



CATALOGUE
D' ACTIONS ÉDUCATIVES

— POUR SENSIBILIER LES LYCÉENS À L'ALIMENTATION DURABLE —

Ateliers, sorties,
conférences, jeux...

**DU LOCAL SUR
MON PLATEAU**



TABLE DES MATIÈRES



INTRODUCTION p. 4

**LES ACTIONS DU GROUPEMENT
DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES (GAB)**..... p. 6

**LES ACTIONS FINANÇABLES PAR LE BUDGET
D'AUTONOMIE ÉDUCATIVE FRANCILIEN**..... p. 7

LES ACTIVITÉS DANS L'ÉTABLISSEMENT..... p. 7

ACTI Du champ à la table p. 7, p. 8, p. 9

INTERBEV Île-de-France p. 10

Huilerie Plaine de Versailles p. 11

Parc naturel régional du Vexin français p. 12

ESSaime&Sème p. 13

Pâtisserie Entremets de Paris p. 14

Zero Waste Paris p. 15

Association PikPik Environnement p. 16

BOOST'EAT p. 17

Miss Tea Green p. 18, p. 19

Le Franc Manger p. 20

INTERFEL p. 21

Les Petites Pâtes p. 22, p. 23, p. 24

La Parisienne de baguette (LPB) p. 25

LES ACTIVITÉS HORS DE L'ÉTABLISSEMENT p. 26

Sarl Maison de La Tour p. 26

EARL Le Bois racine p. 27

Dynamis France p. 28

Parc naturel régional du Vexin français p. 29, p. 30

La Ferme de Viltain p. 31

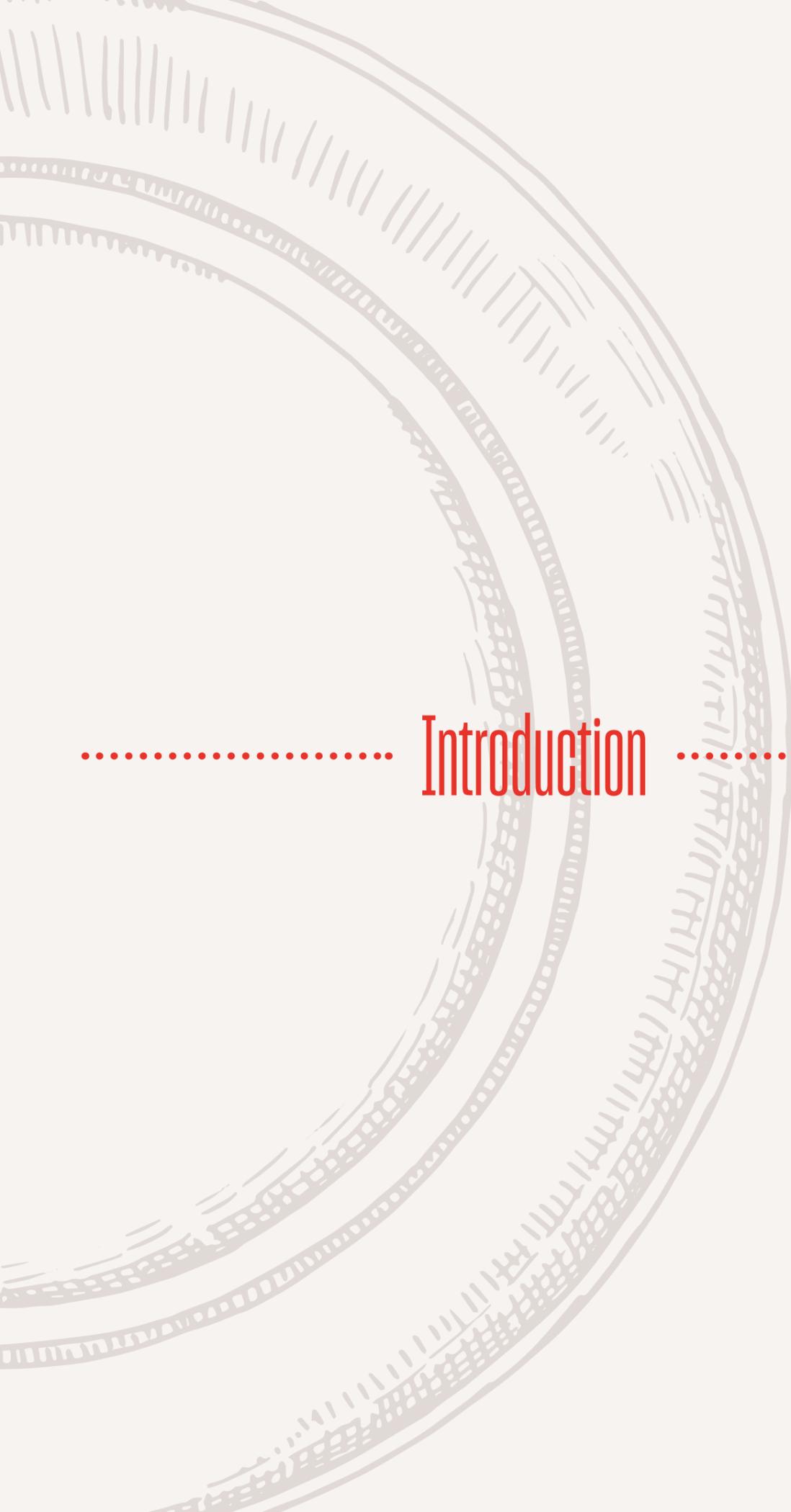
La ferme de Sigy p. 32

La grande boulangerie de Paris p. 33

**Ferme pédagogique de la Bergerie
nationale de Rambouillet** p. 34

**VADEMECUM DU BUDGET D'AUTONOMIE
ÉDUCATIVE FRANCILIEN**..... p. 35

PARLONS-EN p. 37



..... Introduction

La Région Île-de-France poursuit son plan d'action pour généraliser l'alimentation biologique et les circuits courts dans la restauration scolaire. En cette rentrée 2021, elle vous propose un catalogue d'actions pouvant être mises en place dans votre établissement pour sensibiliser les lycéens aux thèmes de l'alimentation durable et équilibrée : agriculture biologique, circuits courts, gaspillage alimentaire...

Ateliers de dégustation, jeux, sorties, conférences... les thématiques et les modalités des activités sont variées et finançables par le Budget d'Autonomie Éducative francilien, à l'exception de celles du Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB), préfinancées par la Région.

Le Catalogue d'actions éducatives pour sensibiliser les lycéens à l'alimentation durable est une base pratique qui pourra s'enrichir d'année en année de nouvelles activités. N'hésitez pas à en parler aux acteurs locaux que vous connaissez. Si leurs actions répondent aux conditions précisées page 33, la Région pourra étudier leur éligibilité au financement par le BAEF et les intégrer au catalogue.

LES ACTIONS DU GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES (GAB)

Le GAB d'Île-de-France rassemble les producteurs franciliens engagés en agriculture biologique. Il répond aux besoins des producteurs, défend leurs intérêts auprès des pouvoirs publics et des organisations professionnelles et sécurise leurs activités. Partenaire de la Région Île-de-France, il propose chaque année 60 ateliers aux lycées franciliens. Il accompagne également la Région dans la formation des équipes de restauration.



INTERVENTION EN CLASSE

Animations et sensibilisations à l'alimentation durable, saine et locale

Sensibiliser les lycéens à la production d'aliments bio, la découverte de l'agriculture francilienne, l'alimentation saine et durable via des découvertes de produits biologiques franciliens sur le temps méridien et des interventions en classe.



JEUX

Thèmes abordés

Découverte des produits bio locaux, valorisation du territoire francilien, appréhension de la lutte contre le gaspillage, de l'équilibre alimentaire, la transformation et l'impact du système alimentaire.



DÉGUSTATION

Durée

60 minutes

Nombre de participants

15 participants minimum.

Type d'espace ou de local

Réfectoire, classe, hall ou cours de récréation.

Besoins logistiques

Tables.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Île-de-France

Contact

Clara Fahd
c.fahd@bioiledefrance.fr
06 47 23 28 44

LES ACTIONS FINANÇABLES PAR LE BUDGET D'AUTONOMIE EDUCATIVE FRANCILIEN

LES ACTIVITÉS DANS L'ÉTABLISSEMENT



INTERVENTION EN CLASSE

ACTI - Du champ à la table

Apprendre à lire les étiquettes alimentaires

Apprendre à déchiffrer les étiquettes alimentaires pour mieux manger, mieux consommer et éviter les pièges. L'intervention a pour but de permettre aux jeunes de comprendre les enjeux alimentaires actuels, l'impact sur leur santé et d'améliorer leur façon de consommer (produits locaux et de saison).

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, découverte des aliments.

Durée

60 minutes.

Nombre de participants

De 10 à 35 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe ou autre.

Besoins logistiques

De quoi projeter la présentation.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

180 € hors frais de transport.

Contact

Julie Xiberras
acti.evenement@gmail.com
06 47 52 20 35



ACTI du champ à la table

Sensibilisation à l'alimentation durable

Atelier de fabrication de produits du quotidien (crème glacée, fromage frais, snacks gourmands...) à partir de matière première locale pour sensibiliser à l'alimentation durable et promouvoir l'économie locale. Les ateliers proposés peuvent être adaptés au programme scolaire en cours.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, alimentation durable.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 6 à 40 participants.

Type d'espace ou de local

Partout en Île-de-France ou dans nos locaux de Rambouillet.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Tables et points électriques + point d'eau à proximité si possible.

Calendrier

Tous types de créneaux.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

À partir de 99 € HT/heure (tarif définitif sur devis suivant le nombre de participants).

Contact

Julie Xiberras
acti.evenement@gmail.com
06 47 52 20 35



ACTI du champ à la table

Découvrir les métiers et les filières agricoles et agroalimentaires

Découvrez les différents métiers qui composent les filières agricoles et agroalimentaires, les différentes voies pour y arriver et les métiers annexes. Atelier théorique de découverte et d'aide à l'orientation.

Thèmes abordés

Métiers des filières agricoles et agroalimentaires, découverte des formations.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

de 10 à 35 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe ou autre.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

De quoi projeter la présentation.

Calendrier

Pas de contraintes.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

180 € hors frais de transport.

Contact

Julie Xiberras
acti.evenement@gmail.com
06 47 52 20 35



INTERVENTION
EN CLASSE

INTERBEV Île-de-France

Filière élevage & viandes

Présenter la filière élevage et viandes pour faire comprendre le rôle essentiel de chaque acteur, de la fourche à la fourchette. Diffusion de courtes vidéos sur les métiers de la filière.

Thèmes abordés

Terroir francilien, agriculture durable, engagements sociétaux et environnementaux, découverte des aliments, équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durée

40 minutes

Nombre de participants

De 25 à 40 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe.

Besoins logistiques

Livraison de documentation pédagogique.

Calendrier

Du lundi au vendredi matin, sur la pause méridienne ou après-midi. 30 interventions possibles.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

300 € (documentation comprise)

Contact

Thierry Gibilaro
t.gibilaro@interbev.fr
06 83 63 75 01



INTERVENTION
EN CLASSE

Huilerie Plaine de Versailles

Présentation de l'exploitation de grandes cultures

Présentation des cultures et de la transformation des produits.

Thèmes abordés

Agriculture durable, alimentation végétarienne, valorisation du terroir francilien, découverte des aliments.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 5 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe.

Besoins logistiques

Vidéoprojecteur

Calendrier

De novembre à janvier en fin de matinée / début d'après-midi.

Périmètre géographique

Yvelines

Prix d'une séance

100 € HT

Contact

Sékolène Vayn
HuileriePlainedeVersailles@gmail.com
06 16 48 31 80



INTERVENTION
EN CLASSE

Parc naturel régional du Vexin français

Alimentation durable

Le parc propose d'appréhender au cours d'un atelier en classe les productions agricoles du territoire, de découvrir certaines filières de transformation, de se questionner sur les enjeux d'une alimentation durable. Pour les établissements scolaires de l'agglomération de Cergy-Pontoise et de la communauté urbaine Grand Paris Seine-et-Oise, le parc peut accompagner un projet de plusieurs séances sur cette thématique.



ATELIER

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique.

Durée

120 minutes

Nombre de participants

De 15 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Pas de besoin particulier.

Calendrier

Période scolaire.

Périmètre géographique

Communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise, communauté urbaine Grand Paris Seine & Oise.

Prix d'une séance

45 €

Contact

Chantal Auriel
c.auriel@pnr-vexin-francais.fr
06 85 66 66 99



INTERVENTION
EN CLASSE

ESSaïme&Sème

Comprendre les enjeux d'une alimentation durable et choisir des leviers pour agir pour restauration plus durable

Pourquoi changer notre alimentation et nos pratiques et comment agir pour une restauration durable ? En replaçant l'alimentation au cœur des enjeux du changement climatique, en prenant conscience des leviers qui, du champ à l'assiette, permettent de réduire l'empreinte carbone de notre restauration quotidienne. L'action se déroule sous forme d'ateliers ludiques et collaboratifs (au minimum 3) conduisant à trouver des pistes pour agir individuellement et collectivement pour une restauration plus durable. Les ateliers peuvent être menés au cours d'une période ou d'une année avec une classe ou un groupe (éco-délégué, club environnement...).



ATELIER

Thèmes abordés

Gaspillage alimentaire, agriculture durable, agriculture biologique, empreinte carbone des modes de consommation, découverte des aliments.

Durée

120 minutes

Nombre de participants

De 6 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe ou hall.

Besoins logistiques

Aucun.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Essonne et Centre et Sud Seine-et-Marne.

Prix d'une séance

Prix sur devis en fonction du contenu et de la durée du projet envisagé.

Contact

Anne Romeur
anne.romeur@gmail.com
06 98 00 73 04



Pâtisserie Entremets de Paris

Pâtisseries d'Île-de-France

Fabrication de paris-brest, sensibilisation au travail manuel.

Thèmes abordés

Valorisation du terroir francilien, découverte des aliments.

Durée

150 minutes

Nombre de participants

De 6 à 12 participants.

Type d'espace ou de local

Laboratoire de cuisine.

Besoins logistiques

Batteurs, fours, gaz, matériel de cuisine en général.

Calendrier

En journée, le mercredi (matin ou après midi), à partir de septembre.

Périmètre géographique

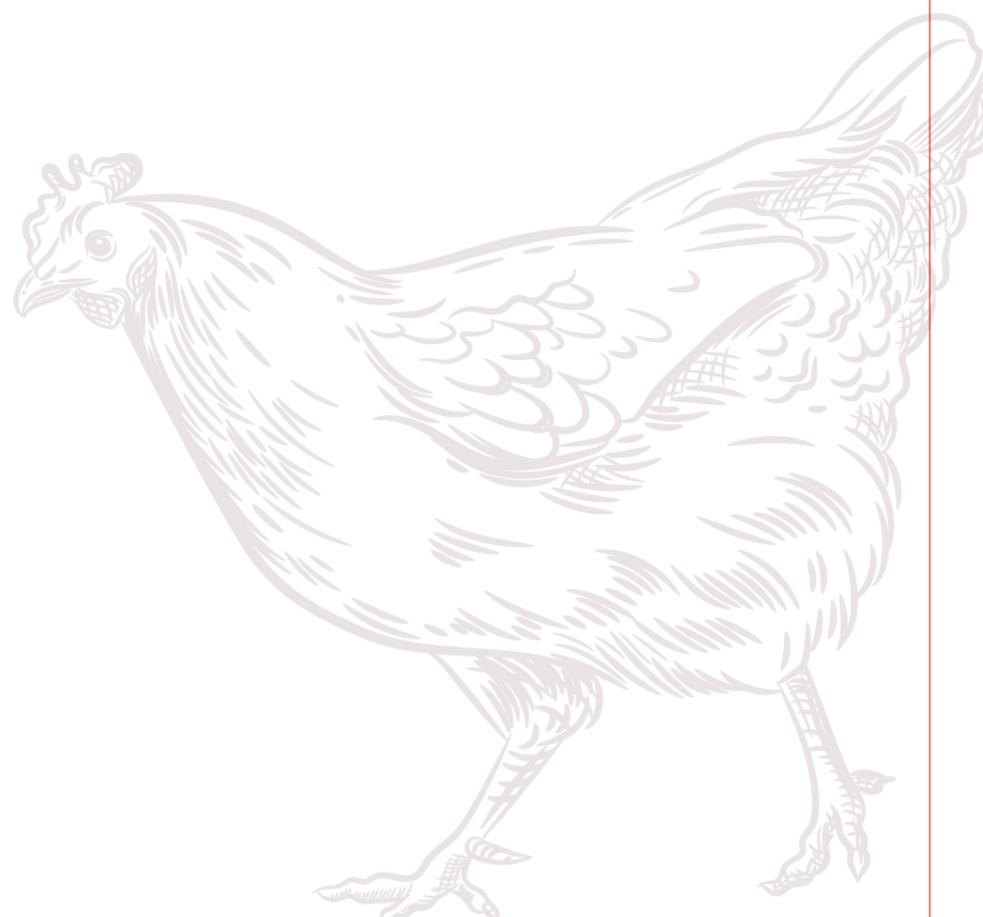
Île-de-France

Prix d'une séance

450 € HT

Contact

Thomas Lebeau
t.lebeau@entremetsdeparis.fr
01 58 34 90 40



Zero Waste Paris

Le gaspillage alimentaire

Nous proposons un atelier en deux parties. Une première pour expliquer ce qu'est le gaspillage alimentaire, ses causes et ses conséquences, en s'appuyant sur des chiffres et des exemples concrets. Une deuxième où nous invitons les participants à réfléchir à des solutions pour limiter le gaspillage alimentaire. Dans des situations données : en restauration collective au lycée, lors d'événements festifs (anniversaires, soirées...), lors de pique-niques... Nous profitons de ce moment pour les sensibiliser à la réduction des déchets issus de l'alimentation (notamment les emballages à usage unique) et à la valorisation des biodéchets.

Thèmes abordés

Gaspillage alimentaire

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 10 à 35 participants.

Type d'espace ou de local

Sur place dans les lycées ou à la Maison du Zéro Déchet (1 passage Emma Calvé 75012 Paris).

Besoins logistiques

Vidéoprojecteur.

Calendrier

De septembre à juin.

Périmètre géographique

Départements 75, 92, 93 et 94.

Prix d'une séance

150 €

Contact

Mélisande Seyzériat
education@zerowasteparis.fr
06 18 76 17 94



Association PikPik Environnement

Manger sain et durable : simple, basique

Parcours de 3 ateliers pédagogiques : 1. Fais-toi une assiette équilibrée ; 2. Réduis le gaspillage alimentaire ; 3. Respecte la planète. Objectifs pédagogiques : comprendre les enjeux de santé et d'environnement autour de l'alimentation et savoir faire des choix judicieux à table. Une pédagogie active, un format ludique, et des messages non moralisateurs.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, découverte des aliments, achats durables : équitable, local et de saison.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 10 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

En classe ou à la cantine.

Besoins logistiques

Tables.

Calendrier

Année scolaire.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

200 € / heure

Contact

Kaméra Vesic
contact@pikpik.org
06 08 41 99 50 ou 01 41 46 05 00



BOOST'EAT

Prendre les commandes de sa vie grâce à une alimentation saine. L'alimentation saine comme levier de potentiel personnel, d'employabilité et de citoyenneté.

Formation agile alliant le travail collaboratif et l'approche expérientielle.

Objectifs : 1. Décrypter ses « mauvaises » habitudes alimentaires ; 2. Comprendre les clés de l'équilibre alimentaire ; 3. Apprendre à construire ses repas sainement et de façon durable ; 4. Ancrer de nouvelles bonnes habitudes alimentaires par l'expérimentation ; 5. Lutter contre le surpoids et l'obésité ; 6. Déployer son potentiel personnel, travailler sur son employabilité et sa citoyenneté.

La formation s'appuie sur un format workshop, utilisant les outils de l'intelligence collective. Modules optionnels sous forme d'atelier culinaire, d'atelier céramique « l'assiette parfaite », d'atelier « potager collaboratif » ou d'atelier à co-construire avec votre thématique. Valeurs pédagogiques : reconnexion à soi, à son « outil » corps. Parcours citoyen avec une reconnexion à la planète. Travail sur la future employabilité des apprenants grâce à l'alimentation saine. L'alimentation est un soin. Formation conçue en parcours validant. Intérêt de prévoir plusieurs sessions de 3 heures ou de séquencer le module de base, afin de valider les acquis et l'ancrage des nouvelles pratiques.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, alimentation végétarienne, agriculture durable, découverte des aliments, la saisonnalité, les circuits courts et l'empreinte carbone.

Durée

180 minutes

Nombre de participants

De 3 à 60 participants.

Type d'espace ou de local

Classe, restaurant scolaire, autre espace commun.

Besoins logistiques

Aucun, sauf option « atelier culinaire, céramique ou potager ».

Calendrier

Les mercredis, jeudis et vendredis, tous créneaux y compris pause méridienne. Toute l'année sauf août.

Périmètre géographique

Île-de-France. Le cas échéant possibilité d'adapter en distanciel via Teams.

Prix d'une séance

Module de base : 100 € HT l'heure.

En sus, le matériel nécessaire aux modules optionnels (ateliers culinaires, ateliers céramiques « l'assiette parfaite », atelier « potager »...).

Contact

Sophie Garcia
boosteat.contact@gmail.com
06 81 93 66 12



ATELIER

Miss Tea Green

Du Sens dans l'Assiette !

Atelier de reconnaissance d'aliments, sous une forme active et ludique, faisant appel aux 5 sens. Répartis en équipes de 5-8 jeunes, les lycéens devront découvrir une dizaine d'aliments (fruits, légumes, épices...) en utilisant tour à tour l'un de leurs 5 sens (vue, toucher, odorat, goût et ouïe). Une fois que chaque équipe aura participé aux 5 ateliers, ils contribueront à une restitution en groupe et à un échange sur l'alimentation durable et l'accès à une alimentation saine, locale et de saison. Objectifs : faire (re)découvrir les aliments ; renforcer les connaissances des jeunes en matière d'alimentation, d'agriculture, d'équilibre alimentaire... ; mobiliser leur capacité à travailler en équipe ; développer leur confiance en soi et leur capacité à prendre la parole ; et enfin leur permettre de faire des choix décisifs pour la protection de l'environnement, de la biodiversité et de leur santé.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, découverte des aliments, agriculture durable, agriculture biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire.

Durée

180 minutes

Nombre de participants

De 10 à 40 participants.

Type d'espace ou de local

Foyer, réfectoire ou salle polyvalente.

Besoins logistiques

5 tables rondes, autant de chaises que de participants, support d'affichage. Prévoir 2 animateurs.

Calendrier

Toute l'année, du lundi au vendredi, matinée ou après-midi.

Périmètre géographique

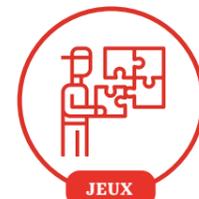
Île-de-France

Prix d'une séance

600 €

Contact

Hélène Demonfaucon
helene@miss-tea-green.com
06 75 38 77 86



JEUX

Miss Tea Green

Je(u) m'alimente durablement

Session de jeux pour apprendre en s'amusant. Sur la pause du déjeuner, en classe ou lors d'un événement, les jeunes sont invités à partager un moment ludique et convivial, tout en apprenant des choses sur l'alimentation, l'agriculture et les enjeux du développement durable.

Thèmes abordés

Agriculture durable, gaspillage alimentaire, découverte des aliments, agriculture biologique, sujets en lien avec le développement durable.

Durée

120 minutes

Nombre de participants

De 5 à 20 participants.

Type d'espace ou de local

Salle de classe ou salle polyvalente.

Besoins logistiques

Tables, chaises, tableau blanc.

Calendrier

Toute l'année, temps scolaire ou pause méridienne.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

300 €

Contact

Hélène Demonfaucon
helene@miss-tea-green.com
06 75 38 77 86

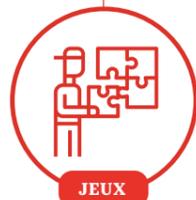


ATELIER

Le Franc Manger

Sensibilisation à l'alimentation durable

L'activité que nous proposons est un atelier ludique et pédagogique sur le thème de l'alimentation durable. Au cours de nos ateliers, nous incitons les jeunes à interagir sur ce thème à travers des jeux de cartes que nous avons créés. Les objectifs sont de prendre conscience de manière ludique de l'impact du contenu de notre assiette sur la planète, l'économie et la santé. Le but est d'apprendre aux jeunes à adopter des gestes simples pour respecter les saisons, moins gaspiller et consommer de manière plus responsable à leur échelle sans les culpabiliser afin d'en faire les citoyens de demain et de les sensibiliser sur ces enjeux clés pour notre avenir à tous.



JEUX

Thèmes abordés

Gaspillage alimentaire, alimentation végétarienne, valorisation du terroir francilien, agriculture biologique, équilibre alimentaire, respect des saisons, agriculture durable, découverte des aliments.

Durée

120 minutes

Nombre de participants

De 10 à 25 participants.

Type d'espace ou de local

En classe.

Besoins logistiques

Aucun, nous apportons le matériel nécessaire.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Paris, Essonne, Hauts-de-Seine, Yvelines.

Prix d'une séance

250 €

Contact

Marine Laval
lefrancmanger@gmail.com
06 77 52 52 32
www.lefrancmanger.fr



DÉGUSTATION

INTERFEL

À la découverte des fruits et légumes locaux

Atelier culinaire en présence d'un diététicien : proposer une dégustation simple aux lycéens afin de découvrir/redécouvrir les fruits et légumes de la région. Durant cet atelier, des notions clés seront abordées sur l'équilibre alimentaire. L'atelier se déroulera sur le temps de la pause méridienne.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien

Durée

120 minutes

Nombre de participants

200 participants maximum.

Type d'espace ou de local

Dégustation sur le temps de la pause déjeuner, en réfectoire.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Table, espace calme si possible, point d'eau à proximité. Achat des denrées à la charge de l'établissement.

Calendrier

Du lundi au vendredi, à l'exception du mois de juin.

Périmètre géographique

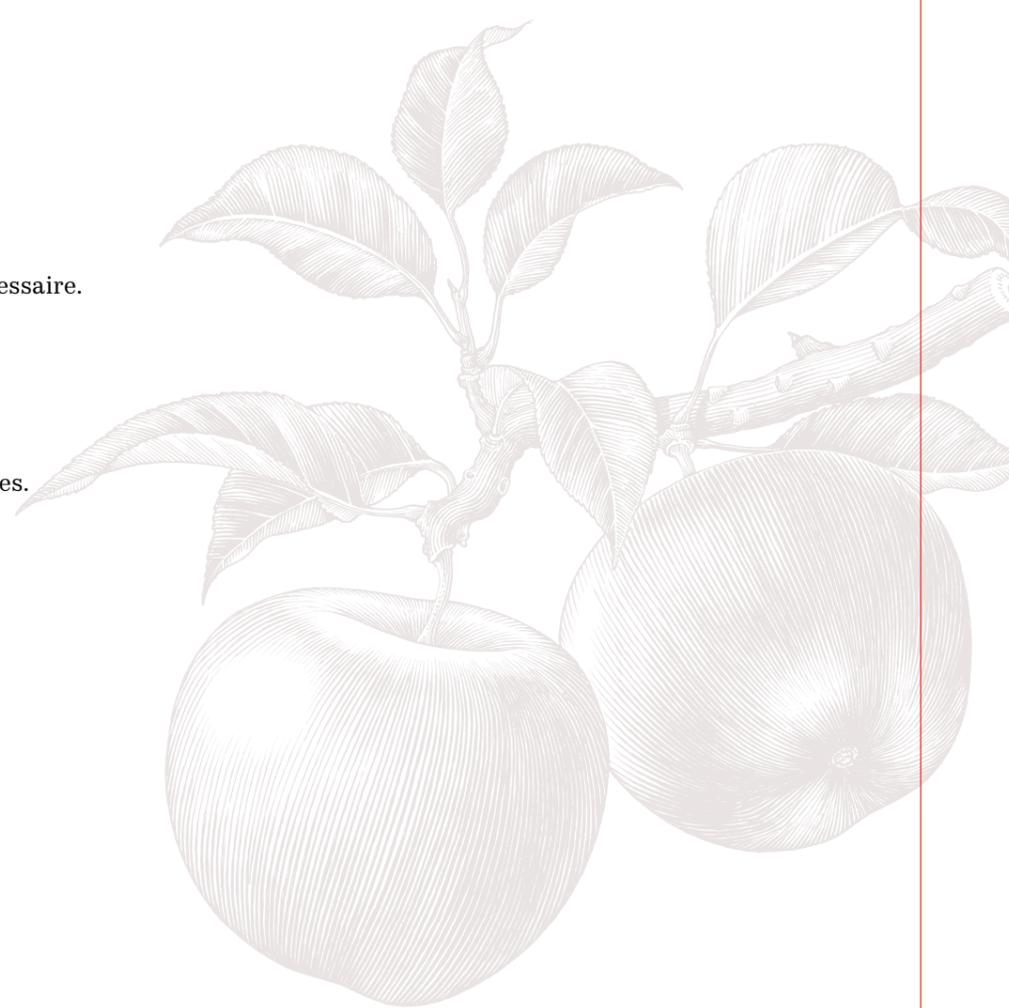
Île-de-France

Prix d'une séance

200 € HT + achat des denrées

Contact

Gabriella Fenaux
g.fenaux@interfel.com
06 72 72 47 03





CONFÉRENCE
EN LIGNE

Les Petites Pâtes

Sensibilisation des parents d'élèves et lycéens à une alimentation durable dans la restauration scolaire

Une conférence numérique animée par un ingénieur agronome pour faire découvrir les coulisses de la restauration scolaire : comment les collectivités luttent-elles contre le gaspillage alimentaire ? Quels sont les leviers et freins à l'introduction de produits bio ou bio-locaux ? Comment se font les achats et comment sont constitués les menus ? Interactions dans le chat ou par quiz.

Thèmes abordés

Gaspillage alimentaire, alimentation végétarienne, agriculture biologique, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, découverte des aliments, équilibre alimentaire.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 5 à 150 participants

Type d'espace ou de local

En ligne.

Besoins logistiques

Mise à disposition d'un support de visioconférence.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

350 €, tarif dégressif en fonction du nombre d'interventions.

Contact

Iris Farrugia
restosco.formation@gmail.com
07 70 79 12 55



JEU EN
LIGNE

Les Petites Pâtes

La restauration scolaire durable

Les ateliers peuvent être proposés à un public d'adultes (parents d'élèves, agents de restauration, animateurs, élus) ou de lycéens. Grâce à un jeu, les participants découvrent les principaux enjeux de la restauration scolaire durable, échangent, posent leurs questions. Trois thématiques sont actuellement disponibles : la chasse aux trésors du végétarien, le jeu d'image du gaspillage alimentaire, se mettre à la place d'un acheteur public qui veut acheter des denrées bio et/ou locales. D'autres sujets sont en cours de développement.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, alimentation végétarienne, découverte des aliments, agriculture durable, valorisation du terroir francilien, agriculture biologique.

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 3 à 8 participants.

Type d'espace ou de local

En ligne

Besoins logistiques

Partage d'un lien en visioconférence.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

4 packs disponibles :

<https://drive.google.com/file/d/1sIWU33NKJAHkY-SHq0PPrSn5mAsikcJI/view?usp=sharing>

Contact

Iris Farrugia
restosco.formation@gmail.com
07 70 79 12 55

Plaquette de présentation : <https://drive.google.com/file/d/1RII8d2CbwBKvhqSTevYtwgHwvib-zyUc/view?usp=sharing>



Les Petites Pâtes

Escape game de l'alimentation durable

L'escape game de l'alimentation durable est un moment de team building et d'apprentissage pour vos équipes, vos agents ou les parents d'élèves. Les participants ont un temps limité pour s'échapper d'un supermarché en répondant à des questions posées par un agriculteur. Les mots clés trouvés au cours du jeu permettent de découvrir un code final.

L'agriculteur offre aux gagnants une visite de son exploitation, à la rencontre d'un agriculteur français. Le contenu des défis peut être personnalisé à la demande et en fonction du public. Le format est en ligne mais il est envisageable de proposer un format en présentiel avec l'animatrice à distance.

Thèmes abordés

Lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire, alimentation végétarienne, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique.

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 4 à 10 participants.

Type d'espace ou de local

En ligne.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun moyen logistique. Prévoir de constituer le ou les groupe(s) de participant(s) et de leur partager le lien de connexion.

Calendrier

Pas de contrainte.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

400 € le format classique, personnalisation sur demande.

Contact

Iris Farrugia
restosco.formation@gmail.com
07 70 79 12 55



La Parisienne de baguette (LPB)

Animation autour du pain

Découverte de différents pains et fabrication du pain.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, lutte contre le gaspillage.

Durée

180 minutes

Nombre de participants

de 15 à 30 participants maximum.

Type d'espace ou de local

Demi-pension.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Sur demande. Pause méridienne pour les buffets de pains / après-midi pour les ateliers fabrication.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

Sur demande.

Contact

Julien Laurent
jl@lpbfrance.fr
06 63 90 10 7



VISITE

Sarl Maison de La Tour

La fabrication du pain

Découvrir la fabrication d'une baguette de tradition française : pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson. Chaque participant repartira avec sa production.



ATELIER CUISINE

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique.

Durée

120 minutes

Nombre de participants

De 4 à 6 participants.

Type d'espace ou de local

Sur place, fournil de la boulangerie.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Les mercredis en dehors des 5 semaines de fermeture (1 semaine en février et le mois d'août).

Périmètre géographique

Sur le site de notre boulangerie, à Clamart (92).

Prix d'une séance

50 € par personne

Contact

Amaury de La Tour
delatouramaury@sfr.fr
07 60 69 04 04



VISITE

EARL Le Bois racine

La culture de lentilles vertes

Redécouvrir la lentille verte et ses vertus culinaires et agronomiques.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture biologique

Durée

60 minutes

Nombre de participants

Jusqu'à 15 participants.

Type d'espace ou de local

Extérieur en plaine.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Uniquement le mercredi après-midi (semis en mars, culture visible en juin).

Périmètre géographique

Essonne

Prix d'une séance

À définir.

Contact

Olivier Schintgen
olivier.schintgen@gmail.com
06 81 15 55 14



Dynamis France

Visite de producteurs et fermes bios

Faire découvrir le monde du vivant et sensibiliser les lycéens à l'agriculture biologique et de proximité.

Thèmes abordés

Découverte des aliments, agriculture biologique, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, biodynamie.

Durée

240 minutes

Nombre de participants

de 10 à 30 participants maximum.

Type d'espace ou de local

À la ferme en extérieur.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Autocar.

Calendrier

Pendant les périodes de récoltes d'avril à mars.

Périmètre géographique

Oise, Seine-et-Marne.

Prix d'une séance

Gratuit (hors frais de transports).

Contact

Kheira Mazouzi
kheira@dynamis.fr
06 82 98 63 16



Parc naturel régional du Vexin français

Visite d'une exploitation agricole

Le parc propose la visite d'exploitations agricoles sur son territoire (exploitation céréalière, maraîchage, ferme d'élevage, héliculture).

La visite permettra d'échanger sur le métier d'agriculteur, d'appréhender le calendrier des travaux agricoles, les différents modes de production, les enjeux d'une agriculture durable, les nouvelles formes de consommation et leurs impacts (vente directe, circuits courts...). Sur une journée, il est possible de visiter plusieurs exploitations agricoles.

Thèmes abordés

Découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 15 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Au sein d'une exploitation agricole du parc naturel régional du Vexin français.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Toute l'année.

Périmètre géographique

Territoire du parc naturel régional du Vexin français.

Prix d'une séance

45 €

Contact

Chantal Auriel
c.auriel@pnr-vexin-francais.fr
06 85 66 66 99



VISITE

Parc naturel régional du Vexin français

Paysage et agriculture locale

Le paysage est révélateur de son histoire passée, présente mais aussi future. Le parc organise des visites sur son territoire pour observer et interpréter différents paysages agricoles, appréhender les évolutions d'un territoire, rencontrer des acteurs et leur rôle dans la gestion du territoire, découvrir différents modèles agricoles.

Thèmes abordés

Découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique.

Durée

60 minutes

Nombre de participants

De 15 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Territoire du parc naturel régional du Vexin français.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Périodes scolaires.

Périmètre géographique

Parc naturel régional du Vexin français.

Prix d'une séance

45 €

Contact

Chantal Auriel
c.auriel@pnr-vexin-francais.fr
06 85 66 66 99



VISITE

La Ferme de Viltain

Découverte d'une étable

Visite guidée : à la découverte de la vie des vaches (veaux, reproduction, alimentation, salle de traite, transformation).

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, agriculture durable, valorisation du terroir francilien.

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 15 à 35 participants.

Type d'espace ou de local

Exterieur.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

De mars à mai et de septembre à décembre.

Périmètre géographique

Ferme de Viltain.

Prix d'une séance

4,50 € par personne

Contact

Charlène et Alison
secretariat@viltain.fr
01 39 56 38 14 taper 3 pour « les bureaux »



VISITE

La ferme de Sigy

Présentation de la production de produits laitiers artisanaux

Explication du fonctionnement d'une petite unité de transformation laitière : lien avec les fournisseurs / clients / territoire.

Thèmes abordés

Agriculture durable, valorisation du terroir francilien.

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 10 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Sur notre site de production.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

À partir de 12 h.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

0 €

Contact

Beirouk Ottman
ferme.de.sigy@gmail.com
06 51 54 37 05



VISITE

La grande boulangerie de Paris

Découverte d'un fournil

Découverte du fournil et de la fabrication de pain frais.

Thèmes abordés

Découverte des aliments, agriculture durable, équilibre alimentaire, découverte du métier et des valeurs RSE autour du pain.

Durée

90 minutes

Nombre de participants

De 8 à 15 participants.

Type d'espace ou de local

Fournil de Bezons.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Sur demande.

Périmètre géographique

Visite sur place.

Prix d'une séance

Nous consulter pour toute demande de visite - Gratuité préservée pour 2 à 4 visites par an.

Contact

Olivier Vaissière
partenariats@lgbp.paris
06 01 63 75 71



VISITE

Ferme pédagogique de la Bergerie nationale de Rambouillet

L'agroécologie du champ à l'assiette

Comprendre les principes de l'agroécologie (la terre, les plantes et les animaux) par une visite des champs et des élevages, être acteur de la ferme par des activités pédagogiques interactives et comprendre les bases de la transformation des produits laitiers et autres produits alimentaires pour une vente en circuit court, par la découverte des produits, des process et du lieu de vente.

Thèmes abordés

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, découverte des aliments, valorisation du terroir francilien, agriculture durable, agriculture biologique, agroécologie.

Durée

300 minutes

Nombre de participants

De 15 à 30 participants.

Type d'espace ou de local

Ferme pédagogique.

Besoins logistiques pour dispenser l'action

Aucun.

Calendrier

Tous les jours scolaires, entre 10 h et 16 h.

Périmètre géographique

Île-de-France

Prix d'une séance

journée : 17 € ; demi-journée : 9 € ; visite guidée : 6 €.

Contact

Frédéric Drieux
frederic.drieux@bergerie-nationale.fr
et animation@bergerie-nationale.fr
01 61 08 68 70

YADEMECUM DU BUDGET D'AUTONOMIE EDUCATIVE FRANCILIEN (BAEF)

Pour une plus grande autonomie et liberté d'action des lycées publics et privés d'Île-de-France

La Région Île-de-France a créé en septembre 2019 le **Budget d'Autonomie Éducative Francilien (BAEF)**.

Le **BAEF** vise à donner à tous les lycées franciliens une plus grande autonomie et liberté d'action par :

- la **confiance** donnée aux communautés éducatives ;
- la **simplification** des procédures.

Avec le **BAEF**, les projets des établissements feront l'objet d'un remboursement par la Région, pour l'année scolaire en cours, dans la limite de **10 000 €** pour les lycées publics et **2 000 €** pour les lycées privés (sous contrat d'association).

Le **BAEF** permet désormais aux établissements de disposer d'un levier financier pour renforcer les actions de lutte contre le décrochage et contre les inégalités scolaires, travailler plus étroitement avec les entreprises et les acteurs culturels, donner du sens aux valeurs citoyennes et innover en matière d'alimentation, de santé ou de défense de l'environnement...

ÉLIGIBILITE DES DEMANDES

Sont éligibles : les dépenses de fonctionnement relatives à la mise en œuvre des actions engagées par les lycées concernant :

- les voyages scolaires (séjours linguistiques, etc.) ;
- les prestations (intervenants, associations intervenant auprès des lycéens) ;
- la contribution à la création ou la réalisation d'événements, restitutions, valorisation de travaux des élèves (expositions, spectacles...) et d'outils ou de supports pédagogiques (ouvrages, livres, CD, DVD, logiciels, vidéo...) ;
- l'organisation de manifestations dédiées à la communauté scolaire (forums, festivals, rencontres...) ;
- les visites (musée...) et les sorties pédagogiques, conférenciers ;
- les frais de transport et de voyage ;
- les journées/séjours d'intégration ou séjours de révision avec une priorité pour ceux effectués en Île-de-France ;
- l'achat de petit matériel s'inscrivant directement comme une condition de mise en œuvre des projets proposés ;
- les dépenses liées à des travaux d'embellissement/aménagement de l'environnement scolaire.

Sont exclus :

- les dépenses liées à des équipements pédagogiques constituant des dépenses obligatoires pour la Région ;
- les dépenses d'équipement ;
- les dépenses d'investissement.

Sur ces bases, la Région garantit le remboursement des dépenses engagées pour les projets pédagogiques des établissements. Le service orientation et actions éducatives du pôle Lycées répondra à toute question relative à l'éligibilité de la dépense au BAEF ou à la soutenabilité de la dépense par l'établissement.

Contacts

DÉPARTEMENT	INTERLOCUTEUR	COURRIEL	N° DE TÉLÉPHONE
77 et 94	Jacqueline Louvel	jacqueline.louvel@iledefrance.fr	01 53 85 58 98
75 (du 1 ^{er} au 8 ^e ardt), 78 et 95	Philippe Flageul	philippe.flageul@iledefrance.fr	01 53 85 68 31
75 (du 9 ^e au 20 ^e ardt) et 93	Sylvie Artois	sylvie.artois@iledefrance.fr	01 53 85 57 99
91 et 92	Josiane Raharimanana	josiane.raharimanana@iledefrance.fr	01 53 85 64 01

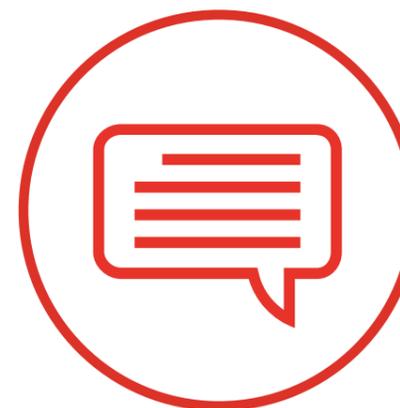
Pôle Lycées

PROCÉDURE DE DEMANDE DE REMBOURSEMENT

- Une seule demande de versement par année scolaire dans la limite du montant alloué par établissement.
- La demande de versement peut correspondre à un ou plusieurs projets.
- La demande de versement doit être déposée en ligne jusqu'à la fin de l'année scolaire, sur la base d'un état récapitulatif détaillé des paiements (ERP) listant l'ensemble des factures liées aux projets.
- Création d'un compte sur la **plate-forme d'aide régionale Mesdemarches** pour dépôt dématérialisé et transmission d'un ERP, selon le modèle à télécharger sur cette plateforme : <https://mesdemarches.iledefrance.fr>
- Ce dépôt doit être réalisé par le proviseur ou le gestionnaire à l'exclusion de toute autre personne.

Une foire aux questions (FAQ) est disponible sur le site <https://lycees.iledefrance.fr> pour vous aider à répondre à vos interrogations.

PARLONS-EN



Vous souhaitez nous faire un retour sur le déroulement des actions mises en place dans votre établissement ?

Vous avez noué un partenariat fructueux avec un acteur local non référencé dans le catalogue ?

N'hésitez pas à nous contacter :

dulocalsurmonplateau@iledefrance.fr

DU LOCAL SUR MON PLATEAU

Tous les lycées d'Île-de-France
passent au local et aux circuits
courts, avec un objectif de 50 %
de produits bio.



Région Île-de-France
2, rue Simone-Veil
93400 Saint-Ouen
Tél.: 01 53 85 53 85

www.iledefrance.fr

 **RegionIleDeFrance**

 **iledefrance**

 **iledefrance**