



EDUCATION A L'ALIMENTATION

Rapport d'étonnement sur le programme pilote conduit dans une classe de CE2 de l'école Sainte Croix-Saint Euverte à Orléans sur l'année scolaire 2024/2025

Préambule :

Cette analyse n'a pas fait l'objet ni d'une étude qualitative, ni d'une étude quantitative. Elle se fonde uniquement sur des rapports d'expériences des principaux acteurs engagés dans le projet. Une analyse beaucoup plus poussée sera conduite sur le projet qui porte sur 28 classes de la grande section de maternelle à la terminale sur l'année scolaire 2024- 2025.

Pour rappel, la classe de CE2 a participé aux ateliers suivants sur l'année scolaire 2023-2024 :

	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin
Cours de cuisine 1h par groupe de 10*	x	x	x	x	x	x	x	
Atelier plantation/récolte 1h par groupes de 10	x				x		x	
Table de découverte (pause méridienne)*	x	x	x	x	x	x	x	
Petit déjeuner partagé*	x		x		x			
Goûter partagé	x				x			
Visioconférence avec un chef						x		
Echanges avec un agriculteur 1h/par mois*	x	x	x	x	x	x	x	
Visite du restaurant du Chef						x		
Visite de lycée hôtelier					x			
Visite de lycée agricole						x		
Visite de la ferme de l'agriculteur							x	
Grande fête de réinvestissement								x



Les ateliers cuisine :



Ces ateliers ont été dispensés par le Chef Nicolas Rota, appartenant à l'association « Les enfants cuisinent ». Ils se sont déroulés au réfectoire de l'école sur une durée de 2h00. Deux pères d'élèves étaient présents à chaque atelier. L'accès au réfectoire a été rendu possible par le prestataire de restauration collective, qui a organisé le nettoyage des lieux en conséquence. Il nous a laissé accès au four et à la plonge durant les ateliers. C'est le Chef qui a apporté le gros matériel : plaque vitrocéramique, blender...

Open Agrifood Initiatives a acheté les denrées nécessaires aux recettes.

Après chaque atelier, les élèves goûtent systématiquement leur réalisation. Ils repartent à la maison avec un petit échantillon de leur production à faire déguster à leurs parents et la recette du jour.

Témoignage du Chef Rota



Une classe très agréable, attentive et très impliquée. Les tâches simples et complexes ont pu être réalisées facilement grâce au soutien de l'enseignant, des parents et de l'Equipe Open Agrifood qui m'ont accompagné tout au long des ateliers cuisine. Le cours de cuisine est généralement divisé en 2 ateliers, permettant pour chacun d'eux de réaliser une recette. Il est nécessaire de bien observer la classe lors du premier atelier afin de bien définir le point de baisse de vigilance ; pour organiser une pause de quelques minutes. Les règles de sécurité ainsi que les règles d'hygiène sont comprises et mises en pratique pendant l'atelier. Si cette expérience est enrichissante pour les élèves, elle l'a été également pour moi.

Points positifs :

- Les élèves adorent cet atelier et sont très proactifs.
- Le savoir-faire pédagogique du Chef, qui fait de ce moment un vrai plaisir dans la détente, est primordial.
- Les élèves et leurs parents, ont pris conscience que cuisiner permet d'avoir accès à une nourriture peu coûteuse, en particulier lors de la réalisation de la galette des rois.



- Ils goûtent beaucoup plus volontiers certains légumes lorsqu'ils les ont cuisinés : le poireau, l'endive...
- Beaucoup d'élèves disent avoir refait certaines recettes avec les parents à la maison.
- A l'occasion d'une réunion entre le prestataire de la restauration collective et les élèves, les élèves de cette classe ont été les seuls à indiquer vouloir manger plus de fruits et légumes à la cantine

Points de vigilance :

- Veiller plus systématiquement aux allergies.
- Faire des groupes de 15 élèves maximum s'ils sont turbulents.
- Bien se coordonner avec la restauration collective pour l'utilisation des lieux.
- Essayer d'impliquer encore davantage les parents.

Témoignage de **Yannick, parent d'élève** ayant assisté aux ateliers cuisine



C'est une chance pour un parent de pouvoir apporter une aide aux élèves de CE2 qui suivent les ateliers cuisine du projet. Ces derniers, au fil des séances, ont pu appréhender divers domaines, de l'hygiène au plaisir de faire plaisir, car c'est bien de cela dont il s'agit. De plus, force est de constater que les enfants ont pu développer, au fil des séances, une belle capacité à travailler ensemble pour réussir une recette. Je compare ce que j'ai vu au sens du collectif développé dans une équipe de rugby. Enfin, j'ai pu apprécier l'engagement et la passion de la partie « encadrement des séances » : le chef (incontournable), Madame la directrice et les personnels de l'Open Agrifood, l'enseignant, et les parents qui, comme moi, ont pu apporter leur aide. L'éducation à l'alimentation me paraît essentielle dès le plus jeune âge. Bravo aux élèves de Richard Cadeau !!



Les ateliers plantation :

Ces ateliers ont été dispensés par Maryse Orange et Emilie Mirabel, enseignantes au Campus horticole La Mouillère à Orléans.

Trois temps successifs ont été organisés :

Atelier n°1 en septembre : préparation de la terre sur les espaces dévolus + plantation de graines de mâche et de radis, qui ont été récoltés en mars.

Atelier n°2 fin mars (théorique) : sur l'éducation horticole et les saisonnalités des plantations des fruits, légumes, légumineuses et féculents.

Atelier n°3 : plantation de semis de salade, de fraisier, de plantes aromatiques (menthe, thym, sauge etc...) qui seront récoltés avant la fin de l'année scolaire.

Après la récolte de la mâche, les enfants en ont rapporté chez eux afin de la cuisiner et ont rapporté à leur enseignant les différentes préparations réalisées à partir de celle-ci : la mâche a été mangée avec de la pizza faite maison, en salade verte, en salade composée.

L'Open Agrifood Initiatives a fourni les gants, le petit matériel de jardinage, les semences et les plants des fruits et des légumes plantés. Le Campus La mouillère a également fourni certaines semences ainsi que des supports pédagogiques pour l'atelier théorique.





Témoignage de **Madame Orange (ou Mirabel)**, enseignante au Lycée La Mouillère

Les différentes rencontres ont été l'occasion de sensibiliser et de faire prendre conscience à ce jeune public, de la diversité des métiers, des cultures et des tâches en productions horticoles. Cela a permis également de les initier au monde végétal, de leur faire découvrir le cycle de vie d'une plante ainsi que la biodiversité environnante. Les enfants (encadrés par des apprenants de productions horticoles) ont été amenés à réaliser des plantations de légumes en fonction de la saisonnalité. Ils ont ainsi pu poser toutes sortes de questions pertinentes sur ces activités.

Ces différentes rencontres ont été très constructives tant dans l'échange que dans l'investissement de chacun(e) sur le terrain. Ce projet était captivant pour tous ! Cette découverte des productions horticoles, permettra qui sait, peut-être à l'éveil d'une vocation...

Points positifs :

- Les élèves adorent toucher, retourner et travailler la terre et voir l'évolution des pousses des fruits et des légumes.
- Le savoir-faire pédagogique des enseignantes du campus a permis de transmettre leur passion de la terre et des plantes aux élèves. On a pu observer à quel point les élèves sont en demande de reconnexion au vivant et à l'agriculture.
- Les élèves ont pris conscience du pas de temps de l'agriculture et du temps long nécessaire pour faire pousser fruits et légumes.

Points de vigilance :

- Veiller à ce que chaque élève ait un matériel chacun et puisse participer pleinement à l'activité.
- Faire des petits groupes afin que chaque élève puisse planter quelque chose.
- Bien se coordonner avec l'école pour disposer des espaces potagers.



Visite du lycée agricole :

La classe de CE2 été accueillie au Lycée horticole la mouillère, à Orléans : les élèves ont visité le campus, les salles de classe et les espaces extérieurs et ont pris conscience que les études horticoles, de paysagisme ne se déroulent pas qu'en classe et que cette école a sa propre façon de travailler. Ils ont ensuite, par petits groupes, visité les différentes serres, guidés par 2 élèves du lycée, qui leur ont expliqué plusieurs notions sur les végétaux et leur ont fait réaliser des petits exercices de reconnaissance des plantes aromatiques (menthe, thym, ciboulette, romarin, basilic, sauge, laurier).



Les élèves de CE2 avaient préparé des questions à l'attention des élèves du lycée :

- Quels métiers pensez-vous faire plus tard ?
- Pourquoi ce sont des métiers qui vous intéressent ?
- Est-ce que c'est difficile ?
- Que préférez-vous dans ce métier ?
- Travaillez-vous toujours dehors ?
- Est-ce que vous apprenez à tout cultiver ?
- Que faites-vous des plantations ?
- Avez-vous des clients ?
- Combien de temps durent vos études ?
- Est-ce que vous devez apprendre beaucoup de choses ?

Points positifs :

- Les élèves ont été très intéressés par la découverte de ce lycée inhabituel
- Ils ont apprécié la variété des cours qui y sont donnés
- Ils ont beaucoup aimé la séquence où ce sont les élèves qui les pilotaient

Points de vigilance :

- Bien prévoir du temps pour parler de l'attractivité des métiers



Les tables de découverte :

Ces ateliers ont été dispensés par les membres de l'Open Agrifood Initiatives et M. Cadeau, le professeur des écoles de la classe. Les tables de découvertes ont lieu dans le hall de l'école à un endroit stratégique de sortie de salles de classe et de passage pour aller en récréation. Elles ont lieu sur les temps de pause méridienne de 11h45 à 12h30 le mardi, jeudi et vendredi d'une même semaine. Chaque semaine a pour thématique, un fruit, un légume, une légumineuse, un féculent ou une céréale. L'idéal est que ce produit soit servi cette même semaine à la cantine, si possible sous diverses recettes : carotte vichy, carottes râpées, purée de carotte par exemple pour la semaine de Lolotte la carotte.



Une table de découverte, sur laquelle les élèves font une petite animation, est installée sur une table fournie par l'école et deux kakémonos, fournis par l'Open Agrifood sont déployés de part et d'autre de la table. Ces kakémonos communiquent des informations sur la production et la récolte du produit et, le second, sur le prix et la provenance du même produit. L'Open Agrifood Initiatives fournit le matériel de l'animation et les denrées. La table de découverte s'articule en deux temps par groupe de 5 élèves :

- Un premier temps d'échange avec les élèves sur leur connaissance du produit grâce à leur expérience personnelle et la lecture des kakémonos. Des questions leur sont posées sur leurs goûts alimentaires liés au produit dont on parle, la façon de le manger puis sur la culture de ce produit, sa transformation etc...
- Un second temps d'animation qui diffère selon le produit :



Camille la lentille, Lolotte la carotte et Momo le Poireau : l'animation consiste en leur faire planter une graine dans un petit pot. Ils les rapportent ces semis chez eux ou les laissent à l'école avec pour consigne de les arroser tous les 2 jours jusqu'à un certain stade de pousse pour les planter en terre.

Dédé le blé : l'animation consiste à faire goûter différents pains pour différencier pain complet et pain normal, pain de maïs et pain à partir du blé.

Gervaise la fraise, Henriette la reinette et Victoire la Poire : l'animation consiste à découper et/ou éplucher et goûter un morceau de fruit puis à goûter une cuillère de compote ou de confiture de ce même fruit pour donner les différences de texture et de goût entre le fruit cuit et le fruit cru.



Témoignage d'Amélie, Open Agrifood



Les tables de découvertes sont très attendues par les élèves, et pas seulement ceux de la classe de Monsieur cadeau mais bien tous les élèves de l'école. Chaque élève a soif d'apprentissage que ce soit pour planter, couper, goûter ou éplucher un aliment. Ils prennent le temps de lire les kakémonos à travers les questions qu'on leur pose. Puis prennent plaisir à réaliser l'animation.

Ces kakémonos restent à disposition tout au long de la semaine de découverte de l'aliment en question, ils ont accès à toutes les informations données.

Témoignage Madame Lamy, directrice de l'école



Le projet proposé par l'Open Agrifood en tout début d'année m'a tout de suite convaincu ; il me semblait important que notre école soit partie prenante d'une telle démarche. Je ne peux que remercier Monsieur Cadeau d'avoir permis à nos élèves d'en être les premiers bénéficiaires !

Ce programme est extrêmement complet et tient compte de tous les champs d'actions de l'alimentation. Au-delà du vif succès remporté auprès des élèves de la classe, les activités proposées ont aussi attiré les autres élèves de l'école : les tables de découverte sont dorénavant fort attendues par la plupart de nos ½ pensionnaires, d'autres auraient également apprécié participer aux ateliers de jardinage.

L'enthousiasme des élèves de la classe reste intact. Ils ont plaisir après chaque activité à partager ce qu'ils ont retenu, sont fiers de goûter à des produits qu'ils ne connaissaient pas, et demandent même davantage de légumes dans les menus du restaurant scolaire !!

Points positifs :

- Les élèves adorent cette animation et font souvent la queue pour la réaliser.
- D'autres classes de l'école profitent de ces animations ce qui permet de tester leurs connaissances et d'attirer leur curiosité sur ces connaissances de produits.
- Les autres enseignants et membres de l'établissement sont tout aussi curieux et aiment ces ateliers. Ils restent souvent quelques instants à proximité de la table de découverte pour voir la réaction des élèves.
- Les élèves apprennent à faire la différence entre les aliments crus et cuits qu'ils goûtent et comprennent où ils sont produits.

Points de vigilance :

- Varier les animations pour maintenir l'intérêt des élèves.
- Cadrer avec l'enseignant « le devenir » des semis : faire un « mini-potager » en classe.
- Être appuyé d'un corps de l'établissement pour faire la « file d'attente » et gérer le flux d'élèves.



Le petit déjeuner et les goûters :

Ces ateliers ont été dispensés par Barbara Wallet, Diététicienne nutritionniste. Ces ateliers ont eu lieu en classe sur une durée d'une heure.



Témoignage de Barbara Wallet, diététicienne

La classe est très agréable et attentive. Un grand merci à l'enseignant pour son aide. Les élèves avaient des bases intéressantes dès le premier atelier donc il a été possible d'approfondir.

Je retiens qu'il faut limiter l'atelier ou le diviser en 2 temps pour améliorer les interactions, envisager un temps avec les parents pour les questions particulières (allergies, intolérance...), garder le petit déjeuner et le goûter partagés en fin d'atelier. Cette expérience a été très enrichissante et gaie pour moi.

3 ateliers ont eu lieu durant l'année :

- **Atelier N°1 – Qu'est-ce qu'un bon goûter** : les élèves ont pu donner les aliments et quantités pris au goûter. Barbara leur a expliqué la pyramide des aliments à l'aide d'emballages de produits alimentaires, les bonnes portions à manger lors du goûter et la bonne heure de cette prise alimentaire.
- **Atelier N°2 – Le goûter partagé** : les élèves ont pu partager un goûter équilibré et aux bonnes portions suivant les recommandations de Barbara Wallet au précédent atelier avec un rappel des connaissances sur la pyramide alimentaire et l'apprentissage de la lecture d'une étiquette.
 - **Atelier N°3 – Qu'est-ce qu'un bon petit déjeuner** : les élèves ont été sensibilisés à l'importance de cette prise alimentaire et son impact sur les capacités d'apprentissage et de concentration au cours de la matinée. Ils ont appris le bon équilibre d'un petit déjeuner, les différentes formes et composition d'un petit déjeuner plutôt sucré ou salé selon les goûts de chacun. Un rappel des portions a été réalisé et les élèves ont pu retranscrire leurs connaissances de la pyramide alimentaire grâce à un jeu réalisé collectivement, commenté et agrémenté par Barbara.





Points positifs :

- Les élèves aiment parler de leur prise alimentaire à la maison et connaître les différences avec leur camarade. A plusieurs reprises, certains élèves ont voulu essayer les habitudes alimentaires des autres élèves chez eux pour changer leur manière de manger.
- Les différents ateliers proposés à plusieurs moments de l'année et la complémentarité des connaissances permettent aux élèves d'obtenir des acquis sur ces temps de petit déjeuner et de goûter et de faire le lien avec les autres temps de repas (pyramide alimentaire et portions).

Points de vigilance :

- Veiller à ce que les ateliers ne soient pas trop longs et le vocabulaire adapté à leur âge.
- Rendre les ateliers ludiques et dynamiques pour éviter les pertes d'attention.

Les échanges avec une agricultrice :

Ces ateliers ont été dispensés par Estelle Guérin, agricultrice à Godonville.



Témoignage d'Estelle



C'est ma première expérience et je l'ai trouvée très enrichissante. Les élèves très curieux, accompagnés par leur professeur ont été très réceptifs.

J'ai retenu leur attention par du vocabulaire adapté, du visuel et du touché. Animée par ses moments de partage, je ne peux qu'encourager cette démarche !



Plusieurs échanges ont été organisés durant toute l'année :

Atelier n°1 : présentation de la ferme, des végétaux cultivés, des différentes étapes de production et de culture.

Illustration : photo de la ferme et des parcelles



Atelier n°2 : présentation du matériel nécessaire aux cultures, description des nuisibles selon les végétaux cultivés, présentation de la progression de culture des végétaux

Illustration : végétaux mangés par les nuisibles.



Atelier n°3 : présentation des nutriments et engrais nécessaire au bon développement des végétaux (azote) et présentation des CIPANS.

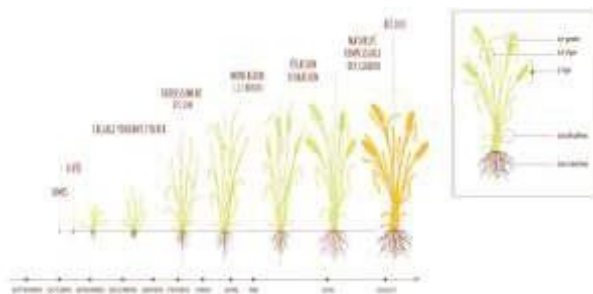


Illustration : présentation de pots d'engrais.



Atelier N°4 : présentation des différents stades de pousse des cultures, présentation du semoir (photo et jouet).

Illustration : Pots de semis de blés, branche de colza pour montrer le stade d'avancement de cette plante.



Atelier N°5 : explication de « jalonner » un champ, présentation des engins agricoles pour désherber, explications des nuisibles du colza et autres végétaux.

Illustration : Présentation d'une autre branche (beaucoup plus grande) de colza, pour montrer les feuilles mangées par les nuisibles du colza. Semi de pois. Branches de blé, coupées en deux pour montrer un épi de blé qui n'est pas encore sorti de la branche.



Atelier N° 6 : Présentation des maladies sur les végétaux, explication de la différence de séparation des semi de colza et de maïs afin qu'ils poussent correctement.

Illustration : De nouveau branche de blé coupé en deux où l'on voit mieux l'épi qui a poussé, d'autres semis de maïs et différents stades de pousse de blés.





Points positifs :

- Les élèves ont été captivés à chaque atelier par les explications et connaissances transmises avec passion de la part d'Estelle Guérin.
- Un parallèle entre le développement de l'être humain et celui des plantes a permis de bien se faire comprendre par les élèves.
- L'apport graines et de plantes aux différents stades a rendu les interventions très concrètes.
- Les termes utilisés ont été adaptés à l'âge des élèves.
- Le matériel et les jouets apportés à chaque séance ainsi que les PPT préparés par l'agricultrice ont suscité l'intérêt et des élèves, dont les acquis ont pu être mesurés d'une séance sur l'autre.

Points de vigilance :

- Déléguer le passage des plantes en classe aux élèves pour que l'agriculteur explique en une fois à toute la classe ce qu'ils ont sous les yeux. Les élèves peuvent ainsi montrer à tour de rôle à leurs autres camarades ce qu'ils doivent regarder sur la plante.
- Présenter des films et/ou photos des agriculteurs en train de travailler pour montrer plus concrètement le métier d'agriculteur aux enfants (avant la visite de fin d'année à la ferme de l'agriculteur)

L'échange avec un chef :

Cet atelier a été dispensé par Marie GRICOURT, cheffe du restaurant Le Gric à Orléans.

La Cheffe est venue dans la classe pour échanger avec les élèves : après s'être présentée, elle a décrit son restaurant et ce qu'elle y fait. Ensuite, elle a répondu aux questions des élèves sur son parcours, ses expériences, ses motivations, etc. L'échange a duré environ 45 minutes.



Points positifs :

- Les élèves avaient beaucoup de questions à poser sur le parcours de Marie GRICOURT, on voyait qu'ils avaient effectué leurs recherches avant la rencontre.
- La cheffe a pu faire passer des messages importants à travers cet échange, et notamment celui de l'importance du partage et de la volonté de faire plaisir à travers son métier. Elle a également insisté sur le fait qu'une bonne alimentation



- se base sur le choix de bons produits, bien sélectionnés localement. Elle a expliqué aux élèves que bien manger, c'est aussi à la maison et que manger au restaurant reste un privilège qui s'apprécie.
- Les enfants ont eu l'occasion de tester leur connaissance en produits locaux (région/pays) à travers un petit quiz improvisé par la cheffe.
- Les termes étaient adaptés à l'âge des élèves.
- La cheffe a invité les élèves à s'intéresser aux métiers de l'artisanat culinaire en leur expliquant son parcours et en faisant les éloges du métier de cuisinier. Elle a également rappelé l'importance de cultiver le lien entre son restaurant et les agriculteurs auprès de qui elle se fournit.
- L'échange a permis à la cheffe d'anticiper la visite de son restaurant en prévoyant une activité adaptée.

Points de vigilance :

- Être vigilant sur l'inclusion dans l'échange : parfois les élèves n'ont jamais été au restaurant et ont du mal à s'identifier.
- Prévoir un support pour illustrer la saisonnalité des produits et que les élèves puissent mieux visualiser certains d'entre eux (exemple de l'asperge que beaucoup d'élèves ne connaissaient pas).

La visite d'un restaurant :

Dans la semaine suivant l'échange avec Marie GRICOURT, les élèves ont visité son restaurant, le GRIC, situé en centre-ville d'Orléans.

La cheffe avait aménagé son restaurant en salle de classe improvisée en poussant les tables et en réunissant une trentaine de chaises les unes à côté des autres sur plusieurs rangs. Elle leur a présenté son équipe, deux cuisinières et deux serveurs. Après avoir fait goûter une fleur d'ail des ours aux élèves, la cheffe leur a proposé un atelier autour des différentes saveurs (salé, sucré, amer, acide) en leur faisant goûter des préparations autour de ces saveurs. Ils devaient deviner les saveurs ainsi que les ingrédients utilisés.



Cette activité a été suivie d'une remise de toque par Nicolas Rota.



Pour finir, les élèves ont pu rapidement visiter les cuisines du restaurant avant de conclure la visite.

Points positifs :

- Les élèves ont pu voir un restaurant dans son entièreté : salle, cuisine, réserve.
- En leur proposant un produit brut, la fleur d'ail des ours, la cheffe a pu démontrer un lien direct entre la terre et ce qu'il y a dans nos assiettes.
- Les enfants ont eu l'occasion de tester les quatre principales saveurs en apprenant que certaines d'entre-elles peuvent se marier avec des ingrédients auxquels on ne les aurait naturellement pas associés (ex : les raisins secs avec du vinaigre adouci l'acidité).

Points de vigilance :

- Veiller plus attentivement aux allergies.
- Veiller à bien établir les règles de la visite du restaurant avant la visite : faire attention au mobilier, ne pas toucher aux ustensiles et autres matériels de cuisine pendant la visite, etc.

La visite d'un lycée hôtelier

Le jeudi 15 mai 2024, la classe s'est rendue à la Maison Familiale Rurale (MFR) de Ascoux, près de Pithiviers. Les élèves de la MFR se sont organisés pour faire visiter les locaux par groupe de 5/6 élèves chacun. A travers un circuit imaginé par les élèves de la MFR, les CE2 ont donc pu visiter une salle de classe vide, une salle de classe dans laquelle des élèves apprenaient à rédiger un rapport de stage, l'internat, la cantine, le gymnase et les terrains de sport extérieurs, la cour et la salle de travaux pratiques. A cette occasion, ils ont pu poser leurs questions concernant les motivations des élèves de la MFR, leurs projets professionnels, la difficulté de l'enseignement, l'organisation entre les cours, les retours à la maison le week-end, les stages, etc. Ils ont également pu profiter de la salle de travaux pratiques en s'essayant au rôle de caissier ou d'auxiliaire de puériculture. En effet, la MFR de Ascoux propose différents cursus, à savoir la vente, le service à la personne, le CAP cuisine et les métiers de la petite enfance.

Après la visite, un goûter préparé par la classe de CAP cuisine a été servi dans la cour.

Points positifs :

- Les élèves ont découvert un nouveau panel de métiers et un établissement scolaire différent du leur.
- Ils ont pu échanger avec des élèves plus âgés qu'eux et leur poser des questions sur leur choix d'étude et leur orientation professionnelle future.

Points de vigilance :

- Veiller à bien établir les règles de la visite avant l'accueil dans l'établissement : calme requis dans les couloirs (une classe était en examen le jour de la visite et certains enfants ont dû être rappelés à l'ordre en termes de bruit)



La visite de la ferme de l'agricultrice Estelle Guérin

Le mardi 18 juin 2024, la classe s'est rendue à la ferme de Madame Guérin, agricultrice à Godonville. Estelle, son conjoint et des aidants de la ferme se sont organisés pour faire visiter les locaux en 3 groupes de 6 élèves chacun. Un premier groupe a fait des tours de tracteur puis parlé avec un apiculteur et puis goûté du miel. Un deuxième groupe était avec Estelle pour parler de l'évolution des plantes et des différences entre les espèces végétales produites par Estelle. Le troisième groupe était dirigé par Pascal, qui leur a présenté les différentes machines de la ferme dont le semoir, les enrouleurs et la moissonneuse batteuse. Les groupes ont participé aux 3 ateliers successifs.

Points positifs :

- Les élèves ont découvert une ferme produisant essentiellement du végétal.
- Ils ont découvert des rudiments d'apiculture
- Ils ont pu échanger avec des agriculteurs et découvrir beaucoup de tâches du quotidien des agriculteurs.

Points de vigilance :

- Arriver plus tôt à la ferme pour faire un premier atelier, puis prévoir le temps de repas et continuer l'après-midi avec 2 ateliers par groupe.



Conclusion

Ce programme est un véritable succès. Les élèves ont beaucoup apprécié et le l'enseignant également. Il s'est tout de suite inscrit pour le programme de l'année prochaine.

Le niveau du CE2 semble bien adapté pour déployer l'ensemble des ateliers.

Tous les intervenants ont pris leur mission très au sérieux et ont proposé des interventions de qualité, qui ont vraiment plu aux élèves.

La restauration collective a bien joué le jeu et facilité l'accès au réfectoire pour les cours de cuisine.

Les sorties de fin d'année ont permis aux élèves d'avoir une vision terrain très positive, venant compléter les ateliers durant l'année scolaire.



Témoignage de **Richard Cadeau, professeur de la classe**

Après les premières séances bénéficiant de l'avantage de la nouveauté auprès des élèves, l'ensemble de actions ont rencontré un franc succès auprès des élèves. Cela s'est ressenti par une réelle motivation avant chaque activité et une facilité pour moi d'utiliser ces moments comme tremplin pour d'autres activités en classe (lectures, sujets inspirés en mathématiques, actualités...).

En dehors des activités plus exceptionnelles (sorties), les activités régulières qui ont le plus marqué les élèves sont les activités de cuisine, de plantation et les interventions de l'agricultrice. Les échanges avec la nutritionniste sont moins cités par les élèves, même s'ils ont été appréciés. De même de mon point de vue, il est possible, avec peut-être un support pour faciliter la préparation, de relayer moi-même les apports de celle-ci car ils rejoignent facilement le programme de sciences et cela allègerait le nombre d'activités et d'intervenants.



Les effets ne sont pas très facilement mesurables, chaque élève s'appropriant différemment les apports directs ou indirects des activités proposées. Cependant le rapport aux aliments a indubitablement évolué au vu des observations suivantes :

- Lors d'un sondage des classes de l'école concernant les menus de la cantine (qui concerne 90% des élèves de la classe), seule cette classe a demandé plus régulièrement des poireaux et des épinards.
- Lors de la lecture des menus de la semaine, des réactions nouvelles quant à la saisonnalité des aliments ont lieu.
- Des élèves rapportent parfois le récit oral d'activités « cuisine » faites à la maison sur la base d'ateliers « cuisine » et de recettes de l'école.

Par les tables de découvertes qui ont lieu le midi, des élèves d'autres classes m'interpellent car ils aimeraient pouvoir aller plus loin et participer aux mêmes activités que mes élèves.

Je suis pour ma part impressionné par l'évolution et l'implication des élèves dans le projet. Certains partaient avec des connaissances soit extrêmement faibles soit très erronées (cf questionnaire sur la pomme de terre du début d'année) et l'ensemble de la classe partage maintenant un socle de connaissance sur le sujet. Cette culture commune participe également à l'unité du groupe.