

## L'EXPRESSO

## Etudier les productions bio et locales en cours de SVT

De la ferme des 1000 vaches à l'huile de palme en passant par l'intolérance au gluten, les sujets d'actualité évoqués sont multiples. Au lycée Eugène Woillez de Montreuil sur Mer (62), les élèves apprennent à apprécier les productions biologiques et locales dans un contexte de développement durable. Sous la houlette de Julien Gossart, enseignant de SVT, une équipe pluridisciplinaire implique les lycéens dans une série d'ateliers et de sorties pédagogiques. « L'engouement des élèves et leur implication nous ont conduits à amplifier et à développer les projets ». Comment fabriquer une pâte à tartiner sans huile de palme ? Une ferme bio est-elle rentable ? Retrouvez les questions abordées en classe de 2nde.

## En quoi votre projet est axé sur la découverte des productions biologiques &amp; locales ? Quels en sont les objectifs ?



Notre projet est axé sur la découverte des produits BIO et locaux par la découverte d'une ferme « la halte d'Autrefois », une chèvrerie produisant et transformant directement son lait en fromage situé à 30 min du lycée et produisant du pain à partir de variétés anciennes de blé. Cela passe aussi par la distribution de fruits (pommes, poires) à la cantine provenant pour une partie de chez un agriculteur BIO et de jus de pommes aux petits déjeuners ou encore des ateliers de fabrication d'une pâte à tartiner sans huile de palme et de crêpes par un acteur bio local.

Nous animons aussi une opération "petit déjeuner" pour l'ensemble des élèves de seconde, avec sélection des produits par les élèves, mise en place et promotion par eux. Les produits distribués sont avant tout d'origine biologique et locale lorsque cela est possible.

Les objectifs sont de faire prendre conscience de l'impact d'une consommation locale de produits bio ayant une répercussion : sociale créant des liens entre les personnes, économique créant des emplois, environnementale en respectant les animaux, le rythme des cultures, le sol et surtout l'absence de produits chimiques (pesticides, insecticides, conservateurs). Ils ont été sensibilisés aux 3 pôles du développement durable. Il s'intègre ainsi totalement dans notre projet d'établissement où le développement durable y est inscrit, notamment par le label E3D que nous avons obtenu, il y a 3 ans.

## Quelles sont les sorties pédagogiques effectuées par les élèves ? Comment sont-elles exploitées ensuite ?

La sortie à la ferme « la halte d'autrefois » par 2 classes pilotes, a été effectuée à partir des questions que se posaient les élèves. Chaque élève se mettait à la place d'un journaliste et prenait en note la réponse à la question si elle était abordée ou il la posait. Ainsi, différents thèmes, ont été abordés : La ferme bio est-elle rentable ? Quels sont les critères à respecter pour avoir le label bio ? Combien de personnes permet-elle de faire vivre ? Comment limite-t-elle au maximum son impact sur l'environnement ? (panneaux photovoltaïques, station d'épuration naturelle avec roseaux pour le petit lait, cuisson du pain dans un feu de bois, récupération de l'eau de pluie pour nettoyer la chèvrerie). Comment se fait la culture bio des légumes dans le potager ? Et d'autres élèves étaient chargés de prendre des photos afin d'illustrer la sortie.

L'atelier pâte à tartiner « sans huile de palme » et crêpes pour 3 classes pilotes s'est déroulé après un travail par la classe pilote qui n'était pas allée à la ferme. Elle a travaillé sur les effets de l'huile de palme et si celle-ci est une culture durable ou non. Le travail a été fait en partenariat SVT et Histoire/ Géographie durant les séances d'AP : séance de recherche, élaboration des grands thèmes (impact sur la déforestation, sur la biodiversité, sur la migration des populations locales, l'exploitation des ouvriers, l'évolution des sols, le coût de l'huile de palme par rapport aux autres huiles, dans quoi retrouve t'on l'huile de palme et quels sont ses effets sur la santé). Cela a abouti à l'élaboration d'affiches pour chaque thème abordé et disposées dans un puits de lumière au sein du lycée.

## En direct du forum

Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...

- Il est dommage que le titre ne soit pas un peu plus long : Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment... ENSEMBLE ACE-Arithmécologie est surtout un dispositif coopératif. Professeurs des écoles, formateurs et chercheurs y travaillent ensemble...

Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...

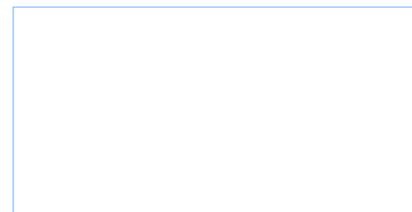
- Je travaille avec les chercheurs de l'équipe ACE depuis 5 ans, j'ai participé à l'écriture de la progression avec eux et d'autres professeurs. Ce que j'observe chez mes élèves c'est un rapport aux mathématiques différent : ils...

**Le Forum "L'expresso"**

## Partenaires

[www.onisep.fr](http://www.onisep.fr)

## Fil Twitter



## Nos annonces

## Quelles sont les productions réalisées par vos lycéens ? Comment sont-elles valorisées ?

Les élèves ont donc réalisé une page en anglais et en allemand avec leurs professeurs de langue afin de présenter la ferme de la halte d'autrefois sur le site internet pour les classes étrangères qui viennent régulièrement la visiter. La sélection de la meilleure page a été faite par la propriétaire de la ferme : Valérie Magniez.

Plusieurs autres productions sont effectuées : une étude d'un sondage et son exploitation avec leur professeur de mathématiques, le calcul du coût par personne de la réalisation de la pâte à tartiner et des crêpes afin de contrer l'une des remarques des élèves selon lesquels manger bio et local coûte plus cher ; l'élaboration des affiches : l'huile de palme est elle durable ? et une autre indiquant l'origine de l'ensemble des produits du petit déjeuner.

Sans oublier, la présentation et la mise en place du petit déjeuner à l'ensemble des 13 classes de secondes (généralistes, technologiques et professionnelles) par des élèves volontaires, le passage de la presse et un article dans le journal local et la création d'une rubrique développement durable reprenant les actions menées sur l'ENT.

## Plusieurs disciplines contribuent au projet : SVT, anglais, maths, histoire-géo. Dans quelles mesures les thèmes abordés rejoignent-ils ces disciplines ?

En anglais et allemand, les élèves réalisent la page internet de la ferme et ainsi travaillent sur le vocabulaire et les formules à utiliser. En mathématiques : exploitation du sondage et travail sur les probabilités, travail sur le calcul de l'IMC et calcul du coût de la recette pâte à tartiner et crêpe par personne avec des ingrédients bio.

En Géographie : travail sur l'impact de l'Homme sur la déforestation, la population locale se retrouvant sans terre, le développement des bidonvilles, les conditions de travail dans les palmeraies.

En SVT, nous comparons deux types d'agricultures : ferme des milles vaches et la ferme de la halte d'Autrefois permettant de travailler sur le thème « le sol un patrimoine durable » avec les répercussions pour chacune des exploitations, l'impact sur la biodiversité et comment la préserver. Cela permet aussi de parler de certaines causes de mutations de l'ADN avec les produits chimiques et pesticides. Nous avons visionné un extrait du reportage Cash investigation sur les pesticides et un extrait du DVD « nos enfants nous accuseront ». Enfin, un travail sur comment garder son corps en bonne santé avec un retour sur l'IMC et son indication et comment le faire évoluer (alimentation saine et équilibrée) a été réalisé.

## Comment s'effectue la concertation entre enseignants pour coordonner le projet ? Des écueils à éviter ?

La concertation se fait par 3 rencontres : une en fin d'année afin de faire voter par le conseil d'administration les visites prévues et de planifier les actions menées. Une autre rencontre a lieu en cours d'année afin de faire une mise au point sur le déroulement des différentes actions en cours et de préparer l'opération petit déjeuner qui demande une bonne organisation (information des classes, détermination des groupes aidant, et planning des classes passant). Puis une dernière réunion a lieu pour faire un bilan lorsque l'ensemble des actions sont faites. Le reste de la concertation se fait par l'ENT ou directement en se voyant dans la salle des professeurs.

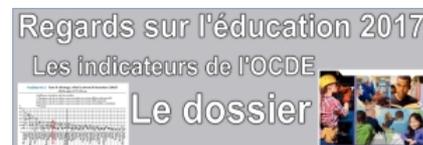
On ne pensait pas réaliser tout cela au début, mais l'engouement des élèves, leur implication nous a conduit à amplifier et à développer les projets. Et aussi le besoin d'avoir un « chef » de l'ensemble du dispositif et des porteurs de chaque projet afin d'éviter que plusieurs préparent la même chose et que d'autres choses soit oubliées.

## Vous évoquez aussi les intolérances (lactose, gluten) mais aussi les produits issus de l'huile de palme. En quoi est-ce important d'étudier ces sujets avec des lycéens ? Comment le faites-vous ?

Je suis moi-même touché par une intolérance (et non allergie) au gluten et à d'autres produits (soja, pistache). En début d'année, lors du remplissage de la fiche de renseignement, j'ai remarqué que plusieurs élèves étaient dans le même cas, et également nous sommes confrontés à une augmentation du nombre d'élèves en pré-obésité et par des élèves consommant de plus en plus, des matières grasses (viennoiseries, produits industriels, sucrerie etc.) Il est important de sensibiliser les futures générations à d'autres manières de consommer plus durable pour l'environnement, permettant de créer de l'emploi pérenne localement, et surtout de produire des aliments de meilleure qualité gustative et pour la santé.

## Quelles pistes avez-vous pour l'an prochain ?

En cours d'année, nous avons travaillé dans le thème cosmétique de MPS, sur la réalisation de produits cosmétiques bio (dentifrice, shampoing, bain de bouche, savon, crème pour le visage, démaquillant, parfum ...) à partir de produits simples.



Nous pensons diversifier les ateliers avec plusieurs pistes possible : pâte à tartiner / crêpes ; fabrication de dentifrice bio et fabrication de savon à froid.

A cela, viendra se rajouter l'opération « un fruit pour la récré », les classes pilotes avec la MDL et le CVL vont chapeauter la distribution de fruits bio gratuitement le matin selon l'engouement et la gestion, nous pensons ensuite nous diriger vers la transformation des fruits en compote, smoothie, et soupes. Les recettes seront élaborées et proposées par les élèves. La distribution s'effectuera à la cafétéria gratuitement.

Entretien par Julien Cabioch

Par fjarraud , le mardi 07 juin 2016.

#### Archives de l'expresso

[Voir le forum](#) | [Réagir sur le forum](#) | [Imprimer](#) | [Télécharger](#) |

#### Commentaires

*Vous devez être authentifié pour publier un commentaire.*

## Le palmarès des lycées du Café pédagogique 2017



## PISA 2015 - TIMSS

Les analyses



Décrochage :  
Les plans  
les analyses  
les actions



Big Data  
et éducation

Campus Européen d'été  
de l'Université de Poitiers



## Education prioritaire



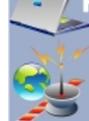
Lettre ouverte  
aux jeunes enseignants  
de la génération Facebook  
(et aux autres)



Par J.-M. Le Baut



Plan numérique :  
Analyses  
et état des lieux



NetJournées

educatec  
Educatec

Scolariser  
les moins de  
trois ans



2015 :  
les attentats.  
Comment en parler ?

JE SUIS  
CHARLIE

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

13 novembre



Evaluation : 2013-2015  
Décisions et débats



PISA :  
Les élèves et le numérique  
septembre 2015

Students, Computers  
and Learning  
MARKET CONNECTED



Mixité sociale à l'École :  
le colloque du Cnesco  
5-6 juin 2015

cnesco  
conseil national  
de l'évaluation  
du système scolaire

CONFÉRENCE  
DE COMPARAISON  
INTERNATIONALES  
PROGRAMME

**L'Ecole et la grande pauvreté**  Grande pauvreté et réussite scolaire  
La chute de la solidarité pour la réussite de tous

**Nouveaux programmes de l'école et du collège** 

**Réforme du collège** 

*Pour une Ecole de la Fraternité* 

**La chronique de Véronique Soulé** 

**Comment changer l'École ?** 

**Conférence de consensus sur le Redoublement**  **cnesc**  
conseil national de l'évaluation du système scolaire

**Notre dossier Réinventer l'École avec le numérique ?** 

**Notre dossier Maternelle : La consultation** 

**Le Café à domicile Je m'abonne** 

**Les Chroniques de Philippe Meirieu** 

 *Suivez l'actualité de l'éducation en temps réel...*

**Dossier : Le bien-être à l'école** 

The image shows a vertical stack of six promotional banners for 'le café pédagogique'.  
1. Top banner: A portrait of André Ouzoulias on the left. Text on the right: 'André Ouzoulias : Deux conditions de la « refondation » : réflexion collective sur les programmes et formation continue'.  
2. Second banner: A small portrait of a man on the left. Text: 'Soutenez le Café ! Votre adhésion à notre projet nous est indispensable !'.  
3. Third banner: A grid of 12 small portraits of various people. Text: 'Les interviews de G. Longhi'.  
4. Fourth banner: A small image of a laptop on the left. Text: 'Les chroniques numériques de Bruno Devauchelle'.  
5. Fifth banner: Icons of coffee cups on the left and right. Text: 'Retrouvez un ancien Expresso'.  
6. Bottom banner: The text 'le café pédagogique sur facebook' in white on a blue background.

[Qui sommes-nous ?](#) [Nous contacter](#) [Charte](#) [Soutenir le Café](#) [S'abonner](#) 

Copyright © 2018 Tous Droits Réservés