



Fiche technique : organiser une journée de sensibilisation autour de l'alimentation

Jeudi 21 mars, c'est la journée ECOCERT pour les alternatives aux pesticides

Au programme cette année :



Dans le cadre de la **14^e semaine pour les alternatives aux pesticides**, Ecocert organise le 21 mars sa journée de sensibilisation dans un collège et lycée de L'Isle-Jourdain. Les ateliers sont organisés avec un groupe d'étudiants de la Toulouse Business School (TBS).

Au programme, 4 grandes activités :

- **Cuisine et repas 100% bio** : un repas bio sera servi aux 1000 élèves du collège et lycée L'Isle-Jourdain
- **Sensibilisation des élèves à l'alimentation Bio** : pendant le repas, les employés d'Ecocert iront à la rencontre des élèves pour leur expliquer d'où viennent les produits et quels sont les principes de la bio.
- **Ateliers ludiques** : des jeux pour les classes de 6^e sur le thème du jardinage.
- **Une soirée « Zéro pesticide » chez Ecocert** : des stands et intervenants pour découvrir des mets et boissons bio, reconnaître les plantes sauvages que l'on peut ajouter aux salades... ect.

Étudiants, associations, entreprises, vous pouvez facilement vous inspirer de ce programme pour essayer les alternatives aux pesticides autour de vous.

L'objectif de la **Semaine pour les alternatives aux pesticides** est de mobiliser massivement toutes les parties prenantes de la société, quels que soient leurs moyens. Pourquoi ne pas reproduire une action semblable ? Il suffit d'un petit levier pour faire naître une action concrète, et les ressources sont souvent plus accessibles qu'on ne le croit. Que vous soyez étudiant, parent d'élève, professeur, entreprise ou association, **voici quelques conseils à suivre si vous souhaitez vous lancer dans une action de sensibilisation.**

➤ **Pour l'organisation d'un repas bio dans une école, ou n'importe quel établissement de restauration collective.**

Concevez le menu à partir d'aliments produits sans pesticides, locaux et de saison. C'est une belle occasion pour vous de rencontrer les producteurs de la région de créer du lien entre agriculteurs et consommateurs. Proposez le menu dans votre établissement dans le cadre d'une journée « alternatives aux pesticides ». Pensez

Fiche technique : organiser une journée de sensibilisation autour de l'alimentation

à faire un menu détaillé avec les ingrédients, leur provenance, etc. Profitez du repas pour faire de la sensibilisation sur les questions de santé, environnement, alimentation. Pour cela, vous pouvez télécharger et imprimer différentes brochures sur le sujet :

- [Réseau Action Climat : "Un coup de fourchette pour le climat" \(7 fiches pratiques\)](#)
- ["Cantines bio : une multitude de ressources pour vous aider à convaincre"](#)
- ["Oui la bio est sûre, fiable et meilleure pour la santé !"](#)
- ["Manger bio sans augmenter son budget"](#)
- [Dossier : "Pesticides & Alimentation"](#)

➤ Pour l'organisation d'un atelier de jardinage.

Achetez du matériel, du terreau et des graines bio. (Botanic, association Milles variétés anciennes). Trouvez des techniques de jardinage sans pesticides en vous aidant du site de référence en la matière : <https://www.jardiner-autrement.fr/>
Organisez un atelier de jardinage sans pesticide dans le jardin de votre établissement (école, entreprise...)

➤ Pour la conception d'un quizz en ligne.

[Kahoot](#) est une application en ligne permettant de créer des QCM interactifs particulièrement adaptés pour une visée éducative. Enseignants, professeurs, concevez un quizz sur les fruits et légumes locaux et de saisons, sur les pesticides, sur la biodiversité... etc. Réservez une salle informatique et proposez le quizz à vos élèves pendant la Semaine pour les alternatives aux pesticides. Prévoyez un lot pour le gagnant.

➤ Pour organiser une « soirée sans pesticides »

Ci-dessous, vous trouverez des idées d'ateliers qui s'intègrent bien dans un cadre convivial, tels qu'un afterwork, un repas entre voisins, une fête de village ou d'école. Organisés sur différents stands, ils permettent de déguster des produits tout en s'instruisant sur l'origine de ce que l'on consomme, le lien entre santé et environnement... etc.

- 1) Atelier « **empreinte carbone** » : comparer des fruits locaux et des fruits importés. Placer une personne compétente pour faire de la pédagogie et expliquer l'importance des filières courtes et locales.
- 2) Atelier « **plantes sauvages** » : avec l'appui d'un intervenant spécialiste des plantes sauvages comestibles et médicinales. Proposer des recettes pour la dégustation (pesto d'ortie, salade de pousses sauvages, infusions multiples, pourpier, pissenlits...) en précisant toujours l'intérêt de ces plantes pour la biodiversité.
- 3) Atelier « **semences pour la biodiversité** » : Il permet de faire déguster et découvrir des variétés anciennes de céréales, légumes et légumineuses peu connues du grand public. Dans le même temps, expliquez l'intérêt de ces variétés pour la biodiversité, par rapport aux graines hybrides F1.

Ces ateliers sont déclinables sous de multiples formes : en faisant appel aux producteurs bio de votre région (viticulteurs, paysans boulangers, maraîchers...) vous ne serez pas en manque de découvertes à proposer !

Une fois que vous avez développé votre idée, il ne vous manque plus qu'à vous entourer de quelques amis ou proches motivés. Pour l'organisation ou la communication, référez-vous à nos guides pratiques (kit communication, guide organisateur).