



# COLLOQUE ACADEMIQUE EDD 2021



Vendredi 28 mai 2021

## Transitions alimentaires et apprentissages



Intervenant : **Erwan BARIOU**

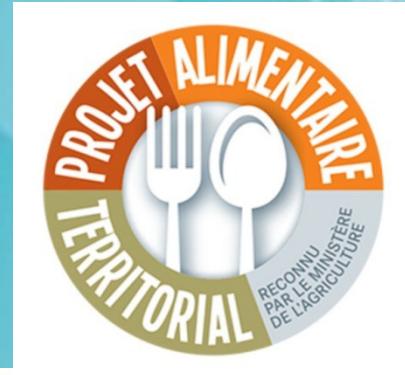
Professeur d' Education-socio culturelle- Lycée agricole Caulnes  
Animateur du dispositif Régional « Tous Acteurs de Notre Assiette ».

Animatrice : **Véronique DUMONTET**

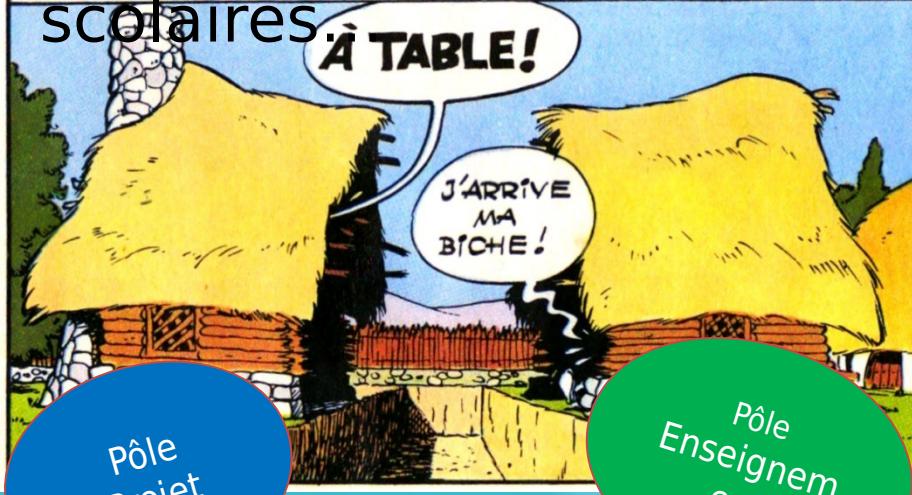
Professeure de SVT au Collège Les ormeaux Rennes - Groupe de production du Parcours d'Education à la Santé



# UN CONTEXTE FAVORABLE AUX APPRENTISSAGES?

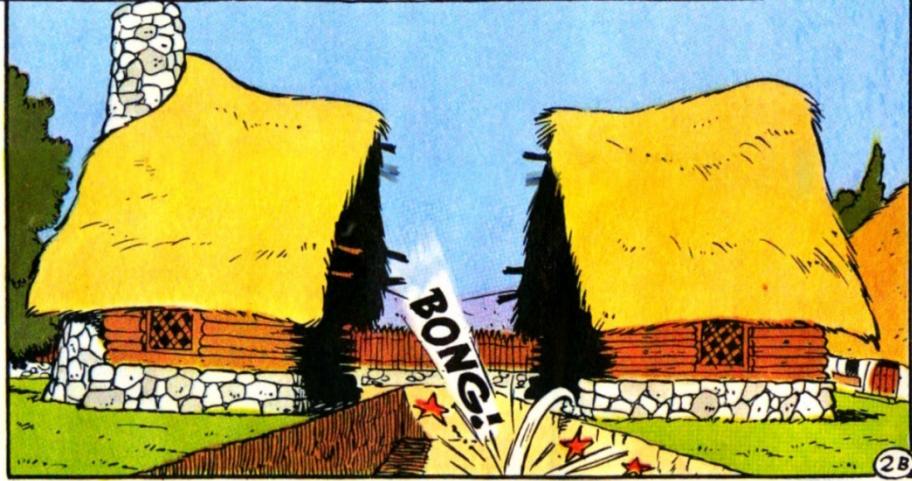


# L'alimentation : des référentiels aux restaurants scolaires



Pôle  
Projet

Pôle  
Enseignem  
ent



2B

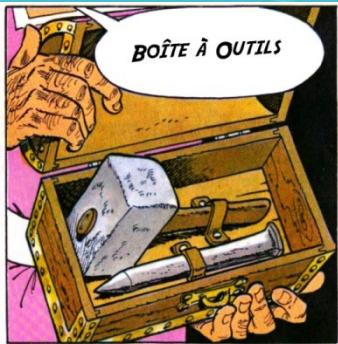
UNE MARGE DE PROGRESSION :

COHÉRENCE ET SENS POUR LES ÉLÈVES.

- Travailler en équipe.
- Construire des objets d'apprentissages.

# LA DÉMARCHE

## "Tous Acteurs de Notre Assiette!"



TRAVAILLER EN COLLECTIF.

Erwan Barillot - [www.lesmeilleursdenotreassiette.com](http://www.lesmeilleursdenotreassiette.com)

CONSTRUIRE DES OBJETS

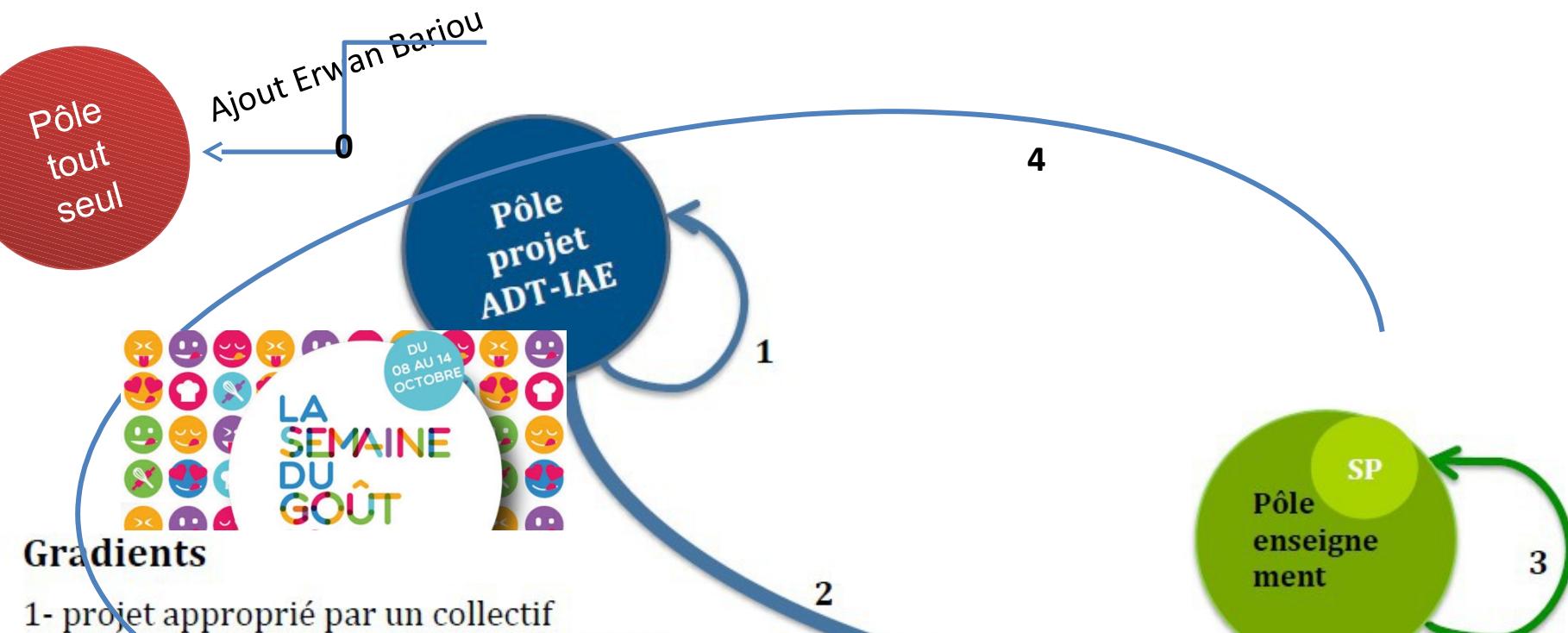
DES DISPOSITIFS D'ANIMATION, SUPPORT DE PROGRESSION.

L'exemple de la semaine du goûter!



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

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



- 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)

# Les 7 pi l i er s Du pr o j et A i nen



TOUS ACTEURS DE NOTRE ASSIETTE!

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION EN TERRITOIRES D'ACTION

PREFET DE LA REGION BRETAGNE

Erwan Bariou - Tous Acteurs de Notre Assiette

## LES 7 PILIERS DU PADE

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

1 UN HORIZON COMMUN.  
Quelles valeurs communes partageons nous sur l'enjeu alimentaire?

2 DES OBJECTIFS EDUCATIFS ET D'APPRENTISSAGES.  
Quel est l'objet éducatif et de formation de notre proposition?

3 LE RESTAURANT SCOLAIRE AU CENTRE DU "PROJET".  
Le restaurant est au cœur de notre démarche et ses actions sont valorisées, notamment sur le plan pédagogique. Des liens sont construits avec l'exploitation et les acteurs du territoire.



## Tous Acteurs de Notre Assiette - Le Padlet

## Mots clés :

- Enseignement Agricole de Bretagne.
- Transitions alimentaires.
- Education alimentaire de la jeunesse.
- Cohérence éducative.
- Travailler en collectif.  

- Construire des objets pédagogiques.
- Sensibilisation      Apprentissages.
- Méthodologie de projet Alimentaire Durable d'établissement.
- La semaine du goût.

# Résumé.

Nous savons aujourd’hui que l’alimentation est un facteur fort du dérèglement climatique. Des producteurs aux consommateurs, chacun doit jouer un rôle pour limiter son

# DES PRATIQUES FAVORABLES AUX APPRENTISSAGES?



- Difficulté à « Penser – Agir » transversal.
- Pas de formalisation [promouvoir, mutualiser?]
- Aucun fil conducteur « conscient ».
- Vision à court terme - partenariats ponctuels.

## SENSIBILISATION vs APPRENTISSAGES.



# L'articulation des dispositifs alimentaires dans la pédagogie.

Vers la création de collectifs

De la sensibilisation vers les  
apprentissages.