
Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière Fruits & Légumes



un
fruit
pour
la **récré**



Juillet 2009

Sommaire

Introduction

Comment utiliser ce guide

1. Réglementation, hygiène et sécurité	1
1.1. Réglementation en vigueur pour les enseignants	1
1.2. Réglementation en vigueur pour les professionnels	3
1.3. Recommandations de sécurité	4
1.4. Règles d'hygiène	5
2. L'organisation générale de la visite	8
2.1. Qui contacter ?	8
2.2. La durée de la visite	9
2.3. La date de la visite	9
2.4. Les objectifs pédagogiques de la visite	9
2.5. Les différentes étapes du projet pédagogique	10
2.6. Liste des points à vérifier	12
2.7. Les règles d'or de l'animation par le professionnel	14
3. L'animation de la visite	16
3.1. Présentation de la filière Fruits & Légumes	16
3.2. Quelques repères pour les professionnels... ..	21
3.3. Focus sur les dégustations	22
3.4. Pistes d'animation pour les producteurs	24
3.5. Pistes d'animation pour les mûrisseries	26
3.6. Pistes d'animation pour les coopératives	28
3.7. Pistes d'animation pour les expéditeurs	30
3.8. Pistes d'animation pour les grossistes	32
3.9. Pistes d'animation pour les distributeurs	34
3.10. Ressources complémentaires	36
Bibliographie	36
Annexes	37

Introduction

Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche a mis en place un plan d'action pour une alimentation sûre, diversifiée et issue de modes de production durables. L'opération de distribution de fruits à l'école entre dans ce cadre ; elle doit permettre, d'une part, d'inciter les enfants à manger de façon équilibrée et, d'autre part, de leur faire prendre conscience du lien entre alimentation et agriculture.

Compléments essentiels des opérations « Un fruit pour la récré » et « Un fruit pour les loisirs », les visites d'entreprises de la filière montrent les dimensions technique mais aussi humaine de la production de fruits, leur transformation éventuelle et leur vente aux consommateurs. Occasions de rencontres privilégiées, elles offrent un cheminement pédagogique pertinent, incluant une dimension émotionnelle qui facilite une appropriation par les enfants : les supports documentaires, papier ou multimédia, aussi précieux soient-ils, ne suscitent ni la même émotion, ni les mêmes découvertes.

Lors d'une visite, l'approche pédagogique est transversale : applications scientifiques, enrichissement du vocabulaire, développement de la culture générale, approche artistique... Ces projets cultivent la curiosité et l'autonomie d'esprit, tout en valorisant le travail manuel.

Mais l'accueil de scolaires, pour certains professionnels, est nouveau et suscite de nombreuses interrogations. En réponse à ces préoccupations, ce guide, coproduit par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et INTERFEL avec la participation active des acteurs de la filière (FNPF, LEGUMES DE FRANCE, FELCOOP, ANEEFEL, UNGF, FCD et UNFD), de l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe & Martinique (UGPBAN), de la Bergerie Nationale de Rambouillet et du Ministère de l'Education Nationale, se donne pour but d'accompagner les professionnels et les enseignants dans cette démarche.

Les visites abordées dans ce guide sont uniquement des opérations occasionnelles, basées sur la gratuité de la prestation. Néanmoins, le paiement des produits utilisés lors de l'opération peut être négocié avec l'école. Les professionnels concernés n'entrent pas dans le cadre du dispositif des fermes pédagogiques. Il est nécessaire d'établir une collaboration avec les écoles concernées afin de faciliter l'organisation de ces visites.



Comment utiliser ce guide ?

L'organisation du guide

Ce guide est divisé en 3 chapitres :

🍃 **Réglementation, hygiène et sécurité :**

Vous y trouverez toutes les procédures réglementaires à respecter, et les consignes importantes pour que la visite se déroule dans de bonnes conditions. Nous avons dissocié les procédures réglementaires qui incombent à l'enseignant d'une part, et au professionnel d'autre part. Les consignes d'hygiène et de sécurité concernent l'ensemble des encadrants (professionnel, enseignants et accompagnateurs) qui devront rester particulièrement vigilants au cours de la visite.

🍃 **Organisation générale de la visite :**

Ce chapitre regroupe l'organisation logistique, les différentes étapes à respecter, les règles d'animation de la visite...

🍃 **L'animation de la visite :**

Pour vous aider à concevoir le programme de la visite, nous vous présentons les types d'activités adaptées à un public scolaire, selon l'âge des enfants, avec des exemples.

Les conseils

Dans les chapitres 1 et 2, nous avons ajouté quelques conseils :

- 🍃 Les conseils destinés à l'enseignant sont indiqués par une loupe portant la lettre E.
- 🍃 Les conseils destinés au professionnel sont indiqués par une loupe portant la lettre P.
- 🍃 Les conseils destinés à l'enseignant et au professionnel sont indiqués par une loupe portant les lettres E et P.



L'animation de la visite

Vous trouverez dans ce chapitre :

🍃 **La présentation de la filière**

Elle fournit à l'enseignant une première approche synthétique des différents métiers des Fruits & Légumes ; elle peut également servir de base au professionnel pour élaborer son intervention orale.

🍃 **Quelques repères pour les professionnels**

Pour chaque cycle scolaire, nous vous indiquons les classes concernées, l'âge des enfants, et quelques conseils pour capter leur attention.

🍃 **Un focus sur les dégustations**

Pour vous aider à organiser des ateliers de dégustation plus ludiques et pédagogiques, nous vous proposons plusieurs orientations possibles.

🍃 **Des pistes d'animation spécifiques**

Elles permettent de mettre en évidence et/ou d'expliquer l'un des aspects d'un métier donné. Nous présentons pour chaque métier deux exemples d'ateliers à réaliser sur place, et un atelier à réaliser de retour en classe, pour prolonger la visite.

N'hésitez pas à consulter l'ensemble des fiches : certaines activités peuvent être adaptées pour les autres métiers !

Pour chacune des pistes d'animation spécifiques à réaliser sur site, nous avons précisé :

🍃 Si l'activité est individuelle ou s'il s'agit d'un travail de groupe ;

🍃 L'organisation pratique de l'atelier : en classe entière, ou par sous-groupes en alternance...

🍃 L'objectif pédagogique de l'atelier.

1. Réglementation, hygiène et sécurité



Attention : cette partie, réalisée à titre d'information et de vulgarisation, ne peut se substituer à la législation en vigueur et à ses textes d'application.

1.1. Réglementation en vigueur pour les enseignants

Les sorties pédagogiques évoquées dans ce guide sont précisées par la circulaire n°99-136 du 21/09/1999 relative à l'organisation des sorties scolaires dans les écoles maternelles et élémentaires publiques (vous pouvez télécharger la circulaire complète sur le site : <http://www.education.gouv.fr/bo/1999/hs7/som.htm> ; elles relèvent de la 2^{ème} catégorie, les « sorties scolaires occasionnelles sans nuitée, correspondant à

des activités d'enseignement sous des formes différentes et dans des lieux offrant des ressources naturelles et culturelles ».

Ces sorties sont autorisées par le directeur d'école. Les sorties organisées pendant les horaires habituels de la classe et ne comprenant pas la pause du déjeuner sont obligatoires pour les élèves. Les autres sorties sont facultatives.

Délivrance de l'autorisation de sortie scolaire

La demande d'autorisation doit être déposée au moins 1 semaine avant la date de la sortie ; elle est constituée d'un dossier comprenant :

- La demande d'autorisation de sortie occasionnelle sans nuitée (annexe 1) ;
- La fiche d'information sur le transport (annexe 2) ;
- Les pièces administratives précisées dans ces annexes, le cas échéant.

L'autorisation de sortie scolaire est délivrée, par écrit, au moins 3 jours à l'avance, par le directeur d'école, après avoir vérifié que les conditions de sécurité sont respectées.

A cet effet, le directeur d'école doit veiller :

- Aux conditions d'encadrement,
- Aux conditions de transport,
- Aux conditions d'accueil,
- A la nature et aux conditions des activités pratiquées.

Le directeur d'école prend le plus tôt possible les contacts nécessaires avec la municipalité pour l'organisation matérielle et financière de la sortie (fourniture d'un moyen de transport par exemple).

Transport

Selon le mode de transport retenu, la procédure sera la suivante :

Mode de transport	Procédure
Transports publics réguliers.	Aucune.
En autocar, organisé par une collectivité territoriale.	La collectivité doit délivrer une attestation de prise en charge et remplir l'annexe 2 du présent document. Les 2 documents sont à joindre au dossier d'autorisation. Au moment du départ, la collectivité doit fournir l'annexe 3 remplie.
En autocar, organisé par une société de transport inscrite au registre préfectoral des sociétés de transport autorisées à exécuter des services de transport occasionnels.	La société doit remplir l'annexe 2, à joindre au dossier d'autorisation. Au moment du départ, la société doit fournir l'annexe 3 remplie.



Afin d'éviter une perte de temps et une fatigue excessive pour les élèves, il est souhaitable que la durée de déplacement aller-retour ne soit pas supérieure au temps réel de l'activité. L'enseignant organisateur de la sortie veille à ce que l'heure de retour indiquée aux familles soit respectée.

Le départ et le retour se font à l'école, sauf dérogation exceptionnelle soumise à l'accord de toutes les familles.

Une liste des élèves, précisant le numéro de

téléphone des personnes à contacter, permettra de compter les enfants à chaque montée dans le véhicule.

Pendant le transport, le ou les accompagnateurs doivent se tenir à proximité d'une ou des issues.

L'utilisation des véhicules personnels des enseignants ou accompagnateurs n'est autorisée que comme mesure supplétive, à titre exceptionnel, en cas d'absence d'un transporteur professionnel ou de refus de celui-ci.

Financement

Les sorties obligatoires doivent être gratuites pour les familles. Pour les sorties scolaires facultatives, une contribution financière peut éventuellement être demandée aux familles, mais en aucun cas un élève ne peut être écarté pour des raisons financières. Une demande de financement peut être déposée auprès des

collectivités territoriales et d'autres partenaires (associations agréées complémentaires de l'école, coopérative scolaire...), dans le principe de neutralité de l'école publique. L'éventuelle participation financière de partenaires devra toujours faire l'objet d'une information auprès des parents d'élèves.

Encadrement

Afin d'assurer au mieux la sécurité des élèves, l'équipe d'encadrement doit comporter :

Ecole maternelle ou classe élémentaire avec section enfantine	Ecole élémentaire
2 adultes au moins, dont l'enseignant, quel que soit l'effectif de la classe	
Au-delà de 16 élèves : 1 adulte supplémentaire pour 8 enfants	Au-delà de 30 élèves : 1 adulte supplémentaire pour 15 enfants

Ce taux d'encadrement des élèves s'applique également dans le cadre du transport.

Les encadrants peuvent être d'autres enseignants, des aides éducateurs, des agents territoriaux spécialisés d'école maternelle (ATSEM), des parents ou d'autres bénévoles. Ils doivent recevoir l'autorisation du directeur d'école. En outre, la participation des ATSEM à l'encadrement des sorties scolaires doit faire l'objet d'une autorisation préalable du maire.

Si la classe est divisée en groupes dispersés, chaque groupe doit être encadré par au moins un intervenant, placé sous l'autorité de l'enseignant, qui s'assure que ces intervenants respectent les conditions d'organisation générale déterminées initialement, et plus particulièrement les conditions de sécurité des élèves.

Assurance des élèves et des accompagnateurs

Si la sortie est obligatoire, aucune souscription d'assurance n'est obligatoire de la part des familles pour leurs enfants.

En revanche, si la sortie revêt un caractère facultatif, les enfants doivent être couverts par une assurance responsabilité civile et une assurance

individuelle accidents corporels (circulaire n°88-208 du 29 août 1988).

Ces assurances ne sont pas obligatoires mais sont recommandées pour les accompagnateurs bénévoles.



Information des parents

Les familles doivent être précisément informées des conditions dans lesquelles la visite est organisée. Lorsque la sortie est facultative, l'enseignant adresse une note d'information aux parents, précisant les modalités d'organisation de la sortie et comportant une partie détachable.

Les horaires et le lieu de départ et de retour doivent y être mentionnés. Après avoir pris connaissance de la note d'information, les parents donnent leur accord pour que l'enfant participe à la sortie, en remettant à l'enseignant la partie détachable qu'ils auront datée et signée.

1.2. Réglementation en vigueur pour les professionnels

Réglementation relative aux Etablissements Recevant du Public (ERP)

Si une entreprise reçoit, même occasionnellement, des personnes autres que les salariés, elle est considérée comme un Etablissement Recevant du Public (ERP) de cinquième catégorie, la plus légère sur le plan réglementaire. Etant donné le type de visite et le nombre de visiteurs attendus (moins de 100 personnes par visite), aucune règle spécifique n'est impérativement imposée, mis à part, bien sûr, les règles générales qui s'appliquent à tout établissement :

- Prévoir au minimum un extincteur ;
- Au moins un sanitaire doit être accessible ;
- Installer un système d'alarme incendie ;
- Un téléphone fixe doit être disponible en permanence pour appeler les pompiers ;
- Le plan d'évacuation doit être affiché.

Il n'y a donc aucune autorisation d'ouverture à demander, mais une déclaration d'activité devra être effectuée auprès de la mairie, par courrier simple précisant la nature de l'activité complémentaire (accueil de groupes scolaires

avec animations pédagogiques) ainsi que les modalités de mise en place. Des visites de contrôle inopinées pourront ensuite avoir lieu.



Attention :

A partir du 12 février 2011, tous les ERP, quelle que soit leur catégorie, devront être accessibles pour les personnes en situation de handicap, quel que soit le handicap, que ce soit en termes d'aménagements ou d'activités.

Pour en savoir plus, téléchargez le cahier technique N°4 – Education à l'environnement et handicap – sur le site www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/ressources.html.

Réglementation applicable aux ateliers de transformation et de dégustation des fruits et légumes

Si le professionnel fait goûter au public un produit issu de son activité, les produits sont dégustés tels qu'ils sont habituellement vendus. Dans ce cas, c'est la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, concernant les aliments remis directement au consommateur, qui s'applique.

Quand le public participe à la récolte et/ou à la transformation des matières premières au cours d'un atelier pédagogique et qu'il déguste le

produit fabriqué, cet aliment n'est pas assimilé à une production commerciale. Il n'existe actuellement pas de texte réglementant cette activité. Pourtant, l'animateur doit assurer la sécurité du consommateur.

Il n'y a donc aucune formalité particulière à accomplir pour les ateliers de transformation et de dégustation des fruits et légumes (notamment, aucune déclaration auprès des services de la DGCCRF n'est imposée).

Les assurances

Les assurances scolaires souscrites par les élèves et les accompagnateurs couvrent a priori tous les risques encourus par les visiteurs, notamment les préjudices que les enfants pourraient subir et/ou les dommages qu'ils pourraient causer.

Néanmoins, le directeur du site visité doit contacter sa compagnie d'assurance pour vérifier que son contrat multirisque professionnel couvre bien l'ensemble des activités organisées au cours de la visite, et souscrire une extension si nécessaire.

Par exemple, les ateliers de transformation et de dégustation réalisés par le public ne sont pas pris en compte dans la clause « intoxication alimentaire » pour les produits fabriqués et vendus selon les normes européennes, et doivent faire l'objet d'un contrat séparé.

La responsabilité civile professionnelle, quant à elle, ne sera valable que si l'activité occasionnelle d'accueil de public est notifiée dans le contrat.

1.3. Recommandations de sécurité

Prévention des accidents

Les consignes

Il est vivement conseillé que le professionnel envoie à l'enseignant un règlement intérieur de prévention contre les accidents, et qu'il l'affiche à l'entrée. Les consignes énoncées oralement à l'arrivée du groupe complètent le dispositif.

Les consignes de sécurité portent sur :

- Les déplacements sur le site : les lieux autorisés et les lieux interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux ;
- L'utilisation de matériel : en libre service, sous surveillance, etc.



Pour faciliter l'appropriation et la mémorisation de ces consignes par les enfants, il peut être intéressant, au début de la visite, de leur faire colorier un plan des locaux : rouge pour les lieux interdits et le matériel à ne pas approcher, orange pour le matériel à approcher et/ou utiliser sous surveillance, vert pour les lieux autorisés et le matériel en libre service par exemple.

Les aménagements

Avant d'organiser une visite, il est nécessaire de faire le diagnostic des points potentiellement dangereux.

Un feu de cheminée dans la salle d'accueil, un four, une plaque chauffante, ne doivent pas pouvoir être approchés par des enfants sans surveillance et en groupe trop important. De plus, ils doivent être aux normes d'utilisation (ramonage, prises électriques aux normes) et en bon état.

Les installations électriques doivent faire l'objet d'une vérification par un professionnel.

Au vu des risques encourus, l'utilisation d'engins à moteur ou de matériel à engrenages, coupant, écrasant, etc. est fortement déconseillée, même

sous la surveillance d'un adulte habilité à s'en servir.

Les lieux dangereux, contenant du matériel ou des produits stockés, doivent être fermés à clé et inaccessibles. Les fosses de stockage, fosses septiques, puits perdus, etc. doivent être protégés.

Le professionnel doit également repérer et sécuriser les clous qui dépassent, les vis mal enfoncées, les portes ou les volets mal accrochés, etc.

La trousse de premiers secours

Comme pour tout déplacement à l'extérieur de l'école, l'enseignant prévoit une trousse de premiers secours qui doit comporter au minimum (BOEN n°1 du 6 janvier 2001 relatif à l'organisation des soins et des urgences dans les écoles et les établissements publics locaux d'enseignement) :

- Les consignes sur la conduite à tenir en cas d'urgence ;
- Un antiseptique ;
- Des compresses ;

- Des pansements, bandes, écharpes, ciseaux ;
- Des gants de chirurgien ;
- Les médicaments concernant les enfants ayant un projet d'accueil individualisé ;
- Un téléphone et les numéros d'urgence.

Avant la visite, l'enseignant doit s'assurer que la date de péremption des différents produits n'est pas dépassée.

Nota : en cas de blessure, il ne faut pas utiliser de coton car celui-ci adhère à la plaie.

Consignes particulières lors des ateliers de transformation et de dégustation alimentaire

Pour limiter les risques liés à l'utilisation des équipements de cuisine, il faut :

- Pour éplucher les produits, utiliser des couteaux « économiques » plutôt que des couteaux classiques ;
- Pour le cycle 1, c'est l'adulte qui doit couper les produits ; pour le cycle 2, l'enfant peut couper les produits mous ; les élèves du cycle 3 peuvent couper eux-mêmes les produits, sauf s'ils sont particulièrement durs (pommes à croquer par exemple) et qu'ils risquent de se blesser en dérapant ; dans tous les cas, utiliser des couteaux à bouts ronds ;
- Faire utiliser le matériel qui présente un danger potentiel par ou sous la surveillance du professionnel, de l'enseignant ou des accompagnateurs « actifs » ;
- Débrancher les équipements ou les mettre hors tension après utilisation.



1.4. Règles d'hygiène

L'eau

L'eau doit être potable. Le plus souvent, il n'est pas autorisé d'utiliser de l'eau de pompage pour l'accueil du public. L'eau provient alors de l'adduction. Si ce n'est pas possible et qu'un pompage est autorisé, un suivi chimique et bactériologique poussé est imposé par la DDASS.

L'eau de pluie ne peut être utilisée que pour la chasse d'eau des W.C.

Si possible, des points d'eau doivent être disponibles :

- Dans les sanitaires ;
- Près de l'aire de restauration, s'il y en a une ;
- Sur le lieu des activités, surtout s'il y a des animations alimentaires.

Les ateliers de transformation et de dégustation alimentaire



Avant de commencer l'atelier, expliquez aux enfants les consignes d'hygiène et de sécurité.

Pendant l'atelier, veillez, avec l'aide des accompagnateurs, à ce que les enfants respectent ces consignes.

Il n'existe pas actuellement de texte réglementant cette activité.

Les dangers les plus importants liés aux ateliers de transformation et de dégustation sont :

- Microbiologiques (agents infectieux apportés par l'environnement, les matières premières ou le public) ;
- Physiques (utilisation d'équipements ou matériels dangereux, voir chapitre 1.3) ;
- Liés aux sensibilités particulières du public (femmes enceintes, personnes immuno-déprimées, allergies...).

Les principales applications à respecter sont les suivantes :

- Chez un producteur, respecter la réglementation sanitaire en matière d'interventions culturelles et d'hygiène.
- Laver les fruits et légumes avant toute transformation ou consommation.
- Tout « manipulateur » (animateur et enfants) doit se laver les mains avant l'atelier alimentaire, après chaque passage aux toilettes, après avoir manipulé du carton, du matériel sale, des poubelles ou des déchets, et à la fin de l'atelier.
- Si une personne a une plaie ou une infection sur une main, nettoyer et panser la plaie en utilisant idéalement un gant à usage unique ou, à défaut, après s'être lavé et désinfecté les mains.
- Bien s'essuyer les pieds avant d'entrer dans la salle.
- Attacher les cheveux longs, et enlever bagues et bracelets, si nécessaire.
- Si une personne est enrhumée, elle ne doit pas manipuler les aliments et doit si possible porter un masque.
- Avoir une tenue propre. Il est recommandé pour la personne encadrant l'atelier pédagogique d'avoir un tablier ou un vêtement approprié propre.

- Laver la vaisselle.
- Avant la visite, indiquer les composants à l'enseignant et, lors de l'atelier, respecter la recette prévue, ne pas remplacer une matière première par une autre, pour éviter les problèmes d'allergie.
- Déguster les produits transformés le plus rapidement possible, et dans tous les cas dans la journée.
- Si la dégustation doit être différée dans la journée, prévoir un stockage au réfrigérateur pour les denrées périssables.
- Respecter le principe de marche en avant (les produits propres et transformés ne doivent pas rencontrer les matières premières et les déchets).

Si l'animation se déroule dans une salle utilisée pour d'autres animations, il est recommandé de réaliser l'activité alimentaire en premier. Cela permet d'effectuer l'animation utilisant des produits alimentaires dans une salle propre, nettoyée et désinfectée préalablement. Cette salle est interdite aux animaux.



Si l'animation alimentaire se déroule dans un atelier ou une partie de l'atelier servant, à d'autres moments, à la préparation de produits destinés à être commercialisés, le public ne devra en aucun cas se trouver ou traverser une salle contenant des produits animaux destinés à être transformés pour la vente. La salle utilisée par le public et les locaux traversés doivent être nettoyés et désinfectés après chaque visite. L'attention des professionnels est attirée sur les dangers qui peuvent exister dans ce cas : le public apporte des germes de l'extérieur qui pourraient contaminer des productions commerciales et mettre en danger la santé d'autres consommateurs.

Quel que soit le cas, plusieurs principes sont à respecter :

- Avoir des locaux propres et en bon état d'entretien.
- Avoir un plan de nettoyage adapté et affiché, prévoyant un nettoyage et une désinfection efficaces (indiquant le moyen employé et la fréquence).
- Avoir une bonne gestion de la salle d'activités, si plusieurs groupes se suivent ou si plusieurs activités y ont lieu dans la même journée.
- Nettoyer les plans de travail après chaque opération souillante et vider la poubelle quotidiennement.
- Avoir des points d'eau potable en nombre suffisant dans la salle avec savon, système d'essuyage des mains et une poubelle.
- Avoir un réfrigérateur en bon état de fonctionnement avec, à l'intérieur, un thermomètre minima et maxima. Y entreposer les denrées alimentaires en respectant la date limite de consommation.
- Dans la mesure du possible, il est recommandé de déposer les vêtements (manteaux, écharpes) hors de la salle où sont réalisés les ateliers de transformation et dégustation.
- Laver la vaisselle après une animation, à la main ou à la machine. La laisser sécher à l'abri de la poussière ou l'essuyer avec des torchons propres. La stocker hors d'atteinte du public. Vous pouvez également utiliser de la vaisselle à usage unique.

Les produits de nettoyage

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être inaccessibles au public. Ils doivent être stockés dans un meuble ou un local fermant à clé. Au contraire, balais et pelles peuvent être facilement disponibles, ainsi que les produits de nettoyage courant (savon, liquide vaisselle).

Le matériel de nettoyage doit être le plus efficace possible. Les éponges ne sont par exemple pas

recommandées car elles conservent les micro-organismes. Les lavettes et les brosses en nylon sont plus adaptées car plus faciles à laver.

Les produits récurants ne sont pas recommandés car ils créent des rayures qui deviennent des refuges pour les micro-organismes.



2. L'organisation générale de la visite

2.1. Qui contacter ?

Vous êtes un enseignant

Vous souhaitez organiser une visite chez :

🍌 **Un producteur de fruits :**

Votre Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles peut vous fournir la liste des affiliés qui proposent des visites. Vous trouverez leurs coordonnées sur le site : www.fnpfruits.com/sites/fnpfweb/liens/reseau/default.aspx.

🍌 **Un producteur de légumes :**

Votre Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles peut vous fournir la liste des affiliés qui organisent des visites. Vous trouverez leurs coordonnées sur le site : www.fnsea.fr/sites/webfnsea/rezo/fd/.

🍌 **Un mûrisseur de bananes** (qui réceptionne le fruit vert et le vend jaune, mûr) :

L'UGPBAN peut vous fournir la liste des affiliés qui proposent des visites. Contactez le service marketing au 01.45.12.34.70 - email : service-communication@ugpban.com.

🍌 **Une coopérative agricole :**

FELCOOP met à disposition sur son site Internet la liste complète de ses affiliés : <http://www.felcoop.fr>.

🍌 **Un expéditeur/exportateur :**

L'ANEEFEL peut vous fournir la liste des affiliés locaux, sur simple demande à Valérie Avril, valerie.avril@aneefel.com.



N'hésitez pas à vous renseigner auprès des enfants !

Si l'un des parents d'élèves travaille pour la filière Fruits et Légumes, il serait peut-être enchanté de faciliter le rapprochement...

🍌 **Un grossiste :**

L'UNCGFL met à disposition sur son site Internet la liste complète de ses affiliés : http://www.uncgfl.fr/f_adh.htm. Faites une recherche géographique, et contactez en priorité les grossistes portant la mention « Partenaire Fruit pour la Récré » dans la rubrique « Services » de leur fiche.

🍌 **Un distributeur :**

Contactez directement les responsables d'achat Fruits et Légumes des enseignes proches de votre école.

🍌 **Un détaillant :**

L'UNFD met à disposition sur le site « monprimeur » la liste complète de ses affiliés : <http://www.monprimeur.com>. Contactez en priorité les détaillants mentionnant une activité d'animation (« Semaine Fraîch'Attitude », animations dans les écoles...).

Vous êtes un professionnel

Signalez-vous auprès des directeurs des écoles locales (moins de 50 km alentour).



Le directeur de l'école vous informera si des formalités sont à effectuer à l'inspection académique de votre département, qui pourra vous recommander auprès des écoles après examen de votre projet. Les coordonnées des inspections académiques sont indiquées sur le site de l'Education Nationale : <http://www.education.gouv.fr/pid167/les-academiques-et-les-inspections-academiques.html>.

2.2. La durée de la visite

Dans la mesure où ces visites sont basées sur la gratuité, et compte tenu de la charge de travail des professionnels qui animeront la visite, une durée de 2h à ½ journée maximum semble raisonnable.

A titre d'exemple, une visite d'une durée de 2h peut s'organiser de la façon suivante :

1. Accueil (30 min) :

Présentation du métier (positionnement au sein de la filière, intérêt du métier, valeurs) ;

Questions à poser aux enfants : comment ils s'imaginent le travail considéré / les avantages et les inconvénients du métier..

Explication sur la disposition des locaux...

2. Tour du site (45 min) :

Explication concernant la fonction de chaque endroit ;

Explication des processus...

3. Atelier (30 min) :

Animation créée par vos soins, ou choisie parmi les pistes d'animation proposées dans ce guide.

4. Dégustation de produits ou 2^{ème} atelier (20 min) :

Animation créée par vos soins, ou choisie parmi les pistes d'animation proposées dans ce guide.

2.3. La date de la visite

Toutes les périodes de l'année ne sont pas propices à la visite scolaire. La date de la visite doit être fixée en tenant compte :

Des contraintes de la classe : par exemple, la visite ne peut être organisée pendant les vacances scolaires ;

Des contraintes du professionnel : par exemple, la visite ne doit pas être organisée en période d'activité de pointe, pour ne pas perturber la bonne marche de l'entreprise ;

Des spécificités de l'activité : il est préférable que le verger soit en fruits (ou éventuellement en fleurs), il ne faut pas organiser de visite pendant une période de traitement des cultures...

De la saison : si une partie de la visite a lieu en extérieur, le printemps et l'automne seront plus propices que l'hiver (froid, pluie...).

2.4. Les objectifs pédagogiques de la visite

Les activités pratiquées à l'occasion d'une sortie scolaire viennent nécessairement en appui des programmes. Elles s'intègrent au projet d'école et au projet pédagogique de la classe (voir les programmes scolaires en annexe 5). Chaque sortie, quelle qu'en soit la durée, nourrit un projet d'apprentissage, souvent pluridisciplinaire, au travers d'un programme minutieusement préparé dans lequel le nombre des sujets d'étude ou des activités pratiquées doit être limité.

Dans un projet d'apprentissage, l'accent sera mis sur les aspects transversaux :

Développement de l'autonomie, de l'esprit d'initiative, de la responsabilité, du respect de l'autre, de son travail, de l'environnement et du patrimoine ;

Acquisition ou perfectionnement de méthodes de travail (observation, description, analyse et synthèse, prise de notes, représentation graphique...)

Recours fréquent à la communication orale : le questionnement, l'expression et l'écoute seront particulièrement sollicités chez les enfants par les nombreuses situations d'échange mises en place dans les activités.



2.5. Les différentes étapes du projet pédagogique

Avant la visite

Il est important que l'enseignant et le professionnel entrent en contact au préalable pour :

- Créer une relation constructive,
- Familiariser l'enseignant avec le métier qui fait l'objet de la visite, le fonctionnement de l'entreprise, etc., afin de déterminer ensemble les points qu'il serait intéressant d'aborder, les activités les plus pertinentes...
- Préparer la visite en fonction du nombre d'enfants, de leur niveau de connaissance, de leur cadre de vie, des demandes de l'enseignant et des capacités du site.

Le plus souvent, les écoles planifient les sorties dès la rentrée scolaire. En conséquence, même si une date ferme ne sera arrêtée que quelques jours à quelques semaines avant la visite, il est préférable d'établir un premier contact dès le mois de septembre.



Certains producteurs sont très occupés à cette période ; contactez-les plutôt en dehors des périodes de récolte (référez-vous au calendrier des saisons, en annexe 7).

Il peut être envisagé que le professionnel se déplace lui-même dans la classe pour préparer les activités et faire connaissance avec les enfants qu'il recevra.



S'il est important de présenter la visite en amont aux élèves, il ne faut pas trop en dévoiler le contenu, pour que les enfants aient le plaisir de la découverte.

Pendant la visite

A la sortie du bus, il faut prévoir un moment pour que les enfants puissent se détendre, aller aux toilettes...

Le professionnel commencera par se présenter et expliquer son rôle dans l'entreprise. Il donnera quelques indications sur le site (l'historique, la localisation, les principales productions ou les spécificités) et les objectifs de la visite.

Le discours du professionnel doit s'adapter aux enfants. Il pourra être :

- Expositif** : l'enfant écoute les explications données par l'adulte ;
- Démonstratif** : l'enfant expérimente le savoir que l'adulte lui transmet ;
- Interrogatif** : l'adulte amène l'enfant à découvrir le savoir en le faisant se questionner ;
- Actif** : l'enfant s'exprime de lui-même et expérimente le savoir.

Le rôle de chacun des adultes doit être clairement défini.

Les accompagnateurs doivent faire respecter les consignes de sécurité et la discipline. Ils ne participent pas, sauf si le professionnel ou

l'enseignant leur confie une tâche. Dans ce cas, ils deviennent des accompagnateurs « actifs », et il doit y avoir une préparation préalable.

En fin de visite, il serait intéressant que l'enfant reparte avec un fruit ou un légume, voire un objet, un matériau, ou une de ses réalisations.



Un repas sur place ? La prise en charge du déjeuner par le professionnel nécessitant des locaux adaptés, une logistique plus lourde et ayant des répercussions en termes de réglementation et d'assurances, nous ne retenons pas cette option dans le présent guide. Si la classe souhaite déjeuner sur place, pour des raisons pratiques et de convivialité, nous recommandons l'organisation d'un pique-nique préparé par les parents et/ou la cantine scolaire.

Après la visite

Pour l'enseignant comme pour le professionnel, il est important d'évaluer les connaissances acquises par les élèves, mais aussi la visite en elle-même (vous trouverez un modèle de grille d'évaluation en annexe 6). Pour chaque animation, il faut prendre le temps d'analyser ce qui a été fait et de déterminer si les objectifs de départ ont été atteints. De cette réflexion dépend l'évolution des prochaines prestations, qu'une animation soit simplement modifiée ou abandonnée.

Plusieurs niveaux d'évaluation peuvent être envisagés :

- **La satisfaction** (ou le mécontentement) générale. Cette évaluation doit être réalisée par l'enseignant d'une part (satisfaction du groupe), et par le professionnel (satisfaction personnelle) d'autre part, qui pourront ensuite confronter leurs points de vue.
- **L'évaluation des connaissances acquises** doit être réalisée par l'enseignant. La méthode utilisée peut prendre des formes très variées : QCM, correction d'un livret, récapitulation par les élèves de ce qui a été vu, etc. Elle doit avoir lieu plusieurs jours après la sortie, à l'école.
- **L'évaluation du comportement** est réalisée sur le moment, par l'enseignant lorsque la classe est au complet, et/ou par le(s) responsable(s) de chaque atelier lorsque la classe est divisée en sous-groupes. Un objectif de vie collective s'évalue par l'observation des enfants pendant la visite, lors des activités mais aussi des temps libres.

L'évaluation révèle si les objectifs sont atteints ou non et, si ce n'est pas le cas, il faut pouvoir analyser pourquoi. Plusieurs paramètres doivent alors être pris en compte : l'objectif était trop

ambitieux par rapport au public, la méthode non adaptée, la durée trop courte ou trop longue, etc. Ces points doivent pouvoir être remis en cause, adaptés ou modifiés pour une nouvelle animation.



Un compte-rendu élaboré et illustré par les enfants pourrait permettre de savoir ce qui les a le plus marqués : les fruits et légumes en eux-mêmes, le travail de l'animateur... Il s'agit donc d'un élément d'information pour l'enseignant et l'animateur.

L'enseignant ne manquera pas d'exploiter la visite à moyen et long terme.

2.6. Liste des points à vérifier

Le tableau présenté en double-page suivante reprend les principales étapes de l'organisation d'une visite, et les points à ne pas oublier.

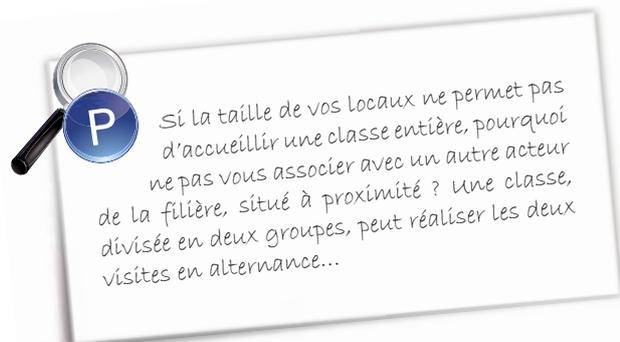
Les doubles-flèches indiquent les étapes où un échange entre l'enseignant et le professionnel s'avère nécessaire.

ENSEIGNANT	PROFESSIONNEL
AU PREALABLE	
Demandez l'autorisation de principe du directeur de l'école	Déclarez l'activité d'accueil à la mairie
Vérifiez la viabilité financière et la prise en charge du projet (bus, matériel à apporter ou fabriquer, repas éventuels...)	Demandez l'autorisation de principe du directeur du site visité
Définissez les objectifs pédagogiques de la visite, et la/les famille(s) à découvrir	Préparez une liste d'activités et/ou d'ateliers réalisables sur site, et une liste d'outils pédagogiques disponibles / réalisables
Évaluez les connaissances des élèves avant la visite	Listez les disponibilités des personnes susceptibles d'encadrer la visite et les périodes les plus propices à une visite
Contactez les accompagnateurs potentiels pour vérifier leur disponibilité (« actifs » et « non actifs »)	
CONTACT	
Identifiez les professionnels du secteur géographique engagés dans la démarche (voir « Qui contacter ? »)	Signalez l'activité d'accueil à votre fédération, et éventuellement aux directeurs des écoles situées à proximité du site
Entrez en contact avec le responsable de la structure d'accueil	
Entrez en contact avec l'animateur, s'il est différent du responsable de la structure	Entrez en contact avec le ou les enseignants intéressés
LES CONDITIONS D'ACCUEIL	
Définissez la (les) date(s) et l'heure d'arrivée et de départ, en fonction des disponibilités du groupe scolaire, des horaires d'ouverture des sites visités, de la saisonnalité de l'accueil	
Précisez le public : niveau, âge, classe, le nombre d'enfants, et le nombre d'accompagnateurs	Indiquez la capacité d'accueil du site visité (nombre d'adultes et nombre d'enfants)
Définissez le lieu de l'animation, et les déplacements éventuels	
Réservez le(s) bus et transmettez la taille et le nombre de bus au professionnel : en fonction des déplacements éventuels dans la journée, le bus et son chauffeur devront rester sur place ou seront libérés jusqu'au départ du groupe	Prévoyez et précisez un lieu d'arrivée et de stationnement pour le(s) bus
	S'il y a déplacement entre 2 lieux, précisez les conditions de déplacement : à pied, avec le(s) bus...
Si vous souhaitez pique-niquer sur place, organisez la restauration : validez le lieu, et informez-en les parents	Si le groupe souhaite déjeuner sur place : validez la faisabilité, en précisant les conditions (endroit couvert ou non, espace disponible...)
Planifiez l'enchaînement des activités et des moments de repos	

ENSEIGNANT	PROFESSIONNEL
LES CONDITIONS D'ANIMATION	
Précisez le nombre, la fonction (enseignant, assistant maternel, parent...) et le rôle des personnes qui encadreront le groupe durant la journée (surveillance, restauration, aide sur une animation...)	Précisez le nombre et la fonction des personnes susceptibles d'encadrer une animation et/ou qui seront en contact avec les enfants
Elaborez le programme de la visite, en vérifiant la cohérence des ateliers et animations réalisables sur site vis à vis des objectifs pédagogiques ; n'oubliez pas de prévoir des ressources pédagogiques alternatives en cas d'intempéries	
Déterminez la répartition des élèves entre chaque atelier, en précisant leur prise en charge par les différents animateurs et accompagnateurs	
Définissez les outils pédagogiques à mettre en place : mise à disposition par le professionnel d'outils pédagogiques existants, création d'outils par les enfants avant ou pendant la visite, matériel à acheter...	
Listez le matériel (crayons, papiers, journaux, emballages, sacs...) à apporter	Listez le matériel (crayons, papiers, journaux, emballages, sacs...) fourni
Définissez le type et le niveau des évaluations à mettre en place (connaissances à acquérir, savoir-faire, comportement), et si elles auront lieu sur place ou à l'école	
Listez les cas d'allergies (aux pollens, aux acariens, alimentaires...) et prévenez le professionnel	Listez les allergènes potentiels : alimentaires en cas de dégustation, pollens, acariens... et prévenez l'enseignant ou l'éducateur
Eventuellement, formez ou préparez les accompagnateurs sollicités pour intervenir au cours des animations	
REGLEMENTATION, HYGIENE ET SECURITE	
Demandez l'autorisation de sortie scolaire, après constitution du dossier	Demandez l'autorisation écrite du directeur du site visité, après présentation du projet (modèle en annexe 4)
Informez les parents de la visite, et faites-leur signer une autorisation en cas de sortie facultative	Informez le personnel travaillant sur le site visité
	Informez l'enseignant des consignes d'hygiène et de sécurité spécifiques au site de visite : interdiction d'accès à certains lieux, propreté...
Informez les parents de la (des) tenue(s) vestimentaire(s) adéquate(s), du matériel à fournir (sacs à dos, repas, bouteille d'eau, goûters, casquette, bottes en plastique...)	Organisez le trajet de la visite : fléchage, barrières de sécurité, rangement d'éléments dangereux ou susceptibles d'être endommagés...
	Si nécessaire, commandez l'équipement obligatoire (blouses, charlottes...) en taille enfant
APRES LA VISITE	
Evaluez l'opération (document-type en annexe 6, à remplir et à envoyer au professionnel)	Evaluez l'opération (document-type en annexe 6, à remplir et à envoyer à l'enseignant et à Interfel)
Envoyez un courrier de remerciement à l'animateur et aux encadrants de la visite, sans oublier le directeur du site. Pensez à y inclure les remarques des enfants !	Envoyez un courrier de remerciement à l'enseignant
	Vous pouvez valoriser votre expérience en remplissant une fiche-action : http://agriculture.gouv.fr/formulaires/?q=node/4

2.7. Les règles d'or de l'animation par le professionnel

Déterminer le nombre maximum de participants par atelier



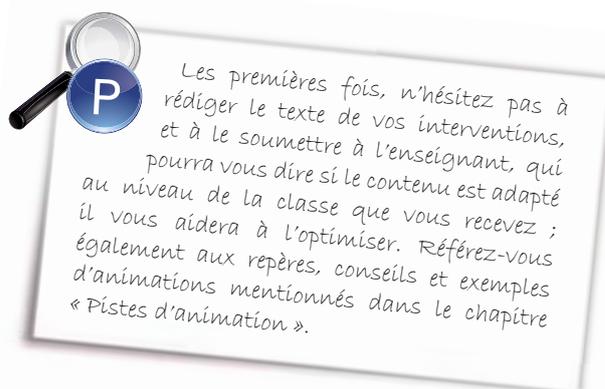
Suivant le nombre d'élèves et les activités prévues, il est souhaitable que la classe soit divisée en sous-groupes. Lors des animations et des explications, tous les enfants doivent être en mesure de voir, d'entendre et de participer.

Selon la nature de l'atelier, les sous-groupes peuvent le réaliser simultanément (classe entière ou plusieurs sous-groupes en même temps) ou alternativement (un seul sous-groupe à la fois). Dans ce dernier cas, il faut prévoir une occupation pour les sous-groupes qui ne sont pas encadrés par le professionnel.

S'adapter au niveau du public

Il est important que le professionnel :

- Adapte son vocabulaire : prévoir des synonymes, des éléments de comparaison, des exemples, des mots simples pour expliquer les mots plus techniques ;
- Prévoit et adapte la durée de chaque animation ;
- Propose des activités interactives, incitant tous les enfants à participer ;
- Adapte les règles et le niveau de difficulté des activités à la tranche d'âge des élèves.



Gérer le temps

La durée des activités et leur chronologie doivent être fixées avant la visite. Attention toutefois à ne pas prévoir trop d'animations : les enfants doivent avoir le temps de poser des questions, de discuter, mais aussi de se détendre – il ne faut pas hésiter à planifier des moments de pause.

Ce planning de visite, validé par l'enseignant, doit être respecté : il ne faut pas que le professionnel se laisse emporter par son enthousiasme au risque de dépasser le temps imparti pour l'activité, et il est important de rester attentif aux réactions des enfants, quitte à abrégé une animation si les enfants montrent des signes de lassitude.



Se limiter à quelques messages

Lorsque l'on s'adresse à un public néophyte, en particulier lorsqu'il s'agit d'enfants, il ne faut pas céder à l'envie de transmettre trop de connaissances, qui créeraient une lassitude et ne seraient pas retenues. Les informations communiquées doivent être utiles, faciles à appréhender par les enfants, et énoncées de manière claire.



Au cours de la visite, les enfants peuvent être amenés à poser des questions sur des sujets controversés, tels que les OGM ou les pesticides. Quelle que soit votre position, veillez à présenter vos arguments avec simplicité, et sans entrer dans la polémique. Il peut être utile pour les enfants d'expliquer quelles sont les autres positions, les arguments avancés, et pourquoi vous n'êtes pas en accord avec eux.

Se rendre disponible

Il est important que le professionnel se rende disponible :

◆ Pour la préparation de la visite

Selon son planning et celui de l'enseignant, cette préparation peut se faire en une seule séance, ou être répartie en plusieurs entrevues, au moins téléphoniques. Une bonne préparation, c'est certes un investissement, mais c'est un bon moyen de s'assurer du bon déroulement de la visite !



◆ Lors de la visite

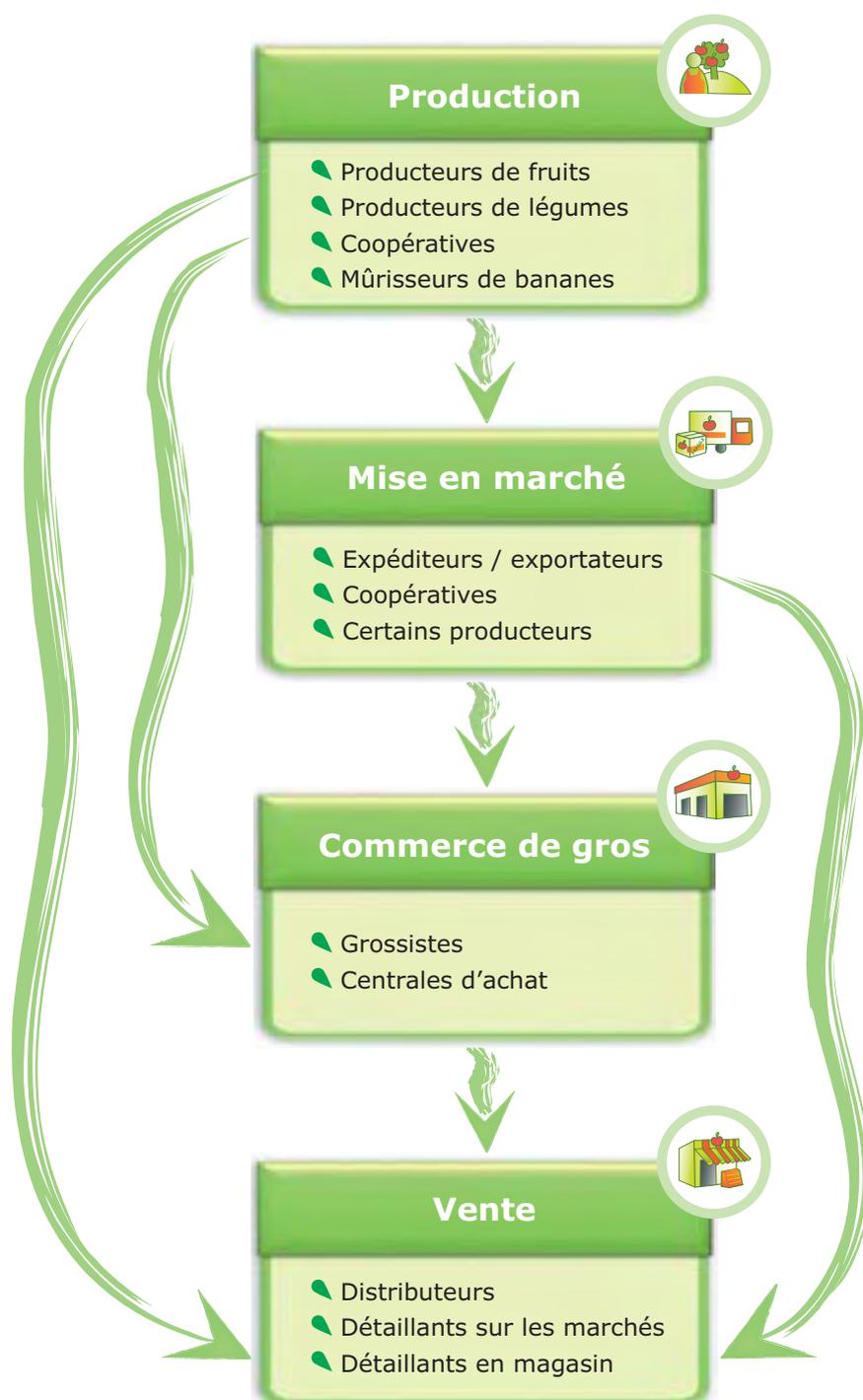
Le groupe a besoin d'être encadré. Dans la mesure du possible, le professionnel doit essayer de se libérer de ses obligations professionnelles le temps de son intervention, mais sa présence n'est pas forcément requise pendant toute la durée de la visite !

Pour lui ménager des temps de « pause-travail », il est intéressant de prévoir des activités qui pourront être réalisées sous la seule direction des accompagnateurs « actifs », et/ou d'impliquer plusieurs collaborateurs de l'entreprise.

3. L'animation de la visite

3.1. Présentation de la filière Fruits & Légumes

La filière Fruits et Légumes présente des métiers variés, assez physiques. La saisonnalité et la fragilité des produits impliquent certaines contraintes : horaires décalés, travail le week-end, précautions particulières...



La production

Les producteurs

Nécessitant des compétences agricoles et techniques pointues, les producteurs de fruits et de légumes ont suivi une solide formation agricole.

A la fois chef d'entreprise et observateur attentif de la nature, le producteur de fruits ou de légumes a la délicate mission d'exploiter tout le potentiel de ses cultures (vergers, cultures maraîchères) en vue d'obtenir des produits sains et de qualité. En premier lieu, le producteur doit savoir choisir la variété de fruit ou de légume la mieux adaptée aux critères agronomiques et climatiques de ses sols, tout en tenant compte des préférences de ses clients et des clients finaux que sont les consommateurs, mais aussi des tendances du marché. C'est pourquoi, il doit en avoir une vision la plus large possible. Il doit également savoir maîtriser ses coûts de production et mettre en marché ses produits.

Afin de s'inscrire dans une démarche d'avenir, les producteurs ont depuis longtemps considéré comme primordiale la préservation de leur outil de travail et de leur environnement. Les exigences croissantes de la satisfaction du consommateur (qualité des produits, qualité des méthodes de production, impact social...) ont conduit au développement de la production intégrée, de

l'agriculture raisonnée, ainsi qu'à de nombreuses démarches de qualité et de traçabilité, qui se concrétisent par le respect de divers cahiers des charges et procédures de contrôle.

Pour mener à bien tout cela, la production de fruits et légumes est très demandeuse de main d'œuvre salariée, permanente mais aussi saisonnière pour la récolte, la taille et le conditionnement (226 000 salariés dont 16 000 permanents et 210 000 saisonniers).

Les producteurs peuvent être indépendants, ou s'associer au sein de coopératives.

Certains producteurs ont mis en place des points de vente pour y vendre les produits issus de leur exploitation. Il s'agit de la vente directe. Dans ce cas, leur mission se rapproche également de celle des détaillants.



Les coopératives

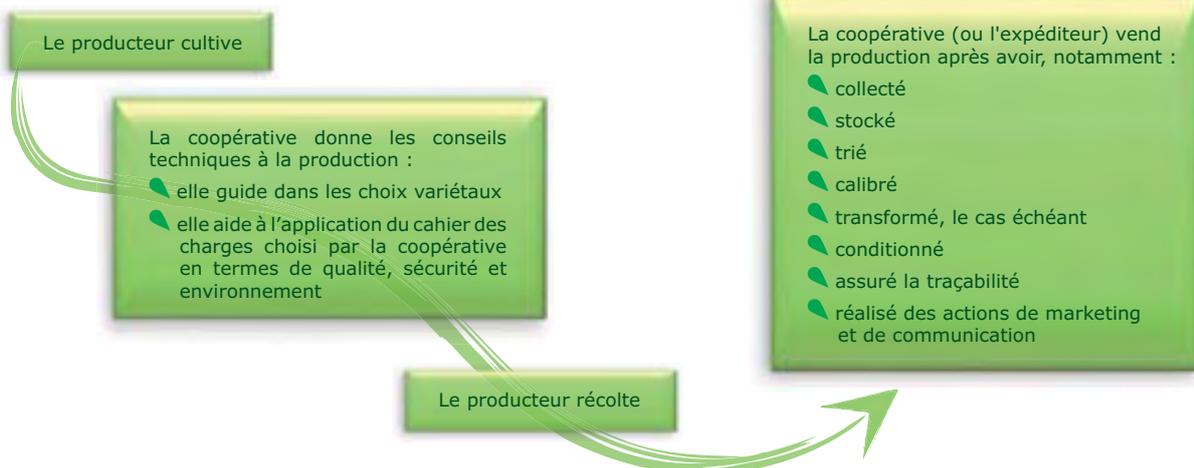
Créée à l'initiative des producteurs qui mettent en commun leur production, la coopérative est une entreprise qui en organise la collecte, le conditionnement et/ou la transformation et la commercialisation.

La coopérative est un outil de mutualisation basée sur des valeurs fortes et concrètes : solidarité, démocratie (« un homme, une voix »), indépendance et transparence, équité et partage, proximité. La coopérative répond ainsi depuis plus de 60 ans aux attentes du développement durable...

Au-delà de la mise en commun de la production et de son devenir, la mutualisation au sein d'une coopérative s'entend aussi en termes de prix et de risques !

Part importante de l'économie agricole française, les entreprises coopératives agricoles assurent toutes les fonctions économiques en se situant à l'amont et à l'aval des exploitations agricoles. En amont, on trouve les coopératives d'approvisionnement (coopératives d'utilisation de matériel agricole commun). En aval, les coopératives de stockage, de transformation et de commercialisation.

Le rôle des coopératives : le regroupement de l'offre



Les mûrisseurs de bananes



Contrairement aux fruits cultivés directement en France métropolitaine, les bananes françaises sont produites dans les Départements d'Outre-Mer (Guadeloupe, Martinique) et ne peuvent être directement mises en marché.

Le fruit arrive vert en métropole, après avoir voyagé à 13°C en conteneurs embarqués par bateaux : le froid bloque le processus de maturation des fruits. Le mûrissement consiste donc à aider la banane à poursuivre son cycle naturel. Là commence un travail de justesse et de

patience pour amener les bananes à la maturité nécessaire pour leur mise en marché : différents cycles de mûrissement sont possibles suivant les caractéristiques de la variété réceptionnée, et les attentes des clients en termes de degré de maturité. Pour être envoyée au point de vente, la banane est conservée à 13°C pour bloquer la poursuite de son mûrissement, et attendra d'arriver chez le consommateur pour terminer de mûrir.

Les mûrisseurs vendent et livrent la banane jaune à leurs clients, que sont :

- Les grossistes ;
- La grande distribution ;
- Les détaillants.

Pour répondre à leurs attentes, les mûrisseurs s'occupent aussi du conditionnement spécifique des bananes (mise en barquettes, sous sachets...).

La mise en marché

Après la récolte, la mise sur le marché des fruits et légumes vers les grossistes et les distributeurs en France et à l'étranger est assurée soit par les producteurs et les coopératives, soit par des expéditeurs, entreprises privées à capitaux familiaux. Tous garantissent la mise sur le marché et l'acheminement des produits dans les meilleures conditions pour assurer une qualité et une fraîcheur optimales.

Après la récolte, le travail dit « en station » implique de nombreuses manipulations qui doivent être réalisées avec beaucoup de soin pour ne pas altérer la qualité des produits.

Avant l'expédition proprement dite, à savoir le transport vers les régions de consommation, les fruits et légumes passent par plusieurs étapes : réception des marchandises, tri, nettoyage, calibrage, stockage, conditionnement, étiquetage et suivi commercial.

Les expéditeurs

L'expédition constitue un maillage central de la filière puisqu'elle constitue le premier acte de concentration de l'offre. Les marchandises sont ensuite destinées à être commercialisées notamment auprès des grossistes, des centrales d'achat et des marchés étrangers.

Véritable interface entre l'offre et la demande, l'expéditeur doit être à l'écoute et analyser les besoins. Il doit également, par la qualité de son conseil et de son relationnel client, être capable d'orienter la demande.

L'évolution des modes de distribution et de consommation a conduit les entreprises d'expédition à engager d'importants programmes d'investissement en matière de qualité, d'hygiène, d'environnement et de traçabilité. Les opérations de tri et de calibrage sont aujourd'hui très fortes utilisatrices de haute technologie informatique.

Parallèlement, des partenariats avec la production se sont développés, depuis le choix des espèces et des variétés en amont, jusqu'à la mise en place de programmes de certification communs. Enfin, dans un contexte international fortement concurrentiel, la maîtrise des coûts, notamment au niveau de la main-d'œuvre et des risques financiers, est déterminante dans ce métier.



Le commerce de gros

L'opérateur de gros est situé en zone de consommation ; il reçoit par wagons et camions entiers les marchandises de toutes régions et de tous pays, vendus soit par l'expéditeur, soit par l'importateur.

Grâce à cela, il est en mesure d'offrir en toute saison un assortiment très étendu et parfois même complet de marchandises.

Cet assortiment est proposé aux détaillants de toutes catégories et de toutes tailles : de l'hypermarché à l'épicerie-tabac. Il est également vendu aux collectivités et restaurateurs. L'opérateur de gros en fruits et légumes est apte à livrer tous les jours dans un excellent état de fraîcheur un grand nombre de produits d'origines très différentes ; c'est sa raison d'être dans l'économie de la filière Fruits et Légumes. Pour chacun de ces produits, il peut à la demande fractionner les lots, c'est à dire livrer des quantités relativement petites (un colis ou deux).

Seule l'existence d'un grossiste (ou d'une plateforme de gros chez un succursaliste) permet de servir tous les jours, avec quelques heures

de délai, des gammes de produits toujours frais (cueillis la veille ou l'avant-veille dans la grande majorité des cas). Seule l'existence de ce stade de gros permet de concilier ces exigences avec celles du transport massif et économique (wagon ou camion complet).

La fonction grossiste peut, comme les autres, revêtir deux formes : soit une forme indépendante – c'est le grossiste classique décrit ci-dessus, qui a pour clients ou fournisseurs des opérateurs qui ne lui sont liés ni par le capital ni par l'autorité – soit une formule intégrée, quand une même autorité possède et gère les magasins de détail et l'entrepôt de gros – c'est le cas de la plupart des succursalistes et enseignes de GMS qui disposent alors d'une plateforme de distribution.

Très rare est le cas où le stade de gros est physiquement évité : seuls quelques grands hypermarchés peuvent, en période de pointe, se faire livrer directement de l'origine ou du port des articles, au demeurant peu fragiles et relativement peu périssables.

Le grossiste de marché

- Il est plutôt dans les grandes villes ;
- Il exerce en grappe, avec des confrères, sur des marchés de gros ;
- Il offre un assortiment peu ou prou spécialisé.

L'ensemble des grossistes exerçant sur les marchés de gros et Marchés d'Intérêt National constitue une offre très riche et très variée : grand assortiment de produits, grand choix de qualité. Ces grossistes rivalisent entre eux et se font une âpre concurrence.

Le grossiste à service complet

- Il a un entrepôt isolé, généralement implanté dans un bon site ferroviaire ou routier ;
- Il livre le point de vente ou le restaurateur, après avoir pris la commande le plus souvent par téléphone ;
- Il offre ou peut trouver à lui tout seul une gamme à peu près complète de produits de toutes régions et de tous pays ;
- Il domine dans le service des villes moyennes et des villages.

Les Marchés d'Intérêt National (MIN)



Principaux lieux de rassemblement des grossistes, les MIN sont des marchés clos où se déroulent les transactions autres que la vente au détail sur les produits alimentaires frais. Ils ont été créés par les Pouvoirs Publics pour moderniser le commerce de gros, clarifier les transactions, favoriser la concurrence, alléger les coûts de distribution et accroître la surveillance de la qualité et des prix. Il existe 12 MIN de consommation en France, le plus réputé et le plus grand dans le monde étant celui de Rungis (département 94).

La vente

Les grandes et moyennes surfaces



Débouché incontournable pour les fruits et légumes, puisqu'elles réalisent 71% du chiffre d'affaires de leurs ventes au détail, les enseignes du commerce et de la distribution s'approvisionnent en général auprès des centrales d'achat. A vocation nationale, parfois régionale, ces dernières se chargent de sélectionner les fournisseurs, négocier les prix et revendre aux magasins les produits qu'elles ont achetés.

Mais c'est le chef de rayon fruits et légumes qui a la responsabilité de son approvisionnement et de la gestion de ses assortiments. Il s'adresse aux centrales d'achat (selon les enseignes, il peut parfois les mettre en concurrence), aux grossistes, aux maraîchers et aux producteurs locaux pour des compléments d'offre ou des prestations personnalisées, et proposer des produits connus et attendus par leur clientèle. Il doit également soigner la présentation de son étal, et organiser le circuit de vente pour le rendre agréable.

Véritable patron d'un petit magasin à lui tout seul, dont la surface peut aller de 100 m² à 800 m², le chef de rayon dirige jusqu'à une dizaine d'employés. Très autonome, il gère au quotidien l'approvisionnement et la mise à la vente de 100 à 250 références, dont les fruits et légumes frais constituent la base de ce rayon qui est l'un des plus attractifs d'un supermarché ou d'un hypermarché.

Les détaillants

Avec un sens aigu de la vente et de l'accueil, le détaillant en fruits et légumes apporte à la clientèle son savoir-faire et lui fait partager sa passion pour les bons produits. Le détaillant en fruits et légumes est avant tout un chef d'entreprise : il doit être un bon acheteur, attentif à la qualité et au prix des produits, un bon gestionnaire, maîtrisant la rotation de ses stocks et un bon vendeur, sensible aux goûts et aux exigences de sa clientèle pour bien sélectionner les fruits et légumes pouvant la satisfaire.

Il achète et sélectionne les fruits et légumes auprès des grossistes ou directement auprès des producteurs et metteurs en marché pour un certain nombre de produits.



C'est aussi un métier de contact : à l'écoute de ses clients, le détaillant peut ainsi leur apporter un conseil personnalisé sur le choix des fruits et légumes (variété, maturité, usage culinaire).

Enfin, il sait valoriser les formes et les couleurs de ces derniers dans la mise en scène de son étal, pour le rendre attractif et agréable à regarder.

3.2. Quelques repères pour les professionnels...

Vous ne savez pas quel type d'activités vous pouvez proposer aux enfants, selon leur âge ? Ces quelques repères vous aideront à élaborer votre programme d'animations...



Quel que soit l'âge des élèves, n'hésitez pas à solliciter les 5 sens.

Cycle 1 : cycle des apprentissages premiers

Classes :

1^{ère} et 2^{ème} année de maternelle

Tranches d'âge :

De 2 à 6 ans

Conseils :

- Solliciter la découverte, éveiller.
- Montrer, nommer, expliquer simplement (éviter le vocabulaire technique et la surcharge d'informations).
- Capturer l'attention et le discours par des marionnettes, un instrument de musique, un accessoire de déguisement (parapluie, chapeau, panier...).
- Offrir des éléments pour se repérer dans l'espace (tracer et délimiter l'espace, proposer un modèle ou une trame pour retrouver, repérer et nommer des éléments).

Cycles 2 : cycle des apprentissages fondamentaux

Classes :

3^{ème} année de maternelle – CP – CE1

Tranches d'âge :

De 6 à 8 ans

Conseils :

- Eveiller la curiosité.
- Encourager et stimuler la découverte du monde qui nous entoure.
- Solliciter l'imagination.
- Formuler des consignes de jeu simples.

Cycles 3 : cycle des approfondissements

Classes :

CE2 – CM1 – CM2

Tranches d'âge :

De 8 à 11 ans

Conseils :

- Solliciter le raisonnement, les connaissances et la logique.
- Développer et attiser la curiosité pour les sciences et la connaissance du monde.
- Encourager le respect de la nature.
- Encourager la solidarité et les réflexions en équipe.
- Interroger les représentations et les connaissances.
- Solliciter la créativité, l'humour, jouer avec le vocabulaire.
- Impliquer les enfants dans la conception d'activités collectives.

3.3. Focus sur les dégustations

Pour organiser vos ateliers de dégustation, **vous pouvez vous aider du kit pédagogique élaboré par Interfel**, téléchargeable à l'adresse : <http://www.interfel.com/fr/des-outils/>, rubrique « Les kits pédagogiques » puis « Pour le cycle 2 » (téléchargez le guide pour l'enseignant, le cahier d'exercices N°3 et l'affiche « saveur »).

Les dégustations sont l'occasion d'introduire les notions de goût et de maturité. Plusieurs approches peuvent être envisagées.

Un tableau gourmand et éphémère

Pour cet atelier, le groupe entier est sollicité mais on divise les enfants en équipes de 5 à 6 enfants.

Distribuez à chaque équipe des fruits ou légumes qui se mangent crus, ainsi que des économes et couteaux à bouts ronds.

Sous la supervision de l'animateur, de l'enseignant et des encadrants, les enfants doivent réaliser le « tableau » de leur choix (paysage, personnage...) sur une assiette, à l'aide de morceaux ou de lamelles de fruits ou légumes.

Les enfants « exposent » leurs tableaux, et chaque groupe offre son œuvre temporaire à un autre groupe, qui peut alors la déguster !

Si certains groupes peinent à trouver une idée, vous pouvez leur en souffler quelques-unes... Pour cela, vous pouvez vous inspirer des **jolies préparations à base de fruits** réalisées par Cricolie et Nina : <http://cricolie.blogspot.com/search/label/Composition%20en%20fruits>.



Déguster en aveugle

Cet atelier permet aux enfants de différencier les informations véhiculées par les 5 sens.

Choisissez des fruits et/ou légumes divers, coupez-les en petits morceaux et placez-les dans une assiette. Les yeux bandés, le « goûteur » sent tout d'abord l'aliment, puis ouvre la bouche ; mettez un morceau de fruit ou de légume sur la langue et demandez-lui de mâcher, d'avalier et de dire de quel aliment il s'agit. Pour l'évaluation, vous pouvez noter le nom de l'aliment et la réponse donnée. Pour chaque essai, demandez-lui s'il est plus facile de reconnaître l'aliment par son odeur, son goût et/ou sa texture.

Pour les cycles 2 et 3, on peut aller plus loin en faisant goûter, dans un deuxième temps, plusieurs morceaux d'aliments différents en même temps. Quels sont les aliments ? Notez les aliments et la réponse donnée. Après ce test, demandez aux enfants quels sont les sens utilisés pour reconnaître un aliment, et pourquoi il est plus difficile de reconnaître des aliments mélangés.

Réponse :

La bouche, avec les papilles de la langue et autres capteurs dans le palais, est l'organe qui envoie des informations du goût à notre cerveau.

Depuis notre plus jeune âge, il les enregistre et les associe avec d'autres informations qu'il reçoit en même temps (vue, toucher, ouïe, odeur).

Quand on goûte un aliment les yeux bandés, on utilise nos papilles pour connaître la saveur (salé, sucré, acide, amer), notre nez pour connaître l'odeur, notre toucher avec la langue pour connaître la texture et notre mémoire. Notez que le « goût » que l'on attribue à un aliment se compose de signaux issus des papilles mais aussi du nez.

Après réflexion, on peut donner le nom de l'aliment goûté. Quand les aliments sont mélangés, les perceptions sont elles aussi mélangées, le travail de mémoire est plus compliqué.

Goûter avec des mots

Cet atelier permet aux enfants de différencier les différentes saveurs et textures, et de se familiariser avec les mots employés pour les décrire.

Indiquez sur un tableau ou une grande feuille les mots qui permettent de décrire les saveurs et les textures : sucré, salé, acide (piquant), amer pour les saveurs ; mou / ferme, croquant / fondant, juteux / farineux pour les textures.

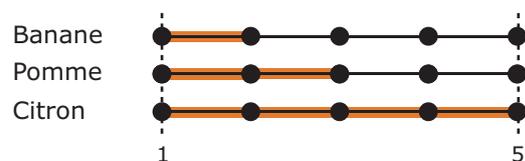
Faites goûter de petits morceaux de fruits et/ou de légumes aux enfants et demandez-leur de décrire, à l'aide des mots inscrits sur la feuille, les saveurs et textures de chaque aliment.

La notion de saveur est complexe pour les enfants, en particulier l'acide et l'amer. Pour les aider, vous pouvez commencer par leur faire goûter des liquides de référence : eau + sucre pour le sucré ; eau + sel pour le salé ; eau + vinaigre pour l'acide et eau + café pour l'amer.

Au fur et à mesure de la dégustation, inscrivez sur la feuille le nom de l'aliment et les saveurs et textures associées.

A la fin de l'atelier, faites-leur remarquer que la saveur salée n'est pas présente naturellement dans les fruits et les légumes les plus courants, et que, dans les plats cuisinés, elle provient du sel que l'on rajoute dans le plat. Demandez-leur ensuite de positionner les aliments dégustés en fonction de leur saveur (sucrée, acide, amer), sur une échelle de 1 à 5. Soulignez la notion de subjectivité : un enfant qui aime le citron le trouve généralement moins acide qu'un enfant qui ne l'aime pas.

EXEMPLE d'échelles comparatives d'acidité :



Cru ou cuit ?

Cet atelier, réalisé idéalement en sous-groupes, permet aux enfants d'identifier les fruits et légumes qui se mangent crus, cuits, ou les deux. Il permet également de montrer la différence de texture entre un aliment cru et le même aliment cuit.



Dans un premier temps, présentez aux enfants, sur une table, différents fruits et/ou légumes. Demandez-leur de les classer en 3 groupes : ceux qui se mangent uniquement crus, ceux qui se mangent cuits, et ceux qui peuvent se manger crus ou cuits. Faites une correction collective, en demandant aux enfants de citer des exemples de plats (et en complétant leurs réponses).

Dans un deuxième temps, faites cuire une partie des aliments du troisième groupe, et faites déguster ces aliments aux enfants, crus puis cuits. Demandez-leur sous quelle forme ils préfèrent chaque aliment, et pourquoi.



Lors des ateliers de dégustation, il est essentiel d'appliquer des mesures d'hygiène très strictes. N'hésitez pas à vous référer au chapitre 1.4. Règles d'hygiène, pages 5 à 7 du présent guide.

3.4. Pistes d'animation pour les producteurs

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- La diversité des modes de culture ;
- Le cycle de vie de la plante, de la graine au produit végétal ;
- Le rôle des insectes, la pollinisation (amener la notion d'écosystème, d'équilibre) ;
- Les interventions nécessaires ;
- Le temps que met un produit à être élaboré ;
- La notion de saisonnalité, sous l'angle des conditions climatiques ;
- La sélection variétale ;
- Les différents modes de culture ;
- Le respect de l'environnement (notion d'agriculture raisonnée et d'agriculture biologique, de lutte intégrée avec l'exemple des coccinelles...) ;
- La différence entre fruit et légume, les différents classements (légume-fruit, légume-tige...).

Exemples d'ateliers

Observer le fruit (le légume)



Manipulations individuelles.



10 élèves maximum, en alternance.



Découvrir les différentes parties des fruits et légumes, et faire le lien avec le cycle de vie de la plante.

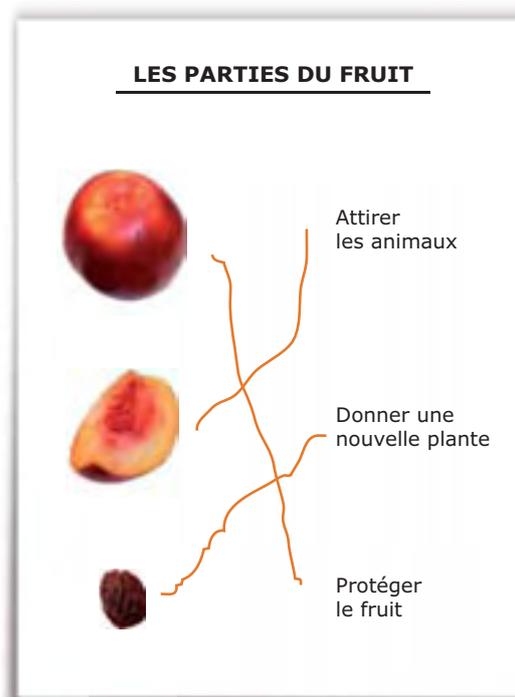
Découpez, ou faites découper par les enfants, un fruit ou un légume.

Demandez-leur d'observer les différentes parties, et aidez-les à les séparer : peler le fruit (le légume) pour détacher la peau, détacher les pépins, noyaux, graines...

Demandez-leur de laver chaque partie dans un petit récipient rempli d'eau, puis de les décrire avec le plus de détails possibles (impliquez la vue, le toucher, l'odorat...).

Pour le cycle 2, on peut remettre aux enfants des fiches représentant, sur la gauche, les différentes parties du fruit (du légume) et, à droite (dans un ordre différent), leur rôle ; les enfants doivent relier chaque partie avec son rôle. Par exemple : la peau sert à protéger le fruit, la chair sert à attirer les animaux qui doivent manger le fruit, la graine donne une nouvelle plante, etc. Puis faites le lien avec les caractéristiques de chaque partie (la chair sent bon pour attirer les animaux, le noyau est dur car il protège l'embryon...).

Pour le cycle 3, interrogez les enfants sur la fonction de chaque partie avant de distribuer la fiche.



Replanter des boutures, planter des graines



Projet individuel.



15 élèves maximum, en alternance.



Découvrir les besoins et le cycle de vie de la plante, jusqu'au fruit.

Préparez des boutures et/ou un stock de graines de fruits et /ou de légumes faciles à cultiver (stolons de fraisiers, salades, haricots...), du terreau adapté et des petits pots individuels.

Expliquez aux enfants le choix du substrat utilisé (richesse en éléments naturels, texture...) par rapport aux besoins de la plante, puis montrez-leur comment planter la bouture ou semer les graines (assistez-les dans cette procédure).

Expliquez-leur les besoins de la plante (fréquence d'arrosage, interventions éventuelles), et, si possible, remettez-leur une fiche de rappel de ces informations, illustrée de manière simple et compréhensible.

Vous pouvez choisir la même plante pour l'ensemble de la classe, mais il est plus intéressant de choisir des plantes différentes afin d'en comparer les besoins, le rythme de croissance, etc.

Pour tout savoir sur le jardinage à l'école, n'hésitez pas à visiter le site Jardinons à l'école, <http://www.jardinons-alecole.org>.

De retour à l'école : qu'est-ce qu'un fruit, qu'est-ce qu'un légume ?

Cet atelier a pour objectif de présenter aux enfants les concepts botaniques de fruit et de légume, et la différence avec leur définition alimentaire courante (notion de légume-fruit). Pour cet atelier, nous vous conseillons de vous appuyer sur le kit pédagogique publié par Interfel pour le cycle 3, téléchargeable sur le site : <http://www.interfel.com/fr/des-outils/#kitpedago> (le guide pour l'enseignant, le magazine pour les élèves, les fiches d'activité N°2 et 3).

Cycle 1

Montrez aux enfants les illustrations de la fiche N°2, représentant l'évolution de la fleur vers le fruit. Expliquez que le fruit provient toujours de la fleur, alors que les légumes proviennent d'autres parties de la plante : racine, tige, feuille, graines...

Distribuez-leur ensuite des dessins de fruits et légumes à plusieurs stades avant récolte : les enfants doivent voir apparaître le fruit ou le légume, pour savoir quelle est la partie qui évolue. Demandez-leur de colorier la partie qui se mange.

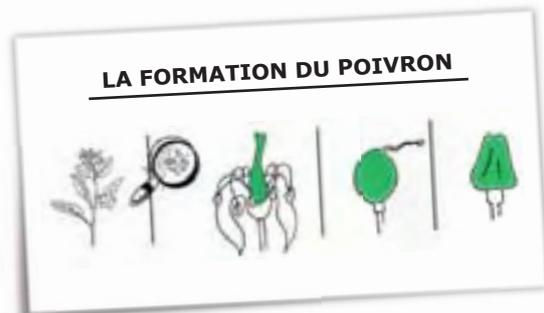
Déterminez ensemble si l'aliment considéré est un fruit au sens botanique (est-ce qu'il provient de la fleur ?). Montrez ainsi que certains fruits botaniques sont considérés comme des légumes (aubergine, concombre, tomate...).

Expliquez que la définition « alimentaire » courante des fruits repose sur le fait qu'ils sont sucrés, et généralement consommés en dessert !

Cycle 2

Montrez aux enfants les illustrations de la fiche N°2, représentant l'évolution de la fleur vers le fruit. Expliquez que le fruit provient toujours de la fleur, alors que les légumes proviennent d'autres parties de la plante : racine, tige, feuille, graines...

Distribuez-leur ensuite des vignettes de fruits et légumes ainsi qu'une fiche portant des dessins de ces fruits et légumes à plusieurs stades avant récolte : les enfants doivent voir apparaître le fruit ou le légume, pour savoir quelle est la partie qui évolue. Demandez aux enfants de colorier, sur la vignette, la partie qui se mange.



Distribuez alors une fiche-réponse portant un tableau de 5 colonnes selon l'origine de l'aliment : fruit, racine, tige, feuille, graine. Ces colonnes seront identifiées par un dessin représentant la partie considérée. Les enfants doivent alors coller les vignettes dans les bonnes colonnes.

Demandez ensuite aux enfants d'entourer les légumes, et faites leur remarquer qu'il y a des légumes dans la colonne des fruits ! Expliquez que la définition de légume est avant tout alimentaire. Montrez grâce au tableau qu'il existe donc des légumes-racines, des légumes-tiges, des légumes-feuilles, des légumes-graines... et des légumes-fruits ! Dans le domaine de l'alimentation, un fruit est un aliment sucré, généralement consommé en dessert.

Cycle 3

Utilisez le kit pédagogique tel qu'il a été conçu !

3.5. Pistes d'animation pour les mûrisseries

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- 🍌 L'origine de la banane ;
- 🍌 Le mode de culture de la banane ;
- 🍌 La notion de soin : conséquences des chocs sur l'aspect du produit (taches noires) ;
- 🍌 La nécessité d'une intervention humaine pour réguler la maturation, et donc permettre la consommation ;
- 🍌 La notion de maturité : les facteurs de mûrissement, comment reconnaître un fruit mûr...
- 🍌 Les variétés de bananes : banane jaune, rose, banane légume...

Exemples d'ateliers

La culture en images

- 👤 Manipulations individuelles.
- 👥 10 élèves maximum, en alternance.
- 🔍 Découvrir et « visualiser » la culture bananière.

Préparez des vignettes en papier représentant les différentes étapes de la culture des bananes :

- 🍌 Préparation des vitro-plants,
- 🍌 Plantation des vitro-plants,
- 🍌 Découpe des feuilles qui gênent la croissance,
- 🍌 Haubanage,
- 🍌 Apparition de la popotte (fleur du bananier),
- 🍌 Croissance du régime,
- 🍌 Coupe de la popotte...

Mais aussi les étapes de protection contre les nuisibles : enveloppement des régimes, pose de pièges à charançons...

Préparez également autant de feuilles-réponses que d'enfants, en traçant 1 ou plusieurs lignes de cases rectangulaires, qui serviront de repère pour coller les vignettes.

Distribuez à chaque enfant, une feuille-réponse, un lot de vignettes, et un tube de colle, l'objectif étant de coller les vignettes dans l'ordre chronologique.

Pour le cycle 1

Montrez aux enfants la 1^{ère} vignette (préparation des vitro-plants) et demandez-leur ce qu'elle représente. Complétez la réponse, et demandez-leur de coller la vignette sur la 1^{ère} case de la feuille-réponse. Procédez ainsi pour chaque vignette.



Comme la culture en elle-même ne sera pas visible sur site, il est important de prévoir des supports pédagogiques illustrés (affiche, maquettes...) pour l'expliquer aux enfants.

Pour le cycle 2

Prenez une vignette au hasard et demandez aux enfants ce qu'elle représente. Complétez la réponse, et placez-la en évidence devant eux. Idem pour la 2^{ème} vignette prise au hasard, puis demandez aux enfants si cette vignette doit se placer avant ou après la première. Ainsi de suite jusqu'à ce que la chronologie soit complétée. Les enfants peuvent alors, en s'aidant du modèle reconstitué ensemble, coller les vignettes dans le bon ordre sur leur feuille réponse.

Pour le cycle 3

Demandez aux enfants de bien regarder chaque vignette, d'écrire en dessous ce qu'elle représente, et de les coller sur la feuille-réponse dans l'ordre chronologique. Avec votre propre lot de vignettes, expliquez collectivement la réponse, en procédant soit comme pour le cycle 1 (les enfants sont invités à décrire les vignettes présentées dans le bon ordre), soit, si le temps le permet, comme pour le cycle 2, en invitant les enfants à décrire oralement chaque vignette pour savoir si elle doit se placer avant ou après la(les) précédente(s).



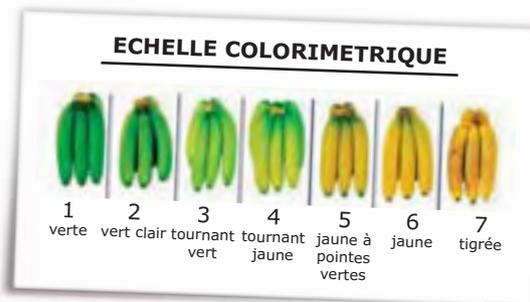
Mûr, pas mûr ?

-  Manipulations individuelles.
-  15 élèves maximum, en alternance.
-  Reconnaître un fruit mûr.

Montrez aux enfants une banane à chaque stade de sa maturation : verte, vert clair, tournant vert, tournant jaune, jaune à pointes vertes, jaune, et tigrée.

Interrogez-les sur la manière de les différencier : le premier critère qui ressortira sera bien sûr la couleur. Demandez aux enfants s'il existe d'autres critères pour reconnaître une banane mûre, et faites circuler les échantillons. Les enfants doivent remarquer une différence au niveau :

-  Du toucher : la banane mûre est plus molle,
-  De l'odorat : l'odeur de la banane mûre est plus prononcée,
-  Du goût : la banane mûre est plus sucrée et plus fondante (expliquez que l'amidon se transforme en sucre).



Faites-leur remarquer que la peau se détache d'autant plus facilement que la banane est mûre. Attention : au moment de comparer les goûts, ne leur faites déguster que les 3 derniers stades de maturation ; ne faites jamais déguster un fruit vert, indigeste et qui risquerait de dégouter les enfants !

En conclusion, montrez-leur que les bananes qui ont été « tripotées » sont abîmées, et précisez que c'est ce qui arrive si chacun « teste » les fruits sur les étalages. Ceci vous permettra de les sensibiliser au fait que, pour choisir ses bananes, il faut privilégier l'odorat et la vue !

De retour à l'école : une recette originale...



Mini-brochettes fraîcheur

Ingrédients pour une classe de 26 enfants :

-  4 bananes ;
-  13 fines tranches de jambon blanc, de jambon de parme ou de jambon de dinde ;
-  4 raviers de tomates-cerises ;
-  4 avocats.

Préparation :

1. Couper les tranches de jambon en 4.
2. Couper les tomates-cerises en 2 et les bananes en rondelles.
3. Eplucher les avocats et les couper en petits morceaux.
4. Préparer 2 brochettes par enfant : sur un cure dent, piquer une moitié de tomate, une rondelle de banane, un morceau de jambon roulé, et terminer par un morceau d'avocat.

Banana Junior

Ingrédients pour une classe de 26 enfants :

-  13 bananes ;
-  65 fraises ;
-  13 têtes de menthe fraîche ;
-  13 pincées de muscade ;
-  13 pincées de cannelle ;
-  un peu de sucre en poudre si les fruits ne sont pas très sucrés.

Préparation :

1. Couper les bananes en rondelles et les fraises en 2 ou 3 morceaux selon leur grosseur.
2. Passer tous les ingrédients dans un mixeur.
3. Placer au frais avant de servir dans des verres.

Retrouvez d'autres recettes sur le site de l'UGPAN :

<http://www.bananegadeloupemartinique.com/>, rubrique « En cuisine ».

3.6. Pistes d'animation pour les coopératives

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Les valeurs de la coopération ;
- L'agrégage : contrôles et tri, avec la notion de qualité ;
- Les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile du consommateur ;
- La transformation des produits – intéressant surtout pour les enfants de cycle 3, capables de comprendre un process industriel ;
- La notion de soin et d'hygiène ;
- La notion de saisonnalité, sous l'angle des fruits et légumes disponibles.

Exemples d'ateliers

Le pénétromètre de poche

- Par groupe de 5 à 6 enfants.
- Classe entière ou groupes en alternance, selon la place disponible.
- Comprendre le principe de la pénétrométrie.

Pour comprendre un test, rien ne vaut une expérimentation... Mais comme le matériel est cher et fragile, il suffit de remplacer le pénétromètre par un cure-dent !

Remettez à chaque groupe :

- 2 exemplaires d'un même fruit ou légume qui s'amollit en mûrissant : 1 vert et 1 bien mûr (par exemple l'abricot) ;
- 2 exemplaires d'un même fruit ou légume qui s'amollit peu en mûrissant, 1 vert et 1 bien mûr (par exemple le chou-fleur) ;
- 2 fruits et/ou légumes mûrs de consistance différente (par exemple, le chou-fleur et l'abricot mûrs).

Distribuez des cure-dents aux enfants, en faisant attention (en particulier pour le cycle 1) à ce qu'ils ne les avalent pas ou ne les utilisent pas pour chahuter. Demandez à chaque enfant d'enfoncer un cure-dent dans chaque échantillon, et de dire (ou de marquer, pour les cycles 2 et 3) s'il est difficile ou non de le faire. Pour que ces « résultats » soient plus visuels, n'hésitez pas à dessiner une échelle de 1 à 10 sur une grande affiche, et à reporter les valeurs indiquées par les enfants.



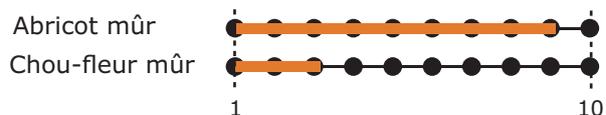
Attention au bruit et à la circulation des transpalettes ! Les explications se font avant et après la visite proprement dite, car il sera difficile voire impossible de parler sur place. De plus, il est primordial de prévenir les enfants, car ce bruit peut leur faire peur. Il est impossible de placer des barrières de sécurité sans gêner le travail des salariés. Les encadrants devront donc être particulièrement vigilants.

Amenez-les à la conclusion que :

- Pour certains fruits et légumes, comme l'abricot, il est facile de déterminer le degré de maturité en mesurant la force nécessaire pour le percer ;
- Pour certains fruits et légumes, comme le chou-fleur, cette mesure est plus difficile et demande plus de précision ;
- La maturité des fruits et légumes ne se calcule pas d'après des valeurs identiques (même mûr, le chou-fleur ne sera jamais aussi mou que l'abricot).

Pour terminer, demandez aux enfants de citer d'autres exemples de fruits ou légumes qui restent durs ou deviennent mous à maturité. L'exemple de la pomme est intéressant car il permet d'aborder la notion de variété : une pomme à cuire comme la Reinette du Canada va s'assouplir, alors qu'une pomme à croquer comme la Pink Lady restera... croquante !

EXEMPLE d'échelle de facilité de pénétration :



Trions, trions



Par groupe de 4 à 6 enfants maximum.



Cycles 1 et 2 : de préférences, 1 seul groupe en alternance, pour mieux les encadrer. Cycles 3 : de préférence, plusieurs groupes en simultanément pour comparer les méthodes.



Découvrir les critères de tri.

Préparez des fruits ou légumes de différentes variétés et une affiche représentant ces variétés. Prévoyez, pour chaque sous-groupe, une règle souple, 3 anneaux à calibrer et quelques exemplaires de chaque variété (si possible de taille ou calibre différent).

Cycle 1

A l'aide de bandes adhésives de couleurs différentes, indiquez sur les réglottes 3 zones simplifiées : grande taille, taille moyenne et petite taille. Sur l'affiche, montrez aux enfants les différentes variétés, et expliquez-leur comment les reconnaître (couleur, taille...). Demandez-leur de trier leur lot de produits selon la variété. Corrigez. Montrez aux enfants comment classer les produits, au sein de chaque variété, en fonction de leur taille et calibre. Suivant votre exemple, les enfants doivent trier les fruits ou légumes de chaque variété par taille et calibre. Corrigez.

Cycle 2

Accrochez l'affiche des variétés bien en évidence, mais n'expliquez pas comment les différencier. Demandez aux enfants de classer leurs produits en fonction de la variété. Corrigez. Montrez aux enfants comment classer les produits, au sein de chaque variété, en fonction de leur taille et calibre. Laissez-les procéder, et corrigez.



Cycle 3

Ne distribuez tout d'abord que les fruits ou légumes. Demandez aux enfants de les observer, et de les classer selon le critère de leur choix. La plupart des groupes classera spontanément les produits selon la variété. S'il n'y a pas d'autre proposition, demandez-leur selon quel critère les produits peuvent également être classés, jusqu'à ce qu'ils citent la taille et le diamètre (introduisez le terme de calibre). Demandez-leur ensuite avec quels instruments est-ce que l'on peut mesurer ces critères, puis distribuez-leur les réglottes et les anneaux à calibrer pour continuer le tri. Si certains groupes d'enfants ont spontanément choisi un tri par taille ou diamètre, demandez à chaque groupe d'expliquer son choix, et confirmez qu'en effet ces différents critères sont utilisés en pratique. Corrigez ensuite collectivement, à l'aide de l'affiche sur les variétés, en montrant bien les critères qui permettent de les différencier.

Pour les 3 cycles

Poursuivez l'atelier en expliquant comment les fruits et légumes sont triés par classes, suivant l'échelle de calibrage. Enfin, précisez qu'il existe un autre critère important de tri : les fruits et légumes endommagés sont retirés de la vente (amenez la notion de qualité). Montrez un exemple.

Une dégustation finale permettra d'illustrer les différences de goût et d'usage culinaire entre variétés.

De retour à l'école : la transformation

Si compotes et purées font partie des habitudes alimentaires des enfants, ils ne font pas forcément le rapport avec l'aliment brut, et le processus nécessaire de transformation.

Distribuez aux enfants des légumes nécessaires à la réalisation d'une purée (pommes de terre, carottes...). Aidez-les à les couper en morceaux, puis à les faire cuire.

Interrogez-les : est-ce que cela ressemble au produit transformé ? Non. Que faudrait-il faire de plus ? Demandez-leur d'écraser les légumes à la fourchette : on se rapproche du résultat, du moins du côté de la vue...

Faites-les goûter : est-ce que la recette est terminée ? Non, la purée est trop fade, il faut l'assaisonner... continuez ainsi en expliquant le rôle de chaque ingrédient que l'on peut rajouter (lait, crème fraîche, fromage râpé...).

Finissez sur la différence entre les transformations « maison » et les préparations industrielles, en expliquant en particulier de manière simple le rôle des conservateurs, des exhausteurs de goût...

Pour le cycle 1, l'atelier doit essentiellement être ludique et orienté sur la perception et l'expression du goût à chaque étape : c'est surtout l'enseignant qui propose les ingrédients à rajouter.

Le cycle 2 et surtout le cycle 3 seront plus impliqués dans l'analyse gustative de chaque étape, et dans la proposition d'ingrédients à rajouter.

Cet atelier peut également être réalisé avec des fruits (jus de fruit, compote), en abordant l'ajout de sucre, de jus de citron (pour la conservation), voir de vanille ou de cannelle.

3.7. Pistes d'animation pour les expéditeurs

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Les différents types de conditionnement, l'intérêt de l'emballage ;
- L'agrégage : contrôles et tri, avec la notion de qualité ;
- Les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile du consommateur ;
- Le transport : conditions, modes de transport et impact sur le changement climatique ;
- La notion de saisonnalité, sous l'angle des fruits et légumes disponibles ;
- La notion de soin et d'hygiène.

Exemples d'ateliers

Le contrôle qualité

- Par groupe de 4 à 5 enfants maximum.
- Classe entière ou groupes en alternance, selon le matériel et la place disponible.
- Pratiquer les contrôles qualité.

Commencez par expliquer aux enfants l'intérêt et l'objectif des tests qualité, puis annoncez-leur qu'ils vont y participer.

Evaluation de la coloration

Distribuez à chaque groupe quelques fruits ou légumes ainsi que le code couleur correspondant, de préférence sous forme d'éventail, plus pratique à utiliser pour des enfants (mais un code couleur sous forme d'affiche peut convenir). Demandez-leur de comparer chaque fruit au code couleur, et de se concerter pour définir quel est son stade.

Les élèves de cycle 1 ne sachant pas lire, ils devront montrer le stade à l'animateur sur l'éventail ou l'affiche.

Mesure des sucres

Avant l'atelier, préparez 2 solutions avec de l'eau minérale et du sucre en poudre : 1 solution peu sucrée et une solution très sucrée. Ajustez à des valeurs de 10 et 20 % Brix par exemple. Distribuez tout d'abord à chaque groupe un réfractomètre, un petit verre d'eau minérale et un petit verre de chaque solution sucrée. Demandez-leur de boire une petite gorgée pour apprécier la différence de goût. Montrez-leur ensuite comment se servir du réfractomètre avec l'eau minérale (dépôt de l'échantillon, lecture, nettoyage), en montrant bien le niveau « 0 ». Reproduire l'expérience avec l'eau peu sucrée, puis l'eau très sucrée, en montrant que le niveau monte en fonction de la quantité de sucre dans le liquide.



Attention au bruit et à la circulation des transpalettes ! Les explications se font avant et après la visite proprement dite, car il sera difficile voir impossible de parler sur place. De plus, il est primordial de prévenir les enfants, car ce bruit peut leur faire peur. Il est impossible de placer des barrières de sécurité sans gêner le travail des salariés. Les encadrants devront donc être particulièrement vigilants.

Distribuez ensuite à chaque groupe un fruit vert et un fruit mûr. Pour les cycles 1 et 2, préférez un fruit juteux comme la prune ou la cerise, qu'ils pourront presser entre les doigts pour obtenir un peu de jus. Sinon, procédez vous-même au broyage des fruits devant les enfants, puis laissez-les filtrer le broyat. Les élèves du cycle 3 pourront, sous la surveillance d'un adulte, réaliser eux-mêmes l'ensemble de la procédure. Lorsque les jus sont prêts, demandez aux enfants de reproduire la procédure de test, et d'indiquer quel est le fruit le plus mûr (les cycles 1 et 2 seront guidés vers la réponse).

Vous pouvez expliquer aux élèves de cycle 3 que le niveau de sucre varie également en fonction de la charge de l'arbre (pour faire le parallèle avec les mathématiques : division d'une quantité de sucres identique par un nombre de fruits différents), et de la climatologie de l'année.



La traçabilité

-  Par groupes de 10 à 15 enfants environ.
-  Classe entière ou groupes en alternance.
-  Comprendre le concept de traçabilité.

Cet atelier s'adresse indifféremment aux cycles 1, 2 et 3.

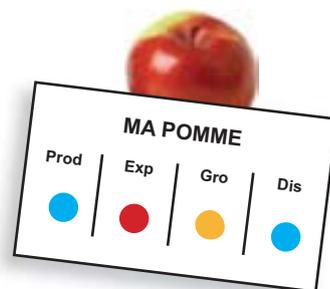
Avant l'atelier, préparez des « feuilles de route » (feuilles A4 coupées en 4) en traçant 4 rectangles : « Producteur », « Expéditeur », « Grossiste » et « Distributeur ». Au début de l'atelier, constituez des équipes de 10 à 15 enfants en leur attribuant un rôle : 2 ou 3 producteurs, 2 ou 3 expéditeurs, 2 ou 3 grossistes, 2 ou 3 distributeurs et 2 ou 3 consommateurs.

Bandez les yeux des consommateurs et distribuez des gommettes de couleurs différentes aux autres enfants : des bleues au producteur n°1, des jaunes au producteur n°2, des rouges à l'expéditeur n°1, des jaunes à l'expéditeur n°2, etc. Ensuite, remettez à chaque producteur 2 fruits (ou légumes) avec leur feuille de route. Chaque producteur doit coller l'une de ses gommettes sur la feuille de route, dans la case « producteur »,

puis passer fruit et feuille de route à l'expéditeur de son choix (les 2 fruits peuvent être donnés au même expéditeur ou à 2 expéditeurs différents).

L'expéditeur colle alors l'une de ses propres gommettes sur la case « expéditeur », et ainsi de suite jusqu'au consommateur que l'on libère de son bandeau. Le consommateur doit alors mener l'enquête pour retrouver le parcours des produits d'un professionnel à l'autre.

Echangez les rôles et recommencez. Donnez maintenant à l'un des producteurs 2 fruits (ou légumes) portant une marque particulière (une gommette par exemple) : ce seront des produits défectueux. Lorsque que ces produits arrivent aux consommateurs, faites remarquer qu'ils ont un défaut. Remontez la filière avec les enfants-consommateurs jusqu'au producteur incriminé. Soulignez alors l'importance de la traçabilité dans la prévention alimentaire.



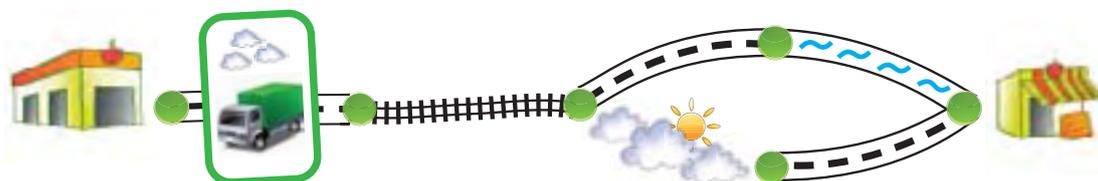
De retour à l'école : les moyens de transport

Avant l'animation, préparez un plateau de jeu sur une grande affiche : dessinez l'entrepôt de l'expéditeur au centre de la feuille (c'est le point de départ), puis plusieurs locaux de clients (entrepôts de grossistes, petites boutiques de détaillants...) que vous numéroterez. Entre l'expéditeur et les clients, tracez des chemins de 5 à 10 étapes, en prenant soin d'alterner des portions de route, de fleuve, des bras de mer, des voies ferrées... (cf schéma d'exemple). Tracez également des chemins entre les différents clients. En parallèle, préparez des cartes en papier. Un premier lot de cartes, « client à livrer », indique, selon votre choix, le numéro d'un seul client par carte, ou le numéro de plusieurs clients sur une même carte. Un deuxième lot de cartes présente les moyens de transport disponibles pour livrer les fruits et légumes aux clients : train, camion, péniche, bateau et avion, chacun en plusieurs exemplaires.

Commencez l'atelier en demandant aux enfants quels sont les moyens de transport les plus adaptés pour les fruits et légumes. Guidez les réponses jusqu'à obtenir l'ensemble des réponses, puis présentez-leur le jeu. Au début du jeu, chaque joueur ou équipe tire une carte « client ». Selon les règles que vous aurez retenues, les enfants devront soit livrer un seul client (un seul numéro

par carte), soit plusieurs clients, dans l'ordre de leur choix ou dans l'ordre imposé par la carte. La première équipe tire une carte « moyen de transport » : si la carte correspond à la prochaine étape de son trajet (un camion pour la route, une péniche sur une portion de fleuve...), l'équipe la pose sur le parcours et peut rejouer pour tenter d'avancer sur la portion suivante du trajet. Si la carte ne permet pas d'avancer (un bateau pour une portion de route...), l'équipe repose la carte sous le paquet et passe son tour. L'équipe gagnante est la première qui parvient à livrer tous ses clients.

Pour aller plus loin, en particulier avec le cycle 3, vous pouvez sensibiliser les enfants aux conséquences écologiques des différents modes de transport. Pour cela, indiquez sur les cartes « moyen de transport » le degré de pollution correspondant : peu polluant pour le bateau et la péniche (un nuage, par exemple), un peu plus polluant pour le train (2 nuages), polluant pour le camion (3 nuages) et très polluant pour l'avion (4 nuages). Jouez normalement jusqu'à ce que tous les joueurs aient fini de livrer leur(s) client(s). A la fin de la partie, demandez aux joueurs de chaque équipe de comptabiliser les nuages sur leur parcours, et décernez un nouveau gagnant : l'équipe qui a le moins pollué.



3.8. Pistes d'animation pour les grossistes

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- Premières notions d'économie ;
- La notion d'offre et de demande ;
- La traçabilité ;
- Les conditions de conservation et de stockage, en établissant un lien avec la conservation au domicile du consommateur ;
- La gestion des stocks ;
- Le concept de MIN ;
- L'importation de produits étrangers ;
- La notion de groupage-dégroupage.

Exemples d'ateliers

J'achète !

-  Jeu de rôle à réaliser par groupes de 5 enfants environ.
-  Groupes en alternance.
-  Comprendre les principes de l'achat et de la vente.

Cycle 1

Cette notion économique est difficile à appréhender pour les enfants en bas âge. Aussi, nous vous proposons un simple jeu de rôle dérivé de la « marchande ». 2 enfants sont les producteurs, 1 enfant joue le rôle du grossiste et 2 enfants incarnent des consommateurs.

Donnez des « pièces » et/ou des billets (billets et jetons de Monopoly par exemple) au grossiste et aux clients, et une dizaine de fruits à chaque producteur. Avec son budget, le grossiste doit acheter les fruits et légumes des producteurs et les revendre aux clients.

Cycle 2

Même principe que pour le cycle 1, mais le grossiste doit, à chaque tour, conserver une partie des produits pour se nourrir.

Spontanément, l'enfant-grossiste va faire payer aux clients le même prix qu'il a lui-même payé. Au tour suivant, il aura moins d'argent, et il ne pourra donc plus acheter autant de produits... Ainsi de suite, jusqu'à ce que le budget du grossiste soit épuisé.

Amenez les enfants à conclure que, pour que le grossiste puisse vivre de son activité, il doit vendre les produits plus chers qu'il ne les a achetés... Recommencez le jeu suivant ce principe.

Cycle 3

Avant l'atelier, préparez des morceaux de papier que les enfants tireront au sort. Pour les producteurs : bio ou non bio pour le mode de culture, bonne qualité ou mauvaise qualité, bon climat ou mauvais climat (prévoyez plusieurs exemplaires de chaque option).

Présentez ces alternatives à l'ensemble du groupe, en leur demandant quel sera l'impact sur le prix (le bio sera plus cher, le mauvais climat diminue la récolte et fait donc monter les prix, la qualité se paie...).

Ensuite, chaque producteur tire au sort 1 papier « culture », 1 papier « qualité » et 1 papier « climat ». Aidez-les alors fixer un prix de vente en fonction de leurs options (fixez une échelle de 1 € - pas cher - à 10 € - très cher).

Avec son budget, le grossiste essaie d'acheter les produits qu'il pourra revendre à ses clients. Pour l'aider, incitez-le à demander aux clients ce qu'ils souhaiteraient, pour qu'il puisse choisir ses achats en conséquence. A la fin de l'atelier, faites le parallèle avec le métier de grossiste.

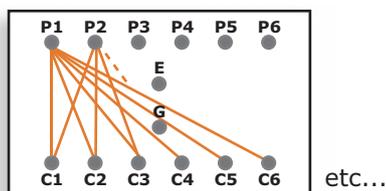


Le groupage-dégroupage

-  Par groupes de 3 à 5 enfants environ.
-  Classe entière ou groupes en alternance.
-  Comprendre le principe et l'intérêt du groupage-dégroupage.

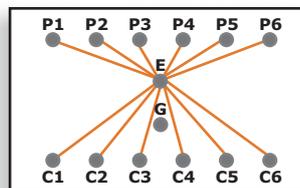
Cet atelier s'adresse indifféremment aux cycles 1, 2 et 3. Avant l'atelier, préparez, pour chaque équipe, une plaque de bois avec des clous (voir schéma) – 1 ligne de 6 producteurs (P1 à P6), 1 expéditeur (E), 1 grossiste (G) et 1 ligne de consommateurs (C1 à C6) – et une pelote de ficelle (si cet atelier est réalisé en alternance, une seule planche suffit). Au début de l'atelier, distribuez plateaux et pelotes, en montrant aux enfants les différents protagonistes.

Commencez par observer le cas d'une distribution directe du producteur au consommateur. Pour cela, demandez aux enfants de relier, avec la ficelle, chaque producteur à chacun des 6 consommateurs, puis de regrouper les ficelles et de les aligner bout à bout sur la table.

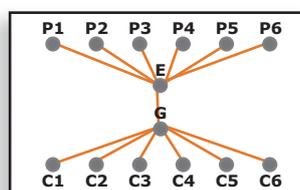


Puis faites entrer l'expéditeur en jeu : demandez-leur de relier les 6 producteurs à l'expéditeur et l'expéditeur aux 6 consommateurs. De la

même manière, ils doivent récupérer les ficelles et les mettre bout à bout. Ils constateront très facilement que cette ligne est plus courte que la première.



Maintenant, renouvelez l'expérience en intégrant le grossiste : les 6 producteurs sont reliés à l'expéditeur, l'expéditeur au grossiste, et enfin le grossiste aux 6 consommateurs. La troisième ligne est plus courte que les deux autres...



Concluez en faisant remarquer aux enfants que la chaîne se raccourcit d'autant plus que l'on ajoute un nouveau maillon... une démonstration visuelle et efficace, qui permettra aux enfants de comprendre facilement le rôle stratégique et l'importance du distributeur !

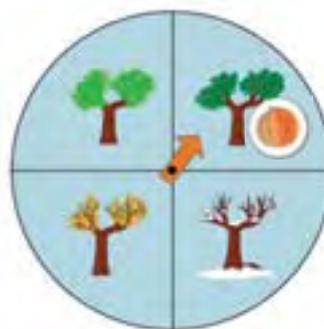
De retour à l'école : fruits et légumes de saison

Fabriquez des pions en papier : chaque pion représente un fruit ou un légume différent, et il faut 6 à 10 pions « fruits » et 6 à 10 pions « légumes » par saison (voir calendrier des saisons en annexe 7).

Fabriquez également un grand plateau de jeu circulaire en papier, divisé en 4 parties représentant les 4 saisons : représentez un arbre en fleurs dans la partie printemps, un arbre avec des fruits et un grand soleil pour l'été, un arbre avec des feuilles rousses qui tombent pour l'automne, et un arbre couvert de neige avec un bonhomme de neige pour l'hiver (on peut également laisser le plateau de jeu vierge, et faire dessiner les saisons par les enfants). Découpez une flèche en papier et fixez-la au centre du plateau de jeu à l'aide d'une attache parisienne (ne serrez pas trop pour que la flèche puisse tourner librement).

Au début de l'atelier, séparez les enfants en 6 équipes environ. Chaque équipe, à tour de rôle, doit faire tourner la flèche, qui indiquera une saison. Les enfants doivent alors se concerter pour trouver un fruit ou un légume de cette saison, et placer le pion correspondant sur le

plateau de jeu. Si l'équipe donne une bonne réponse, elle peut rejouer, sinon elle passe la main à l'équipe suivante. Les pions posés sur le plateau de jeu ne peuvent plus être rejoués, les équipes doivent obligatoirement piocher dans les pions restants. S'il ne reste plus de fruits ou légumes correspondant à la saison indiquée par la flèche, l'équipe passe son tour.



Le jeu se termine quand l'une des équipes a réussi à trouver 1 fruit et 1 légume pour chaque saison.

3.9. Pistes d'animation pour les distributeurs

Ce qu'il est intéressant de voir et d'aborder...

- La zone de stockage, si elle existe, en assurant la sécurité des enfants : le trajet ne pouvant être balisé sans gêner le travail des salariés, il est important que les encadrants soient particulièrement vigilants dans cette zone ;
- Les règles d'agencement de l'étal (tel produit ne doit pas se trouver à côté de tel autre pour telle raison), en faisant le parallèle avec les règles de conservation au domicile (les pommes font mûrir les avocats...) ;
- L'importance du soin lors de la mise en rayon ;
- La notion d'assortiment, en fonction des attentes des clients ;
- La notion de saisonnalité, sous l'angle de la disponibilité des produits et de leur prix ;
- La notion de prix, en récapitulant l'ensemble de la filière et les coûts associés ;
- Les critères de choix, en tant qu'acheteur : aborder les notions de labellisation, de qualité.

Exemples d'ateliers

Le(la) marchand(e)

-  Groupes de 5 à 6 enfants.
-  Groupes en alternance.
-  Se familiariser avec le processus d'achat.

Cycle 1

Demandez aux enfants de se répartir les rôles : il faut un(e) vendeur(vendeuse) et des clients.

Les clients vont choisir les fruits et/ou légumes qu'ils souhaitent acheter. Montrez-leur comment manipuler les produits pour ne pas les abîmer. N'hésitez pas à leur demander pourquoi ils choisissent telle ou telle variété, et amenez-les à parler de leurs préférences, sensations, émotions...

Les clients donnent ensuite leur panier au vendeur, qui pèse le panier et donne le prix. Les enfants de cet âge ne sachant pas lire, et commençant tout juste à compter, ne cherchez pas à leur faire lire le poids ou le prix des articles. A ce stade, il s'agit simplement de les familiariser avec les gestes et la démarche, en véhiculant des messages simples (il faut prendre soin des fruits et légumes qui sont des produits fragiles, ce sont des denrées qui ont un prix...).

Cycle 2

A cet âge, vous pouvez partir de la base de jeu précédente en ajoutant la lecture de la pesée et le calcul du prix (selon le matériel disponible et les objectifs de l'enseignant : production automatique de l'étiquette si les tarifs sont pré-enregistrés sur la balance, ou calcul du prix sur une calculatrice).

Cycle 3

L'atelier se déroule selon le même principe que pour le cycle 2, mais vous pouvez d'avantage solliciter les enfants pour qu'ils expliquent quelles sont, d'après eux, les précautions à prendre lorsque l'on manipule les fruits, comment choisir les produits (signes de maturité, variétés adaptées à un usage donné...), et de quoi dépend le prix d'un fruit ou d'un légume.

Corrigez et complétez leurs réponses au fur et à mesure.

Pour aller plus loin, vous pouvez inviter les élèves à faire le tour des étiquetages et à repérer les signes de qualité (AOC, label agricole, Certification de Conformité Produit, mention Agriculture Biologique, etc.). Corrigez et complétez leurs réponses, en expliquant à quoi correspond chaque signe de qualité.



A la découverte des variétés

 Challenge par équipes de 4 à 5 enfants.

 Classe entière ou chaque équipe individuellement, selon la place disponible et selon les règles du challenge : soit on compte le nombre de bonnes réponses (passage individuel), soit seule l'équipe qui donne la bonne réponse la première marque 1 point (classe entière).

 Découvrir la diversité des fruits et légumes, et leur utilisation culinaire.

Avant l'atelier, préparez de quoi relever les scores de chaque équipe (ardoise, carnet...), et masquez les affichages. Parcourez l'étal avec les enfants. Pour chaque variété, les enfants doivent trouver :

- Le nom du produit – bonus : le nom de la variété ;
- La zone de culture du produit : en France et/ou à l'étranger – bonus : dans quel pays/région ;
- Si le fruit ou légume se consomme cru et/ou cuit – bonus : des exemples de recettes.

Les enfants seront frustrés et se laisseront vite s'ils ne trouvent pas les réponses. Pour l'éviter, nous vous proposons de les laisser chercher par eux-mêmes dans un premier temps (ceci favorise la réflexion et éveille la curiosité), puis, s'ils n'ont

pas la bonne réponse, de leur proposer 3 choix de réponse ou une charade, énigme... qui les dirige vers la solution.

Une équipe qui trouve la réponse sans aide marque 2 points. Une équipe qui la trouve grâce à l'aide marque un point. Si une équipe ne trouve pas la réponse, même avec l'aide, elle ne marque pas de point. Comptabilisez les points et décernez un « prix » à l'équipe gagnante (« diplôme » en papier, fruits offerts en récompense...).



Remarque : colorier les différentes zones de culture sur un planisphère permet d'aborder la notion d'import-export. Montrez que certains produits ne sont pas cultivés en France, et qu'il faut donc les acheter à l'étranger : c'est l'importation. Montrez qu'à l'inverse, les produits français ne sont pas cultivés dans d'autres pays, qui nous les achètent : c'est l'export. Montrez enfin que certains produits sont cultivés en France et à l'étranger, et précisez qu'ils ne sont pas forcément disponibles à la même saison.

De retour à l'école : comment conserver les fruits et légumes ?

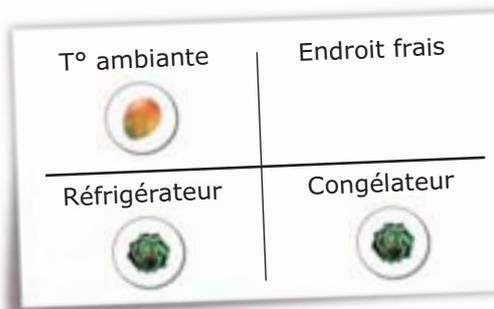
Quelque soit leur âge, les enfants ne savent généralement pas comment se conservent les fruits et les légumes. Ce petit atelier leur fera prendre conscience des différentes options de conservation (à température ambiante, au réfrigérateur...) et leur apprendra comment conserver les fruits et légumes les plus courants.

Pour vous aider à organiser cet atelier, référez-vous aux conseils de conservation figurant sur le **calendrier des fruits et légumes de saison** édité par Interfel, téléchargeable sur le site : <http://www.fraichattitude.com>, menu « Bonus ».

Avant l'atelier, préparez une grande affiche découpée en 4 secteurs : « Température ambiante », « Endroit frais », « Bac à légumes du réfrigérateur » et « Congélateur ». Préparez également des vignettes représentant les fruits et légumes les plus courants (il faut 4 vignettes identiques pour chaque fruit ou légume).

Montrez l'affiche et les vignettes aux enfants. Choisissez un premier produit, dont vous montrez la représentation, et demandez aux enfants si ce produit peut se conserver à température ambiante, et/ou dans un endroit frais, et/ou dans le réfrigérateur, et/ou au congélateur.

Corrigez et complétez les réponses, puis collez une vignette du produit dans les cases correspondant à un mode de conservation adapté. Par exemple, la mangue ne se conserve qu'à l'air ambiant, il ne faut donc coller une vignette « mangue » que dans la case « Température ambiante ». Les vignettes de l'artichaut, en revanche, devront être collées dans les cases « Réfrigérateur » et « Congélateur ».



Vous pouvez préciser (ou faire préciser aux enfants), pour chaque situation, les interventions nécessaires : blanchir les auberges avant de les congeler, mettre les framboises dans une boîte hermétique, sans les tasser, avant de les mettre au réfrigérateur, etc.

3.10. Ressources complémentaires

Pour vous aider à animer activités et ateliers, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche a regroupé sur son site, dans la rubrique dédiée au programme « Un fruit pour la récré », un grand nombre de ressources pédagogiques sur les thématiques des fruits, des légumes et de l'alimentation : http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre/ressources-pedagogiques_1.

Vous trouverez notamment dans cette « bibliothèque » régulièrement enrichie :

- Des fiches pédagogiques sur l'identité de chaque fruit (histoire, culture, bienfaits...);
- Des jeux illustrés pour évaluer les connaissances des enfants, les impliquer...
- Des liens vers des sites de référence et des ressources téléchargeables.

Vous trouverez également des ressources intéressantes sur le site de la Bergerie Nationale de Rambouillet : http://www.bergerie-nationale.educagri.fr/site_FP/ressources.html.

Ces ressources ont été élaborées dans le contexte plus général des fermes pédagogiques et sont souvent axées sur les productions animales et céréalières, mais nous vous conseillons de consulter :

- Le Cahier Technique n°3 « Eduquer à l'alimentation » ;
- Le diaporama « Conseils de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire dans un contexte pédagogique » ;
- La fiche d'activité « Explorons le monde des arbres fruitiers ».

Enfin, vous trouverez de nombreuses idées de recettes, coloriages, bricolages et ateliers pour les enfants sur le site internet Tête à modeler, <http://www.teteamodeler.com>... à parcourir pour trouver des idées à base de fruits et légumes !

Bibliographie

Certaines parties de ce guide sont tirées, avec l'autorisation de leurs auteurs, des ouvrages suivants :

Les fermes pédagogiques au service de l'école

Marie-Sylvie Coquillaud, Célia Deudon, Pascale Parisot
Bergerie Nationale de Rambouillet, 1996. 127 p.
ISBN 2-911692-00-4

Créer une ferme pédagogique – De l'idée à la réalisation

Julia de Caffarelli, Marie-Sylvie Coquillaud, Vincent Daniel, Mylène Thou
Educagri, 2^{ème} édition, 2007. 284 p. ISBN 978-2-84444-590-2

Comment ramener sa fraise pour donner la pêche - Guide pédagogique à l'usage des ambassadeurs du fruit

Claire Pailharey - Dominique Maes
Guide gratuit téléchargeable sur le site de l'opération « Un fruit pour la récré » :
http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/fruit-pour-recre/ressources-pedagogiques_1/view.

Nous vous invitons vivement à consulter ces guides, qui vous apporteront de nombreuses informations et idées complémentaires.



Annexes

ANNEXE 1. Demande d'autorisation de sortie scolaire.

ANNEXE 2. Fiche d'information sur le transport.

ANNEXE 3. Fiche transport à remplir au moment du départ par le transporteur ou la collectivité assurant le transport.

ANNEXE 4. Modèle de demande d'autorisation du directeur du site visité.

ANNEXE 5. Rappel des programmes des cycles 1, 2 et 3.

ANNEXE 6. Modèle d'évaluation de la sortie.

ANNEXE 7. Calendrier des saisons des fruits et légumes frais.

ANNEXE 1

DEMANDE D'AUTORISATION DE SORTIE SCOLAIRE REGULIERE OU OCCASIONNELLE SANS NUITEE

Nom, adresse ou cachet de l'école :

Téléphone :

Télécopie :

maternelle élémentaire

élémentaire avec section enfantine

Classe concernée :

Effectif de la classe concernée :

FINANCEMENT

Coût total :

Participation de la commune :

Autres financements (préciser) :

Part à la charge des familles :

ASSURANCE

(obligatoire pour toute sortie facultative)

Il a été vérifié qu'il a été souscrit une assurance
responsabilité civile / individuelle accidents

Lieu du déplacement :	Programme d'activités prévues (jour et horaire en cas de sortie régulière) :
Nombre d'élèves participant à la sortie :	Itinéraire détaillé :
Départ de l'école (jour et heure) :	
Retour à l'école (heure) :	Lieu et mode de restauration :

ENCADREMENT :

NOM ET PRENOM (date de naissance pour les personnes participant à l'encadrement)	QUALIFICATION (pour les intervenants extérieurs)	ROLE
1. Enseignant(s)		
2. ATSEM (le cas échéant)		
3. Adultes prévus pour l'encadrement de la vie collective		
4. Intervenants extérieurs dans le cadre des enseignements		

OBSERVATIONS EVENTUELLES :

Fait à le

Signature de l'enseignant

DECISION DU DIRECTEUR D'ECOLE :

Sortie autorisée Sortie refusée

Motif :

Date

Signature

Cachet de l'école

ANNEXE 2

FICHE D'INFORMATION SUR LE TRANSPORT

A REMPLIR PAR L'ORGANISATEUR DE LA SORTIE, OU LA COLLECTIVITE TERRITORIALE OU LE CENTRE D'ACCUEIL EN CHARGE DU TRANSPORT

Transport :

- régulier
 occasionnel

Trajet aller	Trajet retour	Date de départ	Date de retour	Effectif total (élèves + accompagnateurs) **
de...	de...			...
à...	à...	heure de départ	heure de départ	
		
Km	Km	heure d'arrivée*	heure d'arrivée*	
...	

* après avoir pris connaissance du schéma de conduite fourni par le transporteur.

** l'ensemble des élèves, qu'ils soient d'une ou de plusieurs classes, est considéré comme constituant une seule classe.

Descriptif de l'itinéraire (pour une sortie de plusieurs jours, indiquez tous les trajets prévus) :

Nom / raison sociale *du transporteur* :

Pour les entreprises de transport public routier de personnes, numéro d'inscription au registre préfectoral autorisant à exécuter des services de transport occasionnels :

Téléphone :

PIECE A JOINDRE FOURNIE PAR LE TRANSPORTEUR

Copie du schéma de conduite

Attention

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transport d'adultes », lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).

ANNEXE 3

FICHE A REMPLIR AU MOMENT DU DEPART

PAR LE TRANSPORTEUR OU LA COLLECTIVITE TERRITORIALE
OU LE CENTRE D'ACCUEIL ASSURANT LE TRANSPORT
(à remettre à l'organisateur de la sortie)

VEHICULE(S) :

MARQUE / MODELE	N° D'IMMATRICULATION	N° CARTE VIOLETTE
🍃	🍃	🍃
🍃	🍃	🍃
🍃	🍃	🍃

CONDUCTEUR(S) :

NOM(S) PRENOM(S)	N° PERMIS DE CONDUIRE
🍃	🍃
🍃	🍃
🍃	🍃

Attention

Le nombre de personnes participant à la sortie ne doit pas dépasser le nombre de places assises adultes, hors strapontins (signalées sur la carte violette, configuration « transport d'adultes », lorsque le véhicule n'a pas été conçu uniquement pour le transport en commun d'enfants).

ANNEXE 4

DEMANDE D'AUTORISATION DU DIRECTEUR DU SITE VISITE

TITRE DU PROJET :
DATE :
HORAIRES :

DESCRIPTION DU GROUPE :
🍃 Nombre d'élèves :
🍃 Nombre d'accompagnateurs :
🍃 Niveau scolaire :
🍃 Nombre de sous-groupes constitués :

DEROULEMENT DE LA VISITE :

ACTIVITE	HORAIRES	SOUS-GROUPE	EMPLACEMENT	PRECAUTIONS ET CONSIGNES

ACCORD DU DIRECTEUR :
Date :
Signature :

ANNEXE 5

PROGRAMMES D'ENSEIGNEMENT DE L'ECOLE, arrêté du 9 juin 2008. BO hors-série n°3 du 19 juin 2008

Domaine	Cycle I
Découvrir le monde	Découvrir le vivant : <ul style="list-style-type: none">les enfants observent les différentes manifestations de la vie ;ils découvrent les parties du corps et les cinq sens ;ils sont intéressés à l'hygiène et à la santé, notamment la nutrition ;ils apprennent les règles élémentaires de l'hygiène du corps.
Domaine	Cycle II
Découverte du monde	Découvrir le monde du vivant, de la matière et des objets : <ul style="list-style-type: none">les élèves repèrent des caractéristiques du vivant : naissance, croissance et reproduction ; nutrition et régimes alimentaires des animaux ;ils apprennent les règles d'hygiène et de sécurité personnelles et collectives.
Domaine	Cycle III
Sciences expérimentales et technologie	Le fonctionnement du corps humain et la santé : <ul style="list-style-type: none">première approche des notions de digestion, respiration et circulation sanguine ;hygiène et santé : actions bénéfiques ou nocives de nos comportements, notamment dans le domaine du sport, de l'alimentation, du sommeil.
	Langue vivante : <ul style="list-style-type: none">les connaissances sur les modes de vie du pays viennent favoriser la compréhension d'autres façons d'être et agir
	Compétences attendues à la fin du CM2 : <ul style="list-style-type: none">mobiliser ses connaissances dans des contextes scientifiques différents et des activités de la vie courante (ex : apprécier l'équilibre d'un repas).

ANNEXE 6

EVALUATION DE LA VISITE

EVALUATION GENERALE

- 📌 Satisfaction générale par rapport au déroulement de la visite :
 - Très satisfait – précisez :
 - Satisfait – précisez :
 - Peu satisfait – précisez :
 - Insatisfait – précisez :

- 📌 Satisfaction générale par rapport au contenu de la visite :
 - Très satisfait – précisez :
 - Satisfait – précisez :
 - Peu satisfait – précisez :
 - Insatisfait – précisez :

- 📌 Comportement du groupe :
 - Très satisfaisant – précisez :
 - Satisfaisant – précisez :
 - Peu satisfaisant – précisez :
 - Insatisfaisant – précisez :

DIAGNOSTIC DES ACTIVITES

Activité	Objectif	Résultat	Raisons	Evolution	Piste d'amélioration
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> A conserver <input type="checkbox"/> A améliorer <input type="checkbox"/> A abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> A conserver <input type="checkbox"/> A améliorer <input type="checkbox"/> A abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> A conserver <input type="checkbox"/> A améliorer <input type="checkbox"/> A abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> A conserver <input type="checkbox"/> A améliorer <input type="checkbox"/> A abandonner	
		<input type="checkbox"/> Totalemment atteint <input type="checkbox"/> Partiellement atteint <input type="checkbox"/> Non atteint		<input type="checkbox"/> A conserver <input type="checkbox"/> A améliorer <input type="checkbox"/> A abandonner	

ANNEXE 7

CALENDRIER DES FRUITS ET LEGUMES DE SAISON

Fruit / légume	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricot												
Ail												
Ananas												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Avocat												
Banane												
Brocolis												
Carotte												
Céleri rave												
Cèpe												
Cerise												
Champignon de Paris												
Châtaigne												
Chicorée												
Chou de Bruxelles												
Chou pommé												
Chou-fleur												
Citron												
Citron vert												
Clémentine												
Concombre												
Courgette												
Cresson												
Crosne												
Endive												
Epinard												
Fenouil												
Fève												
Figue												
Fraise												
Framboise												
Grenade												

Fruit / légume	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Groseille												
Haricot vert												
Kiwi												
Laitue												
Litchi												
Mâche												
Mandarine												
Mangue												
Melon												
Mirabelle												
Morille												
Navet												
Noisette												
Noix												
Oignon												
Oignon blanc												
Orange												
Papaye												
Pastèque												
Pêche												
Persil												
Petit pois												
Pissenlit												
Poire Comice												
Poire Conférence												
Poire d'été												
Poireau												
Poivron												
Pomelo												
Pomme de terre												
Pomme Golden												
Pomme Granny												
Pomme Reinette												
Potiron												
Prune												
Radis												
Raisin												
Rhubarbe												
Tomate												

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Ce guide a été réalisé par Bioviva Développement Durable, à la demande du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche (Jean-Pierre LEBRUN, Chef de projet, Sophie BOUYER, Laure SOULIAC, Christine LAINE, Claire PAILHAREY et Valérie VIGIER) et d'INTERFEL (Hélène KIRSANOFF et Elodie SAILLARD), et en lien avec les acteurs de la filière Fruits & Légumes (Emmanuel DEMANGE et Anna JACHIM pour la FNPF, Bruno SCHERRER pour LEGUMES DE FRANCE, Magali FILHUE et Caroline DUCOURNEAU pour la FELCOOP, Valérie AVRIL et Frédéric STEFANI pour l'ANEEFEL, Bernard PITON pour l'UNCGFL, Mathieu PECQUEUR pour la FCD et Morgane BRUNIER, Marie DANIEL et Sandrine CHOUX pour l'UNFD), l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique (Audrey WEIZMANN), la Bergerie Nationale de Rambouillet (Marie-Sylvie COQUILLAUD AUFFRET) et le Ministère de l'Education Nationale (Christine KERNEUR).



Bioviva Développement Durable
9 place Chabaneau
34000 MONTPELLIER
Tél. 04 67 60 26 43
infos@bioviva.fr

© Bioviva Développement Durable 2009

Crédits photos : Bioviva Développement Durable ; Philippe Dufour pour INTERFEL ; Michel Lavoix, Laure Vasconi et Cheick Saidou - <http://photo.agriculture.gouv.fr> ; LEGUMES DE FRANCE ; ANEEFEL ; UNFD ; UGPBAN ; Kate Barry pour le Marché International de Rungis ; Adélaïde Daraspe ; Creative images, Ilan Amith, macromagnon, NICOLAS LARENT, pink candy, pressmaster et stelegin - Fotolia.com.