



Faire le lien entre la cantine, l'établissement et le territoire

En restauration scolaire, l'introduction de bio et de local dans les menus, du tri sélectif et/ou du compostage sur place peut donner matière à des liens avec les matières enseignées dans l'établissement :

Les sciences naturelles

- 🥕 Alimentation, les plus nutritionnels des produits bio, l'intérêt du zéro résidu de pesticides ;
- 🥕 Le compost, comment ça marche, avec travaux pratiques dans l'établissement ;
- 🥕 La bio et son intérêt pour le maintien ou la restauration de la biodiversité sauvage et domestique, notamment dans la région ;

L'économie

- 🥕 Les différents modes de production agricoles, influence sur l'emploi rural, sur l'industrie des produits phytosanitaires, les échanges internationaux,
- 🥕 La relocalisation de la production alimentaire : quelles implications dans la région ?
- 🥕 La politique agricole commune et les aides environnementales,
- 🥕 Le prix des denrées alimentaires, le juste prix payé au producteur, l'externalisation des coûts de production et le reste à charge de la société (dépenses de santé, dépollution de l'eau, ...) en agriculture conventionnelle,

- 🥕 L'industrie des déchets et le développement durable,
- 🥕 Les différents modes de distribution alimentaire en bio : de la vente à la ferme à la GMS ou à la restauration collective, sans oublier les AMAP.

La géographie

Ce qu'implique l'agriculture biologique dans la région, en matière de diversification des productions, de paysages, ...

La philosophie

- 🥕 Rudolf Steiner (1861-1925) est un philosophe qui a touché à beaucoup de sujets. Il est à l'origine de l'agriculture biologique, à l'époque où la chimie commençait d'envahir nos champs ;
- 🥕 Les progrès réalisés en agriculture bio l'ont été sans moyens financiers, alors que l'agriculture utilisant la chimie bénéficiait de moyens considérables. Peut-on vraiment dire que la science est libre et que le progrès va dans un seul sens ?

+pédagogique



+ durable

+ solidaire

L'approvisionnement en bio locale permet un lien facile avec les producteurs qui livrent leurs produits au restaurant.

-  L'intervention d'un producteur, dans le restaurant ou durant un cours, est facilité par la proximité ;
-  Les tests de produits peuvent être aussi un prétexte pour faire venir le producteur durant un repas ;
-  De nombreuses exploitations bio organisent des activités pédagogiques pour les scolaires ;
-  Ces même exploitations, et d'autres, proposent des journées «portes ouvertes», notamment à l'occasion de Printemps bio, chaque année en juin.

Lorsque le restaurant ou la cuisine fait traiter à l'extérieur ses déchets organiques, et si l'unité de traitement est aux alentours de l'établissement, une visite pédagogique est chaudement recommandée, pour les jeunes mais également pour des convives plus âgés.

Pour plus de renseignements sur les possibilités de visites pédagogiques, portes ouvertes, ... Contactez le GAB (Groupement d'agriculture biologique) de votre département. Vous en trouverez les coordonnées sur le site de la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France) : www.fnab.org.

Une pédagogie active à la Bergerie nationale de Rambouillet (Yvelines)

L'établissement public national dans le cadre de sa mission d'éducation à l'environnement, de sa labellisation "Maison de l'Alimentation", accueille des enseignants avec leurs classes et construit avec eux une pédagogie active basée sur les programmes scolaires de la maternelle au lycée. Les enfants, mis en contact avec la réalité agricole, utilisent des outils et documents pédagogiques adaptés, se promènent en calèche, transforment le lait et la laine, découvrent les animaux et les végétaux de la ferme, étudient en laboratoire, jardinent, cuisinent, expérimentent, bricolent, ramassent des oeufs et calibrent, soignent les animaux, traitent, jouent, s'initient au développement durable, apprennent dès leur plus jeune âge, que bien manger, c'est l'affaire de tous...

L'établissement vend ses œufs et ses poules, notamment à la restauration collective.