



Scolaires au vert

Pour sensibiliser vos élèves CM1-CM2
à une alimentation saine et durable



Mardi 3 juin 2025
9h30 > 15h30

Pôle d'agriculture biologique
Les Hauts Prés, Val-de-Reuil
(1 voie des Vendaises)

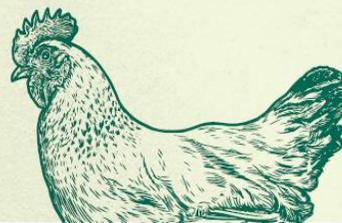
seine
-eure
agglo



Les Hauts
Prés

Ateliers
gratuits

Infos & inscription : francois.bernardin@seine-eure.com | 02 32 50 86 39



Scolaires au Vert, c'est quoi ?

« Scolaires au Vert » s'inscrit dans le Projet Alimentaire Seine-Eure



PAT labellisé niveau 2
en 2024



« Scolaires au Vert », un projet de sensibilisation mêlant des expertises variées et un lieu remarquable



Objectifs du projet :

- Sensibiliser les enfants à l'agriculture biologique et à une alimentation saine et durable
- De façon indirecte : sensibiliser les parents



Un lieu remarquable :

- Le Pôle d'agriculture biologique des Hauts-Prés, 110 ha d'agriculture biologique propriété de l'Agglo Seine-Eure pour protéger la ressource en eau
- Une bâtiment accueillant les acteurs de la filière bio



Des compétences complémentaires :

- Le site des Hauts-Prés accueille des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation, ayant de nombreuses expertises : agriculture biologique, maraichage, compostage, nutrition, commerce équitable, apiculture...

« Scolaires au Vert », une journée de sensibilisation complète et entièrement gratuite pour les écoles



Comment ça marche ?

- Des classes de CM1-CM2 sont accueillies sur le site des Hauts-Prés pour une journée entière.
- Pendant cette journée, chaque groupe d'enfant suit un parcours d'initiation à l'agriculture biologique et à l'alimentation saine et durable avec des acteurs du site (4 ateliers par groupe d'enfant dans la journée).
- C'est un projet « clé en main » pour l'école participante : entièrement gratuit et organisé par l'agglomération (même le transport).



Qui fait quoi ?

- Les partenaires du site préparent un atelier en lien avec les objectifs pédagogiques de la journée et selon leurs compétences (cf. diapos suivantes).
- L'Agglo Seine-Eure coordonne le contenu pédagogique global de la journée, recense les écoles volontaires, envoie les informations aux enseignants et organise les transports scolaires.

Détails des ateliers (1/2)

Intervenant	Contenu de l'atelier en quelques mots
Bio en Normandie	<ul style="list-style-type: none">• Qu'est ce que l'agriculture biologique (AB) ? Les grands principes, ses garanties, échanges sur les idées reçues• La saisonnalité des légumes• Comment reconnaître un produit bio? Manipulation d'emballage et reconnaissance visuelle• Où trouver des produits bio, des produits bio locaux ?
Artisans du monde	<ul style="list-style-type: none">• Avec le chocolat, découvrir le Commerce Equitable « du champ à notre table »• Courte vidéo sur une famille de producteurs• Grandes étapes de fabrication du chocolat
Céline Demaegdt	<ul style="list-style-type: none">• Céline vous accueille en cuisine !• Préparer des petits légumes nouveaux, une sauce maison, et on se régale !• Céline propose des formations et des ateliers cuisine pour tous.
Ex Fungos	<ul style="list-style-type: none">• Tout comprendre aux champignons cultivés : quelles variétés ? Comment poussent ils ? Qu'est ce que le mycélium ? Quels sont leurs intérêts ?• Visiter une serre de production de pleurotes et de shiitakes.
Amandine Boutel	<ul style="list-style-type: none">• Un petit parcours sensoriel autour de 4 jeux de reconnaissance sera présenté pour permettre aux élèves de découvrir les aliments composant quelques grandes familles alimentaires végétales.• A l'aide de leurs 5 sens, ils pourront ainsi s'amuser en découvrant les recommandations nutritionnelles.

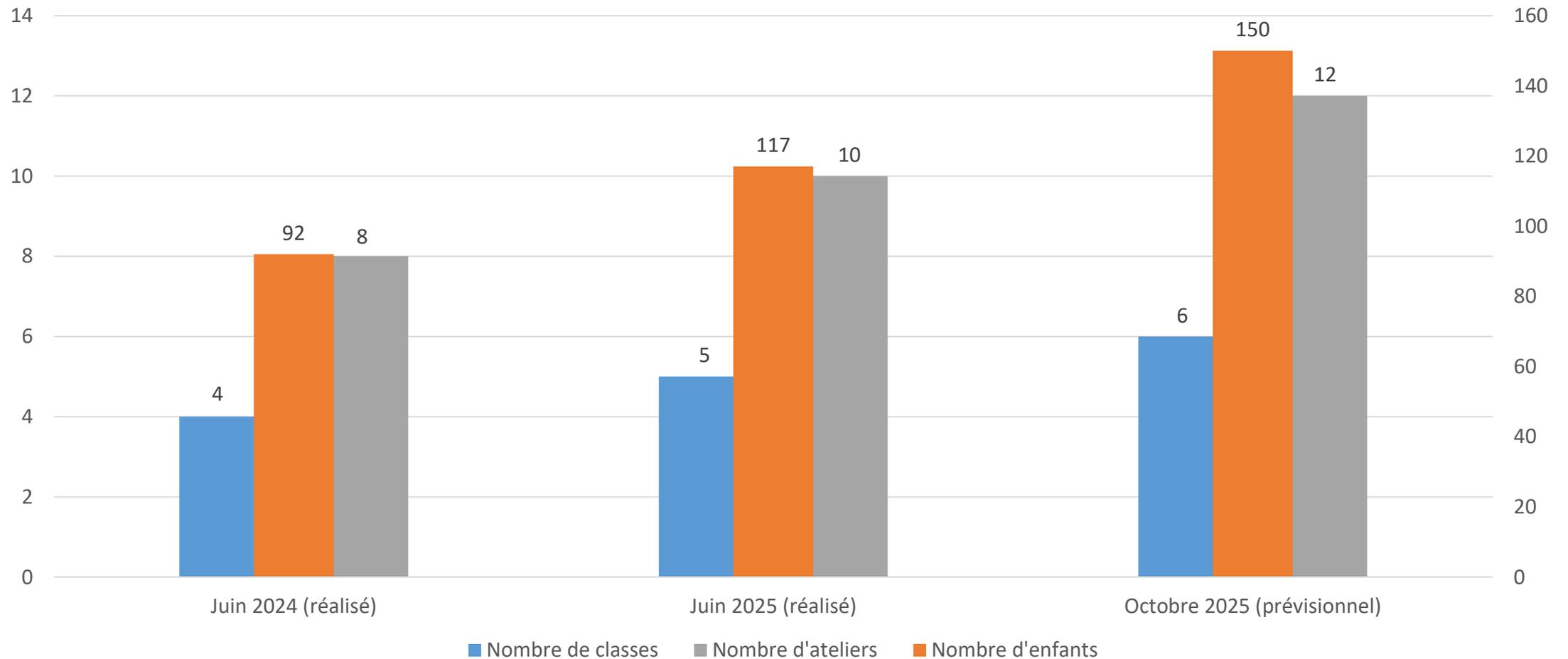
Détails des ateliers (2/2)

Intervenant	Contenu de l'atelier en quelques mots
L'île aux abeilles	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir les secrets de fabrication du miel : équipements de l'apiculture, présentation et fonctionnement de la ruche, visite de la miellerie et de ses machines.• Dégustation de miel en rayons.
Conservatoire Régional des Abeilles de Normandie	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir la vie dans une ruche, comprendre l'utilité des abeilles et le lien avec l'Homme.• Parler de l'abeille, de la pollinisation et de ce qu'elles sont pour nous les Hommes.• Autour de la ruche : nous ouvrirons une ruche pour observer et comprendre ce qu'il s'y passe.
Sylvain Minault	<ul style="list-style-type: none">• Visite d'un jardin cultivé en bio qui nourrit les habitants du territoire et protège la ressource en eau.• Eveiller les sens, découvrir la culture de légumes et la saisonnalité, découvrir la biodiversité et l'environnement• Chaque enfant repartira avec un pot de semis de son choix.
Clément Pouyé	<ul style="list-style-type: none">• Visite d'un jardin cultivé en bio qui nourrit les habitants du territoire et protège la ressource en eau.• Eveiller les sens, découvrir la culture de légumes et la saisonnalité, découvrir la biodiversité et l'environnement• Chaque enfant repartira avec un pot de semis de son choix.
Lab Normandie	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir le cycle des nutriments pour nourrir le sol, nourrir les plantes et nourrir les femmes et les hommes.• Découvrir des plantes aromatiques, fruits et légumes et se préparer une boisson via un vélo smoothie.

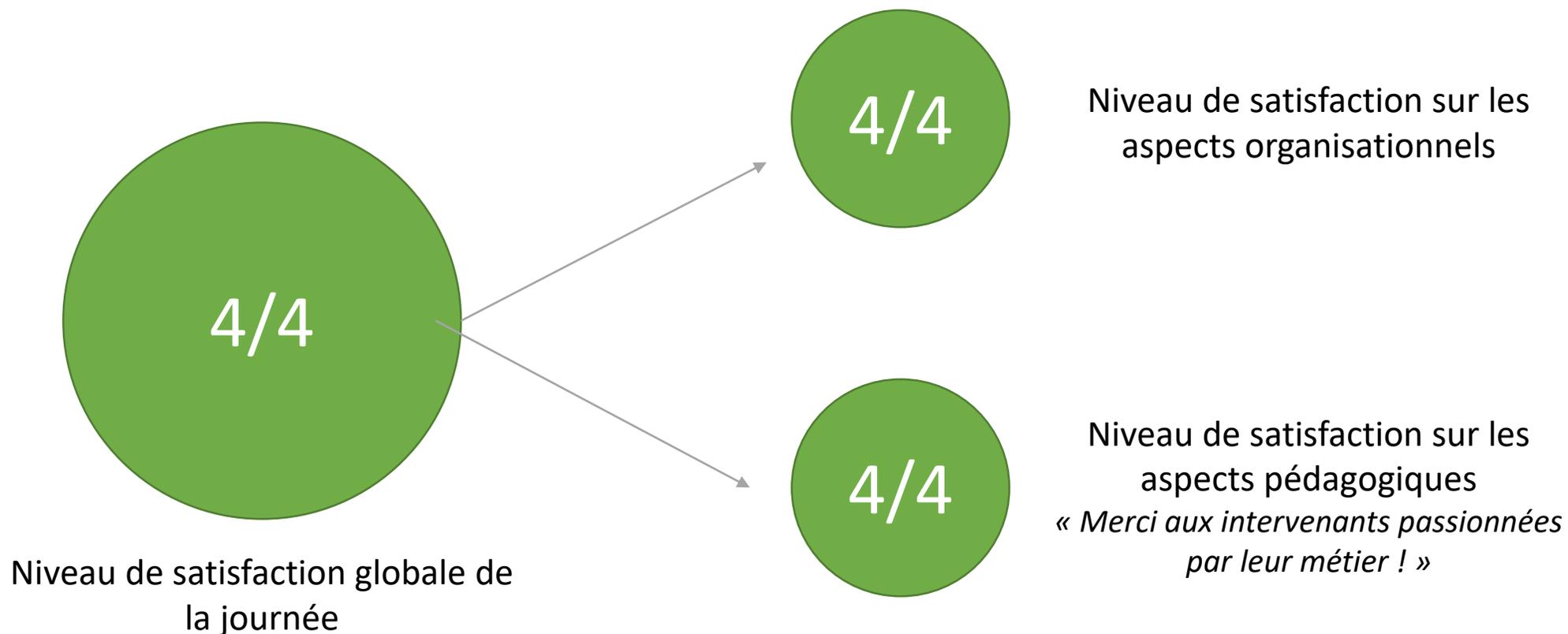
Chiffres clés de Scolaires au Vert

Après une expérimentation en 2024, une montée en puissance du projet en 2025

Indicateurs de résultats Scolaires au Vert



Une forte satisfaction des enseignants



« Un grand merci à toute votre équipe car nous avons été très bien accueilli et espérons revenir ! »

« Nous avons passé une très belle journée ! »

Coût du projet et facteurs de répliquabilité



Combien ça coûte ?

- Coût de l'édition 2024 = 6 280 €
- Coût de l'édition de juin 2025 = 8 490 €
- Coût de l'édition d'octobre 2025 = 10 110 €
- Ces chiffres prennent en compte le coût des animations et celui des transport scolaires



Comment dupliquer ce projet ?

- **Lieu** : identifier un lieu en lien avec l'agriculture et l'alimentation sur lequel rassembler tous les intervenants.
- **Partenaires** : recenser les acteurs du territoire disposant des compétences nécessaires (producteurs, experts de l'alimentation, cuisiniers, techniciens de l'agriculture biologique...).
- **Clé en main** : proposer aux écoles un dispositif clé en main pour faciliter l'intégration aux programmes scolaires.
- **Budget** : à ajuster en fonction de l'ambition du dispositif.



seine
-eure
agglomération



**Pour toute demande
de renseignement :**

francois.bernardin@seine-eure.com

06 24 63 02 03