

# Animations sur l'alimentation durable – format stands passants

## Présentation de la structure BioBerry

L'association BioBerry a été créée en 2006. Elle a son siège social à Saint-Doulchard, 2701 Route d'Orléans. Le territoire qu'elle couvre s'étend sur le Berry, et en particulier sur le département du Cher.

L'association BioBerry, interprofession, est née de l'impulsion des producteurs du GABB18 qui, associés à des distributeurs et transformateurs locaux, ont souhaité travailler ensemble au développement des filières bio et locales dans le département et à la sensibilisation du grand public. L'association s'est donc structurée en plusieurs collèges : Producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs, avec un conseil d'administration reflétant cette diversité.

Elle appartient, avec tous les GAB de la région, au réseau bio Centre-Val-de-Loire, fédéré par l'association Bio Centre. Ces structures travaillent de concert, notamment sur l'approvisionnement de la restauration hors domicile en produits bio, par l'intermédiaire des 2 chargés de mission de Bio Centre sur cette thématique.

Nos missions comprennent :

- Organisation d'événements conviviaux de sensibilisation et de découverte (2 journées bio à la ferme/an, "Bourges se fait bio", marchés d'été nocturnes à la ferme), et participation à des événements locaux existants (Printemps de l'écologie, semaine alternative aux pesticides, marché de Noël...).
- Organisation d'ateliers et d'animations autour de l'alimentation et du mieux manger (ateliers de cuisine, de jardinage, de sensibilisation, ciné-débats, visites de ferme...) entre autres dans le cadre du Défi Alimentation mais aussi de nos actions en quartiers prioritaires de la ville de Bourges. Ces animations représentent des temps d'échanges privilégiés avec les participants pour les orienter de façon concrète sur les manières d'améliorer leur alimentation au quotidien.
- Interventions en milieu scolaire auprès des élèves en classe, à la cantine ou en sortie scolaire (tous niveaux) sur la découverte des modes de production, la saisonnalité, le goût, les légumes méconnus etc.
- Accompagnement à l'introduction des produits bio et locaux en restauration collective



## Contenus des animations sur stands passants



Nous intervenons régulièrement dans des évènements (foires, salons, marchés...) en proposant des animations de sensibilisation sous forme de « stands passants », donc pour un public dit non-captif. Les paragraphes ci-dessous détaillent ce que nous faisons habituellement. Toutefois, ces listes sont non exhaustives et peuvent être adaptées aux demandes des partenaires, tant qu'elles restent dans nos objectifs pédagogiques, nos valeurs et notre champ d'action.

### Format d'activités

**Durée :** Selon les activités choisies, le participant passe généralement entre 5 et 20 minutes sur le stand.

**Public :** Ces activités sont adaptables en fonction du public : enfants, adultes, familles etc.

**Types d'activités :** Nous proposons des :

<b>Activités « principales »</b> <i>(demandant une présence forte de l'animateur)</i>	<b>Activités « en autonomie »</b> <i>(sous la houlette de l'animateur, mais demandant normalement peu d'interaction de sa part)</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dégustations,</li> <li>• démonstrations ou ateliers culinaires, (recettes très rapides ou avec un résultat déjà prêt à l'avance),</li> <li>• des jeux sensoriels (reconnaissance d'aliments « à l'aveugle » via goût, odorat, toucher....)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• quiz, généralement avec un lot à gagner (tirage au sort d'un bulletin et si toutes les réponses sont correctes, c'est le bulletin gagnant)</li> <li>• des jeux faisables en autonomie par les participants, autour des différentes thématiques que nous abordons (liste de nos supports disponible sur demande)</li> </ul>
<p><b>Activité vélo-smoothie : (demandant une très forte présence de l'animateur)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• achat de fruits bio et au maximum locaux</li> <li>• fourniture de tout le matériel nécessaire : vélo, blenders, gobelets, planches à découper...</li> <li>• animation du stand : encadrement du public pour la découpe des fruits ou préparation des fruits par l'animateur ; encadrement du public pour pédaler afin de préparer son smoothie</li> </ul>	

L'activité vélo-smoothie est particulièrement prenante pour un animateur ; il est d'ailleurs préférable de solliciter 2 animateurs pour faciliter l'organisation.

Les autres activités peuvent se combiner sur un même stand. Un animateur seul peut normalement gérer une activité principale en parallèle de deux activités en autonomie : par exemple démonstration culinaire + 2 jeux en autonomie mis à disposition. Pour mener de front deux activités principales, cela nécessite au minimum 2 animateurs.

## Thématiques

Notre champ d'action concerne la sensibilisation à l'alimentation durable. Nous pouvons donc traiter toutes sortes de sujets liés à l'agriculture, les modes de consommation, la cuisine etc. Les thématiques abordées peuvent être :

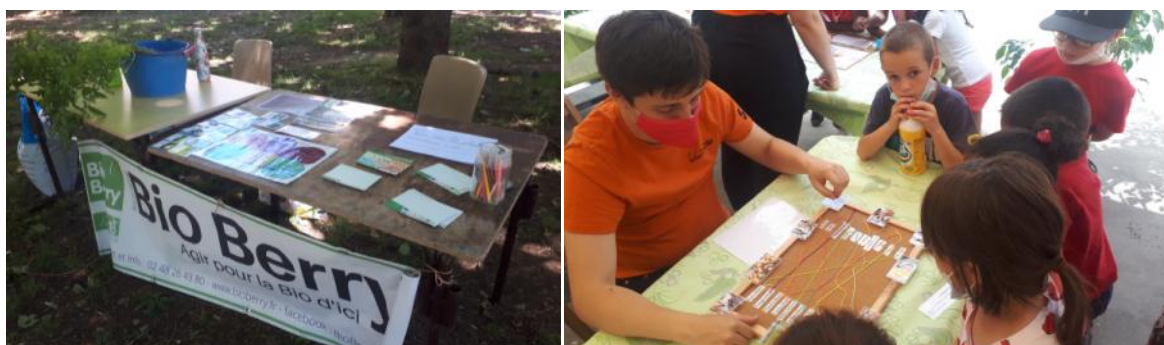
- les produits disponibles localement et leur mode de production : miel et abeilles, fabrication de produits laitiers, les types d'élevage....
- la découverte des légumineuses et céréales
- la saisonnalité – fruits et légumes locaux et de saison ;
- la réduction du gaspillage alimentaire et des bio-déchets (compost)
- la production de fruits et légumes à la maison (potager, balcons, rebords de fenêtre...)
- les bienfaits des plantes sauvages comestibles
- l'Histoire de l'alimentation (comparatif Moyen-âge/actuel afin de valoriser l'origine locale de certains aliments)

## Exemples en photos



A gauche, le jeu des saisons : placer l'aliment sur la saison à laquelle on le récolte

A droite, le jeu des dates de péremption (DLC/DDM) : classer les aliments selon si l'on peut les consommer après la date indiquée sur l'emballage ou non



A gauche, un atelier bouturage de menthe & le jeu des bienfaits des plantes sauvages comestibles : classer les plantes selon leurs grandes propriétés pour la santé humaine

A droite, le jeu du nom des agriculteurs : relier le nom de l'agriculteur à l'aliment qu'il produit (exemple : apiculteur/miel etc.)



A gauche, le jeu des légumes secs : Des bocaux de légumes secs cultivés localement sont présentés ; les participants doivent y associer le bon nom, la photo du légume sec dans sa gousse sur la plante, une photo de recette

Au milieu, un quiz avec un lot à gagner (ici un questionnaire sur les producteurs présents sur le marché ce jour-là mais ça peut être sur plein de thématiques différentes)

A droite, une démonstration culinaire et dégustation autour des légumes secs : houmous de pois chiche et pâte à tartiner de haricot rouge