

des fruits
& légumes
à l'école



Mode d'emploi

et sa déclinaison en Lot-et-Garonne

ÉDITOS

Dans le cadre de ses actions en faveur d'une alimentation saine et de qualité, et de lutte contre le gaspillage alimentaire, Au Fil Des Séounes a été sollicité pour aider à faire connaître et mettre en place, le programme européen « Fruits et légumes à l'école », opération gratuite pour tous les établissements scolaires. Cette proposition de créer un outil, simple, accessible à tous, est enthousiasmante ; Ce livret devrait permettre aux différents acteurs lot et garonnais (producteurs, établissements scolaires, mairies, etc.) de s'approprier cette belle initiative européenne permettant à tous les enfants de manger « un fruit pour la récré » !!



Thérèse Sanial

Présidente de l'**association Au Fil des Séounes**



Vous faciliter la vie ! En tant qu'agriculteurs, parents et citoyens, nous encourageons vivement le dispositif « Des fruits et légumes à l'école » qui participe à l'éducation de nos enfants, au goût, aux produits locaux, de saison et à la diversité alimentaire. La Chambre d'agriculture et les producteurs lot-et-garonnais s'inscrivent tout naturellement dans cette opération pour cultiver le bien-être de tous par une alimentation saine. Aussi, nous avons à cœur, à travers ce livret, de vous faciliter les démarches, de vous guider pour mettre en place durablement le programme dans tous les établissements scolaires du département !



Nathalie Roussille

Agricultrice

Présidente du Pôle Développement, **Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne**
Présidente de l'**Association Agriculture et Tourisme en Lot-et-Garonne**

En Lot-et-Garonne nous avons la chance d'avoir un tissu de TPE/PME dans le secteur de l'agroalimentaire, avec notamment une filière fruits et légumes bien développée autour du bio. Nos entreprises ont une réelle volonté de valoriser les productions locales et un véritable savoir-faire pour mettre au point des produits alimentaires dans un souci de respect social et environnemental : bio, respect du produit d'origine, aliments sains, authenticité des goûts et nutrition-santé. Grâce à ce programme dédié à la qualité de l'alimentation, la Chambre de Commerce et d'Industrie souhaite sensibiliser les jeunes qu'il est possible de concilier « fabrication industrielle » et « bien manger » !



Alain Bungalères

Président de la **Chambre de Commerce et d'Industrie de Lot-et-Garonne**



A travers un partenariat innovant entre structures locales, Agrobio47 a souhaité contribuer activement au déploiement de cette belle opération dans le 47. A une époque où l'alimentation est au cœur de nos préoccupations, la demande est de plus en plus forte en produits biologiques. Ce dispositif est l'occasion de développer de nouveaux circuits durables d'approvisionnement en bio avec les producteurs du département ou de la région. Au-delà du repas, il nous semble indispensable que les jeunes générations puissent comprendre les tenants et les aboutissants d'une alimentation saine, équilibrée, de qualité et respectueuse de l'environnement, et que les établissements éligibles en soient le moteur.



• AGROBIO 47 •
Les Partisans BIO de Lot-et-Garonne

Le Conseil d'Administration
d'Agrobio47

CALENDRIER

des fruits et légumes

DE SAISON

TOUTE L'ANNÉE



PRINTEMPS



été



automne



HIVER



Présentation DES PARTENAIRES



« L'association Au Fil des Séounes est une association lot-et-garonnaise d'éducation à l'environnement pour un développement durable. Reconnue d'intérêt général et agréée protection de l'environnement, l'association vise à informer et à sensibiliser le grand public aux problématiques environnementales tout en proposant des solutions concrètes et faciles à mettre en œuvre au quotidien. Ses thèmes de prédilection sont l'écologie pratique, la mobilité durable, la consommation responsable et le lien à la Terre, à la Nature et entre les Hommes. »



« Depuis 30 ans, Agrobio47 accompagne le développement de l'agriculture biologique par des actions de terrain avec l'ensemble des acteurs du Lot-et-Garonne. L'association accompagne les agriculteurs dans la mise en place de filières, de la production à la distribution en passant par la transformation. Agrobio47 accompagne aussi les collectivités, tout comme l'approvisionnement en produits biologiques locaux ou encore la création de gammes de produits bio.

Agrobio47, c'est plus de 170 adhérents, un conseil d'administration de 13 professionnels, et une équipe de 4 salariées, qui organisent les actions pour la Bio en Lot-et-Garonne et travaillent au sein de la FRAB Nouvelle-Aquitaine. »



« La Chambre de Commerce et d'Industrie de Lot-et-Garonne accompagne les entreprises dans leur développement, aide les porteurs de projet à donner vie à leurs idées et facilite la transmission d'entreprise.

C'est ainsi qu'au travers du Cluster Fruits et Légumes Nutrition-Santé, labellisé « Cluster 47 », la CCI créée du lien entre les TPE/PME et fédère tous les acteurs de la filière fruits et légumes du Lot-et-Garonne. Il a pour objectif de développer la filière globale des fruits et légumes lot-et-garonnais avec des projets collectifs :

- Regrouper et favoriser les échanges et stimuler l'innovation de tous les acteurs de la chaîne de valeur au sens large ;
- Promouvoir l'image de la filière globale et son ancrage territorial auprès des parties prenantes ;
- Développer l'économie circulaire et relocaliser les approvisionnements des industries agroalimentaires du territoire. »



« Véritable interface entre le monde agricole et les pouvoirs publics et collectivités locales, la Chambre d'agriculture de Lot-et-Garonne défend les intérêts de tous les agriculteurs, et leur facilite la vie. Elle place à travers ses actions consulaires l'agriculture au cœur du développement économique et territorial du département. »

CE LIVRET N'AURAIT JAMAIS PU VOIR LE JOUR SANS NOTRE PRINCIPAL PARTENAIRE FINANCIER



La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, service déconcentré du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, est chargée de mettre en œuvre au niveau régional les politiques nationales et communautaires dans les domaines agricole, forestier et alimentaire. Elle décline notamment la politique nationale de l'alimentation et les actions du Programme National pour l'Alimentation autour de ses 4 axes : justice sociale, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial.

CE DOCUMENT A ÉTÉ RÉALISÉ AVEC LE CONCOURS DE



SOMMAIRE

p10

1 LE PROGRAMME EN CLAIR

Le programme des « fruits et légumes à l'école » qu'est-ce que c'est ? / **p11**

Quel est le but de ce programme et de ce livret ? / **p11**

Qui sont les bénéficiaires du programme ? / **p12**

Qui peut piloter le projet ? / **p13**

Quels sont les critères des distributions ? / **p13**

À quel moment ont lieu les distributions ? / **p14**

Coûts éligibles / **p15**



p16

2 PROCÉDURES ADMINISTRATIVES ET FINANCIÈRES



p18

3 QUELQUES CONSEILS AVANT DE METTRE EN ŒUVRE LE PROGRAMME

La demande d'agrément / **p19**

Mise en œuvre du programme / **p20**

La demande d'aide / **p20**

Mesures d'accompagnement pédagogique / **p22**



p23

4 SITES INTERNET - RESSOURCES



p24

5 FOIRE AUX QUESTIONS

Agrément / **p25**

Les produits éligibles / **p26**

L'accompagnement pédagogique / **p27**

Le dossier de demande de paiement / **p28**



p30

6 LES TÉMOIGNAGES



p33

7 ANNUAIRE

Les fournisseurs de fruits et légumes / **p34**

Les fournisseurs de produits transformés / **p37**

Ateliers pédagogiques / **p38**



1

LE PROGRAMME « DES FRUITS ET LÉGUMES À L'ÉCOLE » EN CLAIR



LE PROGRAMME « DES FRUITS ET LÉGUMES À L'ÉCOLE »,

QU'EST-CE QUE C'EST ?



Le programme de l'Union Européenne met en place une mesure de soutien destinée aux collectivités territoriales et aux professionnels visant à financer la distribution de fruits, légumes et de produits laitiers, au bénéfice d'enfants et de jeunes afin d'encourager l'adoption d'habitudes alimentaires saines.

→ Ce guide porte uniquement sur la distribution de fruits et légumes.

18 millions d'euros d'aide par année scolaire sont disponibles. Le montant de l'aide, égal à 100%, pour la distribution des fruits et légumes et l'accompagnement pédagogique des élèves est forfaitaire et basé sur le prix moyen hors taxe des fruits et légumes ou des prestations d'accompagnements pédagogiques.



QUEL EST LE BUT DE CE PROGRAMME

ET DE CE LIVRET ?

Pourquoi manger des fruits et des légumes tous les jours ?

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et parce que leur effet favorable sur la santé a été démontré. Ils ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies apparaissant à l'âge adulte, comme les cancers, les maladies cardiovasculaires, l'obésité, le diabète... Enfin et surtout, ils offrent une incroyable variété de saveurs, tout ce qu'il faut pour conjuguer santé et plaisir.

Pourquoi les choisir bio, locaux et de saison ?

- Ils ont une teneur moindre en nitrate et en résidus de pesticides !
- Ils ont plus de goût
- Ils répondent au bon moment à nos besoins nutritionnels
- Ils sont plus riches en antioxydants
- Leur achat permet de maintenir une économie locale et de soutenir les producteurs proches de chez soi.

Pourquoi mettre en avant les produits biologiques ?

L'agriculture biologique est une façon naturelle de produire des aliments sains, en respectant l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité. Elle s'appuie sur des processus écologiques et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, ni OGM. Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goûts, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.

Elaborés par des gens passionnés, les produits bio sont tournés vers l'avenir. Ils répondent idéalement aux envies d'aujourd'hui : saveurs, diversité, authenticité, sécurité, environnement protégé. Les produits bio sont présents dans tous les circuits de distribution présents sur le département. De plus, chaque saison nous offre sa généreuse palette de variétés de fruits et légumes bio et locaux.

L'agriculture biologique au cœur du développement durable, s'inscrit dans un mode de vie moderne et s'engage pour le bien-être des générations futures.



QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DU PROGRAMME ?

Les élèves fréquentant un établissement scolaire du primaire ou du secondaire.

Les distributions peuvent avoir lieu dans :

- Un établissement primaire (maternelle ou élémentaire)
- Un établissement secondaire (collège, lycée)
- Un institut médico-éducatif ou un institut médico-pédagogique
- Une structure d'accueil périscolaire (accueil du soir ou du matin, les jours d'école)
- Un restaurant scolaire (déjeuner du midi)

→ Les gestionnaires pourront choisir de mettre en œuvre le programme auprès d'une ou plusieurs classes d'un établissement scolaire.

Attention

Les crèches, les classes préparatoires aux grandes écoles, les sections de techniciens supérieurs ne sont pas éligibles. Les centres de loisirs accueillant les enfants pendant les vacances scolaires et les centres transplantés ne sont pas éligibles.

QUI PEUT PILOTER LE PROJET ?

Les gestionnaires

- Un établissement d'enseignement
- Une autorité scolaire en ce qui concerne les produits distribués aux enfants dans les établissements dont elle a la charge
- Un fournisseur et/ou un distributeur de produits
- Une organisation agissant au nom d'un ou plusieurs établissements scolaires et instituée spécifiquement dans ce but
- Un autre organisme public ou privé appelé à gérer le programme à destination des écoles



QUELS SONT LES CRITÈRES DES DISTRIBUTIONS ?

Chaque groupe d'enfants cible doit obligatoirement bénéficier :

- Au moins 6 distributions de fruits et légumes par trimestre
- Pas plus d'une distribution par jour de classe
- Au minimum 500g de produits par élève et par période
- Pas plus de 300g de produits par élève par distribution
- D'au moins une mesure d'accompagnement pédagogique par trimestre

→ Exemple : Les classes de l'école de Rostand de Nérac reçoivent deux distributions de fruits par semaine (le mardi et le jeudi) lors de la récréation du matin.

Les produits peuvent être distribués au choix du porteur de projet uniquement les jours de classe.

À QUEL MOMENT ONT LIEU LES DISTRIBUTIONS ?

Pour chaque période de distribution (trimestrielle), il est possible de choisir entre deux options : **en dehors des repas OU pendant le déjeuner du midi.**

→ *Attention : il est possible de choisir qu'une seule des deux options durant tout le trimestre !*

MOMENTS DE DISTRIBUTIONS

EN DEHORS DES REPAS

Durant les **périodes scolaires** (en classe ou en récréation) ou **périscolaires** (garderie du matin ou du soir les jours d'école).

Tous les **fruits et légumes frais** distribués (entiers, prédécoupés ou pressés) ou transformés sur place (cuits, sous forme de purée, de jus ou de soupe) mais sans adjonction de sucres, matières grasses, sel ou édulcorants.

Les produits transformés sans adjonction de sucres, matières grasses, de sel ou édulcorants : purées de fruits, fruits séchés/déshydratés, purs jus de fruits, soupes.

→ *Au cours d'un trimestre seul 1/3 des produits distribués peuvent être des produits transformés.*

Attention : les pommes de terre et autres féculents ainsi que les fruits à coque ne sont pas autorisés ni en l'état, ni dans la composition d'un produit transformé.

PENDANT LE REPAS DU MIDI

Durant les **périodes scolaires** uniquement.

Seuls les produits issus de l'agriculture biologique ou sous signes de qualité et d'origine (SIQO) sont éligibles et distribuables.









Obligation : Le produit distribué doit être identifiable sur le menu de la cantine, avec une mention au choix : « Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles » OU « Aide UE à destination des écoles ».

La mention peut-être insérer avec un astérisque et une légende en bas du menu.



COÛTS ÉLIGIBLES

Produits livrés et distribués.

Une mesure d'accompagnement pédagogique, au moins une fois par trimestre, si réalisée par une structure et / ou un prestataire extérieur. Cela peut comprendre les déplacements en bus, la venue d'un intervenant ou l'achat de petit matériel utilisé durant l'atelier.

L'achat des produits et de la mesure d'accompagnement pédagogique sont aidés respectivement sur la base d'un forfait en €/kg et en €/élève. Les forfaits sont actualisés à chaque trimestre et disponibles sur le site internet de FranceAgriMer.

Affichage obligatoire

Le gestionnaire doit apposer un affichage permanent dans l'entrée principale de chaque établissement de son ressort participant à l'opération même si les distributions sont organisées durant le déjeuner ou sur le temps périscolaire dans un autre lieu que l'édifice scolaire.

Cette affiche au format A3 doit être clairement visible et lisible.

L'affiche peut être personnalisée si sont respectés le format, le titre, le contenu et l'emblème européen : par exemple sous la forme de dessins d'enfants.

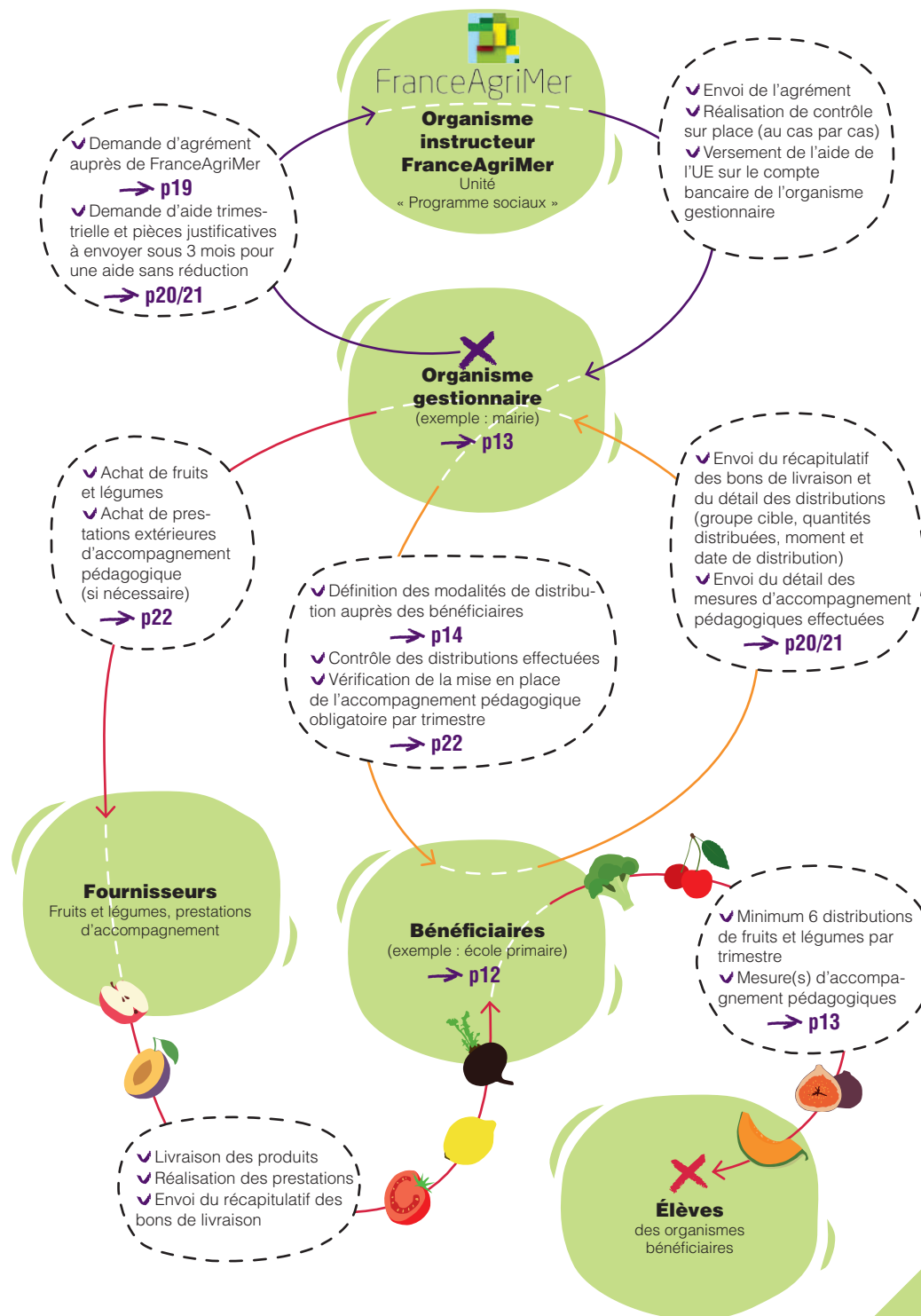
Elles sont téléchargeables ici :

<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Laitet-Fruits-a-l-ecole>



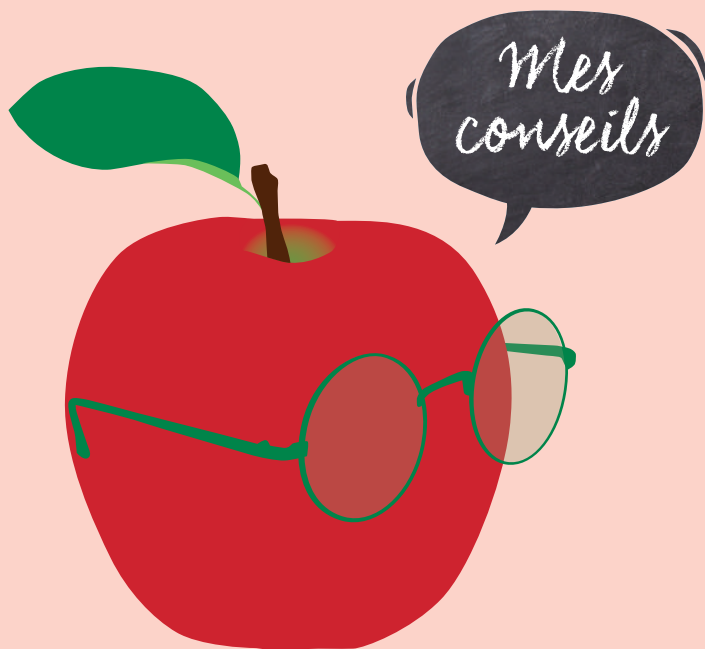
2

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES et FINANCIÈRES



3

QUELQUES CONSEILS AVANT DE METTRE EN ŒUVRE LE PROGRAMME



D'abord :

- Choisir le groupe d'élèves bénéficiaires
- Choisir les produits à distribuer, le moment et la fréquence des distributions
- Choisir l'accompagnement pédagogique à réaliser auprès des élèves bénéficiaires
- Obtenir un agrément auprès de FranceAgriMer

→ Il est tout à fait possible de débiter la mise en œuvre du programme avec un seul groupe d'élève (une seule classe) puis d'augmenter de période en période le nombre de groupes d'élèves bénéficiaires !



LA DEMANDE D'AGRÈMENT

Avant de mettre en œuvre le programme, l'organisme gestionnaire doit obtenir un agrément auprès de FranceAgriMer. Cette procédure est entièrement dématérialisée (portailweb.franceagrimer.fr)



Éléments à fournir :

- Identité du demandeur (N° SIRET, siège social, etc.)
- Identité des établissements scolaires bénéficiaires
- Pièces justificatives
- Engagements du représentant légal du demandeur d'aide

Dépôt au plus tôt possible et au plus tard 4 semaines avant la fin de la première période de distribution.

→ Le numéro de télé-usager attribué par FranceAgriMer est envoyé par courrier postal : un délai de quelques jours est donc à prévoir.

Attention

Les produits distribués avant l'obtention de l'agrément ne seront pas éligibles

MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME

Respecter les **6 distributions minimum** et la **réalisation de la mesure d'accompagnement pédagogique** pour le même groupe d'élèves cible.

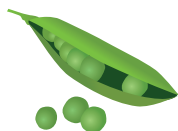


Afin de faciliter la traçabilité du programme la mention « Des fruits et légumes à l'école » devra être apposée sur les bons de livraison et factures.

Les factures et bons de livraison doivent indiquer les quantités livrées en kg. De plus, un récapitulatif des livraisons effectuées sur un papier à en-tête du fournisseur devra être fourni à FranceAgriMer à l'issue de la période. Les données du détail des livraisons peuvent également être fournies en format tableur pour faciliter la préparation de la demande d'aide.

→ Une demande d'aide au forfait suppose de pouvoir apporter la preuve de dépenses éligibles. Ces dépenses doivent être payées avant le dépôt de la demande d'aide.

- Fruits et légumes achetés et payés
- Forfait actions pédagogiques : achat et paiement de prestations (le forfait s'applique sur un achat et non sur la réalisation de l'action en interne, par les enseignants par exemple).



LA DEMANDE D'AIDE

La demande est entièrement dématérialisée. Elle comprend un formulaire de demande d'aide personnalisée, un tableau avec le détail des produits livrés et les pièces justificatives à fournir et à compléter.

→ Un récapitulatif des bordereaux de livraison doit être joint à la demande de paiement. Une facture peut faire office de bordereau de livraison si la date de livraison, la dénomination de vente et les quantités en kg y sont clairement indiquées.

La demande d'aide est trimestrielle et correspond aux périodes scolaires.

Les gestionnaires doivent se connecter sur le portail de FranceAgriMer (portailweb.franceagrimer.fr) chaque trimestre afin de retrouver en ligne le formulaire de demande d'aide. Ce formulaire doit être rempli et déposé dans les mois suivant la fin de chaque période afin de bénéficier d'aide sans réduction.

NOM DE LA PIÈCE	DESRIPTIF DE LA PIÈCE	FORMATS ACCEPTÉS
TABLEAU Fruits - Détails des livraisons et des distributions Document unique	Tableur Excel à télécharger et à compléter obligatoirement afin de renseigner les différentes livraisons de fruits et légumes (onglet 1) ainsi que les dates de distributions des produits aux élèves bénéficiaires (onglet 2).	xls, xlsx, ods
Justificatifs des quantités livrées ou distribuées (Annexe 1 ou Annexe 2)	Annexe 1 : Récapitulatif des livraisons de fruits et légumes établi par le ou les fournisseurs. Annexe 2 : Détails des livraisons et distributions signés et cachetés par les représentants légaux des établissements où ont lieu les distributions.	bmp, jpg, jpeg, tiff, png, pdf, doc, docs, odt
Justificatif des actions pédagogiques	Photos, posters, descriptifs plus détaillés, etc. Annexe 3 : Si plus de 10 établissements participent au programme	xls, xlsx, ods, bmp, jpg, jpeg, tiff, png, pdf, doc, docx, odt
Justificatif de la composition des produits transformés distribués	Copies des emballages ou fiches techniques du fabricant pour justifier l'éligibilité du produit transformé	bmp, jpg, jpeg, tiff, png, pdf, doc, docs, odt
Attestation sur l'honneur détaillant le soutien financier d'un partenaire	Attestation sur l'honneur précisant l'origine, l'objet, et le montant du soutien obtenu et/ou à venir.	bmp, jpg, jpeg, tiff, png, pdf, doc, docs, odt
Menus de la cantine	Menus sur la période définie : obligatoire pour les distributions au cours du déjeuner du midi. Les produits distribués doivent être identifiables sur le menu	bmp, jpg, jpeg, tiff, png, pdf, doc, docs, odt

→ Dans la mesure du possible, il est conseillé de nommer les pièces justificatives avec un nom ou un numéro permettant de les distinguer facilement.

→ Les 3 annexes peuvent être remplacées par tout fichier authentifié par le fournisseur qui devra y apposer son cachet commercial et sa signature.

→ Le remplissage des formulaires et le dépôt des pièces justificatives peuvent se faire en plusieurs fois.

MESURES D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

FAQ
10 → 14

Pour son intérêt nutritionnel, une démarche pédagogique par trimestre est exigée dans le cadre du programme visant à faire connaître les fruits et légumes aux élèves. Le choix de la mesure est laissé à la libre organisation de l'établissement scolaire et pourra être réalisée par l'enseignant, un animateur de la collectivité ou par une structure externe.

3 types de mesures d'accompagnement peuvent être aidés :

- Intervention de l'établissement scolaire de prestataires extérieurs
- Matériel pour les ateliers pédagogiques (ateliers créatifs, gestion d'un potager, compostage, etc.)
- Sorties pédagogiques (visites d'exploitations agricoles, rencontres avec un professionnel)

Attention

L'absence de la réalisation d'une mesure d'accompagnement pédagogique dans le cadre du programme rend inéligible l'ensemble des dépenses engagées sur la période (y compris les dépenses relatives à la distribution des fruits et légumes)



→ L'aide est limitée à une mesure pédagogique payante par période, par élève. Le demandeur d'aide doit pouvoir justifier des frais liés à l'organisation de la mesure pédagogique. La rémunération des salariés du demandeur n'est pas éligible.

Conseil pour la demande d'aide

- Le montant minimum des demandes d'aide est fixé à 100€
- Indiquer les quantités en kg
- Joindre le descriptif des actions pédagogiques menées, avec la date et le nombre d'élèves bénéficiaires
- Joindre les étiquettes des produits transformés
- Conserver les documents justificatifs** pendant 3 ans après la fin de l'année scolaire ainsi que les bons de livraison

4

Sites internet - Ressources

FranceAgriMer, site officiel du programme :

<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-lecole/Fruits-a-l-ecole>

Site Alim'Agri, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation AlimAgri :

<https://agriculture.gouv.fr/laccompagnement-educatif-du-programme-destination-desecoles>

DRAAF - Conseils et aides pour mettre en place le programme :

<http://draaf.nouvelleaquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-fruit-pour-la-recre>

INTERFEL - Conseils pour mettre en place le programme :

<https://www.interfel.com/nosmissions/encourager-la-consommation/des-fruits-et-legume-a-lecole/>

5

FOIRE AUX QUESTIONS

?



AGRÈMENT

1

Quand dois-je faire ma demande d'agrément ?

La demande d'agrément doit être déposée 4 semaines avant la fin de la période de distribution. Les agréments ne sont pas rétroactifs.

Pour rappel, les périodes de distribution sont les suivantes :

- 🍷 Période 1 : de la rentrée scolaire au début des vacances de Noël
- 🍷 Période 2 : de la rentrée de Janvier au début des vacances de printemps
- 🍷 Période 3 : de la rentrée des vacances de printemps à la fin de l'année scolaire

2

Dois-je renouveler mon agrément à chaque période ?

Non l'agrément est accordé par tacite reconduction. Il est même possible de ne pas utiliser le programme pendant un ou plusieurs trimestres sans perdre son agrément.

3

À quel moment dois-je mettre à jour mon agrément ?

Il faut mettre à jour votre agrément en cas de changement de vos données. Pour que les changements soient effectifs pour une période, il faut faire la mise à jour au plus tard 4 semaines avant la fin de la période de distribution.

4

Un même établissement peut-il être sur l'agrément de 2 gestionnaires ?

Non un établissement ne peut apparaître que sur un agrément. Si lors de l'ajout d'un établissement bénéficiaire celui-ci est déjà sur un agrément, un message d'erreur apparaîtra.

5

Je suis une école publique, est-ce que je peux m'inscrire avec mon n° de Siret ?

Non une école publique est gérée par la Mairie. L'inscription doit donc être faite avec le n° SIRET de la Mairie.

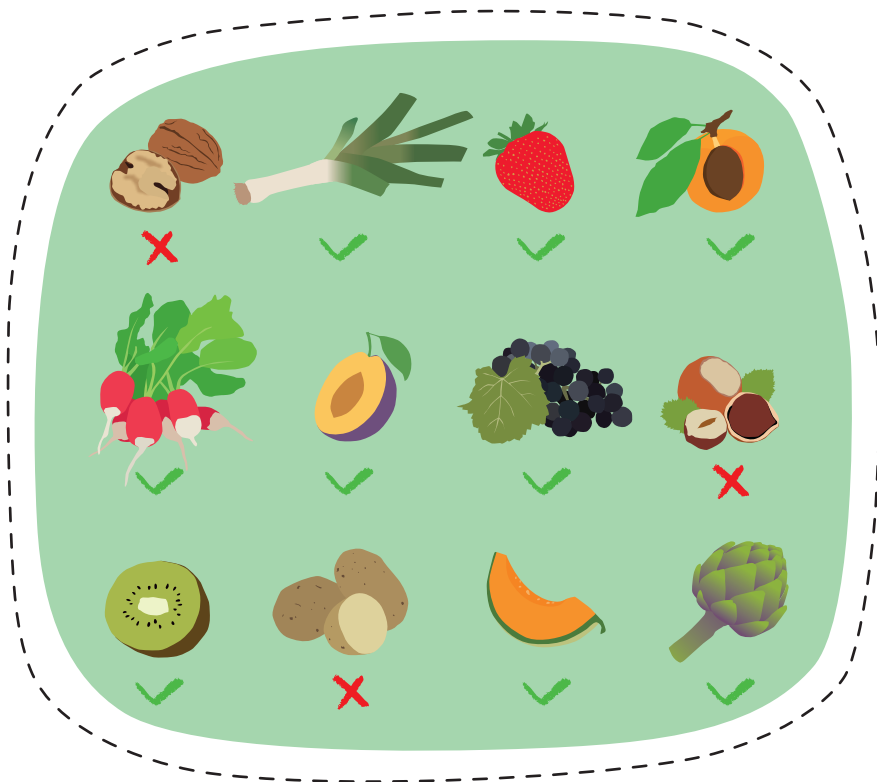
LES PRODUITS ÉLIGIBLES

6

Quels sont les fruits/légumes éligibles et non éligibles ?

Tous les fruits sont éligibles sauf les fruits à coque (Châtaigne, marron, noix de coco, amande, noix, noisette, noix de cajou, etc.)

Tous les légumes sont éligibles sauf les féculents (pomme de terre, maïs, lentille, pois chiche, haricot blanc, haricot rouge, fève, soja, quinoa etc.)



7

Un fruit et/ ou légume n'apparaît pas dans le tableau, dans quel groupe l'intégrer ?

Un fruit / légume non répertorié dans les 12 forfaits, se classe par défaut dans le forfait numéro 2.

8

Les fruits et légumes transformés sur place peuvent-ils être éligibles à l'aide ?

Les fruits et légumes transformés sur place avec ajout de sucre, matière grasse, sel ou édulcorant et autres, ne sont pas éligibles. Par conséquent les produits rentrant dans la confection des repas, c'est-à-dire assaisonnés, ne sont pas éligibles.

En revanche les produits transformés sur place sans ajout de sucre, matière grasse, sel ou édulcorant et autres sont éligibles. Les produits transformés sur place sont à renseigner dans le tableau fruits frais et non dans le tableau fruits transformés.

9

Est-ce que je peux distribuer des légumes avec une sauce à part ou des sachets de sucre ?

Non, ce n'est pas possible. Les produits doivent être consommés sans sucre, matière grasse, sel, édulcorants.

L'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

10

L'accompagnement pédagogique doit-il être réalisé obligatoirement au moment des distributions ?

Non, l'accompagnement pédagogique peut être réalisé à n'importe quel moment sur le temps scolaire (classe, récréation, périscolaire) pour le groupe d'élèves bénéficiaires.

11

Concernant les accompagnements pédagogiques : quels documents devons-nous transmettre pour les justifier ?

Si vous gérez moins de 10 établissements, vous devez au minimum renseigner la rubrique 3 du formulaire en cochant les cases et décrivant les actions réalisées.

En revanche, si vous gérez plus de 10 établissements vous devez fournir un descriptif des actions pédagogiques selon l'annexe 3.

Des pièces supplémentaires à joindre sont facultatives mais doivent clairement expliquer les actions qui ont été réalisées.

12

Qu'est-ce qu'une action pédagogique/éducative ?

Dans le cadre du programme, une action pédagogique doit avoir pour objectifs de :

- Promouvoir une alimentation plus saine auprès des élèves
- D'enrichir les connaissances des élèves sur les produits éligibles et les filières agricoles
- Lutter contre le gaspillage et promouvoir des habitudes plus responsables autour de l'alimentation

L'action pédagogique doit avoir un lien direct avec les produits éligibles.

L'action en classe est autorisée mais ne doit pas être le cours proprement dit du programme scolaire.

13

Est-ce que je peux faire différentes actions pédagogiques ?

Oui, vous pouvez faire autant d'actions pédagogiques que vous voulez. Seulement si certaines vous demandent des frais, un seul type d'action pédagogique payante peut être aidée par établissement.

➔ **Exemple :** si vous faites pour un collège, une sortie et venir un intervenant, vous ne pourrez demander la subvention que pour une des deux actions.

14

Quelles sont les types actions qui ne sont pas aidés ?

- Distribution de dépliants
- Exposition d'affiche pédagogique sur le lieu de distribution
- Visionnage d'un film
- Leçons en classe par l'enseignant dans le cadre du programme
- Ateliers culinaires / ateliers sensoriels sans matériel particulier

LE DOSSIER DE DEMANDE DE PAIEMENT

15

Je souhaite déposer ma demande de paiement, pourquoi le bouton d'accès à la demande de paiement est inactif ?

Si le bouton est inactif, c'est soit que la période de dépôt n'est pas encore commencée, soit que vous n'êtes pas agréé. Pour avoir accès au dépôt de la demande de paiement, vous devez au préalable être agréé et avoir déposé votre demande d'agrément au plus tard 4 semaines avant la fin de la première période de distribution.

16

Le nombre d'élèves et les données renseignées dans mon formulaire de demande de paiement ne sont pas corrects et je ne peux pas les modifier. Comment dois-je procéder ?

Si les données indiquées dans le formulaire de votre demande de paiement ne sont pas correctes vous devez mettre à jour votre agrément. Si vous avez déjà mis à jour votre agrément, c'est que vous l'avez fait trop tard pour la période en cours. Les mises à jour seront prises en compte à partir de la prochaine période.

17

Je ne parviens pas à enregistrer le formulaire de demande de paiement car le champ est grisé. Comment faire ?

➤ Vérifier que l'ensemble des champs obligatoires (astérisque rouge) a bien été rempli. Une attention particulière doit être portée au champ « Objectifs et Outils pédagogiques » à la fin de la partie 3.

➤ Vérifier que le montant de votre demande de paiement est supérieur à 100€ et que le montant TOTAL a bien été calculé automatiquement (lorsque vous inscrivez des données chiffrées, éviter les copier/coller et mettre des virgules et non des points)

➤ Lorsque vous remplissez des informations dans une case, nous vous recommandons de cliquer à côté de la case (n'importe où), cela permet de s'assurer que les données ont bien été enregistrées.

18

Je ne parviens pas à valider mon formulaire de demande de paiement. Comment faire ?

➤ Assurez-vous d'avoir bien joint tous les documents obligatoires, cocher les cases « Déclarer sans objet » et la case « J'ai pris connaissance etc. ».

➤ Assurez-vous également d'avoir au préalable bien enregistré le formulaire. Pour cela, vous devez avoir rempli tous les champs obligatoires et cliqué sur le bouton « enregistrer » en bas de formulaire.

6

LES TÉMOIGNAGES

Blabla
bla blabla
blabla

Bla-bla

Bla
blabla

Bla



Trop bon
les fruits !

Yassin, 10 ans



C'est trop bon et c'est
bien d'avoir les fruits à la
récré parce que des fois,
on crève de faim car on
a pas eu le temps de petit
déjeuner...

Louis, 9 ans



Enfants

de l'école De Rostand de Nérac



Il y a presque 10 ans que je participe à cette opération. Cette opération permet de faire goûter aux jeunes générations des produits locaux mais aussi de remplacer les produits hyper-sucrés habituels.

L'intérêt n'est en aucun cas économique puisque je fais en sorte de pratiquer une tarification très basse pour pouvoir mettre à disposition des fruits qui seraient trop chers par un autre circuit (exemple gariguettes à 5€/kg !). C'est plutôt une réflexion à long terme sur des enfants qui seront un jour des consommateurs.

Cette démarche n'est en aucun cas punitive mais éducative. Les enfants découvrent de nouvelles saveurs et développent ainsi leur palette olfactive. Ils viennent visiter l'exploitation tous les ans et découvrent comment poussent les fruits. Cela leur est toujours surprenant !

Jean-François Garrabos
producteur à Feugarolles

Un fruit à la récré, à Nérac, c'est rentré dans les mœurs. Les enfants nous attendent, regardent, espèrent, pestent, des sourires s'affichent... c'est la surprise. Deux fois par semaine sur toutes les deux élémentaires et les deux maternelles de la commune, des fruits sont livrés le lundi et le jeudi.

Nous essayons d'avoir une gestion la plus vertueuse possible afin d'éviter trop de gâchis : ainsi depuis quelques années, pour l'un des deux services de fruits hebdos, (le lundi pour Curie et le jeudi pour Rostand), l'équipe d'animation prépare des salades de fruits, des compotes, des jus de fruits frais, selon les livraisons, les envies, et les fruits déjà en stock. Ces préparations sont servies à l'ensemble des élèves sur le temps de récréation. Cela demande un peu d'organisation, un peu de matériel mais le résultat est là, la quasi-totalité des fruits sont consommés sur les 15 minutes de récréation (les enseignants ne cachent pas leur plaisir non plus).

Et en plus, cela nous permet d'enclencher sur quelques discussions avec les enfants sur la saisonnalité sur des différents fruits, sur le vivre ensemble (on ramène son gobelet, on ne se bouscule pas, on attend son tour). Cela crée de l'échange.

Veronique Beslot

responsable périscolaire de la Ville de Nérac

Le côté administratif est relativement simple au regard du financement qui est attribué. La quasi-totalité des frais est remboursée. Une demande préalable d'agrément doit être effectuée auprès de l'organisme FranceAgrimer par la commune : c'est très facile ! Cet agrément est nécessaire et valable durant toute la durée de demande de l'aide. Une fois cet agrément obtenu, les déclarations sont faites sur le même site, 1 fois par trimestre à date précise : plusieurs documents sont nécessaires. Il suffit d'un peu d'organisation et tout se passe bien !

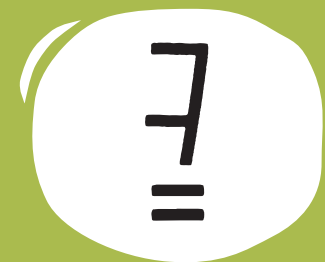
Stéphanie Desidera

service des affaires scolaires

→ Si vous souhaitez plus d'informations sur l'organisation du programme « Fruit et légumes à l'écoles » de la ville de Nérac, n'hésitez pas à les contacter directement :

Veronique Beslot : alps@ville-nerac.fr

Stéphanie Desidera : etacivil@ville-nerac.fr



Annuaire



LES FOURNISSEURS DE FRUITS ET LÉGUMES

EXPLOITATION / ENTREPRISE

SARL Com3pom :
« Passeur de bio »
MIN d'Agen, Bât M - 47000 AGEN
06 87 85 74 41
contact@com3pom.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Domaine de Quissat :
EARL Doulouvrie Hardy
Quissat - 47130 Bazens
06 82 06 56 88
contact@domainedequissat.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

SARL Verger de Barry
Le Barry - 47130 Lagarrigue
05 53 88 16 16
pbalaresque@hotmail.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Karine LODA
Naucoudier
47130 Port-Sainte-Marie
06 35 10 54 37
karine.loda@sfr.fr

EARL Pech de Clauzade
Clauzade - 47140 Trémous
06 32 11 28 52
jm.goutouly@orange.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Nadine AUREILLE
Rivals - 47150 Savignac-sur-Leyze
05 53 36 52 93
nadine.aureille@orange.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

PRODUCTIONS DISPONIBLES

Tous les **fruits de saison**, frais, secs ou transformés



Figues



Pommes bio



Raisins de table (chassalat, muscat, exalta, ribol), pommes et kakis



Pruneaux mi-cuits, mirabelles fraîches et mi-cuit



Pruneaux frais et mi-cuits
Prunes d'Ente, tomates, épinards, blettes, oignons, ail, échalottes



CONDITIONS

- Livraisons régulières sur Agen et périphérie + 47 possible sous conditions
- Volume régulier toute l'année selon le calendrier saisonnier.

- Livraison le jour ou le lendemain de cueillette (fruit fragile)
- Saisonnalité : fin juin / juin et septembre / octobre

- Août à juin

- Septembre

- Mirabelle fraîche fin juillet-début août

- Possibilité de livraison selon quantité commandée et km alentours.
- Epinard, Blette : hiver
- Prune d'ente : septembre
- Tomate : mai-juillet
- Ail, oignon : oct-nov

EXPLOITATION / ENTREPRISE

CABSO - Coopérative
ZAE Confluence - 47160 Damazan
05 53 67 59.16
adv@cabso.fr
→ *Pas d'accueil du public*

Rougeline
Chemin de Cazeaux
47200 Marmande
06 30 44 42 56
s.thill@rougeline.com
→ *Accueil du public scolaire*

Sébastien CASTAGNE
Maillar Soubirous - 47240 Castelculier
07 83 64 72 31
fermezzero@gmail.com
→ *Accueil du public scolaire : possible*

EARL DE CONORD
La Rigonne
47260 Castelmoron-sur-Lot
06 75 60 67 67
gfavre1@orange.fr
→ *Pas d'accueil du public*

EARL Les Vergers de Roussel
Roussel - 47260 Fongrave
05 53 40 17 13
vergers-roussel@orange.fr

Joël REVERDY
Masses - 47290 Cancon
07 86 28 52 24
joerev47@hotmail.com
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

EARL de la Plaine
100 chemin de Reynou - 47300 Bias
earldelaplane47@gmail.com
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

PRODUCTIONS DISPONIBLES

Fruits et légumes bio
selon les saisons + pruneaux et produits à base de pruneaux



Principalement des tomates de toutes variétés + fraises



Pêches, nectarine, cerises, mirabelles



Pruneaux



Pommes, poires, jus de pommes (kiwis, pruneaux), pêches, nectarines et abricots



Jus de pommes
Fruits : pommes, melon



Légumes : butternut, potimarron, choux

Légumes bio, de saison et tomates



CONDITIONS

- Livraison entre 9h et 17h du lundi au vendredi

- Livraison impossible

- Mai/juin : cerises
- Juillet/août : pêches, nectarines
- Août/Septembre : mirabelles

- Livraison : selon disponibilité
- Quantité : minimum de 50 kg.

- Livraison proche de l'exploitation

- Livraisons possibles à des points de ramassage ou directement aux écoles proches
- Volume : de juillet à février Gros volume possible.

EXPLOITATION / ENTREPRISE

GAEC du Plainier
Plainié - 47350 Puymiclan
06 19 93 18 70 / 06 21 18 91 13
contact@gaecduplainier.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Valentin GOUTOULY
La Rive - 47370 Saint-Georges
06 22 27 78 34
valentin.goutouly@hotmail.com
→ *Accueil du public scolaire : possible*

EARL WENK
Heugarède - 47600 Moncrabeau
05 53 97 33 16 / 06 84 36 15 98
j-rene.wenk@orange.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Chatho BRIFFAUD
1265 route de Briffaud
47800 Armillac
06 08 17 95 39
chathobriffaud@gmx.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

SICA Bio Pays Landais
ZA Atlantisud - 298 rue du Pays de Gosse - 40230 Capbreton
05 58 77 73 38
vente@bio-pays-landais.fr
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

Coopérative KSO - SCA Les kiwiculteurs du Sud-Ouest
49 route des Graciés
33220 Port-Sainte-Foy
05 53 58 89 22
christophegautheron@kso.kiwi
→ *Accueil du public scolaire : sous conditions*

PRODUCTIONS DISPONIBLES

Pommes jusqu'à fin mars, légumes au printemps, fraises en automne



Légumes bio de saison



Kiwis bio, pommes,



jus de fruits non bio

Légumes de saison à croquer



Pommes et Kiwis



Kiwis bios tous calibres (de 65/70gr à 135-150gr)



CONDITIONS

- 1^{er} trimestre : pommes, jus de pomme, salades
- 2^{ème} : courgettes, aubergines, poivrons, salade, concombre, betteraves rouges
- 3^{ème} : fraises, salades, tomates...
- 4^{ème} : pommes, butternut, potimarron...

- Livraison : sur un rayon de 20 km
- Production de septembre à février et avril à juin

- Livraison : 60 km autour de Moncrabeau
- Kiwi : novembre à avril
- Pomme : août à février

- Livraison selon les distances (env. 30 km)
- Ramassage possible suivant saison et production

- Livraison en voir en fonction des lieux de livraison
- Pomme : 1/08 au 31/05
- Kiwi : 15/11 au 30/04

- Ouvert : du lundi au vendredi midi
- Livraisons : en cours d'étude
- Dispo : du 6 novembre au 30 avril

Cette liste n'est pas exhaustive et concerne seulement les agriculteurs ayant signé une « Charte d'engagement à l'opération Fruit à l'école ». De nombreux autres producteurs sont présents sur le territoire :

→ Guide des producteurs bio de Lot-et-Garonne : <http://www.agrobio47.fr/guide-bio-lot-et-garonne>

→ Principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes : <https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/lot-et-garonne>



LES FOURNISSEURS DE PRODUITS TRANSFORMÉS

EXPLOITATION / ENTREPRISE

Coufidou
ZI Roussignol
47110 Sainte-Livrade-sur-Lot
05 53 01 01 90
julien.dubourdieu@upf-coufidou.com
→ *Accueil du public scolaire*

Favols SAS
1301 route de Favols - 47300 Bias
05 53 40 55 60
p.blanc@favols.fr
→ *Accueil du public scolaire*

Lou Prunel
Femouillage Sud - 47300 Bias
05 53 40 19 85
clabedan@louprunel.com
→ *Accueil du public scolaire*

Biolo'klock
969 route de Saint-Sardos, lieu dit Sauvage - 47360 Montpezat
05 53 95 94 41
lydie@bioloklock.com
→ *Accueil du public scolaire*

PRODUCTIONS DISPONIBLES

Pruneaux d'Agen, purée de pruneaux



Confitures, purée de fruits bio préparation 100% fruits, fruits et jus de raisin concentré



Pruneaux d'Agen, pulpe de pruneaux, abricots moelleux, figues moelleuses : biologiques



Confitures, purées de fruits bio, fruits séchés bio



CONDITIONS

- Livraison possible en Aquitaine

- Livraison impossible

- Livraison possible sur tout le Département

- Livraison possible

MALLE PÉDAGOGIQUE Fruits et légumes à l'école

Au Fil des Séounes a concocté pour vous une **malle pédagogique**
- clé en main - pour le programme « Fruit à l'école » !



à
emprunter
gratuitement !



Elle contient tous les outils nécessaires à ces activités :

- 🥕 Une pelote de laine
- 🥕 Une enveloppe « La ficelle du gaspillage alimentaire »
- 🥕 Une enveloppe « Outil pédagogique du Pic Vert. Fiche activité 3 »
- 🥕 Une enveloppe « Le jeu de l'assiette »
- 🥕 Des planches de loto et une enveloppe « Loto »
- 🥕 Une pochette « Macro Micro »
- 🥕 Une pochette « Goût »
- 🥕 Une pochette « Toucher »
- 🥕 Une pochette « Odorat »
- 🥕 Une pochette « Vue »

En plus de ces outils, vous trouverez de nombreux autres supports que vous pouvez utiliser comme vous le souhaitez :

- 🥕 5 livres albums jeunesse sur les fruits et légumes
- 🥕 60 planches photos présentant des étapes de pousse de 60 fruits et légumes
- 🥕 Des fiches infos sur les fruits
- 🥕 Un jeu Bioviva « L'arbre des saisons » sur la saisonnalité des fruits et légumes
- 🥕 2 clés USB banane et fraise, avec des liens vidéo et les PDF des cartes images fruits et légumes

➔ Pour l'emprunter gratuitement, il suffit de contacter l'association
Au Fil des Séounes : 05 53 95 12 99 - info@aufildesseounes.fr

Simple d'utilisation, cette malle est un outil pour vous accompagner dans votre projet et réaliser les animations pédagogiques sur le **thème de l'alimentation et des fruits et légumes**, nécessaires au programme. Elle est particulièrement destinée aux enfants du cycle 1, 2 et 3 mais certains ateliers peuvent être adaptables au collège.

Les **objectifs de cette malle** sont de faire découvrir aux enfants les fruits et légumes à travers les sens, la saisonnalité, la localité, la diversité et la notion de gaspillage alimentaire. Les **13 fiches-activités** présentes dans la malle pourront vous aider à animer vos ateliers puisqu'elles précisent l'**objectif, les outils nécessaires** (présents dans la malle ou à se procurer) et le **déroulé** de chacune des activités.

Les
thèmes
abordés
sont :

- 🥕 Les fruits et légumes à travers l'odorat, la vue, le toucher, le goût
- 🥕 Le gaspillage alimentaire
- 🥕 La diversité des fruits et légumes
- 🥕 La saisonnalité des fruits et légumes
- 🥕 L'aspect local ou non des fruits et légumes que nous consommons
- 🥕 L'équilibre alimentaire

Maternelle

🥕 **Malette pédagogique sur le goût et les saveurs**, à acheter 240 € (Asso MNE - RENE30) : <http://mne-rene30.org/outils-pedagogiques/la-malette-gouts-et-saveurs-une-education-l'alimentation-la-diversite-et-au>

🥕 **Découverte de l'alimentation à l'aide des 5 sens**. 6 fiches activités à télécharger pour éveiller au goût à travers des activités sensorielles, un théâtre d'ombre et des livrets d'histoire à télécharger et construire : <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Lesmaternelles-du-gout-un-outil>

🥕 Plusieurs fiches activités téléchargeables avec des **ateliers sur l'alimentation** (pour chaque cycle) : <https://www.alterrebourgognefranchecomte.org/a/42/l-alimentation-responsable/>

🥕 **Cahier de jeux** et questions autour des **aliments** : https://www.icm.unicancer.fr/sites/default/files/ICM/images/a_tabletoutlemonde-cycle1-2.pdf

Primaire

Sites internet interactifs

🥕 **Site internet** avec plusieurs activités à imprimer **autour de la pomme** (le pommier, la saisonnalité, l'arboriculteur, la filière) et **jeux interactifs** pour les élèves : http://lapomme.org/planete_pomme/accueil_quartiers.php

🥕 Site et jeu interactif, sur **l'alimentation et la santé** : <http://fr.coolfoodplanet.org/>

🥕 Site avec des **infos sur tous les fruits et légumes**, « Découvrir le pouvoir secret des fruits et légumes frais ! » : <https://www.frutti-veggi.fr/entre-dans-fraichfantasy/pouvoir-secret-fruits-legumes-frais/>

Livrets d'infos

🥕 Livret d'infos sur la **nutrition**, mutualité française : <http://occitanie.mutualite.fr/outils/bonappetit-mikalou/>

🥕 Petit livret d'infos ludiques sur **la saisonnalité et l'anti-gaspi** : ASTRAPI https://www.bayardjeunesse.com/wp-content/uploads/2016/03/Hum_C-est-Bon.pdf

Vidéos

🥕 Dessin animé sur **l'alimentation et les fruits et légumes** : <https://www.vinzelou.net/fr/ressources/filter/theme/alimentation/2>

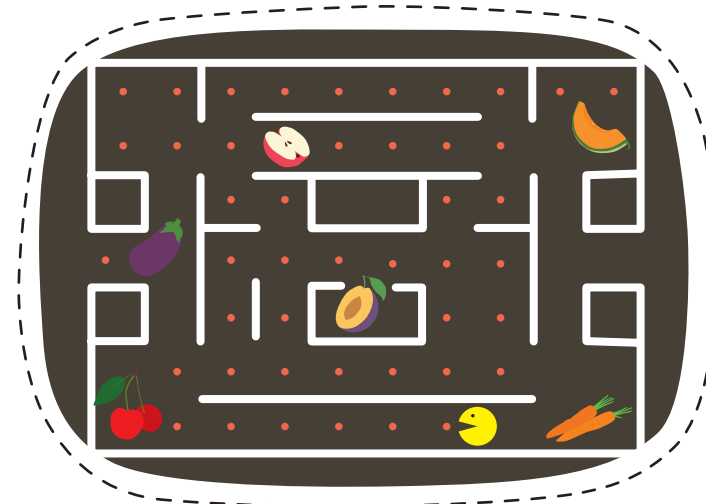
🥕 Dessin animé avec des **super héros, sur les fruits et légumes** (moins de 2 min) : <https://www.frutti-veggi.fr/entre-dans-fraichfantasy/serie-tv/>

🥕 Plusieurs vidéos de 3-4 min qui personnifient une dizaine de fruits et légumes (*Disney Junior*®) : <https://www.youtube.com/watch?list=PLSAIn3Cc1iOrXP953YVrBeqW6bOaardp&v=7Z2IPIbr1dk>

Cahiers de jeux

🥕 Cahier de jeux et jeu de cartes à imprimer sur les **fruits et légumes** : <https://www.frutti-veggi.fr/entre-dans-fraichfantasy/jeux-hellia-ava/>

🥕 Cahier de jeux et questions autour des **aliments** : https://www.icm.unicancer.fr/sites/default/files/ICM/images/a_tabletoutlemondecycle3.pdf



Fiches activités à télécharger

🥕 Voyage des 5 sens, activités et contes à télécharger sur la **prise de conscience des sens, du corps, et de la santé** : <http://www.pipsa.be/outils/detail-2139613850/voyages-dans-tous-lessens.html>

🥕 Fiches activités autour des **5 sens et de l'alimentation** (IREPS Pays de la Loire) : <http://www.irepspd.org/aventuresensorielle/>

🥕 2 ateliers d'1h détaillés : **fruits et légumes à travers les sens et chasse au trésor** : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/fichesactivitesperiscolaires_cle871848.pdf

🥕 Déroulé de 8 ateliers d'1h, sur des **classes du goût** : http://draaf.nouvelleaquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Classesdugoutformationdesenseignants_2012_cle085b41.pdf

🥕 Fiches pédagogiques bonne maman, sur **le goût** (cycle 2-3) à télécharger : <http://www.kitecolgout.fr/fiches-pedagogiques/>

🥕 Fiches pédagogiques **ateliers sur le goût et l'équilibre alimentaire** : http://draaf.auvergnerhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Arturo_-_Fiches_pe_dagogiques_-_SensoPlanet_cle87876e.pdf

🥕 Outil « A table » sur **l'équilibre alimentaire** à télécharger : <http://www.fondationapril.org/outil-pedagogique-alimentation>

🥕 Plusieurs fiches activités téléchargeables sur **l'alimentation** (pour chaque cycle) : <https://www.alterrebourgognefranchecomte.org/a/42/l-alimentation-responsable/>

- 🍷 Le petit cabas, fiches activités téléchargeables sur la santé alimentation des 6-11 ans : <http://www.pipsa.be/outils/detail-2139613834/le-petit-cabas.html>
- 🍷 4 ateliers développés sur le lien entre la cuisine et le jardin : http://draaf.auvergne-rhonealpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf
- 🍷 Fiches téléchargeables pour jouer au **loto des aliments** : <http://jardindalysse.com/loto-memory-groupesdaliments/>
- 🍷 4 ateliers sur les **fruits et légumes** (cycle 3) : <http://www.legumesinfos.com/images/stories/pdf/support/viveleslegumes.pdf>
- 🍷 Kit pédagogique pour découvrir **l'agriculture biologique** : <https://www.agencebio.org/outils/?public=enseignant-animateur#main>
- 🍷 Les aventuriers du bien manger (site belge) **photolangage, informations enseignant, activités élèves sur l'alimentation** : <http://www.provincedeliege.be/fr/node/1129>

Autres (expositions, spectacle)

- 🍷 **Exposition** à imprimer : « L'Histoire de nos légumes » (Asso ADEIC Occitanie) : http://coopere34.org/sites/default/files/histoire_de_nos_legumes_format4.pdf
- 🍷 **Spectacle**, « Opération brocoli » par la compagnie Minibus, pour sensibiliser à mieux manger ! : <http://www.compagniminibus.fr/brocolis/>
- 🍷 **Trois histoires** téléchargeables, racontées à l'aide d'un kamishibai, pour **parler de ce que l'on mange**, où et comment avec des enfants de 4 à 7 ans : <http://www.latitudejeunes.be/OutilsEtPublications/Alimentation/Pages/default.aspx>



Collège et lycée

- 🍷 Idées d'activités sur **l'évolution des pratiques alimentaires** : http://accueilpedagogiquealaferme.fr/files/activite_Alimentation_de_jadis_a_demain.pdf
- 🍷 Quelques fiches d'activités sur **l'alimentation responsable**, collège : http://accueilpedagogiquealaferme.fr/files/activite_Alimentation_cp_5eme.pdf
- 🍷 Atelier téléchargeable sur l'alimentation au collège : <http://draaf.nouvelleaquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour>
- 🍷 Parcours sur le goût, avec une série **d'ateliers pour travailler le goût**, collège : http://www.paciminterculturel.asso.fr/images/pdf/livret_apprentis_ethnologues_du_gout.pdf
- 🍷 Outils téléchargeables autour de **la santé et l'alimentation**, 45 fiches d'activités du programme « Fourchettes et baskets » : http://inpes.santepubliquefrance.fr/professionnelseducation/outils/fourchettes_baskets/index.asp
- 🍷 Plusieurs fiches activités téléchargeables **sur l'alimentation** (pour chaque cycle) : <https://www.alterrebourgognefranchecomte.org/a/42/l-alimentation-responsable/>
- 🍷 **Jeu de cartes**, à télécharger, pour comprendre les **mécanismes des supermarchés pour séduire les consommateurs** : <https://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-education-permanente/item/72-tentations-en-rayons.html>
- 🍷 **Jeu de cartes**, Lithops master <https://www.lithops-master.com/> à acheter, pour jouer et sensibiliser à la **consom'action** (l'impact de notre consommation sur la planète)
- 🍷 Jeu de la ficelle sur la **consom'action** : http://www.quinoa.be/wpcontent/uploads/2012/05/fr_farde_web3.pdf
- 🍷 Vidéos sur les **légumes secs** : <https://www.lespritsorcier.org/emissions-semaine/leslegumes-secs-dans-l-assiette/>
- 🍷 Plateforme avec des vidéos sur le thème de **l'alimentation durable** : <https://foodninja.org/>
- 🍷 **Outil numérique** l'alimentation, un bon menu pour des EPI appétissants. Exemple de 6 projets interdisciplinaires menés en collège, dont une enquête sur les fruits et légumes de nos régions, comprenant toutes les ressources pédagogiques et les outils utiles (fiche élève, fiche enseignant, déroulé des étapes, matières associées...) : <https://www.adeiclr.fr/l'alimentation-menu-epi-appetissant/>

➔ Les visites de fermes ou d'entreprises de transformation de produits agroalimentaire peuvent également convenir comme atelier pédagogique. Vous retrouverez la liste des fermes et entreprises pouvant accueillir du public pages 34 à 37

FRUITS & LÉGUMES à l'école

Le programme de distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles vise à aider les enfants à consommer des produits sains.

Le nouveau programme, qui combine les programmes distincts précédents pour le lait et les fruits et légumes, est entré en vigueur le 1^{er} août 2017. Ce programme vise à promouvoir les bienfaits d'une alimentation saine pour les enfants et à les encourager à consommer davantage de fruits, de légumes et de lait.

Financé au titre de la politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne, il soutient la distribution de fruits et légumes et de lait dans les écoles dans toute l'UE, dans le cadre d'un programme éducatif plus large consacré à l'agriculture européenne et aux bénéfices d'une alimentation saine.

C'est pour aider à la mise en place de ce programme que ce document a été créé. Dans ce livret pratique, nous avons essayé d'expliquer le plus explicitement possible l'ensemble des démarches à effectuer pour mettre en place ce programme dans vos établissements. En plus de conseils, ce livret est complété par un annuaire départemental regroupant des producteurs locaux et biologiques, des entreprises de transformation de produits biologiques conformes au Cahier des Charges du programme ainsi que d'une offre importante d'ateliers pédagogiques sur le thème de la consommation responsable.

La création de ce livret a été coordonnée par :



avec :

