



direction des services  
départementaux  
de l'éducation nationale  
Hautes-Pyrénées

## PISTES POUR UN PIQUE-NIQUE ÉCO-RESPONSABLE

Votre sortie dans une ferme pédagogique devrait être l'occasion de porter une attention particulière à **l'élaboration d'un pique-nique le plus respectueux de l'environnement**.

L'objectif "idéal" étant par exemple de tendre vers un pique-nique "zéro déchet" et qui prenne en compte les problématiques environnementales actuelles (origine des produits, emballages, biodégradabilité, ...).

*Cette réflexion rentre pleinement dans le cadre de la nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable (circulaire EDD 2019-121 du 27-8-2019).*

Vous trouverez donc dans ce document des pistes de réflexions et quelques apports théoriques afin d'étayer si vous le souhaitez un travail en classe sur le sujet.

Les étapes du projet peuvent être :

1. Travail avec les élèves (selon leur niveau) à partir des axes listés dans ce document
2. Choix et conception du pique-nique
3. Le pique-nique sur le terrain !
4. Évaluation de l'objectif "zéro déchet" (prise de photos, liste des déchets et destination)



### Le petit "plus" des fermes pédagogiques

Dans chaque ferme vous aurez la possibilité que toute ou partie du pique-nique soit élaboré sur place par les élèves eux-mêmes !

- Pain, pizzas ou tartes ? C'est le domaine d'Isabelle, de la Ferme Soubiren !
- Des tartines de confiture pour le goûter ? C'est à Campan, avec Solange que ça se passe !
- Et pour les produits laitiers ? Stéphane de la Ferme Trencalli saura vous guider !

Si vous le souhaitez, nous vous proposons de nous communiquer des traces de votre projet afin de valoriser vos démarches et de compléter ce guide à l'aide de retours de terrain (compte-rendu des réflexions des élèves, liste de courses, photos du pique-nique en amont et des déchets éventuels, ...).

Tous vos apports pourront être envoyés  
à [ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr](mailto:ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr) et [b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr](mailto:b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr)

## AXES DE RÉFLEXIONS

La réflexion de votre classe pourra être menée autour des axes suivants :

TYPES DE PIQUE-NIQUE

ORIGINE DES PRODUITS

TYPES DE PRODUITS

ELABORATION DU  
PIQUE-NIQUE

EMBALLAGES ET  
CONTENANTS

GESTION DES  
DECHETS



### 1. TYPES DE PIQUE-NIQUE : individuel, collectif, inter-classes ?



**Questionnement initial :** qu'apportent habituellement vos élèves lorsqu'ils partent en pique-nique (en famille ou à l'école) ? Comment le conçoivent-ils en famille ? A partir d'une liste-type, évaluer la quantité de déchets produits, quels produits peuvent être mis en commun ? (ex : un pain au lieu de 4 sandwiches individuels emballés)



L'aspect affectif lié à l'apport d'une portion individuelle ou du sac à dos individuel peut être important pour certains élèves, notamment les plus jeunes. Cet élément n'est pas incompatible avec un pique-nique collectif : par exemple une compote élaborée en classe pourra être mise en pots individuels (réutilisables).



Une élaboration inter-classes pourrait être l'occasion de simplifier la conception ainsi que d'échanger en amont et de valoriser le partage et le plaisir de la découverte : chacun apporte une partie du repas qui sera pris en commun (les élèves auront un rôle actif dans la distribution des parts).

### 2. TYPES DE PRODUITS : équilibre du repas, boissons, ...



**Questionnement initial :** Comment concevoir un repas froid transportable qui soit également équilibré ? Quelle boisson est la plus indiquée lors d'un repas ? Quels types d'aliments choisir afin qu'ils puissent être rapportés s'ils ne sont pas consommés entièrement (et éviter le gaspillage alimentaire) ?



Concernant les boissons, l'eau est la seule boisson recommandée au cours et en dehors des repas. On peut en outre l'apporter dans des gourdes réutilisables.  
Les sodas, en général très riches en sucres, nuisent à l'équilibre nutritionnel du repas.



Pour tendre vers un bon équilibre alimentaire, pensez aux légumes crus qui sont en outre faciles à conditionner : quel plaisir de croquer dans une carotte !



#### Liens :

- Le guide gratuit "manger, bouger pour ma santé", dès les cycles 1 et 2 sur [passerelles.info](http://passerelles.info)
- Les guides alimentaires du Programme National Nutrition Santé (INPES)
- le portail [mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)
- une version schématique des repères nutritionnels (<https://quoidansmonassiette.fr>)

### 3. ORIGINE DES PRODUITS



**Questionnement initial :** Peut-on manger du raisin ou des poires au printemps ? D'où viendraient-ils ? Dans quelles conditions seraient-ils produits ? Travailler sur le cycle des végétaux, sur le fait que les productions agricoles suivent donc une saisonnalité, ... à chaque saison ses fruits et légumes.

Mais pourquoi trouve-t-on alors en grande surface tous les fruits et légumes en toute saison ? Réflexion sur la responsabilité des consommateurs, l'offre et la demande, ...



Afin de guider ces réflexions et de s'appuyer sur des éléments objectifs (il ne s'agit pas d'être moralisateur mais de comprendre les enjeux liés à l'EDD), nous vous proposons de mener avec vos élèves la séance "Itinéraire d'une grappe de raisin" du guide de La Main à la Pâte "Le climat, ma planète... et moi" (<http://www.fondation-lamap.org/fr/climat>).



Respectez les saisons : par exemple au mois de juin, vos élèves pourront trouver comme fruits et légumes de saison (liste non exhaustive) carottes, cerises, concombres, fraises, framboises, haricots verts, petits pois, pommes de terre, ... et les premières tomates.

Pensez aussi aux fruits secs qui, outre le fait d'être énergétiques, se conservent naturellement... et permettent de manger du raisin (sec !) au printemps.

### 4. ÉLABORATION : Fait à l'école ? Quels fournisseurs ? Quelles quantités ?



**Questionnement initial :** Quelles sont nos ressources proches pour élaborer notre pique-nique (producteurs locaux) ? Comment et où trouver de grosses quantités ? (ex : comparer en classe le circuit, le coût de portions de compotes et d'une compote élaborée à l'école ou par les parents ... qui sera distribuée à la demande en gobelets réutilisables).



Mener une réflexion sur le gaspillage alimentaire : des sandwiches individuels généreront potentiellement davantage de gaspillage que l'élaboration sur place de tartines en petites proportions avec la possibilité de se resservir. ... et le pain restant pourra servir à la confection ultérieure d'autres recettes.

Concernant l'approvisionnement des produits, et en lien avec les emballages, sachez que vous avez tout à fait le droit de demander qu'un produit à la coupe soit directement placé dans la boîte que vous aurez apportée en magasin.

Une prise de contact en amont avec la ferme pédagogique pourra vous permettre d'élaborer toute ou partie du pique-nique avec les produits de la ferme... ou de trouver d'autres producteurs locaux susceptibles de vous fournir.



Une question, légitime, est récurrente chez les enseignants et parents d'élèves : est-il permis de cuisiner en classe et de consommer les produits élaborés ?

Une **circulaire de 2002 récapitule les "bons gestes" liés à la sécurité des aliments**. Il y est rappelé que "*les activités d'élaboration d'aliments dans les classes (...) sont des moments importants de la vie scolaire*" et que l'attention doit être portée sur la mise en œuvre de certaines denrées périssables (ex : crèmes, mousses, mayonnaises,...).

Quelques conseils de **bon sens** liés à l'hygiène y sont rappelés (fabrication, conservation, transport). Il est en outre indiqué quelques exemples de produits à privilégier (fruits frais, gâteaux au yaourt, cakes, tartes, biscuits secs, ...).

## 5. EMBALLAGES/CONTENANTS



**Questionnement initial :** Comment transporter notre pique-nique ? En sacs à dos individuels ? Dans un grand sac collectif ?

Analyser et comparer avec les élèves les emballages de certains produits comme des biscuits en portions individuelles elles-mêmes en boîte carton et des biscuits en vrac. Sensibiliser au suremballage et aux matériaux utilisés, à leur impact environnemental en terme de biodégradabilité, à l'usage ou non de vaisselle jetable, ...



Des documents tels que cette affiche peuvent permettre de se poser des questions sur les matériaux, leurs impacts sur la nature, ...

Outre le fait de se mettre d'accord sur les bonnes pratiques, il sera possible d'effectuer des choix concrets.

[document syndicat-azur.fr]



Des sacs à dos individuels engendrent des emballages individuels : privilégier des contenants réutilisables (boîtes plastiques rigides) et si possible collectifs.

A éviter : les briquettes de jus de fruit individuelles qui produisent une grande quantité de déchets et contiennent une quantité de jus souvent supérieure aux besoins individuels.



Un œuf dur ... est naturellement emballé ! Quels autres produits auraient ces propriétés ? Et l'idée de déguster des contenants "comestibles" tels que friands, chaussons, feuilles de brick ? Cela permettra ainsi de se passer de vaisselle jetable (dont les versions plastiques sont interdites depuis 2020 et dont les versions cartons restent des déchets ...).

*Attention, il ne s'agira pas de déballer des emballages individuels en amont du pique-nique !*

## 6. GESTION DES DÉCHETS, BIODÉGRADABILITÉ



Questionnement initial : Comment recueillir les différents déchets ? Travailler sur le tri des déchets et sur leur destination : déchets compostables, déchets recyclables ... Il faudra sans doute prévoir différentes poubelles ... à moins que vous parveniez à atteindre l'objectif "zéro déchet" ... on compte sur vous !



Voilà ici un réinvestissement direct des animations souvent réalisées en classe par les "ambassadeurs du tri" des différents syndicats de traitement des déchets.

Pour un rappel, les élèves pourront s'appuyer si nécessaire sur les guides et documents mis à disposition par ces syndicats :

- [www.symat.fr](http://www.symat.fr)
- [www.smectom-lannemezan.com](http://www.smectom-lannemezan.com)



On prendra comme règle de ne laisser bien entendu aucun déchet ni aucune trace sur place, y compris concernant les déchets biodégradables (coquilles d'œufs, pelures), ne serait-ce que pour éviter toute pollution visuelle.

On rapportera les déchets compostables à l'école pour remplir ... le composteur : l'occasion d'en installer un à l'école si ce n'est déjà fait (s'adresser à votre syndicat de traitement des déchets).

Comme alternative, demander en amont aux familles lesquelles possèdent un composteur ... ou des poules ! (à moins que ces volatiles soient présents dans l'une ou l'autre des fermes.)

## TRACES

**Votre travail en classe et vos réflexions sont très importants pour une sensibilisation des enfants aux enjeux environnementaux, dans un cadre pratique et concret.**

Nous comptons sur votre implication et sur l'impact que ces réflexions auront sur les élèves.

Afin de nous transmettre vos expériences et de nous permettre d'abonder ce document, vous pouvez relever tout au long du projet :

- les choix de produits effectués, les recettes "pratiques", les fournisseurs retenus, ...
- les emballages et contenants choisis
- une photo du pique-nique constitué
- une photo de ce qu'il reste du pique-nique : aliments non consommés, déchets éventuels produits, ... si toutefois il en reste quelque chose !...

Tous vos apports ainsi que questions ou demandes de conseils pourront être envoyés sur [ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr](mailto:ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr) et [b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr](mailto:b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr)