



APPEL A PROJET 2025-2026

“Agriculture & alimentation, les clés du développement durable”

Réunissez l'équipe éducative, les collégiens, le chef de cuisine
autour d'un projet agriculture, alimentation et développement durable
en lien avec l'éducation au développement durable et à la transition écologique.

Programme Transversalité Compétences
Apprentissages Enseignements Connaissances
Parcours Disciplines Découverte
Créativité Communication

Le dispositif est composé d'un projet "Agriculture, Alimentation et Développement durable" dans lequel peut s'inscrire la réalisation d'une recette culinaire écoresponsable à base de produits locaux. Cet appel à projet s'adresse à **tous les collégiens** : de la 6ème à la 3ème, aux classes de SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté), aux ULIS (Unités Localisées pour l'Inclusion Scolaire) et aux IME (Institut Médico Educatif) ; qu'ils soient de collèges publics ou privés, aux professionnels de l'équipe éducative, désireux de monter un projet transversal autour des questions de **l'agriculture, de l'alimentation et du développement durable**.

Support des projets pédagogiques, il permet de **construire un projet concret, tout au long de l'année en lien avec les programmes scolaires**, en mettant en pratique les connaissances enseignées et des actions d'éducation au développement durable et à la transition écologique.

Ces objectifs sont multiples : contribuer à mieux comprendre les **interactions de l'alimentation avec l'aménagement du territoire, l'ancrage des productions agricoles, les ressources du territoire, l'économie locale, l'approvisionnement durable et de qualité, la santé** ; valoriser le **savoir-faire des producteurs et les produits locaux** tout en mettant à l'honneur les cuisiniers des collèges; faire découvrir les **métiers en lien avec l'alimentation** (agriculture, artisanat, commerce, agro-alimentaire, santé, environnement...).

Tout au long de l'année, le Département de la Sarthe propose un **accompagnement** pour monter le projet et des **animations** en lien avec le programme : **prise en charge des prestations et d'un transport concernant les animations**.

Comment participer

- Développer un **projet concret sur l'agriculture, l'alimentation et le développement durable** tout au long de l'année en lien avec les programmes d'enseignement, notamment en participant aux animations proposées par le Département. Et dans la mesure du possible concevoir une **recette écoresponsable** à base de produits locaux.
- Associer **différents acteurs** en interne, **exemple** : enseignants, chef cuisinier, gestionnaires, infirmière, parents d'élèves... et, dans la mesure du possible, **en externe** : associations, artisans, agriculteurs, entreprises, collectivités, établissements scolaires, établissements médico-sociaux (EHPAD...), artistes....
- Avoir **l'accord du chef d'établissement** du collège.
- **Prévoir du temps** pour la réalisation du projet.
- **Organiser un évènement de clôture** présentant le projet, ouvert à tous en interne comme en externe, rattacher ou pas à un évènement existant.
- **Informers le Département de la date de l'évènement de clôture.**
- **Assurer la publicité de la participation du Département.** Le logo devra apparaître sur chaque support de communication utilisé dans le cadre du dispositif.
- **Evaluer le dispositif** suite à la réalisation du projet.
- **Déposer votre candidature avant le jeudi 9 octobre 2025** (lien dans le mail).
- Un Comité de sélection se réunissant début novembre désignera les collèges retenus (maximum 7 collèges).



Accompagnement du Département

Pour vous accompagner dans votre projet, le Département vous propose :



Un accompagnement technique par des conseillers :

Accompagnement tout au long de votre projet : aide à la mise en œuvre du projet, choix des animations et des visites, rencontre dans votre établissement avec un conseiller technique du Département pour vous épauler dans la constitution de votre programme, suivi global du projet.



Une offre pédagogique au travers d'animations (catalogue en pièce jointe):



1. ANIMATIONS DEJA INCLUSES ET INCONTOURNABLES :

- **Une visite d'exploitation agricole** : découverte des producteurs sarthois
- **S'il est envisagé la réalisation d'une recette éco-responsable** : un abonnement d'un mois à l'application "Etiquetable" permettant de calculer les scores de la recette : Environnement, nutriscore, social.

2. UNE ANIMATION A CHOISIR DANS CHACUNE DES CATEGORIES CI-DESSOUS :

- . Transition écologique et innovation
- . Systèmes alimentaires durables et résilients



Les animations serviront de support pour mener à bien votre projet. Elles se dérouleront dans l'établissement ou sur le terrain de janvier à mai. Elles seront prises en charge financièrement par le Département. Une subvention de 300 € sera attribuée pour le transport de la visite d'une exploitation agricole.

Peuvent également faire partie du projet des animations du catalogue "L'offre éducative pour les collégiens sarthois" du Département comme :

- Favoriser la biodiversité dans mon collège
- Les aventuriers du goût
- Théâtre pour l'Avenir (TPA)
- À l'école du regard, photographie au collège
- Prêt d'expositions par les Archives départementales
- Sciences avec l'Université...

Actions éducatives en Sarthe | Sarthe.fr, le site du Conseil départemental de la Sarthe

Contacts Département de la Sarthe

Coordination du projet "Agriculture et alimentation, les clés du développement durable"

Bureau Agriculture et Environnement
Catherine ALIX
Chargée de mission approvisionnement local et développement durable
Tél. : 02 43 54 72 73
Courriel : catherine.alix@sarthe.fr

Pour vous inspirer

Livret Défi Eco- Marmiton (cf. bas de page) : [Le défi Éco-Marmiton | Sarthe.fr](#)

Formulaire de candidature à envoyer avant le :

Jeudi 9 octobre 2025

A l'attention de Catherine ALIX