



**la campagne
à la ville**

L'agriculture champenoise



dans nos assiettes

du mercredi 14 au samedi 17 septembre 2011

Place d'Erlon à Reims



UN EVENEMENT FAMILIAL, LUDIQUÉ ET PEDAGOGIQUE

Une date, un lieu

La 16^{ème} édition de la Campagne à la Ville, organisée par la FDSEA de la Marne, dans le cadre de l'Association "Campagne en Fête en Champagne-Ardenne" aura lieu du mercredi 14 au samedi 17 septembre 2011, place d'Erlon à Reims.

Même s'il induit certaines contraintes en terme d'organisation, cet espace unique au cœur de la ville permet de capter un public citoyen très varié qui ne se déplacerait pas forcément à l'extérieur de la ville.

Un objectif

Rencontrer les citoyens et les enfants des écoles pour dialoguer, faire découvrir les produits locaux, les savoir-faire, et le poids économique de notre agriculture.

Une thématique renouvelée chaque année

Le thème retenu cette année "***l'agriculture champenoise dans nos assiettes***" permet de communiquer sur des valeurs essentielles :

- ♦ **L'agriculture nourrit les hommes**

Notre région (Marne, Champagne-Ardenne) apporte une large contribution à l'alimentation de nos concitoyens. A titre d'exemple, la ferme marnaise nourrit 10 millions d'habitants, chiffre calculé à partir de l'outil Perf'Alim élaboré par le CEREOPA, organisme issu de l'école d'ingénieurs agronomes AgroParisTech.

- ♦ **L'agriculture champenoise est très diversifiée**

Des grandes cultures à l'élevage, en passant par les fruits et les légumes, les productions de notre région permettent de composer les 3 repas de la journée de façon équilibrée.

- ♦ **C'est une agriculture de transformation**

Citons quelques marques ou labels très connus issus de notre région : Daddy Sucre, Farine Francine, Pain Banette, les éleveurs de la Champagne...

- ♦ **C'est une agriculture innovante**

Elle s'adapte sans cesse pour prendre en compte les enjeux alimentaires, non alimentaires et environnementaux.

Cette année les **fruits et légumes** sont **particulièrement à l'honneur** avec la présence d'Interfel (interprofession) et d'un sculpteur de fruits et légumes.

Une organisation collective

La campagne à la ville est organisée par la FDSEA en partenariat avec la ville de Reims et de nombreux acteurs du monde agricole : les producteurs fermiers, les coopératives agricoles Champagne Céréales et Cohésis, le CRCA, Groupama, la MSA, Interviandes, Cristal Union, Marne TV, le lycée agricole de Reims-Thillois... Elle bénéficie d'un soutien du Conseil Général de la Marne et du Conseil Régional de Champagne-Ardenne.

Une quarantaine d'étudiants du lycée se mobilisent chaque année pour animer les ateliers pédagogiques et guider les classes tout au long de leur visite. Ils apportent leurs connaissances agricoles aux enseignants et représentent un atout dans la communication avec les enfants.

Les scolaires

Le jeudi et le vendredi, les enfants des écoles de Reims sont invités pour une visite à la carte organisée en fonction du choix des enseignants et de l'âge des enfants. Un parcours pédagogique est conçu pour chaque cycle d'enseignement : cycle 1, cycle 2 et cycle 3

En 2010, nous avons reçu 75 classes soit 1 570 élèves (28 classes de maternelles et 47 classes d'écoles primaires).

- ♦ Lors de la manifestation, des documents pédagogiques en rapport avec le thème de l'année sont donnés aux enseignants pour les exploiter en classe. Un guide pédagogique du petit visiteur à compléter est remis à chaque élève.
- ♦ Après la manifestation, les enseignants peuvent également recevoir, sur demande, les supports pédagogiques utilisés dans l'animation des ateliers.



UNE EXPOSITION THEMATIQUE PEDAGOGIQUE ET LUDIQUE

Sur près de 300 m², elle s'adresse à la fois aux adultes et aux enfants. Le thème 2011 "***l'agriculture champenoise dans nos assiettes***" sera décliné à partir des 3 menus de la journée : petit déjeuner, déjeuner, dîner.

Pour les cycles 1 et 2 :

Atelier 1 : Le jardin des saveurs : (cycles 1 et 2)

Les enfants traverseront un petit jardin regroupant les principaux fruits et légumes de notre région et participeront à des ateliers sur les sens :

- ♦ **L'odorat** : les enfants apprennent à reconnaître des fruits et légumes par l'odeur
- ♦ **Le goût** : apprendre à reconnaître par le goût, travail sur les notions de sucré, acide et amer
- ♦ **Le toucher** : notion de lisse et de rugueux
- ♦ **La vue** : travail sur les couleurs

Atelier 2 : Les fruits et légumes : ça pousse quand et comment ? (cycle 2)

Animation par une diététicienne d'Interfel (Interprofession des fruits et légumes) avec 3 objectifs :

- ♦ **Distinguer les principaux fruits et légumes** à l'aide des 5 sens et savoir comment ils poussent (sur terre, sous terre...)
- ♦ **Aborder la notion de saisonnalité** : les fruits et légumes du printemps, de l'été, de l'automne et de l'hiver
- ♦ **Acquérir des connaissances** sur l'équilibre alimentaire et l'importance des fruits et légumes dans les 3 repas de la journée.

Atelier 3 : Savez-vous planter les graines ? (cycles 1 et 2)

De la graine à la plante : comment une graine germe-t-elle, quelles sont les bonnes conditions du semis ? La magie de cette transformation sera expliquée au jeune public, avec l'appui pédagogique du jardi poster édité par le GNIS "Le temps des semis". Chaque enfant repartira avec un pot dans lequel il aura lui-même semé une graine, afin de prolonger l'expérience au-delà de la manifestation.

Atelier 4 : Séquence reportage : du producteur à l'assiette (cycle 2)

Une vidéo de 2 minutes est montrée aux enfants, soit sur la production de légumes, soit sur la production de fromages, choix sur la fabrication du pain, au choix des enseignants. Puis un quiz leur est proposé pour vérifier qu'ils ont compris les messages essentiels.

Ateliers 5: Pour le plaisir des papilles : Dégustation de lait, sucre et fromage

(cycles 1 et 2)

Elles permettent également aux enfants de faire le lien entre le produit agricole et l'aliment consommé



Pour les plus grands : cycle 3 (CE2, CM1, CM2)

A travers les 3 menus de la journée, les enfants découvrent la variété des productions de la région qui permet de constituer des repas équilibrés.

Atelier 1 : Des céréales au petit déjeuner

- ♦ **Les enfants découvrent les céréales produites dans notre région et leur destination alimentaire.**
 - Le blé tendre pour le pain, les céréales du petit déjeuner et les biscuits
 - L'orge pour la bière et l'alimentation animale
 - Le maïs pour fabriquer de l'huile, du pop corn, de la farine

Certaines céréales ne sont pas produites dans notre région pour des raisons de climat et de sol : le blé dur (pour les pâtes) et le riz.

- ♦ **Une vidéo leur explique la fabrication d'une céréale du petit déjeuner**

Atelier 2 : La viande dans l'équilibre alimentaire

Un animateur et un diététicien mettent en scène, grandeur nature, le jeu "Equilibrio" qui aborde sous forme de jeu de cartes géantes les principes de base de l'équilibre alimentaire. Equilibrio présente les 7 groupes d'aliments tout en rappelant les atouts nutritionnels de la viande et la notion de plaisir. Les enfants apprennent à composer un menu complet qui convient à leurs besoins nutritionnels spécifiques.

Cette animation a obtenu l'autorisation d'apposer le logo de PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Atelier 3 : Les fruits et légumes par le menu

Animé par une diététicienne d'Interfel, cet atelier apporte aux enfants des connaissances sur la production des fruits et légumes (légume feuille, légume racine, légume fruit, légume graine...) des notions sur la saisonnalité de la production et de la consommation et sur l'équilibre alimentaire.

Atelier 4 : Les produits laitiers, nos amis pour la vie

Une vidéo de 2 mn sur la fabrication du fromage est montrée aux enfants suivie d'un quiz pour les aider à retenir les messages essentiels.

Des panneaux visuels leur expliquent que la ferme Marne, à travers toutes les productions nourrit 10 millions d'habitants.

Ateliers 5: Pour le plaisir des papilles : dégustation de lait, sucre et fromage

Elles permettent également aux enfants de faire le lien entre le produit agricole et l'aliment consommé

A LA RENCONTRE DES AGRICULTEURS

Une ferme vivante :

Au cœur du marché fermier, les visiteurs découvriront les principaux animaux de la ferme : la vache et son veau, la brebis et son agneau, la chèvre et son chevreau, la truie et ses porcelets, des poules, des abeilles, des escargots...



Un marché de producteurs fermiers

Une vingtaine de producteurs de la région Champagne-Ardenne seront à la disposition des petits et des grands pour répondre à leurs questions sur l'élaboration de leurs produits et leur métier d'agriculteur :

- ♦ **Produits laitiers** (fromages de vache et chèvre et lait frais)
- ♦ **La transformation de la viande** (volaille, cochon, bœuf, canard). Explication des différents modes de préparation des charcuteries fermières (pâté, boudins blancs, confits de canard, foie gras...), dégustation.
- ♦ **Les légumes** proposés par la tradition maraîchère
- ♦ **Les fruits** : framboise, fraises, pommes, ... Explication de la fabrication de confitures et dégustation
- ♦ **Boissons** : jus de pomme, cidre, fermenté de fraises, boisson à base de cerises et groseilles
- ♦ **Les escargots ou l'héliciculture** : présentation de la vie des escargots
- ♦ **Le miel** : présentation de la vie du rucher, du travail de l'apiculteur, la récolte du miel, et ses différentes transformations, dégustation, les différentes utilisations de la cire



DES ANIMATIONS POUR TOUTE LA FAMILLE

En plus de l'exposition pédagogique qui s'adresse aussi bien aux enfants qu'aux adultes,

- ♦ **Chien gardien de canards** : Le fidèle chien des Vosges sera présent le jeudi et le vendredi pour surveiller son troupeau de canards.
- ♦ **Sculpteur de fruits et légumes** : le samedi, démonstrations de sculptures de fruits et légumes interactives, pour enfants et adultes, pour faire passer le message du bien manger avec des sculptures originales (souris radis, pingouin aubergine ...)
- ♦ **Atelier maquillage** : le mercredi sur le thème des fruits et légumes
- ♦ **Poneys** : Le manège de poneys sera gratuit pour les scolaires le jeudi et le vendredi et payant pour le grand public le mercredi et le samedi.
- ♦ **Un parcours en tracteur à pédales** Gratuit pour les enfants. Il est organisé par Groupama avec la remise d'un diplôme "Dix de conduite"
- ♦ **Des paniers gourmands à gagner** : Tous les jours du 12 au 16 septembre 2011 les auditeurs de France Bleu Champagne pourront gagner un panier gourmand d'une valeur de 100 € offert par les producteurs fermiers en jouant à un jeu durant l'émission "La cuisine".
- ♦ **Atelier photo autour d'un tracteur** : Les classes qui le souhaitent et le grand public pourront se faire prendre en photo devant un tracteur par les élèves du lycée agricole de Reims-Thillois. Les fonds récoltés serviront à financer le voyage d'étude des lycéens.

