



EXPLIQUER L'AGRICULTURE BIO AUX ENFANTS

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE



PRÉSENTATION

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES GÉNÉRAUX

Le programme pédagogique « Expliquer l'agriculture bio aux enfants » s'adresse aux enseignants des classes de CE2, CM1 et CM2 et à leurs élèves. Il s'inscrit dans le cadre des programmes de Sciences et Technologie ainsi que de Géographie. Il s'articule autour des notions et concepts du développement durable, l'éducation au développement durable faisant partie intégrante de la formation initiale des élèves. Le kit de sensibilisation à l'agriculture biologique a pour objectif de faire découvrir aux élèves un mode de culture, d'élevage et de transformation très respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. L'étude des filières biologiques permet de faire le lien entre la production, la transformation des produits et leur commercialisation. Ce kit peut être un outil approprié pour accompagner l'introduction progressive des produits bio en restauration scolaire.

LES SUPPORTS DU KIT PÉDAGOGIQUE

8 fiches d'activité pour les élèves

Les fiches (à photocopier) sont destinées au travail des élèves en classe. Elles proposent des activités variées et illustrées favorisant l'acquisition de nouvelles notions et faisant appel aux connaissances des élèves pour les enrichir.

Fiche 1 : La ferme bio : un écosystème préservé

Fiche 2 : Comment nourrir la terre et protéger les cultures dans une ferme bio ?

Fiche 3 : L'élevage bio : du pré à l'assiette

Fiche 4 : L'élevage des poules bio

Fiche 5 : La fabrication du compost dans une ferme bio

Fiche 6 : Du blé au pain bio

Fiche 7 : Du lait bio aux yaourts aux fruits bio

Fiche 8 : Fruits et légumes bio de saison



3 posters

Les posters présentent les caractéristiques de l'agriculture biologique et de la transformation des produits bio. Exploités collectivement en lien avec les fiches d'activité pour les élèves, ils favorisent la réflexion et les échanges entre les élèves avant le travail individuel.

Le poster « La ferme bio » présente les principales caractéristiques de l'agriculture biologique.

> Exploitation avec les fiches d'activité 1, 2, 3, 4, 5

Le poster « Du champ à l'assiette : l'histoire du biscuit bio » présente les différentes étapes de la fabrication d'un produit bio.

> Exploitation avec les fiches d'activité 6 et 7

Le poster « Des produits bio toute l'année » est consacré à la saisonnalité des fruits et des légumes bio.

> Exploitation avec la fiche d'activité 8

1 guide d'animation pour l'enseignant

Le présent guide contient une présentation détaillée de l'agriculture biologique, des pratiques de culture et d'élevage qui la caractérisent.

Le **lexibio (pages 14 et 15)** rappelle des définitions de termes spécifiques (signalés par des*), utiles tout au long de l'exploitation des fiches d'activité et des posters. Le guide liste les objectifs pédagogiques de chaque séance, il propose un déroulement des séances et une exploitation des différents supports dans le cadre d'une progression pédagogique.



QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?



L'agriculture biologique est un mode de production spécifique respectueux de l'environnement et du bien-être animal qui apporte des solutions face au changement climatique. Elle contribue au maintien de sols vivants et fertiles, à la préservation de la qualité de l'eau et de l'air et à la protection de la biodiversité.

L'agriculture biologique s'appuie sur des méthodes amenant à travailler avec la nature, telles que le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures* et la lutte biologique*. Elle garantit la non-utilisation de produits chimiques de synthèse* et d'organismes génétiquement modifiés (OGM)*.

Le mode d'élevage biologique est fondé sur des normes élevées de bien-être animal. Les animaux disposent d'un espace de vie suffisant et d'un accès aux parcours extérieurs. Ils sont nourris avec des aliments biologiques, en grande partie issus de l'exploitation. L'éleveur bio privilégie la prévention. En cas de besoin, la priorité est donnée aux médecines douces.

Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants et arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.

Les produits bio sont contrôlés à tous les stades. Aux contrôles effectués sur l'ensemble des produits agroalimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à l'agriculture biologique, réalisés par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics. Les mentions obligatoires, le logo bio européen et le logo AB garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.

L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable*. C'est un engagement pour le bien-être des générations présentes et futures.

LE RESPECT DES ÉCOSYSTÈMES ET DE LA BIODIVERSITÉ

En agriculture biologique, les différents espaces (champs, prairies, vergers, potager, haies...) forment un écosystème dans lequel les végétaux et les animaux entretiennent des relations étroites. L'équilibre de cet écosystème* repose sur le maintien de la biodiversité grâce à laquelle chacun trouve naturellement sa place. Les champs entourant la ferme bio se présentent généralement sous forme de bocage, c'est-à-dire des parcelles séparées par des haies* naturelles ou plantées par l'agriculteur. Composées d'arbres, d'arbustes et d'autres plantes, les haies constituent de véritables écosystèmes* qui abritent de nombreux animaux et insectes amis des cultures. Ces haies favorisent la biodiversité* et jouent un rôle essentiel pour le travail de l'agriculteur bio.

DES MÉTHODES DE CULTURE NATURELLES

L'agriculteur bio utilise des méthodes de production respectueuses de l'environnement. L'emploi de produits chimiques de synthèse, c'est-à-dire composés de molécules fabriquées par l'homme, est interdit.

- Pour enlever les herbes indésirables, l'agriculteur bio pratique un désherbage mécanique en utilisant notamment une sarcluse ou une bineuse. Il peut aussi utiliser le désherbage thermique ou manuel.
- Pour limiter les risques de maladies, l'agriculteur bio choisit pour les cultures, comme pour les animaux, des espèces rustiques et résistantes.
- L'agriculteur bio évite l'épuisement des sols en pratiquant la rotation des cultures* et en semant des engrais verts*. Il privilégie l'espacement des cultures et pratique la lutte biologique* pour protéger ses cultures. Il utilise du fumier* ou du compost* pour fertiliser les sols. L'agriculture biologique contribue à maintenir un bon taux de matière organique dans les sols agricoles. Il en résulte une meilleure capacité des sols à retenir l'eau et à résister contre la sécheresse. La matière organique contient des éléments nutritifs nécessaires pour les plantes. L'agriculteur bio utilise des méthodes de culture naturelles qui préservent la qualité de l'eau et les milieux aquatiques.

L'ÉLEVAGE DANS UNE FERME BIO

Les animaux sont élevés, nourris et soignés dans le respect de leur **bien-être*** avec l'objectif de satisfaire tous leurs besoins physiologiques. Ils disposent obligatoirement d'un accès au plein air, d'espaces de vie suffisants en plein air comme en bâtiment d'élevage, et d'une alimentation bio issue essentiellement de la ferme. L'éleveur bio est très attentif à la santé de ses animaux. Il privilégie la prévention et le recours aux médecines douces en cas de besoin, comme l'homéopathie (l'utilisation des médicaments antibiotiques est limitée aux cas d'extrême nécessité). Il privilégie **les races rustiques***, plus résistantes et mieux adaptées à l'environnement et aux conditions climatiques.



L'AUTONOMIE DE LA FERME BIO

Les méthodes naturelles de l'agriculture biologique s'appuient le plus possible sur le principe de l'autonomie de la ferme en limitant les apports extérieurs. Ainsi, les animaux et les cultures ont des rôles complémentaires pour le bon fonctionnement de l'exploitation. L'alimentation des animaux provient en priorité de l'exploitation (par exemple, herbe fraîche des champs en été et foin en hiver) et **le fumier*** utilisé pour fertiliser les sols provient des déjections et des litières des animaux.

LE RESPECT DES CYCLES NATURELS

L'agriculteur bio conduit ses cultures au rythme des saisons et des cycles naturels de croissance des plantes. Il évite l'épuisement des sols en permettant à la terre de récupérer ou de reconstituer ses éléments nutritifs en pratiquant **la rotation des cultures*** et en utilisant des **engrais verts***. Pour son élevage, l'agriculteur bio respecte le cycle naturel de développement des animaux et met en place des conditions de vie nécessaires à leur bien-être.

LA TRANSFORMATION BIO

Au-delà de la production, la transformation des produits biologiques est aussi assujettie à des règles très strictes. Ces règles assurent au consommateur des produits bio de grande qualité. Les produits bio transformés sont composés de matières premières issues de l'agriculture biologique. Les colorants ou les arômes sont d'origine naturelle. Les produits bio sont facilement reconnaissables grâce au **logo bio européen*** ou au **logo AB***, qui garantissent la qualité bio. De plus, la référence à l'organisme certificateur atteste que des contrôles ont été régulièrement effectués aux différents stades de la production, de la transformation et de la distribution.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE

En juin 2016, on comptait :

- 32 000 fermes bio, avec 1,6 million d'hectares ;
- Plus de 14 000 transformateurs (boulangers, bouchers, restaurants, etc.) et distributeurs bio (magasins spécialisés, grandes surfaces, etc.) ;
- Plus de 100 000 emplois directs en équivalents temps plein.

(Source Agence Bio www.agencebio.org).

LES RESTAURANTS SCOLAIRES SE METTENT AU BIO

Plus de 7 restaurants scolaires sur 10 déclarent proposer des produits bio ;

Près de 90% des parents se disent intéressés par la Bio à l'école.

Sources : Agence Bio ; Baromètre Agence BIO/CSA 2015-2016.



Fiche d'activité 1

LA FERME BIO : UN ÉCOSYSTÈME PRÉSERVÉ

Objectifs :

- Connaître les principales caractéristiques de l'agriculture biologique.
- Comprendre le lien fondamental qui existe entre le sol, les plantes et les animaux.
- Comprendre l'intérêt du maintien de **la biodiversité***.
- Connaître **les amis des cultures*** et leurs rôles.

Compétences :

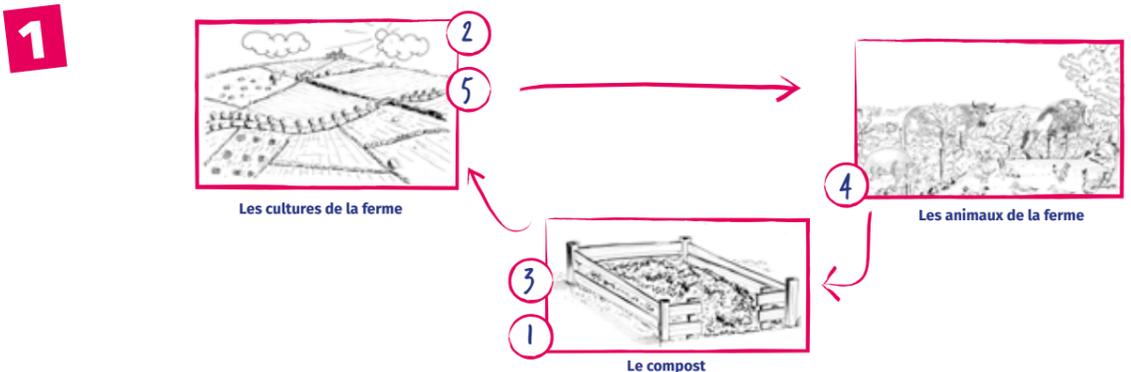
- Être capable de repérer des actions favorables à l'environnement et leurs conséquences.
- Être capable d'argumenter ses réponses.

Déroulement :

- Avant de débiter l'activité, demander aux élèves s'ils savent ce que veut dire « agriculture biologique » et ce que sont les produits bio.
- Noter les idées des élèves au tableau puis afficher le poster « **La ferme bio** ».
- Organiser un commentaire collectif du poster :
 - Le type de paysage agricole présenté : bocage avec la présence des haies.
 - Les différents espaces : des champs de cultures, un verger, des vignes, un potager, des prairies (pâturage), une mare, les différents bâtiments de la ferme (étable, grange, poulailler...).
 - Les productions : animales (vaches, cochons, moutons, brebis, canards, poules...) et végétales (céréales, fruits, légumes, raisin, foin...).
- Faire repérer les activités et les pratiques spécifiques à l'agriculture bio, en lien avec le thème de la fiche 1, et compléter les informations du poster par les définitions du Lexibio :

- Les animaux bio ont accès au plein air.
- Les animaux sont nourris avec des aliments bio provenant en grande partie de la ferme (herbe, céréales, foin bio...).
- **Le fumier*** ou **le compost*** bio sont épandus sur les champs pour nourrir la terre.
- **Les haies*** permettent d'abriter les prédateurs naturels et protègent les cultures du vent et de la sécheresse.
- Les prédateurs naturels protègent les cultures. Les coccinelles, par exemple, se nourrissent des pucerons et des cochenilles (c'est ce qu'on appelle **la lutte biologique***).
- Distribuer la fiche d'activité aux élèves, lire collectivement le texte d'introduction.
- Proposer aux élèves de souligner les mots nouveaux ou difficiles et donner les informations nécessaires à l'aide du Lexibio : **écosystème***, **environnement***, **biodiversité***.
- Vérifier la compréhension de la première consigne, laisser les élèves compléter individuellement les deux exercices.

Réponses attendues :



2

Ver de terre : aère le sol, mélange la terre et participe à la décomposition naturelle du compost et à la constitution de l'humus.

Coccinelle : mange les pucerons.

Mésange : mange les larves, chenilles et d'autres insectes.

Crapaud : mange des escargots, des limaces et des insectes.

Abeille : pollinise les cultures, par exemple les arbres fruitiers (la pollinisation est indispensable au développement des fruits, des légumes et des céréales).

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique et EDD
 - Approche écologique à partir de l'environnement proche.
 - Présentation de la biodiversité : les conditions de développement des êtres vivants, l'interdépendance des êtres vivants, l'écosystème, les relations entre l'homme et son environnement.
 - Évolution d'un environnement géré par l'homme.
 - Places et rôles des êtres vivants ; notions de chaînes et de réseaux alimentaires.
- Géographie
 - Produire en France : un espace agricole.

COMMENT NOURRIR LA TERRE ET PROTÉGER LES CULTURES DANS UNE FERME BIO ?

Objectifs :

- Connaître les principales caractéristiques de l'agriculture biologique.
- Connaître les intérêts de ces pratiques.

Compétences :

- Être capable de repérer des actions favorables à l'environnement et leurs conséquences.
- Être capable de différencier ce qui est favorable à l'environnement et ce qui ne l'est pas.

Déroulement :

- Cette fiche permet de réinvestir certaines connaissances acquises après le travail sur la fiche 1.
- Si la fiche 1 n'a pas encore été étudiée en classe, présenter le poster « La ferme bio » et organiser un commentaire collectif (cf. Déroulement de la fiche d'activité 1).
- Faire repérer les activités et les pratiques spécifiques à l'agriculture bio, en lien avec le thème de la fiche 2 et compléter les informations du poster par les définitions du Lexibio :
 - L'agriculteur bio change régulièrement de culture sur un même champ pour permettre à la terre de se régénérer, renforcer les cultures et les rendre moins vulnérables aux insectes, animaux nuisibles et maladies (**rotation des cultures***).
 - Le **fumier*** ou le **compost*** bio sont épandus sur les champs pour nourrir la terre. La poudre de roche et les algues peuvent également être utilisées pour nourrir la terre.

- La culture d'**engrais verts*** (moutarde, trèfle, luzerne...) permet d'enrichir naturellement la terre.
- Le désherbage manuel, mécanique ou thermique remplace les désherbants chimiques de synthèse, interdits en agriculture biologique.
- Les prédateurs naturels sont utilisés pour protéger les cultures. Les coccinelles, par exemple, se nourrissent des pucerons et cochenilles (**lutte biologique***).
- **Les haies*** permettent d'abriter les prédateurs naturels et protègent les cultures du vent et de la sécheresse.
- Distribuer la fiche, lire collectivement le texte d'introduction et laisser les élèves compléter individuellement les exercices.
- Corriger en apportant les informations complémentaires nécessaires ci-dessous.

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique et EDD
 - Approche écologique à partir de l'environnement proche.
 - Présentation de la biodiversité : les conditions de développement des êtres vivants, l'interdépendance des êtres vivants, l'écosystème, les relations entre l'homme et son environnement.
 - Évolution d'un environnement géré par l'homme.
 - Fonctionnement du vivant : les conditions de développement des végétaux.
- Géographie
 - Produire en France : un espace agricole.

Réponses attendues :

- 1 Compléter les explications à l'aide du Lexibio.

PRATIQUES POUVANT ÊTRE MISES EN ŒUVRE PAR L'AGRICULTEUR BIO	NOURRIR LA TERRE	PROTÉGER LES CULTURES	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR LES ÉLÈVES
Enlever les herbes indésirables autour des légumes avec des outils (une bineuse ou une sarleuse par exemple).		X	Le désherbage manuel, mécanique ou thermique remplace les désherbants chimiques de synthèse, interdits en agriculture biologique.
Cultiver de la luzerne sur son champ et l'enfourer dans le sol.	X		La luzerne est un engrais vert* . Elle nourrit naturellement la terre. Elle est également riche en protéines très nourrissantes pour les animaux permettant de renforcer leurs défenses immunitaires.
Lâcher des coccinelles sur les cultures.		X	L'agriculteur bio utilise les prédateurs naturels (lutte biologique*), et non pas des insecticides chimiques de synthèse, interdits en bio. La coccinelle mange les pucerons, insectes nuisibles aux cultures. Une larve de coccinelle peut manger jusqu'à 150 pucerons par jour.

PRATIQUES POUVANT ÊTRE MISES EN ŒUVRE PAR L'AGRICULTEUR BIO	NOURRIR LA TERRE	PROTÉGER LES CULTURES	INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR LES ÉLÈVES
Utiliser la litière des bovins (paille et déjections).	X		L' épandage* de fumier ou de compost* permet de nourrir le sol et de ne pas utiliser d'engrais chimiques de synthèse, interdits en bio.
Planter ou conserver des haies autour des cultures.		X	La haie* abrite les prédateurs naturels, protège les cultures du vent et de la sécheresse.
Utiliser du compost bio (résidus de la taille des haies, herbe coupée, broussailles, fumier).	X		Dans la ferme bio, le compost* est composé de fumier mélangé à d'autres déchets organiques travaillé pendant 2 à 6 mois. Il permet de nourrir le sol avec des substances naturelles.
Après une culture de trèfle, semer du blé puis du seigle sur le même champ.	X	X	C'est ce qu'on appelle la rotation des cultures* .
Mettre des filets de protection sur les arbres fruitiers.		X	Pour éviter que des insectes nuisent au développement des fruits et que les oiseaux mangent les fruits.
Utiliser des algues que l'on trouve dans la mer.	X		Les algues séchées et réduites en poudre peuvent être utilisées pour enrichir la terre, ainsi que la poudre de roche, faite à partir de roches (basalte, granite...) broyées et pulvérisées.

- 2 En utilisant des méthodes naturelles pour nourrir la terre et protéger les cultures, l'agriculteur bio :

- **favorise** la biodiversité (par exemple : maintien ou développement des haies) ;
- **préserve** la fertilité de la terre ;
- **préserve** la qualité des cours d'eau et des nappes phréatiques proches de sa ferme ;
- **recycle** les « déchets » provenant des cultures et de l'élevage des animaux.

Conclure le travail sur les fiches d'activité 1 et 2 par une synthèse faisant ressortir les caractéristiques essentielles de la culture biologique.

Fiche d'activité 3

L'ÉLEVAGE BIO : DU PRÉ À L'ASSIETTE

Objectifs :

- Connaître les caractéristiques de l'élevage biologique.
- Montrer l'intérêt des opérations d'élevage biologique.
- Comprendre la notion de bien-être animal.

Compétences :

- Être capable de repérer les actions favorables au **bien-être des animaux***.
- Savoir mettre en relation un animal élevé pour sa viande et des plats cuisinés.

Déroulement :

- Collectivement, centrer l'observation du poster « **La ferme bio** » sur l'élevage de la vache et faire un point sur la notion de bien-être animal.
- Demander aux élèves comment, à leur avis, l'agriculteur bio assure le bien-être des vaches : que fait-il pour que les vaches se sentent bien, comment les nourrit-il, comment les soigne-t-il en cas de besoin ?
- Introduire l'activité sur la viande par une discussion autour des menus de la cantine en essayant de leur faire identifier les espèces correspondant aux plats servis le jour même ou la veille, et éventuellement le nom du morceau.
- Passer à la réalisation individuelle de la fiche d'activité puis corriger collectivement.

Réponses attendues :

1 Les veaux biologiques sont nourris au lait naturel pendant 3 mois minimum. Ils sont ensuite nourris avec des aliments biologiques (herbe, céréales, foin bio) principalement issus de la ferme. Les vaches biologiques ont un accès permanent à des pâturages pour brouter et se mouvoir. Elles disposent d'espaces de vie suffisants en plein air comme à l'étable, pour se reposer et pour dormir. L'éleveur bio assure le confort et l'hygiène de ses animaux. Il privilégie les races de vaches adaptées à l'environnement et aux conditions climatiques. En cas de besoin, il soigne ses animaux avant tout avec des médecines douces (comme l'homéopathie).

2 **Bœuf** : Bavette à l'échalote, ratatouille et pommes de terre vapeur – Pot-au-feu. Remarques : la bavette est le nom du morceau de bœuf. Le pot-au-feu est idéalement cuisiné avec un minimum de trois morceaux de bœuf différents : une viande maigre (macreuse ou jumeau), une viande gélatineuse (collier, paleron...) et une viande un peu plus grasse (tendron, poitrine ou plat de côtes).

Veau : Blanquette accompagnée de riz – Escalope normande (crème et champignons) accompagnée de pâtes. Remarques : La blanquette peut être cuisinée à partir de morceaux avec et sans os, maigres et entrelardés provenant de l'épaule ou du collier par exemple. La recette comprend des carottes, des poireaux, des champignons... accompagnés de riz, la blanquette constitue un plat complet. Pour les escalopes de veau, on utilise souvent la noix, la noix pâtissière ou la sous-noix.

Agneau : Gigot aux flageolets – Moussaka. Remarque : La moussaka est un plat traditionnel des Balkans et du Moyen-Orient mais le plus souvent associé à la Grèce ou la Turquie, composé d'aubergines, d'oignons et de viande hachée de mouton. La version grecque du plat consiste traditionnellement en des couches de viande d'agneau hachée, des tranches d'aubergine et de tomate, le tout recouvert d'une sauce blanche et mis au four.

Porc : Petit salé aux lentilles – Filet mignon, purée et haricots verts. Remarque : Le petit salé peut être tiré de l'échine (partie supérieure du cou) ou de l'épaule (la palette).

Poulet : Pignons rôtis, purée et haricots verts – Escalope normande (crème et champignons) accompagnée de pâtes.

Compléments d'information :

L'élevage biologique permet d'élever des animaux dans le respect de leur bien-être et de l'environnement. Tout au long de la filière de valorisation des viandes bio, les entreprises font des efforts pour économiser l'énergie, l'eau et les fluides réfrigérants. Les viandes biologiques proviennent aussi bien de bovins, d'ovins, de porcins que de volailles. Pour chaque espèce d'animal, il existe de nombreux morceaux (aux goûts, textures, valeurs nutritionnelles variables).

Chaque morceau peut être cuisiné de plusieurs façons, même si certains types de cuisson sont recommandés : viande à griller (comme l'entrecôte de bœuf et les côtelettes d'agneau), à rôtir (comme le rôti de porc et le poulet) et à cuisiner (comme la blanquette de veau et le ragoût de mouton). Afin que tous les morceaux de chaque animal soient valorisés, il est important de les consommer de manière équilibrée et variée.

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique
 - Fonctionnement du vivant : les conditions de développement des animaux.
 - Les êtres vivants dans leur milieu : les sources de l'alimentation humaine.
 - Santé : actions bénéfiques de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation.
- Géographie
 - Produire en France : un espace agricole.

Fiche d'activité 4

L'ÉLEVAGE DES POULES BIO

Objectifs :

- Connaître les caractéristiques de l'élevage biologique.
- Montrer l'intérêt des opérations d'élevage biologique.

Compétences :

- Être capable de repérer les actions favorables au **bien-être des animaux***.

Matériel pour la question 2 de la fiche d'activité : une boîte d'œufs bio

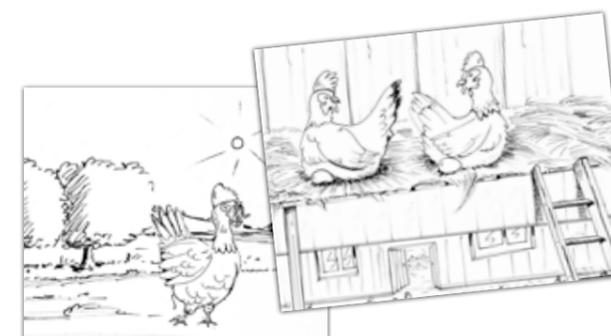
Déroulement :

- En prolongement de la fiche d'activité 3, il s'agit de montrer que les principes de l'élevage bio s'appliquent pour tous types d'élevage.
- Si la fiche d'activité 3 n'a pas été exploitée, procéder à une observation du poster « **La ferme bio** » sur la zone consacrée à l'élevage des poules.
- Demander aux élèves comment, à leur avis, l'agriculteur bio assure le bien-être des poules : que fait-il pour que les poules se sentent bien, comment les nourrit-il, comment les soigne-t-il en cas de besoin ?
- Distribuer la fiche d'activité, laisser les élèves compléter individuellement le premier exercice, puis corriger collectivement.
- Proposer aux élèves de répondre à la deuxième question, puis leur présenter la boîte d'œufs en leur demandant si elle contient des œufs bio et ce qui permet de l'affirmer en observant les informations portées sur l'étiquette.

Réponses attendues :

- 1**
- **Illustration 1** : texte 4
 - **Illustration 2** : texte 3
 - **Illustration 3** : texte 1
 - **Illustration 4** : texte 2
 - **Illustration 5** : texte 5

- 2** Les produits biologiques sont obligatoirement identifiés par la mention « biologique » ou « bio » et par la référence à l'organisme certificateur. Les œufs bio, comme tous les produits bio, sont facilement reconnaissables grâce au **logo bio européen***, obligatoire sur les produits préemballés d'origine européenne, et grâce au **logo AB*** facultatif.



Liens avec les programmes :

- Culture scientifique
 - Fonctionnement du vivant : les conditions de développement des animaux.
- Géographie
 - Produire en France : un espace agricole.

Conclure le travail sur les fiches d'activité 3 et 4 par une synthèse faisant ressortir les caractéristiques essentielles de l'élevage biologique.

LA FABRICATION DU COMPOST DANS UNE FERME BIO

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique et EDD
 - Réduire, réutiliser, recycler les déchets.
- Géographie
 - Produire en France : un espace agricole.

Objectifs :

- Prendre conscience de l'importance de la prise en compte et du traitement écologique des déchets liés aux productions (y compris biologiques).
- Connaître les principes du recyclage naturel des produits.
- Savoir qu'une ferme biologique respecte les cycles naturels et vise une certaine autonomie.

Compétences :

- Être capable de repérer des actions favorables à l'environnement et leurs conséquences.
- Être capable de décrire le principe du recyclage et de comparer le recyclage dans la nature et le recyclage dans une activité humaine.

Déroulement :

- Réinvestir les connaissances des élèves sur le recyclage des déchets domestiques :
 - certains déchets se décomposent, ils sont biodégradables; ce sont tous les **déchets*** issus de matières organiques (vivantes);
 - certains déchets ne se décomposent pas, ils doivent alors subir un traitement spécifique permettant de les réutiliser pour fabriquer d'autres objets ou produits (verre, aluminium, plastique par exemple) : c'est le recyclage.
- Reprendre la définition du compost sur le poster « La ferme bio », distribuer la fiche d'activité et laisser les élèves répondre individuellement.
- Expliquer le texte au cours de la correction.

Réponses attendues :

- 1 • Herbe • Fumier • Cendres • Résidus de taille de haies • Feuilles mortes • Épluchures de fruits et légumes.
- 2 Le fumier est composé de déjections des animaux, de paille ou de litière. L'éleveur le récupère dans l'étable, la bergerie ou la porcherie. Le fumier est mélangé à d'autres déchets organiques de la ferme puis est mis dans un composteur. Il deviendra du compost. L'agriculteur arrose et remue régulièrement le compost pour l'oxygéner et permettre le travail des micro-organismes (bactéries, champignons...) qui vont l'améliorer. Le compost fermente tranquillement pendant quelques mois. Cette fermentation dégage de la chaleur qui peut atteindre jusqu'à 70 °C à l'intérieur du tas. Cette chaleur permet de détruire les larves des insectes et les semences des herbes indésirables. Quand le compost est prêt, après 2 à 6 mois, il est épandu sur les cultures pour fertiliser la terre.
- 3 • Dans une ferme biologique, les **déchets organiques*** (biodégradables) sont recyclés pour la fabrication du fumier ou du compost qui serviront d'engrais naturels pour les cultures (rien ne se perd ou presque).
- En recyclant la majeure partie des « déchets » qu'elle produit, la ferme bio participe à la diminution du volume de déchets traités par les usines de traitement et de valorisation des déchets.
- Indiquer aux élèves que l'agriculture biologique permet de valoriser les « déchets » (terme généralement dévalorisant) en montrant que l'utilisation des éléments biodégradables est bénéfique pour l'environnement. Par exemple, les engrais naturels (fumier, compost, engrais verts) qui respectent les équilibres écologiques enrichissent la terre et permettent de bonnes récoltes tout en économisant de la matière et de l'énergie (les engrais chimiques de synthèse nécessitent beaucoup d'énergie et d'eau pour leur fabrication et participent à la pollution des cours d'eau et des nappes phréatiques).

DU BLÉ AU PAIN BIO

Objectifs :

- Connaître les liens entre une production brute et les transformations jusqu'au produit consommable : l'histoire du grain de blé, du champ à l'assiette.
- Connaître les spécificités d'une production et d'une transformation biologiques.

Déroulement :

- Afficher le poster « Du champ à l'assiette : l'histoire du biscuit bio » et faire collectivement le lien entre les productions de l'agriculture bio et les aliments transformés bio. Expliquer ce qu'est un produit transformé.
- Indiquer aux élèves que les produits bio existent dans toutes les familles d'aliments frais ou transformés : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viandes, volailles, pains, huiles, produits d'épicerie, boissons...
- Faire remarquer aux élèves que les produits bio sont commercialisés dans tous les circuits de distribution :
 - Les magasins spécialisés bio.

Réponses attendues :

- 1 • L'agriculteur bio moissonne son blé : **Vignette 3**
 - Le blé est stocké dans des silos, puis livré au meunier : **Vignette 7**
 - Dans son moulin, le meunier bio écrase finement les grains de blé pour les transformer en farine, qui est ensuite livrée chez le boulanger bio : **Vignette 8** *Remarque : Parfois la farine est utilisée directement par le paysan-boulangier.*
 - Le boulanger mélange la farine bio, le levain naturel, le sel et l'eau, puis il pétrit la pâte : **Vignette 6**
 - Le boulanger laisse reposer la pâte une première fois pendant 3 heures. La pâte va fermenter et doubler de volume : **Vignette 4**
 - Le boulanger divise la pâte et donne à chaque part la forme qu'aura le pain cuit, c'est ce qu'on appelle les pâtons. Il laisse reposer une seconde fois pendant quelques heures. Les pâtons doublent de volume et sont prêts à mettre au four : **Vignette 2**
 - Le pain cuit de 30 à 60 minutes suivant le type de pain : **Vignette 1**
 - C'est prêt ! : **Vignette 5** *Remarque : Un pain non bio suit les mêmes étapes de fabrication mais les matières premières sont différentes.*
- 2 Le pain bio est fabriqué à partir de blé tendre bio et de levain naturel ou de levure de boulangerie bio, d'eau et de sel. Le blé tendre bio est produit dans le respect de l'environnement et de la biodiversité. Le levain naturel bio est composé de farine bio qui a fermenté dans de l'eau. En agriculture biologique, le levain naturel est souvent préféré à la levure de boulangerie bio. La fabrication du pain au levain est beaucoup plus longue que celle du pain à la levure (6 fois plus en moyenne).
 - 3 Tous les types de produits à base de blé existent en bio : les pâtes, la semoule, le boulgour (blé concassé), le blé mondé, les biscottes, les cakes salés ou sucrés, les biscuits, les gâteaux, les crêpes... *Remarque : Le blé est dit « tendre » quand il donne de la farine quand on l'écrase. A contrario, le blé est dit « dur » quand il donne de la semoule (pour faire des pâtes ou du couscous) quand on l'écrase.*

Complément d'information :

On trouve une grande diversité de farines bio permettant au boulanger de proposer une très grande variété de pains (par exemple farine de seigle, d'épeautre, de riz, de châtaigne, de maïs...). Chaque farine, qu'elle soit bio ou non, a des qualités nutritionnelles spécifiques. De ce fait, il est intéressant de varier les pains dans son alimentation. Le mode de transformation des farines bio a notamment pour objectif de préserver au maximum les qualités nutritionnelles des matières premières. Les grains peuvent être écrasés dans des moulins à meule de pierre ou dans des moulins à cylindres. Le procédé par meule de pierre, souvent utilisé en bio, permet d'incorporer à la farine le germe et une grande partie de l'enveloppe (son), riche en fibres et en minéraux. Il existe différents types de farine plus ou moins tamisées ou raffinées (farine blanche, farine bise, farine complète, farine intégrale...). Moins la farine est raffinée, plus elle est riche en son, et plus elle comporte d'éléments nutritionnels et de fibres intéressants pour l'organisme.

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique
 - Les êtres vivants dans leur milieu : les sources de l'alimentation humaine.
 - Santé : actions bénéfiques de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation

Compétences :

- Être capable de reconnaître et d'ordonner les diverses opérations au sein de la filière blé.
- Être capable d'ordonner les opérations nécessaires à la transformation du blé en pain.
- Être capable de reconnaître les caractéristiques d'un pain biologique.
 - Les supermarchés : au rayon bio mais aussi dans l'ensemble des rayons. Les produits bio sont facilement identifiables grâce notamment au **logo bio européen*** ou au **logo AB***.
 - Les stands bio sur les marchés.
 - Dans certaines fermes bio qui commercialisent directement leur propre production : fruits et légumes, confitures, miel, fromages...
 - On peut également les commander sur Internet.
- Laisser les élèves répondre individuellement aux questions puis procéder à une correction collective en apportant les compléments d'information.

DU LAIT BIO AU YAOURT AUX FRUITS BIO

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique
 - Les êtres vivants dans leur milieu : les sources de l'alimentation humaine.
 - Santé : actions bénéfiques de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation.

Objectifs :

- Connaître les liens entre une production brute et les transformations jusqu'au produit consommable.
- Connaître les spécificités d'une production et d'une transformation biologiques.

Compétences :

- Être capable de reconnaître et d'ordonner les diverses opérations au sein de la filière lait (un élevage).
- Être capable d'ordonner les opérations nécessaires aux transformations conduisant du lait au yaourt.
- Être capable de reconnaître les caractéristiques d'un yaourt biologique.

Déroulement :

- Utiliser la même démarche que pour la fiche 6, les objectifs et le principe étant identiques.
- Laisser les élèves répondre individuellement aux questions puis procéder à une correction collective en apportant les compléments d'information.

Réponses attendues :

- 1** **La ferme bio :** Élevage des vaches bio – traite – conservation du lait.
Le collecteur de lait : Transport et prélèvement du lait pour analyse.
L'unité de transformation : Fabrication du yaourt à partir d'ingrédients bio (lait, morceaux de fruits, sucre) et de ferments lactiques. Conditionnement et contrôle du yaourt bio.
Magasins spécialisés bio, supermarchés, marchés, certaines fermes bio : Commercialisation et vente.

- 2**
- 1 • Vache dans une ferme bio.
 - 2 • Traite et stockage du lait.
 - 3 • Transport et prélèvement du lait pour analyse.
 - 4 • Fabrication du yaourt bio, conditionnement et contrôle.
 - 5 • Commercialisation et vente.

- 3** Tous les ingrédients entrant dans la composition du yaourt sont bio.
- Seuls les arômes naturels sont autorisés.
 - Le yaourt aux fruits bio a été contrôlé à tous les stades : production des matières premières bio, fabrication, conditionnement et mise en marché.
 - Les produits bio sont facilement identifiables grâce au **logo bio européen*** ou au **logo AB***.

Conclure le travail sur les fiches d'activité 6 et 7 par une synthèse faisant ressortir les caractéristiques essentielles des produits bio transformés.

Proposition d'extension : présenter la diversité des laitages biologiques (lait de vache, de chèvre, de brebis) et les 5 familles de produits laitiers : le lait / la crème / le beurre / les fromages / les yaourts.

FRUITS ET LÉGUMES BIO DE SAISON

Liens avec les programmes :

- Culture scientifique et EDD
 - Fonctionnement du vivant : les conditions de développement des végétaux.
 - Santé : actions bénéfiques de nos comportements, notamment dans le domaine de l'alimentation.
 - Les êtres vivants dans leur milieu : les sources de l'alimentation humaine.

Objectifs :

- Connaître les conséquences environnementales et alimentaires des comportements du consommateur.
- Apprendre à faire des choix raisonnés.
- Connaître la saisonnalité des produits.

Compétences :

- Être capable de trier et de hiérarchiser des informations.
- Être capable de faire des choix raisonnés.

Déroulement :

- Rappeler aux élèves que la production bio concerne tous les produits alimentaires bruts ou transformés, et donc la production de fruits (arboriculteurs bio) et de légumes (maraîchers bio).
- Demander aux élèves ce qu'on appelle, selon eux, un fruit ou un légume bio de saison.
- Distribuer la fiche d'activité. Demander aux élèves de remplir le tableau du premier exercice en faisant appel à leur mémoire (à quelle saison mangent-ils tel fruit ou tel légume).
- Afficher le poster « **Des produits bio toute l'année** » et corriger collectivement.
- Répondre collectivement aux 2^e et 3^e questions.

Réponses attendues :

1	FRUITS ET LÉGUMES	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE	HIVER
	Fraise	X			
	Radis	X			
	Kiwi				X
	Tomate		X		
	Raisin			X	
	Aubergine		X		
	Melon		X		
	Citrouille			X	
	Endive				X
	Cerise	X			

- 2** Certains fruits et légumes présents à la vente toute l'année proviennent de pays plus ou moins lointains, aux conditions climatiques différentes (importations). Rappeler par exemple aux élèves que dans l'hémisphère sud les saisons sont inversées. La culture sous serre permet d'allonger la période de récolte de certains fruits et légumes. Certains fruits et légumes, comme la pomme, la pomme de terre, peuvent être conservés toute l'année ou presque.

- 3** La consommation de fruits et légumes locaux diminue les distances de transport, l'impact sur l'environnement est donc généralement moindre (cela dépend aussi des quantités transportées). Les fruits et légumes cueillis à maturité conservent toute leur saveur et leur fraîcheur car ils sont commercialisés peu de temps après leur récolte. Les fruits et légumes de saison sont généralement moins coûteux, ce qui peut permettre d'en manger plus souvent. Il est conseillé pour une alimentation équilibrée de manger cinq fruits et légumes par jour.

Compléments d'information :

Les carottes, les navets et les poireaux arrivent à maturité au printemps : récoltés à cette saison, ils sont commercialisés sous l'appellation légumes primeurs. Ces légumes peuvent rester en terre toute l'année (sauf en périodes de grand gel) et être ainsi récoltés au fur et à mesure pour être consommés frais tout au long de l'année. Les pommes de terre nouvelles se récoltent à la fin du printemps. Les tubercules peuvent rester en terre jusqu'aux premières gelées, leur peau s'épaissit et les pommes de terre peuvent alors être conservées tout l'hiver. Pour chaque fruit et légume, il existe de très nombreuses variétés aux caractéristiques différentes (goût, période de maturité, forme, couleur, utilisation...). On peut trouver par exemple en bio de multiples variétés de tomates (Cœur de Bœuf, Marmande, Andine Cornue, Rose de Berne, Noire de Crimée, Ananas, Green Zebra...) et de courges (potimarron, courge spaghetti, Butternut, Longue de Nice, pâtissons,...). Les agriculteurs bio cultivent en priorité des variétés adaptées à leur terroir et parfois des variétés dites « anciennes » qui avaient quasiment disparu, comme le panais, le topinambour, la fève, le salsifis etc. mais aussi des variétés innovantes.

Conclure le travail sur la fiche d'activité 8 par une synthèse faisant ressortir la saisonnalité des fruits et légumes bio.

AMIS DES CULTURES :

L'agriculteur bio maintient la biodiversité sur son exploitation et favorise la venue des « amis des cultures » tels que :

- les crapauds, les hérissons, les mésanges, les merles, les coccinelles qui mangent notamment les insectes indésirables ;
- les abeilles qui pollinisent les cultures et les arbres fruitiers ;
- les vers de terre qui aèrent le sol, mélangent la terre et participent à la décomposition naturelle du compost et à la constitution de l'humus.

BIEN-ÊTRE ANIMAL :

Les animaux bio sont nourris à partir d'une alimentation saine et disposent de conditions de vie agréables et de soins appropriés. Ils bénéficient notamment d'un accès obligatoire au plein air et d'espaces de vie suffisants en plein air comme à l'étable.

BINEUSE :

C'est un outil agricole qui permet d'aérer le sol en profondeur.

BIODIVERSITÉ :

La biodiversité, ou diversité biologique, signifie la grande variété des êtres vivants sur la terre : à ce jour, les scientifiques ont décrit et nommé 1,75 million d'espèces, mais les biologistes estiment qu'il en existe réellement de 10 à 80 millions. La biodiversité désigne l'ensemble du vivant (plantes, animaux, organismes microscopiques, êtres humains) et des relations qu'ils entretiennent entre eux. La biodiversité est souvent représentée par la diversité des espèces peuplant un espace donné. Elle reflète l'état de santé des écosystèmes. L'agriculture biologique respecte la biodiversité.

CAHIER DES CHARGES :

Le cahier des charges de l'agriculture biologique rassemble l'ensemble des règles que l'agriculteur et le transformateur doivent respecter pour que leur activité soit certifiée bio (règlement européen CE n° 834/2007). Le respect du cahier des charges à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution est contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics. Le bon déroulement des contrôles permet au produit d'être certifié bio.

COMPOST :

Dans la ferme bio, le compost est composé de fumier mélangé à d'autres déchets organiques provenant des cultures. Il est entreposé le temps nécessaire à sa fermentation, durant laquelle les matières organiques sont transformées par des micro-organismes comme

les champignons et les bactéries. Le compost est arrosé régulièrement. La fermentation dégage de la chaleur qui peut atteindre jusqu'à 70 °C. Cette chaleur permet de détruire les larves des insectes et les semences des herbes indésirables. Deux à six mois plus tard, le compost est épandu dans les champs pour fertiliser la terre.

DÉCHETS ORGANIQUES :

Ce sont les résidus d'origine végétale ou animale qui peuvent être dégradés par les micro-organismes pour lesquels ils représentent une source d'alimentation. On les appelle aussi des déchets fermentescibles. Ils sont entièrement biodégradables et entrent dans la composition du compost.

DÉVELOPPEMENT DURABLE :

Le développement durable est un développement qui satisfait les besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins. L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable.

ÉCOSYSTÈME :

Un écosystème comprend les organismes vivants qui le peuplent (animaux, végétaux et l'Homme) et l'environnement dans lequel ils vivent (eau, sol, air). Tous les organismes vivants dépendent de cet environnement et exercent une influence sur lui. Dans un écosystème, les êtres vivants entretiennent d'étroites relations entre eux.

ENVIRONNEMENT :

L'environnement naturel désigne l'ensemble des composants de la planète comme l'air, l'eau, l'atmosphère, les roches, les végétaux, les animaux, et l'ensemble des actions s'y déroulant, c'est-à-dire tout ce qui entoure l'Homme et ses activités.

ÉPANDRE :

Action consistant à étaler le fumier sur les sols. L'agriculteur bio utilise un épandeur de fumier : il s'agit d'une remorque équipée d'un système appelé hérisson qui émiette et projette le fumier en arrière de la remorque.

ENGRAIS VERTS :

Les engrais verts sont des plantes fourragères ou des légumineuses (comme le trèfle, la phacélie, la luzerne ou la vesce) qui sont cultivées pour enrichir le sol en éléments nutritifs. Semées entre deux cultures d'une parcelle, ces plantes sont enfouies dans le sol après leur floraison. Choisis pour leur croissance rapide et leur large couverture au sol, les engrais verts fermentent rapidement une fois enfouis dans le sol et participent à un apport naturel en matières organiques (humus et azote). La culture d'engrais verts évite également l'envahissement de la parcelle par les herbes indésirables.

FERTILISER :

Fertiliser un sol, c'est lui fournir la capacité de nourrir les plantes qui y poussent. Un sol fertile permet aux racines de bien se développer et met à la disposition des plantes l'eau, l'air et les éléments nutritifs qui leur sont indispensables. Pour fertiliser les sols, l'agriculteur bio utilise des méthodes naturelles comme le fumier, le compost ou les engrais verts.

FUMIER :

Matière organique composée d'excréments d'animaux dans l'étable ou la porcherie paillées. Le fumier est utilisé comme produit fertilisant par l'agriculteur bio.

HAIES :

Composées d'arbres, d'arbustes et d'autres plantes, les haies constituent de véritables écosystèmes qui abritent de nombreux animaux et insectes amis des cultures. Les haies protègent les cultures en les abritant du vent, elles retiennent l'eau des pluies et empêchent un ruissellement trop important dans les champs.

LES LOGOS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

Le logo bio européen et le logo AB ont pour objet d'aider les consommateurs à repérer les produits biologiques. Le logo bio européen est obligatoire sur les produits alimentaires préemballés d'origine européenne (exemple : un paquet de biscuit bio). Le logo AB est la propriété exclusive du ministère en charge de l'agriculture. Ce logo est facultatif.

LIEN AU SOL :

Le mode de production biologique garantit le lien entre la vie animale et les cultures (alimentation des animaux en priorité avec les cultures de l'exploitation et entretien de la fertilité des sols avec les déjections des animaux élevés au sol et bénéficiant d'un accès au plein air).

LUTTE BIOLOGIQUE :

La lutte biologique est une méthode naturelle de protection des cultures contre les insectes indésirables et les parasites. Ce procédé naturel repose sur la présence des auxiliaires, donc sur la biodiversité, par exemple :

- la coccinelle se nourrit de pucerons, ennemis redoutés des plantations ;
- des pièges à odeurs ou à sons attirent les insectes indésirables ;
- certains champignons microscopiques tuent les chenilles qui se nourrissent des légumes ;
- les mésanges ou les piverts sont des oiseaux insectivores, qui luttent notamment contre les chenilles.

OGM :

Organisme Génétiquement Modifié. Tout organisme vivant est sujet à des modifications naturelles de son patrimoine génétique, c'est le principe même de l'évolution des espèces. Un organisme génétiquement modifié (OGM) est un organisme (animal, végétal, bactérie) dont on a modifié le matériel génétique (ensemble de gènes) par une technique nouvelle dite de « génie génétique » pour lui conférer une caractéristique ou une propriété nouvelle. L'utilisation des OGM est interdite en agriculture biologique, notamment car elle est contraire à l'objectif de développement de la biodiversité naturelle et cultivée.

POUDRE DE ROCHE :

Issue de roches éruptives (basalte, silice) broyées, la poudre de roche est utilisée par l'agriculteur bio pour fertiliser les sols. Elle est riche en minéraux et oligo-éléments qui fortifient les plantes et augmentent leur résistance.

RACES OU VARIÉTÉS RUSTIQUES :

Les animaux de race rustique résistent bien aux conditions climatiques difficiles et aux maladies. Ils ont des niveaux de production souvent moins élevés mais sont moins fragiles. Dans le domaine végétal, il existe également une multitude de variétés adaptées aux différents terroirs.

ROTATION DES CULTURES :

La rotation des cultures est la succession des cultures dans le temps, dans un certain ordre, sur la même parcelle (à ne pas confondre avec l'assolement qui est la répartition spatiale des cultures à un moment donné). La rotation permet aux éléments nutritifs puisés par une plante de se reconstituer avec les apports de la plante suivante qui utilise des éléments nutritifs différents. La rotation des cultures limite également la propagation des maladies, des herbes indésirables, des insectes nuisibles et des petits ravageurs en cassant leur cycle. À titre d'exemple, il est pertinent, avant de semer du blé (culture qui a fortement besoin d'azote pour pousser), de cultiver du trèfle, de la luzerne ou de la vesce (légumineuses qui apportent de l'azote dans le sol) sur le même champ. Une rotation de cultures idéale sur une durée de 6 ans pourrait être : luzerne → luzerne puis vesce → blé puis vesce → blé puis vesce → blé ou orge.

SARCLEUSE :

C'est un outil agricole utilisé pour le désherbage mécanique qui permet d'arracher les herbes indésirables en raclant superficiellement le sol.



LE CONCOURS NATIONAL « LES PETITS REPORTERS DE LA BIO »

Avec vos élèves, lancez-vous dans la réalisation d'un journal.

À gagner pour la classe ou le groupe d'élèves :

1^{ers} prix : Deux ateliers gourmands bio animés par un chef.

2^{es} prix : Des goûters bio.

Encadrés par leur professeur des écoles ou par l'animateur dans le cadre des activités périscolaires, les enfants des classes du CE1 au CM2 sont invités à réaliser un magazine sur l'agriculture biologique (1 magazine par classe ou groupe, 2 pages recto verso, format A4). Ils peuvent traiter des sujets de leur choix, par exemple : « La bio dans mon restaurant scolaire », « Les fruits et légumes bio de saison », « Du blé au pain bio », « L'élevage bio », « De la vache au yaourt bio », « La bio dans ma région », « Notre potager bio », « Manger Bio, le bon calcul »...

En impliquant les enfants dans la réalisation des reportages, le concours permet de les sensibiliser à l'importance d'une alimentation respectueuse de l'environnement. C'est aussi l'occasion de mobiliser leurs compétences en expression orale et écrite et en arts plastiques.

Pour en savoir plus :

Règlement complet et bulletin de participation téléchargeable sur :
www.agencebio.org/concours-les-petits-reporters-de-la-bio

La Bio en vidéos

Pour compléter ce programme pédagogique, une trentaine de films courts sur l'agriculture biologique et ses filières sont à disposition sur : www.agencebio.org/videos (Catégorie : « Minutes Bio »).

Vous y trouverez par exemple des films sur le respect de la qualité de l'eau, les produits bio : du champ à la restauration collective, la bio : une démarche d'avenir, l'élevage bio...

Pour en savoir plus :

Sur l'agriculture biologique :

www.agencebio.org
Agriculture Biologique
www.leblogdelabio.com
www.organic-farming.europa.eu

Les contacts de la Bio en région et les animations bio pendant le Printemps BIO et tout au long de l'année (visites de fermes, d'entreprises...) :

www.labiodes4saisons.eu

La Bio près de chez vous :

<http://annuaire.agencebio.org/>
L'appli mobile « La Bio en Poche »

Pour en savoir plus sur l'agriculture biologique et trouver l'ensemble des contacts utiles au niveau national et régional : www.agencebio.org



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

