

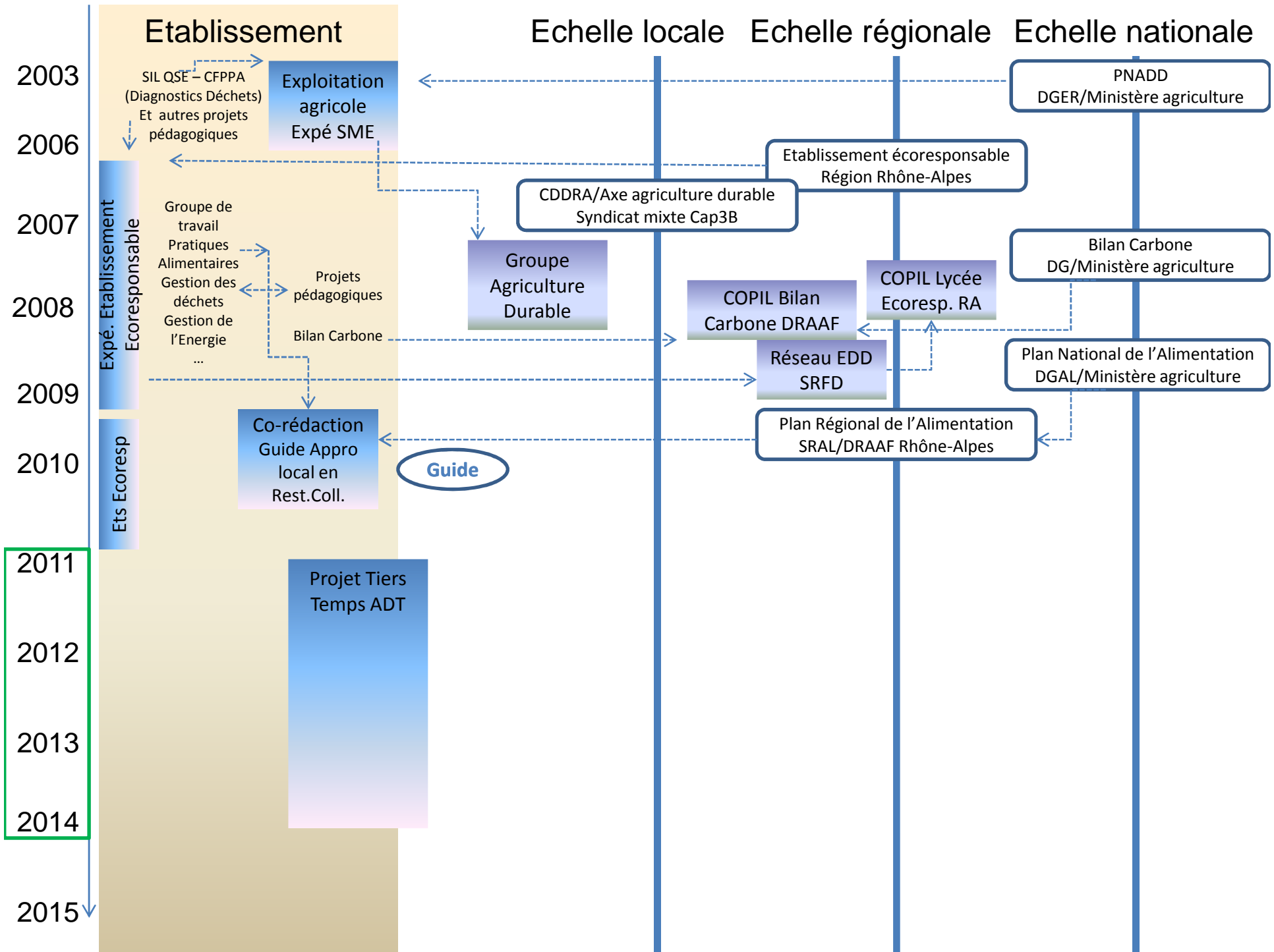


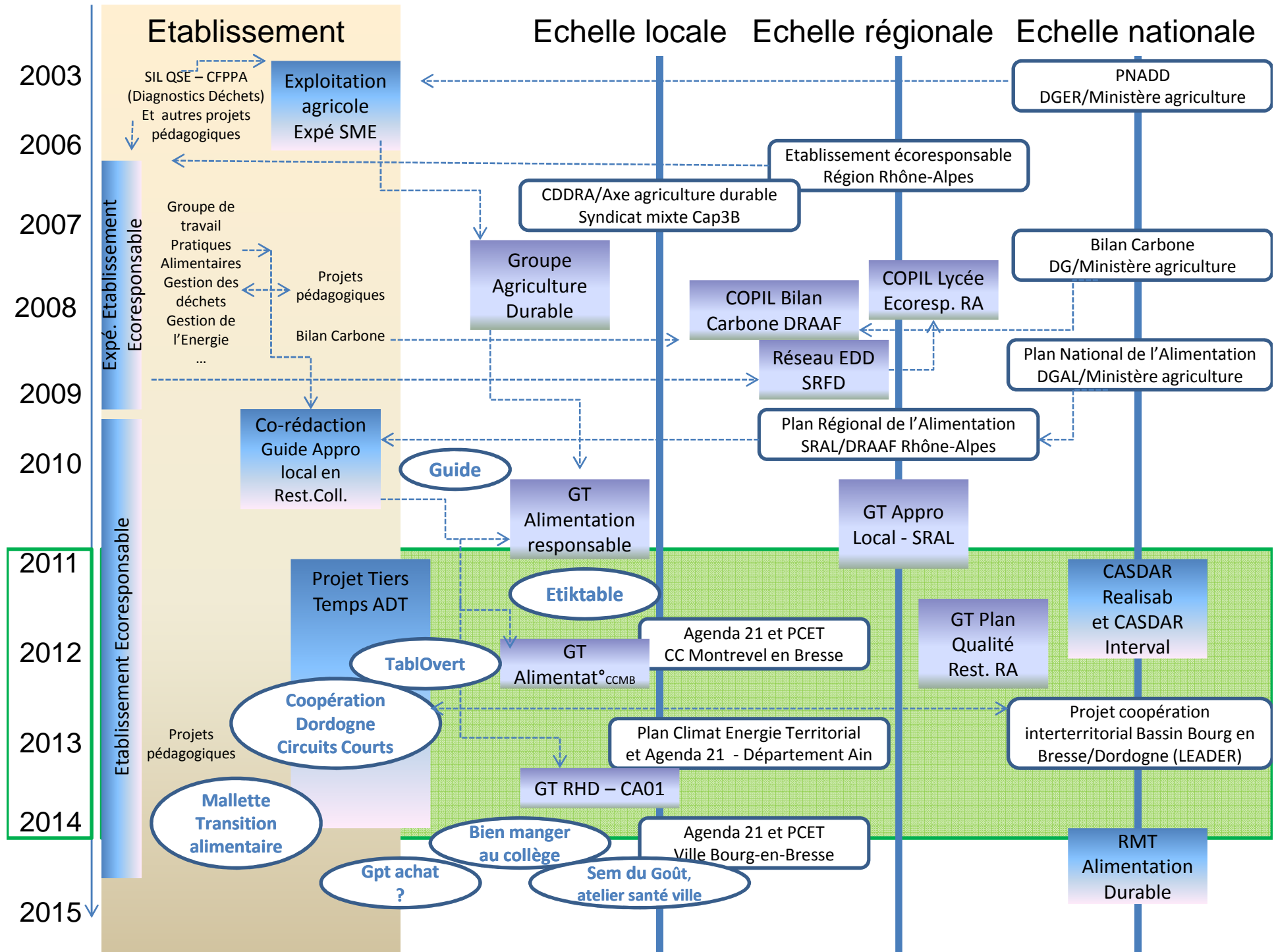
EPL Les Sardières Bourg-en-Bresse (01)

Projet 2011-2014

**Un EPL pôle de référence en développement durable
et partenaire des projets « alimentation responsable »**

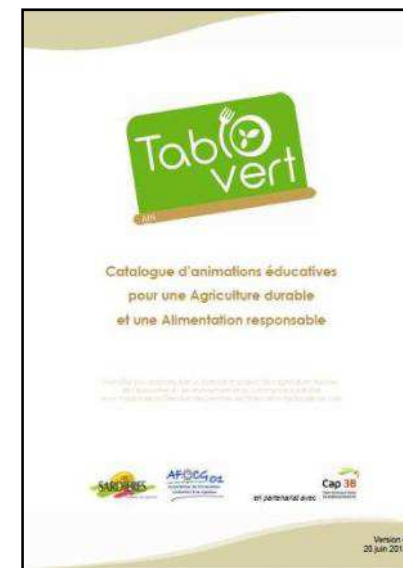
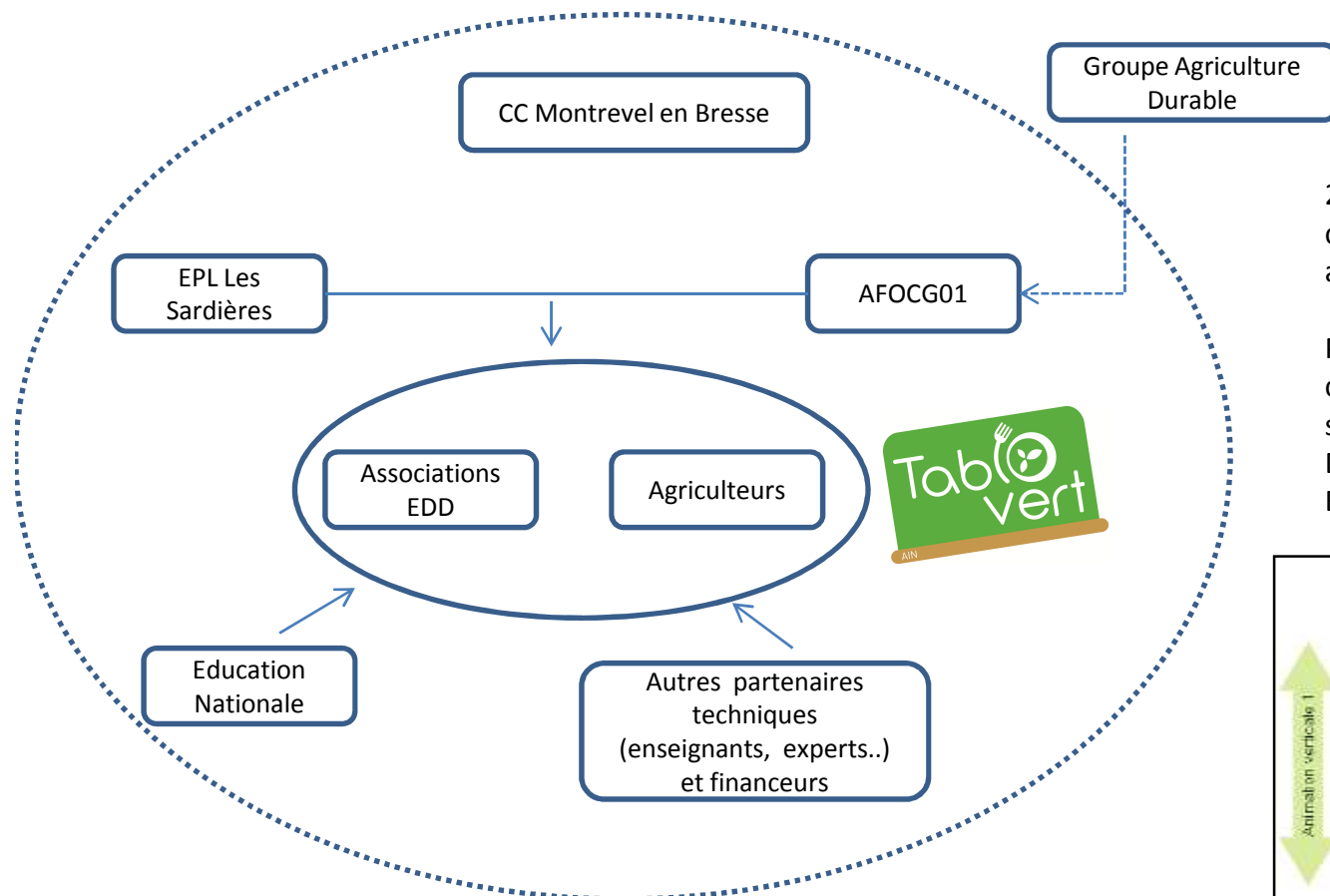
Partenariat – Coopération – Synergie





Approvisionnement local et sensibilisation à l'alimentation

- Un projet du territoire, un besoin non satisfait
- Une réponse coconstruite avec les partenaires



25 agriculteurs et associations, deux catalogues, un blog, une offre de 30 animations à l'école ou à la ferme...

Près de 4000 enfants sensibilisés (écoles, collèges, centres de loisirs, centres sociaux, cantines, Contrat Educatif Local...) Des financeurs : Cap3B, CCMB, ville de Bourg, Département Ain



Plénière

Présentation de la démarche, de l'offre et des intervenants, témoignages



**Forum rencontre participants /intervenants
et visite de l'exploitation des Sardières en parallèle**



Du poulet de Bresse au P'Tit Resto

Depuis 2011, la Communauté de communes travaille avec toutes les cantines volontaires du territoire de la communauté. L'objectif de ce travail, c'est de les accompagner pour qu'elles puissent introduire plus de produits de qualité et de proximité dans les menus des cantines. Elle a financé par ailleurs au niveau des écoles, des animations sur le thème de l'agriculture durable et de l'alimentation responsable.

Ce jeudi 20 juin, à l'initiative du maître, Jean-Pierre Fromont, en collaboration avec le P'Tit Resto et les enseignants, un repas « poulet de Bresse » était programmé à la cantine.

Au préalable, les élèves du CP



Un travail en classe a précédé la dégustation.

au CM2, ont reçu de nombreuses explications sur cet élevage, entre autres comment il est produit et à quoi on le distingue des autres volailles ? À l'aide de photos projetées par ordinateur, les enfants ont pu suivre l'évolution, de la naissance à l'âge adulte.

Les explications étaient données par Mme Angèle Hoyer, productrice de volaille de Bresse à Bérézyiat, avec beaucoup de professionnalisme et de simplicité, elle a su répondre aux questions des enfants qui fusaient de toute part.

À l'heure du repas, tous se sont retrouvés au restaurant scolaire où chacun a pu apprécier le vrai poulet de Bresse, cuisiné par Dominique.

BOURG-EN-BRESSE LE PROGRES 15/11/13

1. En partenariat avec les enseignants

Dans une communauté de communes bourgeoise de 14 communes, les agriculteurs travaillent avec les enfants des écoles en leur parlant d'alimentation et de respect de l'environnement.

UN effort. Les agriculteurs de la communauté de communes bourgeoise de 14 communes ont décidé de travailler avec les enseignants pour leur parler d'alimentation et de respect de l'environnement. Ils ont organisé une série de rencontres dans les écoles de la communauté de communes. Les agriculteurs ont présenté aux enfants les produits de leur exploitation et leur ont expliqué comment ils sont élevés. Les enfants ont pu poser des questions et les agriculteurs ont répondu à leurs questions.

UN partenariat. Les agriculteurs ont travaillé en partenariat avec les enseignants pour leur parler d'alimentation et de respect de l'environnement. Ils ont organisé une série de rencontres dans les écoles de la communauté de communes. Les agriculteurs ont présenté aux enfants les produits de leur exploitation et leur ont expliqué comment ils sont élevés. Les enfants ont pu poser des questions et les agriculteurs ont répondu à leurs questions.

UN objectif. Les agriculteurs ont travaillé en partenariat avec les enseignants pour leur parler d'alimentation et de respect de l'environnement. Ils ont organisé une série de rencontres dans les écoles de la communauté de communes. Les agriculteurs ont présenté aux enfants les produits de leur exploitation et leur ont expliqué comment ils sont élevés. Les enfants ont pu poser des questions et les agriculteurs ont répondu à leurs questions.

BOURG-EN-BRESSE LE PROGRES 15/11/13

Un cours particulier sur les abeilles à l'école Carnot

Les enfants, très intéressés, posent beaucoup de questions. Photo Claude Chambon

Pour la Semaine du goût, les élèves de l'école Lazare-Carnot ont rencontré, lundi, un apiculteur. « La ruche, c'est la maison des abeilles », explique Yohann Picard, de Chalamont. Les enfants voient l'entrée de la ruche puis regardent à l'intérieur : les cadres, les alvéoles... Et bien sûr, les insectes vivants, protégés par une vitre. Les abeilles reviennent avec le nectar des fleurs, dont elles feront du miel. Elles rapportent aussi du pollen. Selon les variétés, le miel aura un goût et des propriétés différents : acacia, châtaigner, tournesol... Pour cela, on déplace les ruches, c'est la transhumance, comme pour les moutons. Mais surtout, les abeilles sont indispensables à la fécondation des plantes et, sans abeilles, il n'y a pas de fruits ni quasiment plus rien de ce que nous mangeons.

LA SEMAINE DU GOÛT
du 14 au 20 octobre 2013

Sur le thème des **produits locaux !**

Nombreuses animations pour les écoliers et leurs parents

BOURG-EN-BRESSE
www.bourgenbresse.fr