



Visites d'exploitations locales et biologiques pour nos 5e

publié le 22/05/2017

mardi 23 mai

Dans le cadre d'un projet EPI (Enseignements Pratiques Interdisciplinaires), en 5e, nos élèves vont visiter trois exploitations charentaises mardi 23 mai.

Intitulé "A table !", ce travail commun aux langues étudiées (anglais, allemand, espagnol), à la SVT et à l'histoire-géographie, a pour problématique "Que mange-t-on ici et ailleurs ?".

Les élèves de 5e vont pouvoir s'approcher au plus près des réalités de trois exploitants : La Ferme de Guignebourg à Londigny (élevage de cochons en plein air), les Jardins de la Bonniere à Les Pins (poules et légumes) et la ferme Le Bel Air à St Mary (élevage de vaches et atelier de transformation).

La réflexion sur l'agriculture, l'équilibre des repas, les habitudes alimentaires et culturelles en France et dans le monde a débuté en cours et se prolongera lors des visites par le biais de questionnaires et d'échanges avec les éleveurs et agriculteurs.

Enfin, les produits des fermes visitées se retrouveront sur les tables de la cantine le 22 juin prochain lors d'un repas bio confectionné par nos cuisiniers.

Un affichage accompagnera cette opération afin de sensibiliser l'ensemble des collégiens à des sujets tels que "manger local", "circuit court", "agriculture intensive et/ou biologique", "élevage intensif ou en plein air" et présenter les documents réalisés avant, pendant et après cette journée aux champs.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.