dans la construction de systèmes d'assainissement par filtres plantés, toilettes sèches, piscines écologiques,...

Un accompagnement est effectué auprès des collectivités (économie d'eau, alimentation de proximité et de qualité, éco construction...)

<p>Animation N°4 :</p> <p><b>Le gaspillage alimentaire</b></p>	<p style="text-align: right;">   </p>	
<p><b>Prestataire</b></p>	<p style="text-align: center;">   <i>Écocentre Pierre et Terre</i>  <small>L'écolage au quotidien</small>  Route de Saint Mont - 32 400 RISCLE  pierreetterre@wanadoo.fr  05 62 69 89 28 - www.pierreetterre.org </p>	
<p><b>Modalités d'intervention</b></p>	<p>Intervenant : un animateur  Durée : 2h  Nombre de participants : une classe</p>	
<p><b>Moyens matériels</b></p>	<p>L'association Pierre et Terre fournit un pèse personne, sacs poubelles</p>	
<p><b>DEROULE DE L'ANIMATION</b></p>		
<p><b>Objectifs pédagogiques</b></p>	<p><b>Activités</b></p>	<p><b>Supports pédagogiques</b></p>
<p><b>Définir en groupe le gaspillage alimentaire (évolution de nos modes de vie)</b></p>	<p>Décortiquer un déchet alimentaire (emballage)  Conclusion sur notre mode de vie et définition du gaspillage alimentaire</p>	<p>Diaporama : « Décortique ta poubelle »,  Malle « tri des déchets »</p>
<p><b>Comprendre les causes de ce gaspillage</b></p>	<p>Qu'est ce que la poubelle boulimique ?  Quels sont les déchets ?</p>	<p>Malle « la poubelle magique »  Malle « tri des déchets »</p>
<p><b>Comprendre les impacts économiques, environnementaux</b></p>	<p>Les maillons de la chaîne alimentaire  Conclusion sur notre mode de vie</p>	<p>Visionnage d'un film « notre pain quotidien »</p>
<p><b>Mesurer à notre échelle ce gaspillage (pesée des aliments)</b></p>	<p>Pesée des déchets et calcul moyen par collégien</p>	<p>Déchets du repas de midi</p>
<p><b>Mettre en place une réflexion pour lutter contre le gaspillage alimentaire au quotidien</b></p>	<p>Réflexion sur notre mode de vie  Cas pratiques avec des emballages alimentaires  Comprendre les dates de péremption et les modes de conservation des aliments</p>	<p>Décryptage des logos publicitaires  Jeu sur le « consommateur malin »</p>
<p><b>Découvrir les recettes anti gaspillage</b></p>	<p>Apprendre à cuisiner  Cuisiner avec les restes  Valorisation des déchets</p>	<p>Création d'un livre de recettes  Atelier sur le compost  Les filières de traitement des déchets</p>
<p><b>Sensibiliser aux plaisirs de la cuisine et de la dégustation</b></p>	<p>Apprendre à cuisiner c'est expérimenter...goûter, mélanger</p>	<p>Dégustation de produits locaux et bio</p>
<p><b>Animation prise en charge par le Conseil Général pour l'ensemble des classes de 6èmes chaque année du dispositif Collège en Bio</b>  Contacter le Service Agenda 21 pour mise en place :  05 62 67 31 06 ou agenda21gers@cg32.fr</p>		

Animation N°5 :

Visite de ferme biologique

CONSEIL GÉNÉRAL  
DU GERS



### **Description de l'animation :**

Visites d'une demi-journée à destination de collégiens sur les fermes-témoins biologiques du réseau départemental du groupement d'agriculteurs biologiques et biodynamiques du Gers qui dispose depuis début 2012 d'un réseau de fermes témoins.

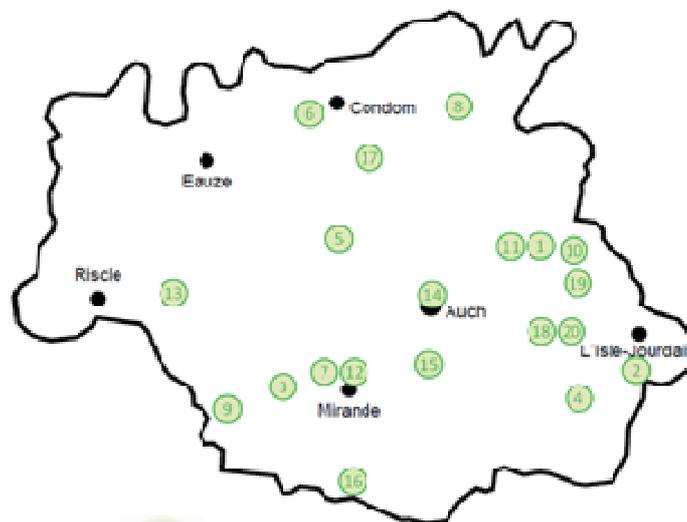
Les 20 agriculteurs membres de ce réseau ouvrent leurs portes aux scolaires pour présenter et illustrer concrètement l'agriculture biologique sur leurs fermes. Pendant une demi-journée, un agriculteur peut accueillir une classe et témoigner de son savoir-faire, de son goût pour le travail avec la nature et au rythme des saisons, faire déguster ses produits locaux et biologiques aux collégiens et les sensibiliser aux liens entre agriculture et environnement.

### **Objectif de l'animation:**

Ces visites permettront aux collégiens d'illustrer certaines thématiques abordées en classe et d'acquérir de nouvelles connaissances sur l'agriculture biologique du Gers.

### **Description du prestataire :**

Les fermes-témoins sont réparties sur l'ensemble du département : il y a au moins une ferme à proximité de chaque collège du Gers, ce qui facilite les déplacements et limite la distance entre le collège et la ferme biologique à 80 km.



Animation N°5 :

Visite de ferme  
biologique

CONSEIL GÉNÉRAL  
DU GERS



Prestataire



Modalités  
d'intervention

Intervenant : Un(e) animateur(trice) du Gabb32 et un producteur biologique  
Durée : sur une demi-journée  
Nombre de participants : une classe

Moyens matériels

Le transport des collégiens sera à la charge du Conseil Général

### EXEMPLES DE FERMES

Fermes

Descriptifs

**La Ferme en Coton**  
Anne-Catherine &  
Nicolas Petit  
32 000 AUCH

*Grandes cultures, volailles  
de chair, œufs, porcs  
noirs, ferme pédagogique.*

La visite d'une ferme pédagogique biologique à Auch est l'occasion pour élèves de participer à la vie de la ferme en soignant les animaux (volailles, porcs, moutons, cochons, lapins, âne). Les notions d'équilibre alimentaires sont abordées et illustrées en préparant les rations alimentaires des animaux. L'observation des mares, de la rivière, de la petite faune des champs et des jardins permet d'aborder la question de la place de l'homme dans notre environnement. **Les élèves ont la possibilité de créer un herbier pour illustrer la variété des plantes et mauvaises herbes présentes sur la ferme.**

En observant les cycles du vivant, l'agriculteur sensibilise les collégiens à la saisonnalité des productions. L'agriculteur peut également aborder la thématique de la vie du sol et l'utilisation des outils agricoles. L'agriculteur pourra aussi transmettre ses savoir-faire aux collégiens lors d'ateliers de fabrication de pain, de la confiture, de la soupe, d'ateliers de jardinage au potager. **Cette ferme dispose de supports écrits qui peuvent être réutilisés en classe pour approfondir les questions de saisonnalité des produits, d'éducation à l'environnement et d'équilibre alimentaire abordées lors de la visite.**

**Philippe Kindts**  
32 290 POUYDRAGUIN

*Miel*

Dans l'ouest du département, une visite chez un apiculteur à Pouydraguin permettra aux élèves de se familiariser à la vie de l'abeille et à la fabrication du miel. L'apiculteur présentera le fonctionnement de la ruche à l'aide d'une **ruche pédagogique**, fera visiter l'atelier de mise en pots du miel. Les collégiens pourront apprendre à reconnaître les différentes sortes de miel lors d'une dégustation. Les vertus nutritives du miel seront abordées.

**Les chèvres du  
Saraille**

Romain Schihin  
32 260 DURBAN

*Chèvres, fromages*

A 15 km au sud d'Auch, un éleveur de chèvres laitières accueille les collégiens pour leur expliquer la fabrication du fromage de chèvre, du pâturage au fromage. En fin d'après-midi, **les collégiens peuvent assister à la traite des chèvres**. L'éleveur aborde la question de la saisonnalité du fromage et explique le lien entre reproduction et production de lait chez les chèvres. Il fait déguster ses produits aux élèves en comparant fromage frais et affiné et fait le lien avec les valeurs nutritionnelles des fromages.

**Animation prise en charge par le Conseil Général  
pour l'ensemble des classes de 6èmes chaque année du dispositif Collège en Bio**

Contactez le Service Agenda 21 pour mise en place :  
05 62 67 31 06 ou agenda21gers@cg32.fr

## MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DES ANIMATIONS PEDAGOGIQUES DU DISPOSITIF COLLEGE EN BIO



Les animations et les visites de fermes sont à destinations de toutes les classes de 6èmes, pour chacune des 3 années du dispositif Collège en Bio.

Le Conseil Général s'est engagé à financer chaque année jusqu'à 4 animations, ainsi qu'une visite de ferme (transport compris) pour toutes les classes d'un même niveau.

Attention : Aucune prestation ne pourra être commandée aux prestataires directement par le collège. Dans le cadre de la réglementation des marchés publics, l'exécution des prestations ne peut être demandée que par le Département du Gers.

Les collèges devront élaborer chaque année un planning prévisionnel des animations demandées et adresser leur demande au Service Agenda 21 du Conseil Général.

La mise en place de journées banalisées pourra utilement être envisagée.

Pour tout complément d'information contacter Maxime BOUBEES, Service Agenda 21:  
**05 62 67 31 06** ou **agenda21gers@cg32.fr**



**DANS  
NOS CANTINES  
ON NE RIGOLE PAS  
AVEC LE BIO  
NI AVEC LE GOÛT...**

Depuis 2009, les repas servis dans les cantines des collèges sont préparés à partir de produits de saison, bio, labellisés et locaux pour 2,90 €.

Par exemple : 100 % de la viande bovine consommée est issue de circuits de proximité (Gers et départements limitrophes).

A partir de la rentrée scolaire 2012/2013, le Conseil général lance le dispositif "COLLEGE EN BIO". Les collèges volontaires introduiront 30 % de bio local à tous les repas, toute l'année et toujours au même prix.

**CONSEIL GÉNÉRAL  
DU GERS**

