

## DE LA FERME A L'ASSIETTE : Quels chemins pour quels goûts ?



### LE PROJET

#### Description :

Ce projet s'ancre sur une expérience gustative avant d'explorer l'impact de différents modes de production alimentaire. En partant de la production agricole puis en remontant la chaîne de transformation et d'assemblage des ingrédients d'un aliment, les élèves sont amenés à mieux comprendre le rôle de différents métiers : agriculteurs, éleveurs, producteurs, industriels et distributeurs.

Ce projet invite à une réflexion large sur la manière dont nos modes de vie influencent et sont influencés par notre rapport à l'alimentation (métiers, traditions, paysages...).

Les élèves, éco-délégués, éco-responsables, élus CVL seront sensibilisés à l'ODD n°2 et 12 (améliorer la nutrition et promouvoir une agriculture durable / consommation et production durables)

Une équipe enseignante interdisciplinaire est vivement recommandée pour la coordination de ce projet qui devrait pouvoir s'appuyer sur le CESCE et travailler avec le personnel de restauration scolaire et de santé et de gestion.

#### Domaines artistiques et culturels :

Culture scientifique et technique, Patrimoine, Développement durable, gastronomie et art du goût

#### Partenaires :

[Partenaires culturels :](#)

[Institut du Gout de Nouvelle Aquitaine \(IGNA\)](#)

[Partenaires institutionnels :](#)

[Le conseil régional de Nouvelle-Aquitaine](#)

[Partenaires scientifiques :](#)

[Chercheurs en agronomie](#)

**Articulation avec un projet 1<sup>er</sup> degré : Non**

#### LES PARTICIPANTS

Classes, niveaux et effectif prévisionnel : cycle 4 et lycéens.

Intervenants : chercheurs en agronomie, chefs cuisiniers, de restaurant ou chefs de lycées hôteliers, agriculteurs, éleveurs, élèves d'établissements agricoles ou de la mer, producteurs/ ou industriels.



#### LE CONTENU DU PROJET

**Rencontrer :** des chercheurs en agronomie, des chefs cuisiniers de restaurant ou des chefs de lycées hôteliers, des agriculteurs, éleveurs, des élèves d'établissements professionnels agricoles ou de la mer, producteurs et/ou industriels.

**Connaitre :** techniques industrielles, transformation des paysages, chimie des aliments, métiers et orientation, méthodes de culture, saisonnalité des fruits et légumes, origine des aliments, labels de qualités, informations et étiquetage, etc.

**Pratiquer :** tests gustatifs et pratiques professionnelles liées à l'activité visitée

#### LES ACTIONS PASS CULTURE

*Financement possible de la venue des médiateurs scientifiques en associant une action Pass Culture préalablement pré-réservee (la structure devant être référencée dans le Pass Culture).*

#### BUDGET PREVISIONNEL

**Ce qui est pris en charge par les partenaires pour les établissements retenus :**

L'organisation des visites d'entreprises agro-alimentaires et agricoles (qui conduira à un cahier des charges partagé entre l'établissement et l'entreprise d'accueil).

**Ce qui reste à financer par l'établissement :**

[Frais de déplacement des élèves :](#) à prévoir pour visiter une entreprise agro-alimentaire et agricoles.

Le conseil régional peut aider à financer des projets culturels dans le cadre de leurs actions éducatives : [LIEN](#)

**Inscription via l'appel à projet du 20 mai au 1<sup>er</sup> juillet 2026 :**



2026-2027

De la ferme à l'assiette

**Pour en savoir plus :**

Contact à l'institut du goût : Isabelle Péroche, [igna.isabelle@gmail.com](mailto:igna.isabelle@gmail.com)

Contact pour la DAAC de l'académie de Bordeaux : Sophie MATUSINSKI, [sophie.matusinski@ac-bordeaux.fr](mailto:sophie.matusinski@ac-bordeaux.fr)