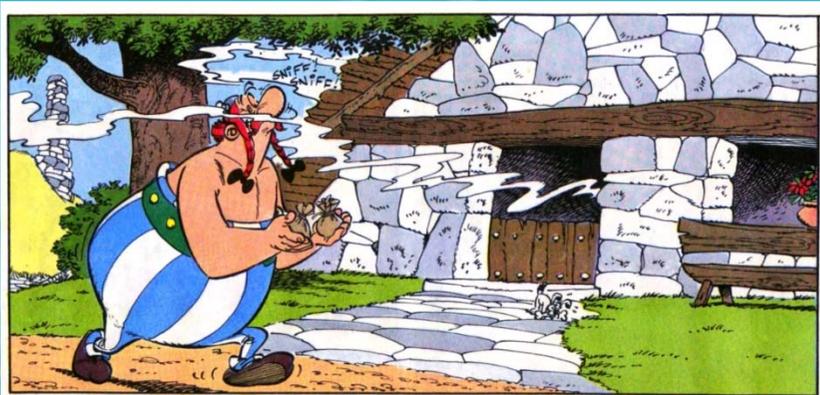




PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**

  
PRÉFET  
DE LA RÉGION  
BRETAGNE  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**TOUS ACTEURS DE NOTRE ASSIETTE!**



webinaire référent.e.s

Enseigner à Produire Autrement.

Erwan Bariou 9 Avril 21

# TRANSITION DES SYSTÈMES AGRI-ALIMENTAIRES

L'ENJEU DES APPRENTISSAGES  
ET DES SYNERGIES COLLECTIVES.

LA DÉMARCHE "Tous Acteurs de Notre Assiette!"

# UN CONTEXTE FAVORABLE AUX APPRENTISSAGES?

**DÉCRET D'APPLICATION DE LA LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION**



À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, les repas servis dans la **restauration collective publique** (écoles, hôpitaux...) devront compter :

- 50 % de produits de qualité et durables** dont au moins
- 20 % de produits issus de l'agriculture biologique** ou venant d'exploitations en conversion.

AGRICULTURE.GOUV.FR | alim'agri | ALIMENTATION.GOUV.FR



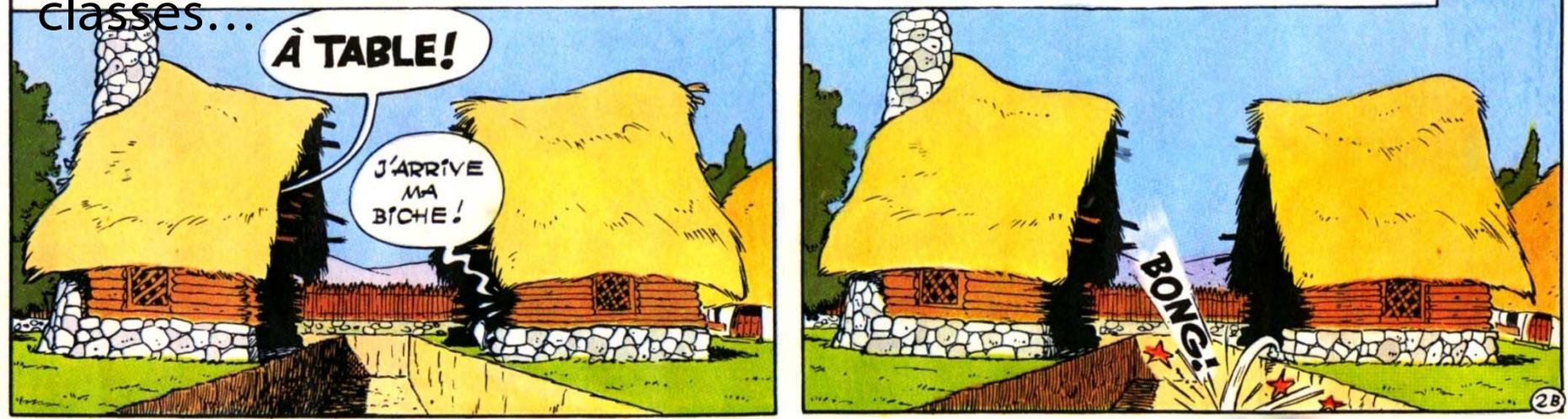
**ENSEIGNER À PRODUIRE AUTREMENT**

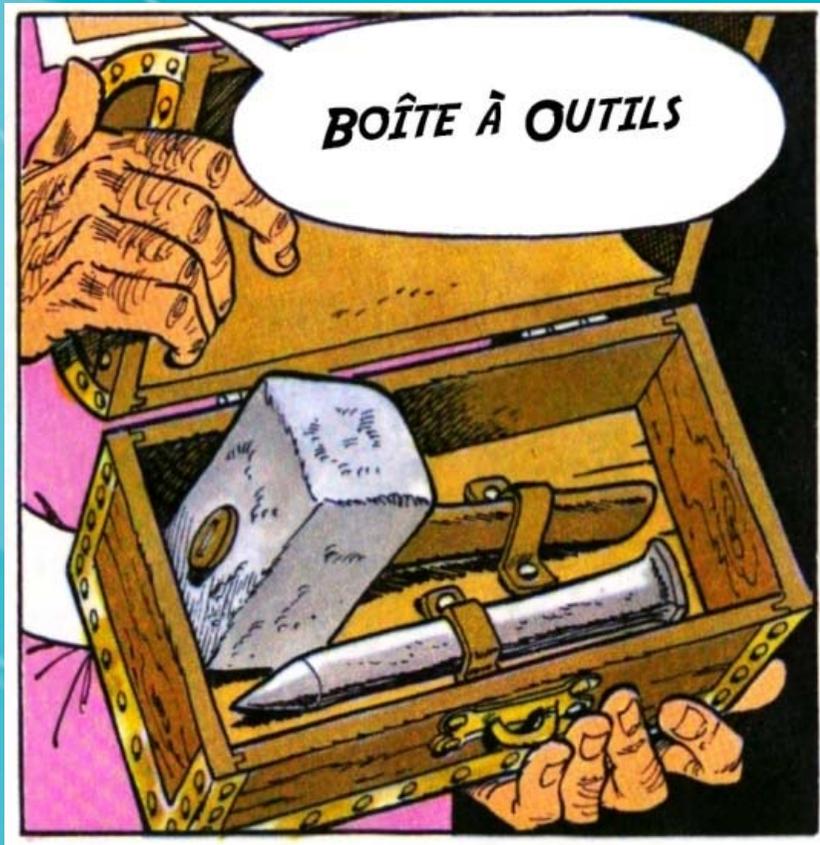
## Choses observées dans les lycées

- Difficulté à Penser - Agir transversal.
- Pas de formalisation - pas - peu d'écrits.
- Peu pas de TRACES [promouvoir, mutualiser?]
- Aucun fil conducteur « conscient ».
- Toujours Plus de projets ... plus de fatigue.
- Vision à court terme - partenariats ponctuels.
- SENSIBILISATION vs APPRENTISSAGES.



L'alimentation : des référentiels aux vécus dans les classes...





Travailler en collectif.  
Construire des objets pédagogiques.

# Les 7 piliers Du projet Alimentaire



## LES 7 PILIERS DU PADE

Pour mettre en oeuvre notre démarche Alimentaire Durable d'Établissement, nous actionnons les 7 piliers du Projet Alimentaire Durable.

### UN HORIZON COMMUN.

1

Quelles valeurs communes partageons nous sur l'enjeu alimentaire?

### DES OBJECTIFS EDUCATIFS ET D'APPRENTISSAGES.

2

Quel est l'objet éducatif et de formation de notre proposition?

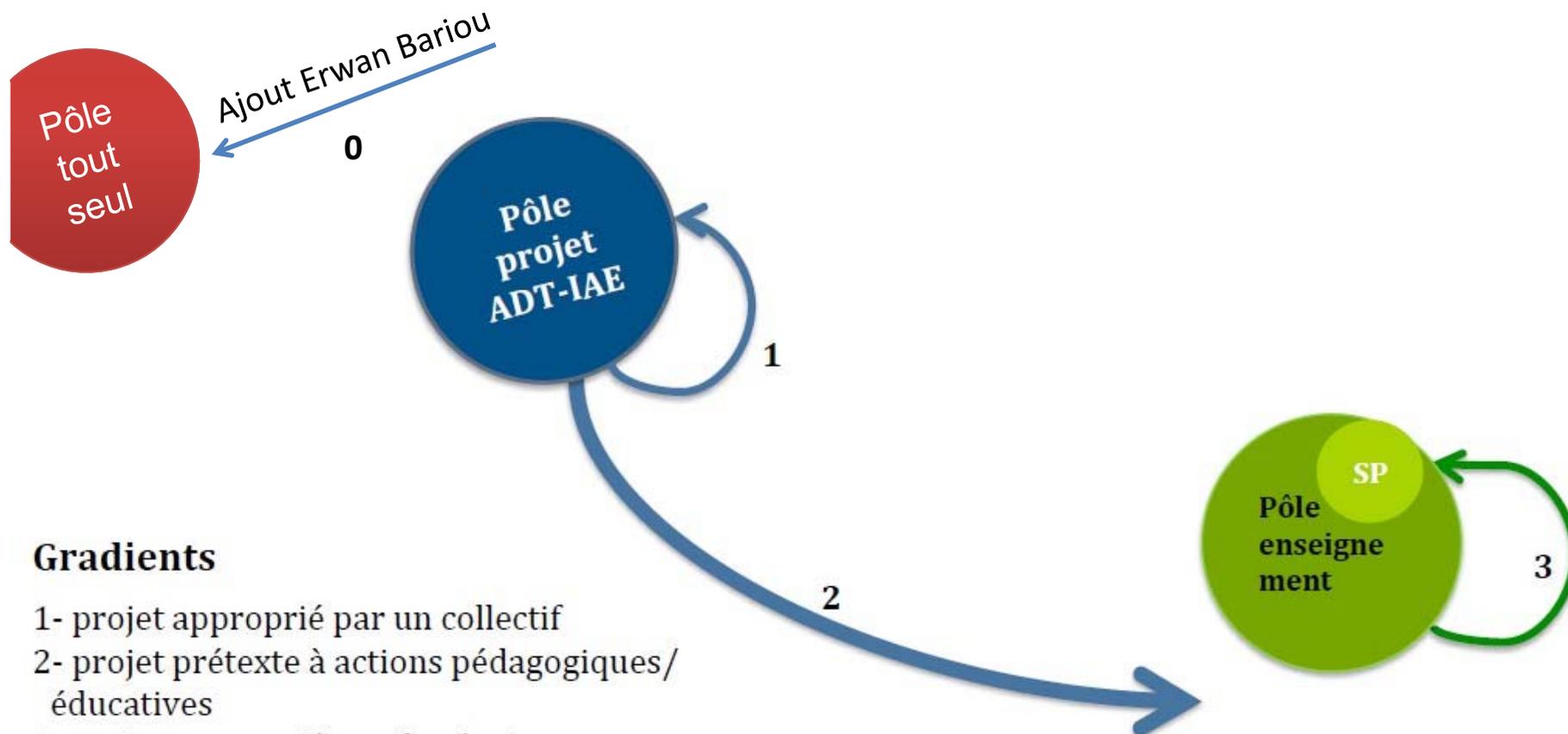
### LE RESTAURANT SCOLAIRE AU CENTRE DU "PROJET.

3

Le restaurant est au coeur de notre démarche et ses actions son valorisées, notamment sur le plan pédagogique. Des liens sont construits avec l'exploitation et les acteurs du territoire.

## Un outil d'analyse – 1<sup>er</sup> niveau d'utilisation

*Une circulation de savoirs entre deux pôles [Gaborieau, Peltier, 2016]*



### Gradients

- 1- projet approprié par un collectif
- 2- projet prétexte à actions pédagogiques/éducatives
- 3- projet approprié par des équipes enseignantes (visant savoirs clés, grilles de lecture)



Des dispositifs nationaux..

..Leviers pour les équipes.



Penser-Agir les transitions alimentaires!