

# Autour de l'alimentation et de l'agriculture biologique

## Propositions de projets lycéens citoyens

*Réfléchir autour de notre assiette, des aliments qui la compose... Comprendre l'agriculture biologique... Un projet éducatif citoyen large et complet : les impacts de notre alimentation, environnement, santé, nutrition, économie, consommation, solidarité... Des débats riches en perspective.*

**L'Agriculture Biologique** est un mode de production soucieux de l'environnement, qui interdit l'utilisation de produits chimiques de synthèse et qui respecte le bien être des animaux.

Ce mode de production présente de nombreux avantages :

- protection des ressources en eau (en quantité et qualité),
- maintien de la biodiversité,
- maintien de la fertilité des sols et limitation de l'érosion,
- maintien de la qualité de l'air,
- limitation de l'utilisation des énergies fossiles,
- création d'emplois supplémentaires sur les fermes,
- meilleure valeur alimentaire des produits (absence de résidus de pesticides, plus d'oméga 3, de vitamines, de matière sèche, etc.).

### I - Autour des repas bio

### II - Autour de l'équilibre alimentaire

### III - Autour de la consommation responsable et locale

### IV - Annexes

**Du 2\$ septembre au 30 novembre 20%\$, un appel à projets « Lycéens Citoyens »** est lancé par la région Centre auprès des élèves et de leurs professeurs des lycées publics de l'Education nationale de l'Agriculture.

Pour toute information...

Sur Lycéens Citoyens : Sylvie Guillat 02 38 70 33 42

Site web :

<http://www.regioncentre.fr/jahia/Jahia/AccueilRegionCentre/Lyceens-Citoyens>

## I - Autour des repas bio, une proposition de projet lycéens citoyens

Suivre le lien pour tout savoir du projet "[Lycéens Citoyens](#)". Pour imprimer cet article, télécharger la version PDF "[Autour de l'alimentation et de l'agriculture biologique](#)".

*Les repas bio : une ouverture vers l'éducation au goût et une réflexion plus large sur les impacts de notre alimentation. Un projet global aux enjeux multiples*

*La restauration collective biologique poursuit trois objectifs principaux :*

1. *Sensibiliser le consommateur (notamment les jeunes générations) à l'agriculture biologique, l'environnement, l'alimentation, le développement durable et la consommation locale et responsable.*
2. *Développer l'agriculture biologique en renforçant une filière courte dans le cadre de projets durables.*
3. *Renforcer les liens au sein d'un territoire entre producteurs et consommateurs.*

Dans le cadre de cette thématique, un projet peut comprendre :

### Un repas découverte

A partir de la réalisation d'un repas bio par l'équipe de restauration, pour vous accompagner vous pouvez contacter Bio Centre (Association de l'agriculture biologique en région centre)

#### Contact

Bio Centre

Edith LEMERCIER

Chargée de mission Restauration Hors Domicile (RHD)

Tél. 02 38 71 91 05

[edith.lemercier@bio-centre.org](mailto:edith.lemercier@bio-centre.org)

### Une conférence/débat

Avec par exemple la projection du film « Bio attitude sans béatitude » de Olivier Sarrazin. Il vous est possible d'associer à la projection d'autres enseignants, des parents d'élèves...

Le film est disponible en location ou à l'achat (notamment sur le site : <http://www.filmsdocumentaires.com/films/202-bioattitude> pour un coût de 28 €)

Pour débattre avec les élèves sur le thème choisi :

#### Contact

Groupement d'Agriculture Biologique (GAB) de votre département

[Afficher la liste](#)

### Une visite de ferme

Par exemple, déplacement dans une ferme pédagogique : [Liste des fermes bio](#) auprès du réseau « Bienvenue à la Ferme »

#### Contact

COVALOR (Comité de promotion des produits agroalimentaires du Centre)

Séverine BERRIER

13 avenue des Droits de l'Homme

45921 ORLEANS CEDEX 9

Tél. 02 38 71 91 01

Pour toute information...

Sur Lycéens Citoyens : Sylvie Guillat 02 38 70 33 42

Site web :

<http://www.regioncentre.fr/jahia/Jahia/AccueilRegionCentre/Lyceens-Citoyens>

## II - Autour de l'équilibre alimentaire, une proposition de projet lycéens citoyens

Suivre le lien pour tout savoir du projet "[Lycéens Citoyens](#)". Pour imprimer cet article, télécharger la version PDF "[Autour de l'alimentation et de l'agriculture biologique](#)"

*L'obésité touche de plus en plus de jeunes ; cette tendance alarmante constitue un véritable enjeu de santé publique ; d'où la nécessité d'apporter une réflexion sur l'alimentation, ses composantes et leurs équilibres.*

Dans le cadre de cette thématique, un projet peut comprendre :

### Un atelier éducatif

Par exemple, atelier éducatif d'un diététicien sur le rôle des fruits et légumes dans l'équilibre alimentaire.

INTERFEL (l'interprofession des fruits et légumes frais) vous propose des ateliers : sensibilisation au rôle des fruits et légumes sur la santé (rôle du petit déjeuner, classification des différents groupes d'aliments, place des fruits et légumes dans l'équilibre alimentaire...), avec possibilité d'animer également un stand d'information nutritionnelle et culinaire à destination des convives dans les lieux de restauration.

Effectif: 6 classes par jour environ

Durée: 1h à 2h par classe en fonction du nombre de thèmes traités

Prévoir la demande au moins 1 mois et demi avant la date de l'intervention, sous réserve de la disponibilité du diététicien du réseau INTERFEL.

#### Contact

INTERFEL

Claire Espalieu (devis sur demande)

Tél. 01 49 49 18 89

[www.interfel.com](http://www.interfel.com)

### Un repas équilibré bio

A partir des réflexions conjointes des élèves, de l'équipe restauration, infirmière... sur les éléments, les composantes d'un menu, réalisation d'un repas bio par l'équipe de restauration pour vous accompagnez vous pouvez contacter Bio Centre (Association de l'agriculture biologique en région centre)

#### Contact

Bio Centre

Edith LEMERCIER

Chargée de mission Restauration Hors Domicile (RHD)

Tél. 02 38 71 91 05

[edith.lemercier@bio-centre.org](mailto:edith.lemercier@bio-centre.org)

### Une conférence/débat

Avec par exemple, la projection du film Super Size Me sur les effets de la Mal bouffe, dans le cadre d'une intervention du CODES (Comité départemental d'éducation pour la santé). [Détail de l'intervention](#)

#### Contact

CODES 45

Delphine BRISSET

Tél. 02 38 54 50 96

### Une visite de ferme bio

Par exemple, déplacement dans une ferme bio : coordonnées disponibles auprès du Groupement d'Agriculture Biologique (GAB) de votre département

#### Contact

[Afficher la liste](#)

Pour toute information...

Sur Lycéens Citoyens : Sylvie Guillaud 02 38 70 33 42

Site web :

<http://www.regioncentre.fr/jahia/Jahia/AccueilRegionCentre/Lyceens-Citoyens>

### III - Autour de la consommation responsable et locale, une proposition de projet lycéens citoyens

Suivre le lien pour tout savoir du projet "[Lycéens Citoyens](#)". Pour imprimer cet article, télécharger la version PDF "[Autour de l'alimentation et de l'agriculture biologique](#)".

*Consommer pour exister est devenu le leitmotiv de notre société. Mais respecter l'environnement tout en consommant des produits de qualité est un souhait de plus en plus fort, qui peut impliquer des projets collectifs soucieux de l'environnement et de l'économie solidaire...*

Dans le cadre de cette thématique un projet peut comprendre :

#### Un atelier dégustation

Par exemple la dégustation de produits bio locaux pour vous accompagner vous pouvez contacter Bio Centre (Association de l'agriculture biologique en région centre)

##### Contact

Bio Centre  
Françoise CAVALIE  
Chargée de communication et circuit court  
Tél. 02 38 71 91 29

[francoise.cavali@bio-centre.org](mailto:francoise.cavali@bio-centre.org)

Ou en consultant la [carte interactive des producteurs bio](#) <http://www.bio-centre.org/index.php?rub=6&sousrub=35>

#### Une conférence/débat

Avec par exemple l'intervention d'une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP)

##### Contact

Liste des Amap de la région :

[http://www.bio-centre.org/UserFiles/File/Publications/AMAP\\_Centre\\_sept\\_2008.pdf](http://www.bio-centre.org/UserFiles/File/Publications/AMAP_Centre_sept_2008.pdf)

#### Une exposition thématique

En proposant, par exemple l'exposition « Consommons autrement pour un développement durable » disponible auprès de :

##### Contact

GRAINE Centre  
Domaine de Villemorant  
Ecoparc  
41210 Neung sur Beuvron  
Tel. 02 54 94 62 80

#### Le guide de la consommation responsable en région Centre

##### Contact

CRESOL : centre réseau économie solidaire  
12 rue Louis Mirault  
37000 Tours  
Tél. 02 47 39 22 23

<http://www.cresol.fr/doc/bon-de-commande-guide.pdf>

Pour toute information...

Sur Lycéens Citoyens : Sylvie Guillaud 02 38 70 33 42

Site web :

<http://www.regioncentre.fr/jahia/Jahia/AccueilRegionCentre/Lyceens-Citoyens>

## IV - Annexes

### Biocentre

Edith LEMERCIER  
Chargée de mission RHD  
Tél. 02 38 71 91 05  
[edith.lemercier@bio-centre.org](mailto:edith.lemercier@bio-centre.org)

Françoise CAVALIE  
Chargée de communication et circuit court  
Tél. 02 38 71 91 29  
[francoise.cavalié@bio-centre.org](mailto:francoise.cavalié@bio-centre.org)

### GAB de votre département

GABOR 45  
Cécile BELIN  
Cité de l'Agriculture, 13 avenue des Droits de  
l'Homme, 45921 ORLEANS cedex 9  
Tél. : 02 38 71 95 20 – Fax : 02 38 71 95 22 –  
[gabor@bio-centre.org](mailto:gabor@bio-centre.org)

GDAB 36  
Marianne MUR SERVAT  
Maison de l'Agriculture, 65 avenue Gambetta,  
36300 Le Blanc  
Tél : 02 54 61 61 11 - Fax : 02 54 37 04 21  
[marianne.servat@indre.chambagri.fr](mailto:marianne.servat@indre.chambagri.fr)

GABB 18  
Laure AMOURIQ  
2701 route d'Orléans, BP 10, 18230 Saint  
Doulchard  
Tél. : 02 48 26 43 80 - Fax : 02 48 26 43 83 –  
[gabb18@bio-centre.org](mailto:gabb18@bio-centre.org)

GABBTO 37  
Alain CHABAUTY  
38 rue Augustin Fresnel BP 139  
37171 CHAMBREY-LES-TOURS CEDEX  
Tél. : 02.47.48.37.98 ou 37.87 Fax : 02.47.48.17.36  
[gabbto@bio-centre.org](mailto:gabbto@bio-centre.org)

GABEL 28  
Lizig KLOAREG  
Maison de l'Agriculture, rue de Mondoucet, 28200  
LA CHAPELLE du NOYER  
Tel 02 37 94 00 95 fax 02 37 94 00 99  
[lizig.kloareg@bio-centre.org](mailto:lizig.kloareg@bio-centre.org)

GABLEC 41  
Anna CAIRON  
Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher  
CS 1808 - 11-13-15 rue Louis-Joseph Philippe -  
Zone de l'Erigny - 41018 BLOIS  
Tél. : 02 54 55 20 37 – Fax : 02 54 78 07 75  
[gablec@bio-centre.org](mailto:gablec@bio-centre.org)

### Visiter une ferme

Ferme de découverte ou pédagogique autour de l'agriculture biologique du réseau « Bienvenue à la ferme »:

Nom	Tél	Courriel	Ville	Dpt
Ferme biologique et pédagogique Saute-Mouton	02 38 57 22 14	<a href="mailto:fermesautemouton@orange.fr">fermesautemouton@orange.fr</a>	Tigy	45
Ferme de la Guilbardière	02 54 44 01 70	<a href="mailto:contact@fermedelaguilbardiere.fr">contact@fermedelaguilbardiere.fr</a> <a href="http://www.fermedelaguilbardiere.fr/">http://www.fermedelaguilbardiere.fr/</a>	Monthou Sur Bievre	41
La Ferme au Colombier	02 37 82 74 85	<a href="mailto:francoisshopiteau@wanadoo.fr">francoisshopiteau@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ferme-au-colombier.com/">http://www.ferme-au-colombier.com/</a>	Neron	28
La Gèvre	02 38 96 31 72	<a href="mailto:friendly@club-internet.fr">friendly@club-internet.fr</a> <a href="http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre/ferme-la-gevre-50572/page:1">http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre/ferme-la-gevre-50572/page:1</a>	Presnoy	45
Le Bois des Louvières	02 37 43 80 86	<a href="http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre/ferme-le-bois-des-louvieres-125936/page:1">http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre/ferme-le-bois-des-louvieres-125936/page:1</a>	Mezieres En Drouais	28
Ferme de Trois buissons	02 54 72 02 17		Lunay	41
Domaine des Roy	02 54 32 51 07	<a href="mailto:domaine-des-roy@wanadoo.fr">domaine-des-roy@wanadoo.fr</a>	Pontlevoy	41

## Ressources bibliographiques

### Sites Internet :

www.bio-centre.org  
www.repasbio.org  
www.fnab.org  
www.agencebio.org  
www.agriculture.gouv.fr  
www.itab.asso.fr  
www.inpes.santé.fr  
www.cerin.org  
www.terrevivante.org  
www.mdgrf.org  
www.pesticides-non-merci.com

### Agriculture biologique :

\_ « L'agriculture biologique » / Catherine De Silguy, - 3ème ed. – Paris : PUF, 1998 -128p.- collection Que sais-je.  
\_ « Le bio en 10 leçons » / Karen Sullivan – Paris : Solar, 2002. -144p.  
\_ « Bio, mode d'emploi » / Bettina de Cosnac, Cécile Le Cardinal. – Paris : Marabout, 2000.  
\_ « Produits Bio : de quelle qualité parle-t-on ? » / Christine Raiffaud. – Dijon : Educagri, 2001. -191p.  
\_ « L'agriculture biologique, des techniques efficaces et non polluantes » / Catherine De Silguy, Edition : Terre Vivante.  
\_ Magazine : Biofil, la Revue agricole de la filière bio, bimestriel.

### Environnement / Société :

\_ « Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ? » / C. Aubert et B. Leclerc, Edition Terre Vivante, 128 p.  
\_ « Pesticides, le piège se referme » / F. Veillerette Edition Terre Vivante, 160 p.  
\_ « Arômes dans notre assiette, la grande manipulation » / Hans-Ulrich Grimm. – Edition Terre Vivante. 192 p.  
\_ « Pierre Rabhi : le chant de la terre » / Rachel et Jean-Pierre Cartier. –Paris : Table ronde, 2002. -175p.  
\_ «Bio attitude» Ptiluc, Joan, Harty. Issy-Les-Molineaux (Hauts-de-Seine) : Vents d'ouest, 2001. -64p.  
\_ « L'alimentation de demain : le règne des OGM ? » / Olivier Révélant. Edition : Milan, 2001. 64 p.  
\_ « Pesticides : révélations sur un scandale français » / Fabrice Nicolino et François Veillerette. Edition : Fayard, 2007. 384 p.  
\_ Alimentation et pesticides, dossier thématique restauration collective bio. Un Plus Bio, Avril 2007.

### Alimentation :

\_ « Manger bio, c'est pas du luxe » / Lylia Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.  
\_ "La cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprises" / René Augier et Jean Montagard, Edition : Jean-Pierre Taillander. 295 p.  
\_ « Manger autrement » / Docteur Jean-Michel Lecerf, Edition : Institut Pasteur de Lille.  
\_ « Changer d'alimentation, prévention des cancers, faut-il manger bio ? » / Professeur Henri Joyeux, 5e ed. mise à jour. – Edition : OEil, 2002. 272 p.  
\_ « Ces aliments qui nous protègent – des substances bioactives dans notre assiette » / K. Dittich et C. Leitzmann, Edition Terre Vivante. 128 p.  
\_ « Soyons moins lait » / Dr N. Le Berre et Hervé Queinnec, Edition Terre Vivante. 244 p.  
\_ « La cuisine saine des quatre saisons – les meilleurs recettes de 230 jardiniers biologiques » / ouvrage collectif, Edition Terre Vivante. 348 p.  
\_ « La nouvelle assiette, les céréales au menu » / C. Aubert, Edition Terre Vivante. 224 p.  
\_ « Fabuleuses légumineuses – 140 recettes traditionnelles » / Claude Aubert. Edition : Terre Vivante. 160 p.  
\_ « La santé vient en mangeant » / I.N.P.E.S (Institut National de Pédagogie et d'Education à la Santé).  
\_ « Le bon à manger : guide de l'aliment vivant » / Elyaé Garel, Pierre-Jean Garrel. – Edition : Sang de la terre, 2003. 152 p.  
\_ « OGM : le vrai et le faux » / Louis-Marie Houdebine. – Edition : le Pommier, 2003. 236 p.  
\_ « Peut-on encore manger sans peur ? » / Pierre Feillet. Edition : le Pommier, 2003. 61 p.

### Livres pour les jeunes :

\_ « La santé vient en mangeant » réalisé par l'INEPS (Institut National de la Pédagogie et de l'Education à la Santé), disponible.  
\_ « L'agriculture biologique » de Catherine De Silguy, collection Que sais-je ?  
\_ « Le goût et l'odorat », Edition Albin Michel.  
\_ « Poèmes à dire et à manger » de Brami E. et Houdart E., Edition Seuil.

La restauration collective bio en pratique :

\_ « Pourquoi introduire la bio en restauration collective », 15 p. FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique), disponible auprès de votre association départementale de producteurs bio.

\_ Guide pratique – l'achat et la fourniture de produits bio en restauration collective, FNAB, août 2005, 45 p.

Expositions :

\_ Graine Centre : Réseaux des éducateurs à l'environnement et au développement durable Domaine de Villemorant

Ecoparc

41210 Neung sur Beuvron

Tel : 02 54 94 62 80

Vidéo :

\_ « Nos enfants nous accuseront » de Jean Paul Jaud

\_ « Le monde selon monsanto » de Marie Monique Robin

« We Feed the World - le marché de la faim » de Erwin Wagenhofer

\_ « Du champ au bol » de l'Agence bio

\_ « Bio attitude sans béatitude » de Olivier Sarrazin

\_ « L'assiette de tous les dangers » (la filière viande : qualité, traçabilité), distribuée par l'A.D.A.V, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tel :01-43-49-10-02.

\_ « L'Ile aux fleurs », distribuée par l'ADAV, 41 rue Envierges 75020 Paris, Tel :01-43-49-10-02.

\_ « Pesticides...non merci, dangers et alternatives », durée 45 mn + les bonus (interviews).

\_ « Paroles d'agriculteurs biologiques » / réal. Philippe Dodet. – Educagri Editions, 2002. -27mn.

Les outils de communication et de sensibilisation :

Campagne de communication de :

\_ Agence bio (affiche/ dépliants)

\_ UE : [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home\\_fr](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr)

Réglementation :

\_ Le 1er janvier 2009, le règlement (CE) n°834/2007 a remplacé le règlement (CEE) n°2092/91 modifié. Ce nouveau règlement est complété par le règlement (CE) n°967/2008 reportant au 1er juillet 2010 la date d'application relative aux nouvelles indications obligatoires pour les produits biologiques.

\_ Le règlement (CE) n°889/2008 en définit les principales modalités d'application. D'autres règlements d'application sont susceptibles de venir le compléter.