L'éducation à l'alimentation, consommation, santé
dans les fermes pédagogiques d'Ile-de-France

Etude réalisée de mai à juillet 2005
par Dorothée Kauffmann et Marie-Sylvie Auffret

pour l'ARENE Ile-de-France

L'éducation à l'alimentation dans les fermes pédagogiques d'Ile-de-France

Synthèse de l'étude réalisée en mai, juin et juillet 2005

Sommaire

Introduction	p3
Méthodologie	p3
Résultats	p3
Effectifs	p3
Le thème alimentation/consommation/santé est-il abordé par les fermes pédagogiques ?	P4
Pourquoi ne pas aborder le thème de l'alimentation/consommation/santé ?	P4
Pourquoi aborder le thème de l'alimentation/consommation/santé ?	P4
Quels sont les publics ciblés par les fermes pédagogiques pour le thème alimentation/consommation/santé ?	P5
De quelle façon le thème est-il traité ?	P6
Quand le thème alimentation/consommation/santé représente une séquence complète, sous quelle approche est-elle réalisée ?	P7
Quelles activités manuelles le public peut-il pratiquer ?	P8
Dans quel local est réalisée la transformation alimentaire ?	P11
Y a-t-il dégustation de produits ?	P12
Quand une transformation alimentaire suivie d'une dégustation ne sont pas proposées, qu'elles en sont les raisons ?	P12
Plus précisément, quels sont les contenus abordés lors des animations alimentation/consommation/santé ?	P13
Quels sont les contenus détaillés des animations ?	P14
Quels types d'outils pédagogiques sur le thème de l'alimentation/consommation/santé sont utilisés et quelle est leur provenance ?	P16
Y a-t-il labellisation des animations alimentation/nutrition/santé et connaissance du plan national nutrition santé (PNNS)?	P16
Quels sont les besoins pour développer des animations alimentation/nutrition/santé ?	P17
Conclusion de l'étude	P18

Crises sanitaires, différents modes de productions agricoles, déséquilibres alimentaires et pathologies liées aux excès… l'actualité soulève de nombreuses questions de la part du public sur ses actes de consommation et d'alimentation. De fait, les associations et les acteurs publics (collectivités, établissements scolaires…) sont incités à l'accompagner et l'informer pour faire évoluer les pratiques alimentaires vers des habitudes respectueuses de l'environnement et de la santé. Dans ce contexte, de multiples projets d'éducation à l'alimentation se développent en particulier auprès des enfants.

Afin de mieux connaître les pratiques d'éducation à l'alimentation, la consommation et la santé en Ile-de-France, l'Agence régionale de l'environnement et des nouvelles énergies d'Ile-de-France (ARENE) a sollicité le GRAINE Ile-de-France et la Bergerie Nationale de Rambouillet pour réaliser, de mai à juillet 2005, une enquête auprès des structures d'éducation à l'environnement de la région. Parmi ces structures, on distingue les structures d'éducation à l'environnement agricole que sont les fermes pédagogiques.

L'éducation à l'alimentation dans les fermes pédagogiques franciliennes

Méthodologie

La Bergerie Nationale a interrogé les fermes pédagogiques de la région qu'elle recense depuis plusieurs années. Dans un premier temps, un questionnaire leur a été envoyé afin de laisser aux responsables le temps d'en prendre connaissance. Quelques jours plus tard, un contact téléphonique a permis de remplir ce questionnaire. Suite aux réponses, une dizaine d'animations pédagogiques ont été directement suivies dans les fermes.

Résultats

Effectifs

Par fermes pédagogiques nous entendons, selon la définition de la commission interministérielle (circulaire du 5 avril 2001), les exploitations agricoles ouvertes au public à des fins éducatives, les fermes d'animations dont l'activité principale est l'accueil pédagogique se basant sur des animaux de ferme et des cultures avec ou sans production ainsi que les fermes mixtes dont les chiffres d'affaire des activités d'accueil et de productions agricoles sont équivalents.

Sur les 79 fermes pédagogiques recensées en Ile-de-France en 2005, 72 ont répondues à l'enquête, soit un taux de réponse de 91%.

Le thème alimentation/consommation/santé est-il abordé par les fermes pédagogiques ?

Parmi ces 72 fermes pédagogiques, qu'elles soient fermes d'animation (31), exploitations agricoles (39) ou fermes mixtes (2), un total de 56 structures (soit 78 %) abordent le thème de l'alimentation/consommation/santé.

Pourquoi ne pas aborder le thème de l'alimentation/consommation/santé ?

Les fermes pédagogiques n'abordant pas le thème de l'alimentation/consommation/santé ne le font pas pour une grande majorité (14 sur les 16) car ce thème n'est pas inscrit dans leurs objectifs et qu'elles ne se sentent pas concernées par ce thème. Certains agriculteurs expliquent leur métier et montrent le produit qu'ils fabriquent. Lorsque ce dernier est transformé à l'extérieur, parler de leur devenir ne rentre plus dans leur priorité. Certaines fermes d'animation n'ayant aucune production se basent uniquement sur une présentation d'animaux sans aborder l'alimentation. Deux exploitations proposent des dégustations à la demande mais sans y associer de message d'éducation à l'alimentation.

Une personne pense ne pas pouvoir le faire car le public qu'elle reçoit est trop jeune, une parce qu'elle n'a pas les outils et supports adaptés et une autre en raison d'exigences de la réglementation. Certaines invoquent le manque de temps et des durées de visite trop courtes.

Pourquoi aborder le thème de l'alimentation/consommation/santé ?

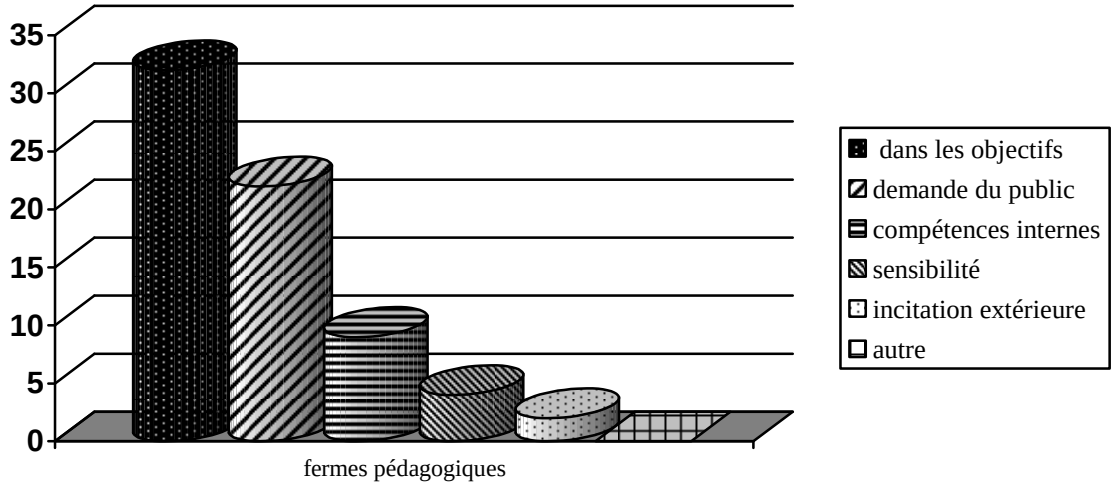
Pour savoir quelles étaient les raisons d'aborder le thème, plusieurs réponses étaient possibles (graphique 1).

32 fermes pédagogiques ont inscrit le thème de l'alimentation/consommation/santé dans les objectifs dès l'origine de leur structure.

51 % des exploitations agricoles ouvertes au public et 22% des fermes d'animation (22 %) ont développé ce sujet à la demande du public.

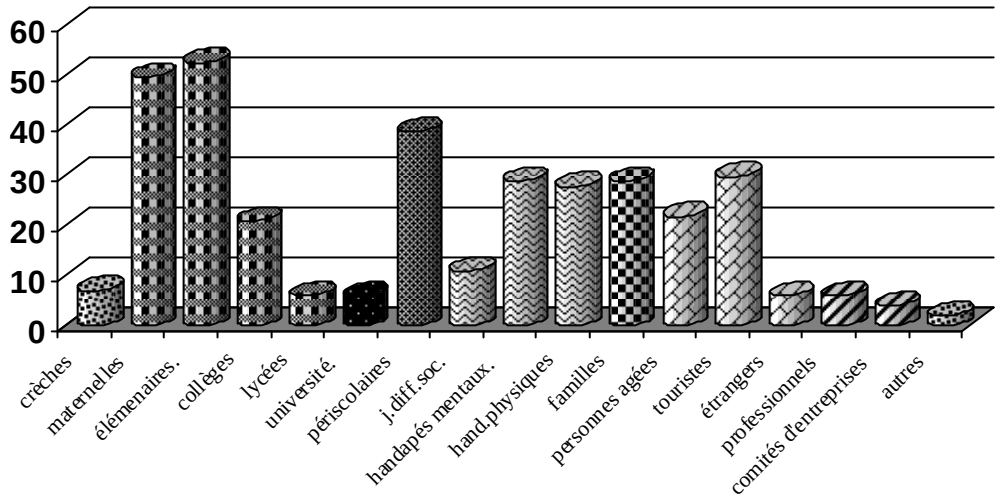
9 fermes pédagogiques l'ont abordé parce qu'elles avaient des compétences internes et 4 une sensibilité personnelle.

Seulement deux fermes pédagogiques (une exploitation agricole ouverte au public et une ferme d'animation) ont développé le thème suite à une incitation extérieure : le conseil général et le réseau « Chapeau de paille ».



Graphique 1 : Raisons pour lesquelles les fermes pédagogiques abordent le thème alimentation/consommation/santé

<u>Quels sont les publics ciblés par les fermes pédagogiques pour le thème alimentation/consommation/santé ?</u>



Graphique 2 : Publics accueillis sur les fermes pédagogiques

Toutes les fermes pédagogiques accueillent des scolaires (Graphique 2).
Les publics pour lesquels ce thème est le plus proposé sont les élèves de classes élémentaires puisque 55 sur les 56 fermes pédagogiques leurs proposent des animations.

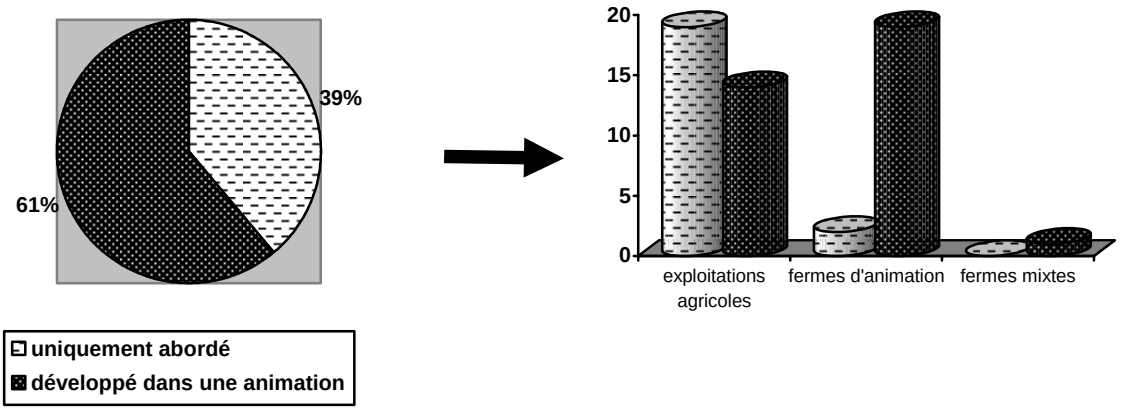
50 soit 89% vont le proposer aux maternelles, 21 aux collèges et 6 aux lycées (38% et 11%). Pour certaines fermes pédagogiques l'éducation à l'alimentation commence tôt puisque 7 (13%) d'entre elles accueillent des crèches sur ce thème. Les CVL trouvent des animations sur l'alimentation chez 70% des fermes pédagogiques.

Les personnes en difficultés se voient proposées des animations sur l'alimentation dans 28 fermes pédagogiques pour les personnes handicapées physiques et sensorielles (50%), 29 pour les personnes handicapées et malades mentales (25%), 11 pour des jeunes en difficulté sociale (20%).

40% des fermes pédagogiques travaillent avec des personnes âgées, et un quart s'ouvre aux familles individuelles avec qui elles abordent le thème de l'alimentation.

Les touristes, en particulier franciliens, mais pouvant parfois venir de plus loin, sont accueillis dans 30 fermes pédagogiques (54%), dont 6 reçoivent un public international.
Quelques fermes pédagogiques s'ouvrent à des associations, des comités d'entreprise ou des randonneurs.

<u>De quelle façon le thème est-il traité ?</u>



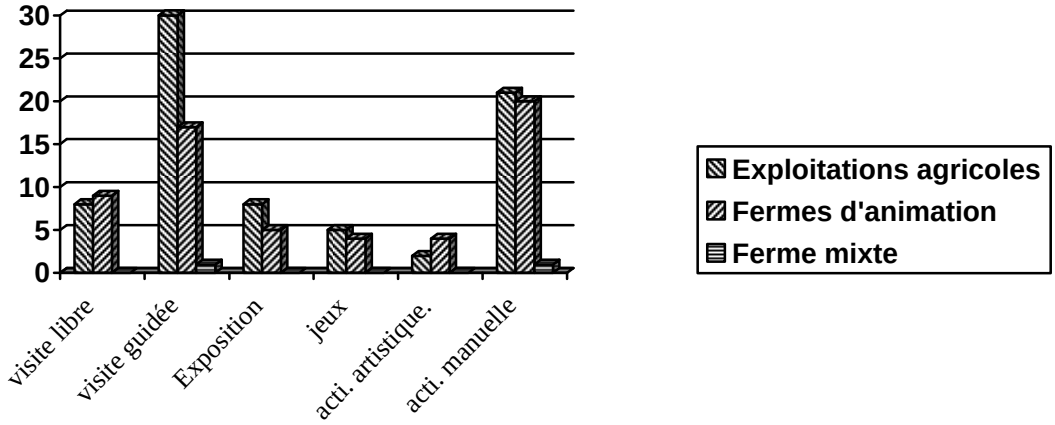
Graphiques 3 : Approfondissement du thème

Une majorité des fermes pédagogiques développent des animations spécifiques sur le thème de l'alimentation/consommation/santé et proportionnellement, ce sont surtout des fermes d'animation (86% d'entre elles). 57% des exploitations agricoles l'abordent succinctement en complément d'autres thèmes (Graphiques 3).
Cela peut s'expliquer aussi par les durées courtes des visites puisque 52 % proposent des visites de découverte d'une heure et 80% des animations de demi-journées. Le thème peut être

développé de façon plus approfondie dans des animations d'une journée (49%) ou de plusieurs journées continues (9%) ou espacées (20%).

Quand le thème alimentation/consommation/santé représente une séquence complète, sous quelle approche est-elle réalisée ?

La plupart des fermes pédagogiques proposent ce thème sous plusieurs formes, de façon plus ou moins approfondies (graphique 4).



Graphique 4 : Types d'activités proposées

86% des fermes pédagogiques (48 sur 56) proposent des visites guidées et c'est au cours de ces visites qu'elles consacrent une séquence sur le thème alimentation/consommation/santé. 90% des exploitations agricoles ouvertes au public et 77% des fermes d'animation parlent de ce thème sous cette forme.

Les trois quarts des fermes pédagogiques (42 sur 56) proposent une activité manuelle, ce qui montre une volonté forte d'aborder ce thème de façon approfondie.

Ce sont donc 33 fermes pédagogiques qui proposent les deux types de prestations (visite guidée et activité manuelle) pour aborder le thème de l'alimentation, ce qui laisse le choix aux accompagnateurs des groupes sur l'approfondissement qu'ils souhaitent.

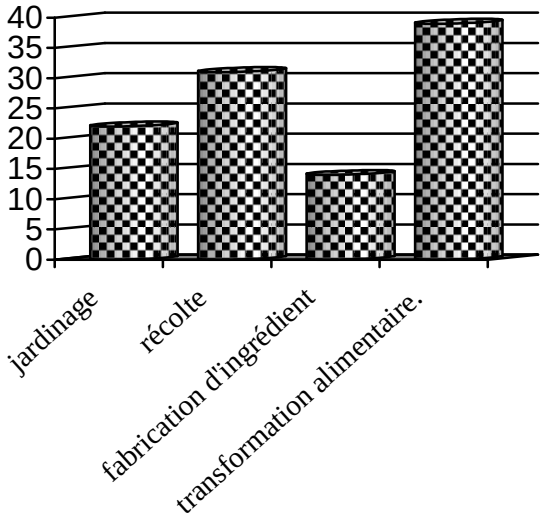
17 fermes pédagogiques proposent des parcours libres non guidés. La plupart d'entre elles (13) utilisent des panneaux explicatifs. Ces parcours sont le plus souvent créés à l'attention des publics familiaux.

Les approches ludiques sont moins pratiquées. 9 fermes pédagogiques proposent des approches ludiques comme des jeux sensoriels, jeux sur livrets, jeux sur les légumes, sur les céréales…) et 6 fermes pédagogiques abordent le thème par des approches artistiques (dessin,

tressage de paille, coloriage, bougie en cire, fresque sur les fromages, spectacle, bas relief, peinture). Soit 16% des fermes pédagogiques ont une approche ludique et 10% une approche artistique. (Graphique 4) Une seule réalise les deux.

Quelles activités manuelles le public peut-il pratiquer ?

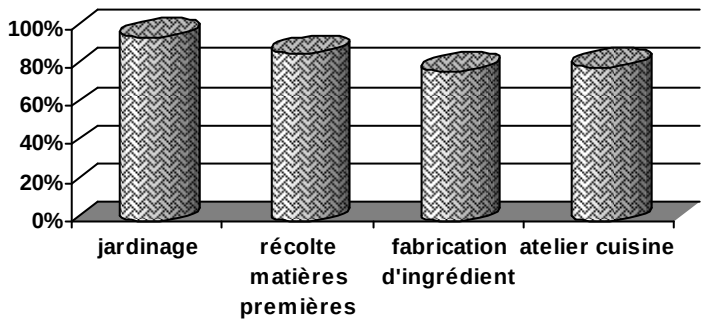
Parmi les activités manuelles, quatre choix étaient proposés : le travail de la terre (jardinage), la récolte de produits bruts (plantes, fruits, lait ou œuf…), la fabrication d'ingrédients (exemple la farine) et une transformation alimentaire (par exemple qui utilise la farine comme gâteau, pain…).



Graphique 5 : activités manuelles proposées pour aborder l'alimentation

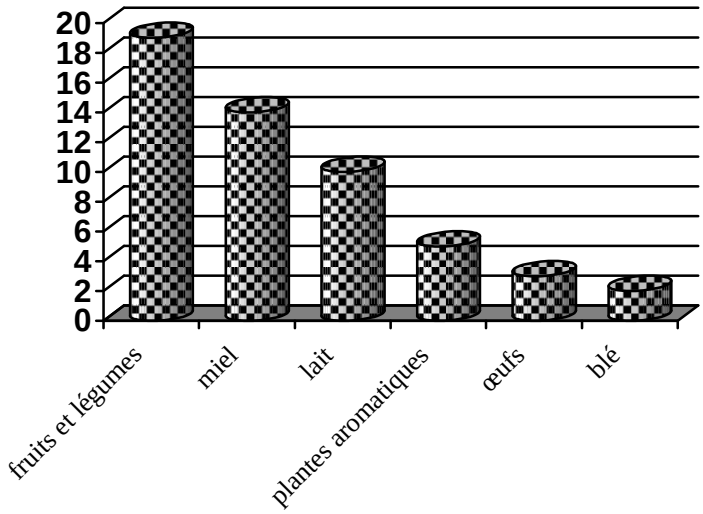
Les transformations alimentaires sont le plus pratiquées (39), puis viennent les collectes de matières premières (31), le jardinage (22) et enfin la fabrication d'ingrédients (14). A part le jardinage plus pratiqué par les fermes d'animation, les autres activités manuelles sont faites par les deux types de fermes pédagogiques de façon plus ou moins équivalentes. Les ateliers de cuisine sont pédagogiquement très intéressant pour aborder l'utilisation des produits alimentaires. Cette approche concrète est en plus très valorisante quand le public réalise un produit fini surtout quand il peut le déguster. Les ateliers de fabrication d'ingrédient sont quantitativement moins importants, mais la quantité d'ingrédients qui peut être fabriqué par le public l'est aussi : farine, sucre, huile. La récolte est facile à mettre en place surtout pour les produits végétaux ou le ramassage des œufs. La traite est abordée de différentes façons selon que l'on est dans un élevage producteur de lait où la traite mécanique est rarement faite devant le public ou alors si la traite est effectuée par le public dans le cadre d'une animation. L'activité de jardinage demande l'implantation d'un potager ou verger pédagogique avec un entretient organisé en conséquence.

Ces activités manuelles sont quelques fois faites sous forme de démonstration, mais la plupart du temps c'est le public qui les réalise ce qui montre bien l'intérêt pédagogique de la méthode participative (Graphique 6).



Graphique 6 : Réalisation des ateliers par le public

Parmi les 55% du total des fermes pédagogiques traitant du thème de l'alimentation et qui récoltent des matières premières végétales et animales, plus de la moitié pratique la cueillette de fruits et légumes, suivie de l'extraction du miel, et un tiers la traite. La cueillette des plantes aromatiques et médicinales, le ramassage des œufs et la moisson sont moins pratiqués. (Graphique 7)
La récolte des fruits et légumes ainsi que les plantes aromatiques est une activité facile à mettre en place et qui s'accorde bien à la période de l'année où le public se déplace plus facilement dans les fermes pédagogiques alors que la récolte du blé est beaucoup moins abordée en raison des dates des moissons plus tardives et hors temps scolaire. De plus la récolte de produits végétaux et l'extraction du miel posent moins de problèmes sanitaires que la collecte du lait ou le ramassage des œufs.



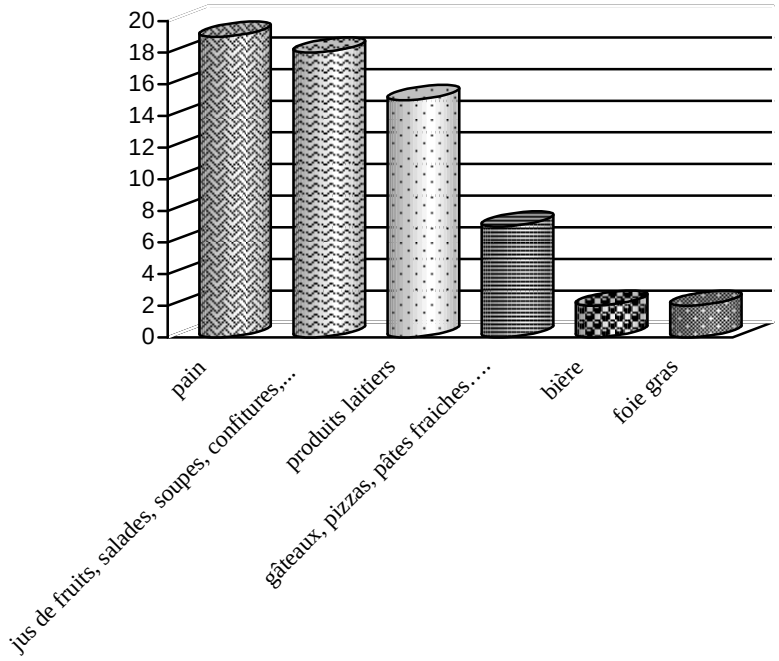
Graphique 7 : cueillette, collecte et ramassage de matières premières alimentaires

Sur les 25% des fermes pédagogiques fabriquant des ingrédients, presque toutes font de la farine. Le matériel est simple à trouver et la méthode facile à mettre en place. Le résultat est immédiat et c'est une étape de la filière du blé au pain qui est une des transformations les plus réalisées. La fabrication de sucre est techniquement plus compliquée et l'extraction d'huile est réalisée par une exploitation agricole qui fait production de colza. Le mélange d'épices est réalisé par un apiculteur pour la fabrication de pain d'épices.

Ingrédients fabriqués	**Exploitations agricoles**	**Fermes d'animation**	**Fermes mixtes**	**Total**
Farine	5	7	0	12
Sucre	2	2	0	4
Huile de colza	1	0	0	1
Mélange d'épices	1	0	0	1

Tableau 1 : Ingrédients fabriqués par le public ou en démonstration

Dans l'ensemble des fermes pédagogiques abordant l'alimentation, 70% proposent une ou plusieurs transformation alimentaire avec en tête le pain surtout cuisiné dans les fermes d'animations (14 sur 19), et la transformation de végétaux (jus de fruits, salades, confitures, compotes, soupes, tisane…) suivi de près par les produits laitiers là aussi plus souvent dans les fermes d'animation (12 sur 15). Quelques exploitations agricoles proposent deux transformations qui correspondent à leurs productions et que l'on ne trouve pas dans les fermes d'animation : la bière (en explication ou démonstration) et le foie gras pour les familles (Graphique 8).



Graphique 8 : produits transformés lors des ateliers « cuisine »

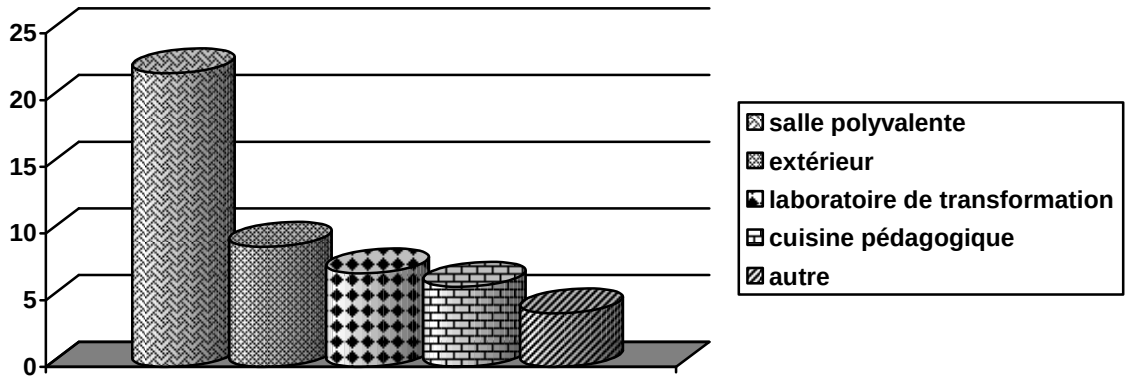
La différence entre les exploitations agricoles ouvertes au public et les fermes d'animation peut s'expliquer en raison de leurs objectifs respectifs : la priorité de montrer l'activité de production et des durées d'accueil souvent plus courtes pour les premières, la diversité des animations en tant qu'activité principale pour les secondes.

<u>Dans quel local est réalisée la transformation alimentaire ?</u>

C'est le plus souvent dans une salle polyvalente dont sont équipées de nombreuses fermes pédagogiques que sont réalisés les ateliers de cuisine. Certaines fermes pédagogiques font des dégustations en extérieure et à chaque fois pour des végétaux et une sous une grange. Le jus de pommes peut être extrait grâce à un pressoir situé en extérieur.

Certaines exploitations agricoles utilisent leur laboratoire utilisé pour la transformation des produits destinés à la vente directe (fromagerie et miellerie).

6 fermes d'animation sont équipées de cuisines pédagogiques. (Graphique 9) Cet investissement n'est possible que pour les structures spécialisées dans l'accueil avec une fréquentation importante et éventuellement ayant bénéficiées de subventions publics. Cela explique pourquoi les exploitations agricoles et certaines fermes d'animation en sont dépourvues et qu'elles utilisent les autres locaux dont elles sont équipées.



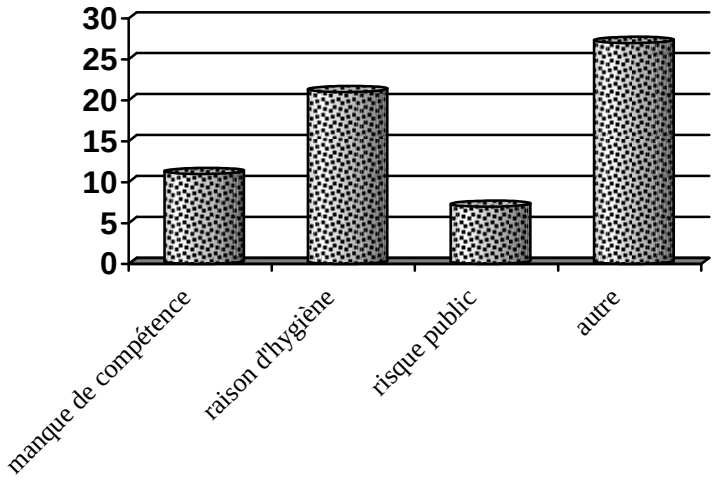
Graphique 9 : Localisation des ateliers « cuisine »

Y a-t-il dégustation de produits ?

46 fermes pédagogiques sur les 56 font déguster des produits. Ce moment convivial est important dans la démarche pédagogique pour aller au produit fini et utiliser une démarche sensorielle. Les plus dégustés sont les fruits et légumes crus ou transformés ainsi que le pain et les gâteaux fabriqués lors de l'animation, produits qui posent le moins de question d'hygiène. Uniquement deux fermes pédagogiques font déguster des produits laitiers fabriqués lors de l'animation, les autres utilisent ceux qu'ils destinent à la vente directe ou des produits achetés dans le commerce. 14 proposent un goûter en complément de l'animation.
16 fermes pédagogiques profitent de la semaine du goût pour développer des animations auprès du grand public et profiter ainsi de la médiatisation de cette opération. D'autres le font lors de journées à thème qu'elles organisent (moisson, pommes, fraises) et une dans le cadre d'une opération du plan national nutrition santé.

Quand une transformation alimentaire suivie d'une dégustation ne sont pas proposées, quelles en sont les raisons ?

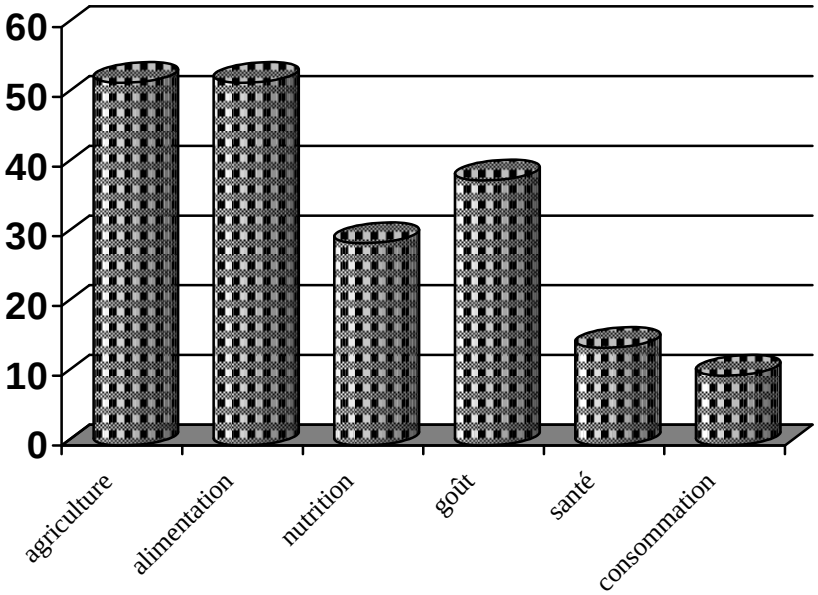
20 fermes pédagogiques ne font pas d'atelier de cuisine et de dégustation en raison des réglementations sur l'hygiène, 7 pour ne pas faire prendre de risques au public, 2 parce qu'elles n'ont pas de patente sanitaire pour la vente de lait cru. Les autres invoquent le manque de compétence par rapport à ce type d'animation (11), 4 l'absence de local adapté à l'utilisation de produits alimentaires et 10 autres n'en ont pas la volonté. Certaines aussi évoquent la pression médiatique qui appuie sur des sujets qui font peur au public liés à des infections alimentaires, des problèmes de concurrence, d'un manque de réflexion et surtout d'un manque de temps pour organiser ce genre d'animation (pour 12 d'entre elles)



Graphique 10: raisons pour lesquelles ne sont pas déguster certains produits

<u>Plus précisément, quels sont les contenus abordés lors des animations alimentation/consommation/santé ?</u>

Parce que le thème alimentation/consommation/santé est transversal, il était intéressant de savoir ce que les professionnels des fermes pédagogiques entendent réellement sous cette appellation et sous quel angle ils l'abordent. C'est pourquoi, ce sujet a été divisé en six sous thèmes (agriculture, alimentation, nutrition, goût, santé, consommation), eux-mêmes regroupant plusieurs contenus.



Graphique 11 : Thèmes abordés lors d'animations alimentation/consommation/santé

Sur les 56 fermes pédagogiques abordant le thème de l'alimentation/consommation/santé, 93% s'intéressent en priorité à l'agriculture et l'alimentation ce qui n'a rien d'étonnant puisque par leur identité même, les fermes pédagogiques sont les mieux placées pour aborder le thème de l'alimentation par le volet de la production. 68% s'intéressent au goût qui entre dans une approche sensorielle intéressante au niveau pédagogique. Elles ne sont plus que 52% à développer l'aspect nutritionnel, 25% à faire le lien avec la santé et 18% à élargir l'approche à l'acte de consommation (Graphique 11).

Quels sont les contenus détaillés des animations ?

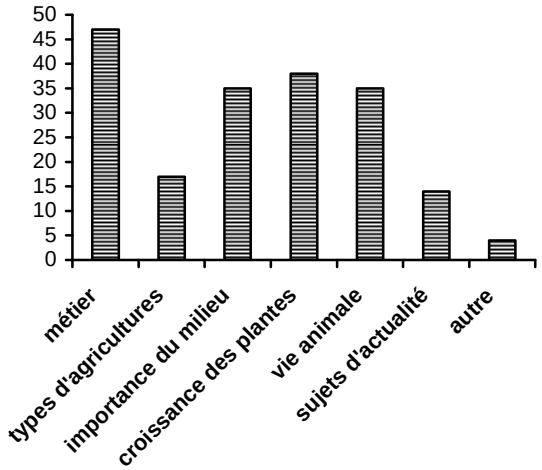
Pour le thème de l'agriculture c'est le métier des agriculteurs qui est avant tout expliqué, suivi de la croissance des plantes (physiologie : saisonnalité, photosynthèse… et pratiques culturales), le cycle de vie animal (alimentation, soins, gestation…) et l'importance du milieu (sol, eau, climat, être vivants). Les différents types d'agriculture (conventionnelle, raisonnée, intégrée et biologique) ainsi que les sujets d'actualité agricole (Organismes génétiquement modifiés (OGM), pollution d'origine agricole…) sont beaucoup moins abordés (Graphique 12). D'autres thèmes tels que la politique agricole commune (PAC), le matériel agricole, la pollution sur les abeilles ou l'agriculture médiévale le sont ponctuellement. Cela peut s'expliquer par le type de public le plus accueillis sur ce thème, c'est-à-dire les scolaires en classes de primaires.

Sur le thème des aliments et de l'alimentation, l'origine des aliments utilisés est très souvent abordée ainsi que les modes de préparation, la diversité des produits et leur utilisation dans l'alimentation. Par contre l'histoire des aliments est plus ou moins envisagée et la présentation des filières agroalimentaires est très peu développée (Graphique 13). Une ferme parle des lois sanitaires.

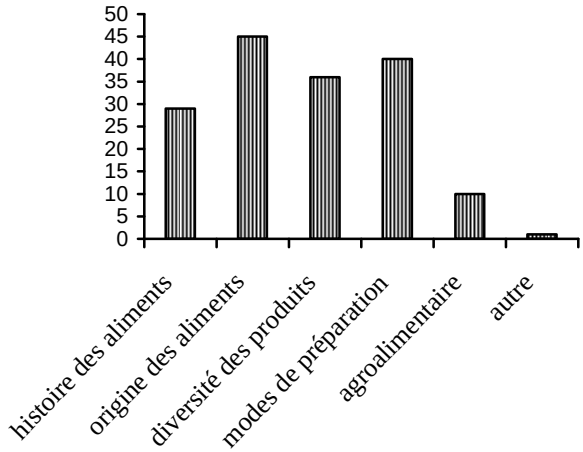
Au sujet de la nutrition, les fermes pédagogiques qui l'abordent s'attachent au rôle des aliments dans notre alimentation (qualité nutritionnelle) ainsi qu'aux notions d'équilibre alimentaire alors que les profils alimentaires (typologie des personnes en fonction de leurs besoins alimentaires) sont anecdotiques (Graphique 14).

Le goût entre dans les animations sensorielles avec la comparaison et la perception des saveurs, accompagnée parfois de la physiologie du goût. Les cuisines (locale, internationale, sauvage, créative, produit fermier…) complètent parfois le thème (Graphique 15). Une ferme pédagogique s'intéresse aussi aux parfums.

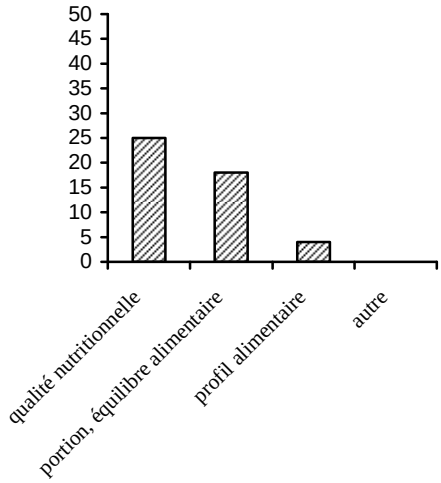
La relation santé-alimentation, beaucoup moins abordée, est vue par une approche physiologique des besoins du corps et du fonctionnement de l'appareil digestif ainsi que par l'importance de l'hygiène.



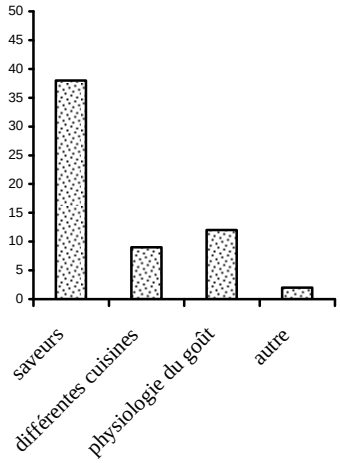
Graphique 12 : Contenu du thème de l'agriculture



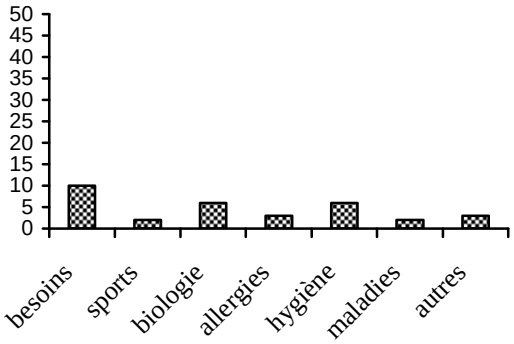
Graphique 13 : Contenu du thème de l'alimentation



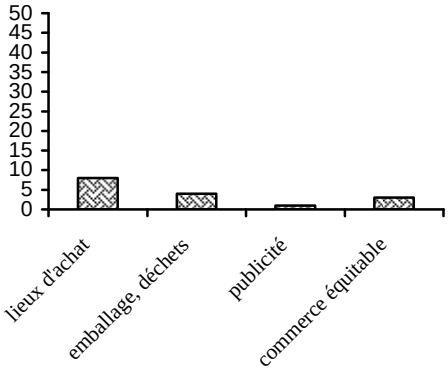
Graphique 14 : Contenu du thème de la nutrition



Graphique 15 : contenu du thème du goût



Graphique 16 : Contenu du thème de la santé



Graphique 17 : Contenu du thème de la consommation

Les problèmes de santé concernent en premier lieu les risques d'allergie, les maladies ayant pour cause ou conséquence un trouble alimentaire ainsi que les activités physiques et sportives (Graphique 16). Quelques fermes pédagogiques traitent des propriétés médicinales des produits, des comportements alimentaires ou de la phytothérapie.

Concernant les comportements de consommation, 8 fermes pédagogiques vont parler des différents lieux d'achats des produits alimentaires, et moins de la moitié parle de la question des emballages et des déchets. Le commerce équitable n'est abordé que par 3 fermes pédagogiques et l'impact de la publicité par une seule malgré son importance sur l'acte de consommation (Graphique 17).

Quels types d'outils pédagogiques sur le thème de l'alimentation/consommation/santé sont utilisés et quelle est leur provenance ?

Une ferme pédagogique peut utiliser plusieurs types de supports.

10 fermes pédagogiques sur 53 qui ont rempli ces questions n'utilisent aucun outil pédagogique sur ce thème.
32 fermes pédagogiques utilisent comme support des documents écrits tels que des livrets, dossiers ou guides dont 24 les ont créés eux-mêmes. 18 vont se baser sur des documents papiers provenant des interprofessions (Cidil pour les produits laitiers, Epi pour le pain, Univers céréales pour les céréales, Aprifel pour les fruits et légumes) d'organisations agricoles (chambre d'agriculture, Arvalis pour les céréales et les fourrages, groupement « chapeau de paille »), d'associations (les croqueurs de pommes, abeilles de France), de documents grand public (encyclopédies, la série des « Copains » des éditions Milan), ou de groupe SCEREN (éditions de l'Education nationale).

Une seule ferme pédagogique utilise une mallette pédagogique qu'elle a créée et 10 des cassettes vidéo ou un diaporama dont 4 réalisés en interne. Les autres proviennent de Epi, de l'émission télévisée « C'est pas sorcier », du Cidil…

30 fermes pédagogiques possèdent des panneaux et affiches dont 17 les ont fabriqués eux même ou qu'elles ont trouvé auprès des chambres d'agriculture, du parc naturel régional, de la Bergerie nationale ou du Cidil.

Y a-t-il labellisation des animations alimentation/nutrition/santé et connaissance du programme national nutrition santé (PNNS)?

Parmi les 56 fermes pédagogiques abordant le sujet, 91 % des personnes interrogées ne connaissent pas le PNNS.

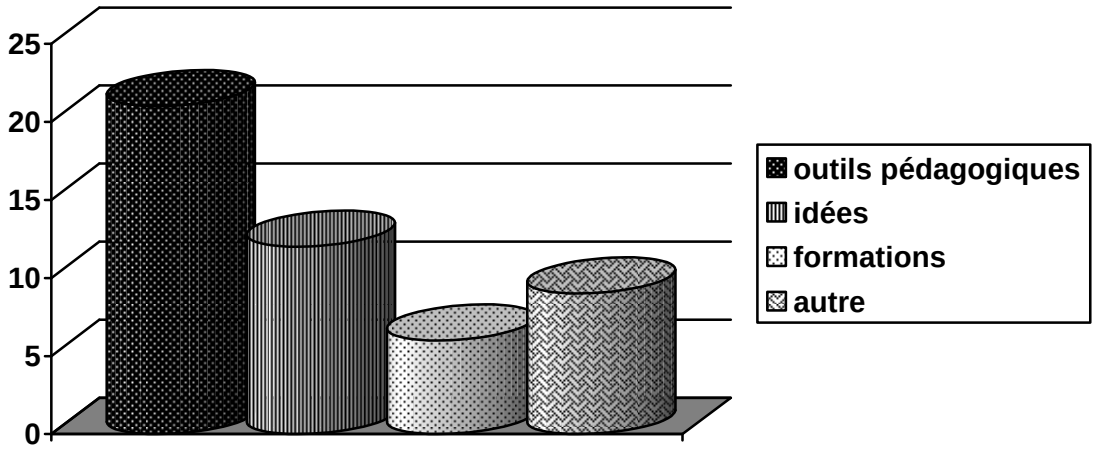
Aucune n'a fait de recherche pour savoir si elles pouvaient obtenir un label permettant une reconnaissance de la qualité de la prestation. Une avance la charte de sa ferme et une autre la reconnaissance de sa structure par le Cidil.

Les fermes pédagogiques qui abordent le sujet semblent avoir monter leur projet individuellement sans appui extérieur et n'ont pas de démarche vers des partenariats et des opérations plus larges (à part la semaine du goût : voir précédemment).

Quels sont les besoins pour développer des animations alimentation/nutrition/santé ?

Les fermes pédagogiques sont demandeuses d'outils pédagogiques pour 21 d'entre elles mais la plupart soulignent en même temps les problèmes de coût liés à leur acquisition. Leur demande porte surtout sur des vidéo, panneaux ou fiches pédagogiques.
Elles sont aussi preneuses d'idées pour développer ou renouveler des animations mais très peu sont prêtes à faire la démarche de venir en formation.
9 fermes pédagogiques attendent l'aboutissement du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation et la dégustation en fermes pédagogiques, en cours de rédaction. Cela montre que la question de l'hygiène est un facteur important pour le développement d'animations. Une personne souhaite pouvoir visiter d'autres fermes pédagogiques, une des financements et une aimerait trouver un accompagnement auprès d'un interlocuteur/relais pour appliquer de bonnes pratiques d'hygiène.

Parmi d'autres réflexions, elles sont nombreuses à demander du temps ! Certaines expriment un besoin d'améliorer leur communication vers les publics



Graphique 19 : Les besoins exprimés

Conclusion de l'étude

Le thème de l'alimentation/consommation/santé est relativement bien abordé dans les fermes pédagogiques franciliennes mais de façon plus ou moins approfondie. La plupart des fermes pédagogiques qui ne traitent pas le sujet ne l'ont pas inscrit dans leurs objectifs, par manque d'intérêt et par manque de temps.
Même avec la volonté d'aborder le sujet, le temps reste un facteur limitant, car quand les visites et les animations ont une durée limitée, il ne reste souvent que peu de temps pour le thème de l'alimentation qui est un thème précis suite à la visite de la ferme et la découverte des animaux.
Le thème peut être abordé pendant une visite, mais il est développé quand le public reste plus longtemps, de une à plusieurs journées. Plusieurs approches sont alors utilisées comme les activités manuelles, l'approches ludique ou artistique. Les fermes pédagogiques abordent le thème d'elles-mêmes ou en réponse à une demande du public mais peu à la suite d'autres incitations extérieures.

La cueillette, traite, récolte suivi d'un atelier cuisine sont les plus pratiqués avec participation du public ce qui démontre bien l'importance pédagogique du thème de l'aliment, de son origine à sa transformation finale. Il y a peu de prise de risque au niveau hygiène grâce à l'utilisation de produits végétaux ou des produits du commerce pour pouvoir faire déguster. L'utilisation d'une salle polyvalente pour réaliser ces ateliers alimentaires s'explique par le type d'infrastructure dont les fermes pédagogiques s'équipent pour accueillir du public et par l'investissement qu'elles peuvent réaliser. Cette pratique est possible avec une discipline d'hygiène rigoureuse. Les fermes pédagogiques qui ne proposent pas d'atelier cuisine et dégustation ne le font pas parce qu'elles ne répondent pas à ces normes d'hygiène, en raison des risques que cela pourrait induire ou en raison d'un manque de compétence.

Le thème alimentation/consommation/santé est centré le plus souvent sur la connaissance de l'aliment en tant que produit brut (la plante, l'animal), son origine agricole, et au mode de préparation culinaire. Les ateliers du goût entrent dans les approches sensorielles très souvent proposées surtout aux plus jeunes. La consommation et la santé restent anecdotiques.
Cela montre que le support ferme est un bon tremplin pour approfondir le thème de l'alimentation : de l'approche concrète et participative du monde animal domestiqué et du végétal cultivé, le public peut plus facilement faire le lien avec le contenu de son assiette. L'étape intermédiaire sur ses comportements d'achat et de consommation ainsi que leurs conséquences restent toutefois à développer.

Les fermes pédagogiques utilisent des outils pédagogiques qu'elles trouvent auprès de divers organismes selon les produits ou qu'elles produisent elles-mêmes. Le nombre et la diversité des outils pédagogiques qu'utilisent les fermes pédagogiques montre que les

ressources sur le lien entre agriculture et alimentation sont importantes. Cela montre aussi le rôle que joue les interprofessions en terme de promotion en faveur de la consommation des produits alimentaires concernés. La proportion importante des fermes pédagogiques créant leur propres outils pédagogiques indique une volonté forte de disposer d'outils pédagogiques adaptés ou spécifiques à leur structure. Malgré le nombre important de ce qui existe déjà, les fermes pédagogiques restent demandeuses d'outils pédagogiques. Peut-être que ceux qui existent ne sont pas assez adaptés à leur utilisation sur la ferme ? Très peu ont été conçus spécifiquement pour les fermes pédagogiques. La recherche d'outils pédagogiques se fait sous condition de coût modeste et d'utilisation simple (panneaux, fiches, vidéo). Elles sont preneuses d'idées mais malgré la volonté que l'on ressent de développer ce thème, elles ne recherchent pas les échanges que l'on peut avoir lors de formations. Le manque de temps a plusieurs fois été évoqué pour développer le thème de l'alimentation et cela peut s'appliquer aussi aux formations. Un document regroupant des fiches pédagogiques sur des animations abordant les différents aspects du thème alimentation/consommation/santé serait donc très utile. Le besoin d'un cadre sur les possibilités d'animation en terme d'hygiène est net. L'aboutissement du guide de bonne pratique d'hygiène pour la transformation et la dégustation en fermes pédagogiques pourrait y répondre. Par contre son application volontaire comportera forcément une formation initiale. On peut noter jusque là l'indépendance de la démarche des fermes pédagogiques pour aborder le thème de l'alimentation/consommation/santé et leur méconnaissance du PNNS malgré l'utilisation des médias. Mais ces rencontres régionales et la mobilisation des acteurs qu'elle implique montrent le besoin d'échanges sur la thématique.

<u>Sigles utilisés</u>

Cidil : Centre interprofessionnel de documentation et d'information laitière
PNNS : Programme nationale nutrition santé
OGM : Organismes génétiquement modifiés
PAC : Politique agricole commune