

## La lettre du Projet Alimentaire Territorial du Massif du Sancy

### Retour sur le projet pédagogique GoûtOdébat 2023-2024

D'octobre 2023 à juillet 2024, les écoles de Besse (classe de CP-CE1) et de la Bourboule (classes des CM1 et des CM2), soit 69 élèves ont suivi un parcours pédagogique sur l'agriculture et l'alimentation durable. Ce parcours mis en œuvre par l'animatrice du PAT s'appuie sur la mallette pédagogique GoûtOdébat. Il a permis aux élèves de s'interroger sur leur alimentation à travers des temps d'activités en classe, des sorties scolaires sur des fermes et des ateliers pratiques à l'école ou à l'extérieur (10 séances par classes).

Le parcours a débuté par une première séance pour interroger les représentations des élèves en leur posant la question suivante : Comment imaginez-vous une ferme et un agriculteur ? Les enfants ont sorti leurs crayons de couleurs afin de dessiner leur plus belle ferme !

S'en est suivi deux séances questionnant la provenance des produits agricoles, qu'ils soient bruts ou transformés. La séance sur le ketchup, préparée à partir du film documentaire « *L'empire de l'or rouge* » de Jean-Baptiste Malet & Xavier Deleu, a beaucoup interpellé les élèves.



*Visite de la laiterie de Lanobre*

Afin de découvrir et questionner la transformation des produits agricoles à différentes échelles (fermière, artisanale, industrielle) les élèves de CM2 de la Bourboule ont pu visiter la laiterie de Lanobre « Les fromageries Occitanes » et rencontrer, en amont de cette visite, l'animateur de l'Interprofession du Saint Nectaire.

Les élèves de CM1 se sont, quant à eux, initiés à la fabrication artisanale de pain bio à la boulangerie l'Epi Curieux à La Bourboule. Ces deux temps ont permis d'interroger les circuits des matières premières agricoles et leurs modes de transformation.



*Atelier « fromagers en herbe » au GAEC of Thrones à St Diéry*

Enfin, les élèves de CP-CE1 de Besse, se sont familiarisés avec la transformation du lait en fromage au GAEC Of Thrones, à Saint-Diéry. Ils ont également visité l'étable et découvert différents aspects de l'élevage (alimentation, races des vaches...).



*Atelier fabrication de pain bio à La Boulangerie l'Epi Curieux*

Une séance en salle a ensuite abordé la question de l'univers des labels alimentaires et les notions de qualité et d'origine. S'en est suivi un petit atelier sur les autres fonctionnalités de l'agriculture en dehors de la seule fonction de production de nourriture (productions non alimentaire, production d'énergie renouvelable, maintien des habitants en milieu rural, façonnage des paysages...) à travers l'utilisation d'un photolangage.



*Visite de la ferme de Chamablanc à La Bourboule*

Par la suite, le parcours a abordé les notions de circuits courts et circuits longs par une séance en salle suivie d'une visite de ferme pratiquant les circuits courts. Au-delà de la notion des circuits, les visites ont permis aux plus grands de découvrir les différentes compétences liées au métier d'agriculteur ainsi que les pratiques d'élevage et de culture. Les plus petits ont, quant à eux, découvert les animaux de la basse-cour et la tonte des moutons à la ferme des Bonheurs de Sophie.



*Visite des jardins de Beaulieu, micro-ferme en maraîchage diversifié bio*



*Visite de la ferme des Bonheurs de Sophie à Besse*



*Ateliers jardinages à Besse*

Pour finir les élèves de CP-CE1 se sont rendus sur les hauts de Besse afin de s'initier à la pratique du jardinage. Ils ont été accueillis, fin mai, dans le jardin de Sarah et Quentin Taramasso. Quatre ateliers tournants leur ont donné l'occasion de découvrir les espèces au potager, de semer et de planter.



Quant aux CM1 et CM2, ils ont retroussé leur manche et mis leurs plus beaux tabliers afin de cuisiner tous ensemble à partir de légumes, fruits et plantes aromatiques avec l'association Anis Etoilée. L'occasion de réviser les noms des produits, la saisonnalité et d'acquérir des savoir-faire et petites astuces de chefs !