

Une initiative du Conseil départemental des Vosges



COLLEGE ECO-RESPONSABLE

BIEN MANGER SANS GASPILLER



sorties, outils & accompagnements pédagogiques

2025-2026



SUBVENTION VERSÉE à l'établissement scolaire via des projets structurés et construits par les collèges autour des thématiques proposées dans ce catalogue



INTERVENTION DES AGENTS du Conseil départemental dans l'établissement scolaire,

**PRÊT DE RESSOURCES
OU DE MATÉRIELS.**

SORTIES PÉDAGOGIQUES

Subvention versée au Collège

FERMES PÉDAGOGIQUES DES VOSGES

5 fermes pédagogiques membres du réseau : Ferme Aquaponique de l'abbaye à CHAUMOUSEY, Ferme du Pichet à NORROY, Ferme de Reherrey à VECOUX, GAEC des petites fins à LAMARCHE et Le Clos YAKARI à GRANGES-AUMOUTZEY

Présentation des structures, tarifs et informations pratiques

>> Consulter le catalogue des fermes pédagogiques des Vosges



LÉGUMES DU COIN

Objectifs

- ♦ Découvrir la notion de circuit court
- ♦ Comprendre le fonctionnement d'une légumerie
- ♦ Découvrir différents légumes locaux et de saison

Présentation de la sortie

Visite pédagogique de la légumerie de XERTIGNY et atelier-jeux de découverte des fruits et légumes locaux et de saison.

Temps animé par l'Eaudici/ ODCVL

Infos pratiques

Durée : 2H00 de visite

Capacité : 25 personnes

Tarif : 250€

Contact

L'eaudici/ ODCVL

Tél. 03.29.36.38.43 / eaudici@odcvl.org



ORGANISONS UN GOÛTER ZERO-DECHET

Objectifs

- ♦ Découvrir les Jardins de Cocagne
- ♦ Prendre conscience du volume des déchets liés à notre alimentation
- ♦ Découvrir des nouvelles saveurs

Présentation de la sortie

Visite des Jardins de Cocagne, découverte du chantier d'insertion, fabrication d'objets avec emballages réutilisables, confection de recettes zéro déchet, travail autour de la valorisation des biodéchets.

Infos pratiques

Durée : Demi-journée de 3H00 ou journée de 9H00 à 16H00

Repas : tiré des sacs ou repas bio local dans la cantine des Jardins (9,50€/personne)

Coût : 100€/ heure de médiation

Contact

Les Jardins de Cocagne

Prairie Claudel

88 150 THAON LES VOSGES

Tél. 06.73.36.22.62



GUSTUS VITAE MACHINA

Objectifs

- ♦ Identifier l'origine des aliments
- ♦ Prendre conscience de l'évolution des goûts
- ♦ Découvrir l'évolution des pratiques culinaires
- ♦ S'interroger sur nos pratiques alimentaires

Présentation de la sortie

A l'aide du jardin comme support pédagogique et de reproductions d'œuvres classiques, décrypter les us et coutumes des tablées populaires des Romains au moyen-âge, en passant par les Grandes découvertes.

Remarques : chaussures fermées et vêtements adaptés

Infos pratiques

Capacité : groupe de 15 à 20 élèves

Coût selon effectif : entre 160 et 390 €

Contact

Une Figue dans le Poirier

Girmont Val d'Ajol

Tél. 06.10.42.44.92

ass@unefiguedanslepoirier.fr



ESCAPE GAME « MARS À TABLE »

Présentation de l'outil

Chefs de cuisine de la base spatiale Ter'O basée sur mars, les participants sont chargés de préparer le repas de l'équipe scientifique. Une fois le repas préparé et les déchets triés, l'enjeu sera de rentrer sur Terre !

Cet outil nécessite la présence d'un animateur. Un temps de formation à l'animation du jeu peut être mis en place.

Pour emprunter l'outil

Aude DEVOOGHT
Tél. 03.29.38.53.35 / adevooght@vosges.fr

Pour former des animateurs

Marine GRAVIER
Tél. 03.29.30.34.60 / mgravier@vosges.fr



« LES CULTIVÉS »

PRESENTATION de L'OUTIL

Jeux pédagogiques autour de la biodiversité en bois réalisés dans les Vosges : Les Saisons; Qui Mange qui ? Qui est-ce ? Les Légumes copains.

Les 4 jeux sont totalement indépendants mais complémentaires.

+ d'Info sur chaque jeu

<https://aureliemarzoc.fr/lescultives.html>

Pour emprunter l'outil

Aude DEVOOGHT
Tél. 03.29.38.53.35
adevooght@vosges.fr



« KIT DE PESÉES »

Présentation de l'outil

Afin de faire prendre conscience du gaspillage alimentaire quotidien à l'ensemble des convives de la demi-pension, des Kits de pesées sont à votre disposition. Le kit vous permet d'organiser ponctuellement des campagnes en salle, en plus de celles proposées par le Conseil départemental.

Composition du kit

- ♦ 6 bacs en plastique transparent
- ♦ 6 affiches consignes de tri
- ♦ 1 balance
- ♦ 1 pochette comprenant des grilles de suivi

Pour emprunter l'outil

Marine GRAVIER
Tél. 03.29.30.34.60
mgravier@vosges.fr



EXTRACTEUR À JUS

Présentation de l'outil

Appareil permettant aux convives de consommer différemment tous les fruits et légumes, tout en conservant le maximum de nutriments.

Laissez libre cours à votre imagination !

Le + 0 gaspi : la pulpe peut être utilisée dans des gâteaux ou cakes

Pour emprunter l'outil

Marine GRAVIER
Tél. 03.29.30.34.60
mgravier@vosges.fr



ACCOMPAGNEMENTS PÉDAGOGIQUES

Présentation de l'accompagnement

Depuis 2019, le Conseil départemental accompagne chaque établissement dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour renforcer la dynamique, le Conseil départemental propose désormais un accompagnement pédagogique.

A partir d'outils pédagogiques, de jeux ou de films, des ateliers d'1H00 sont proposés aux écodélégués sur le gaspillage alimentaire et la mise en œuvre d'un plan d'action au sein de son établissement. Différentes thématiques sont proposées comme l'élaboration des menus en restaurant scolaire, l'équilibre alimentaire, la lecture des étiquettes, l'alimentation dans le monde ou encore l'éducation au goût.

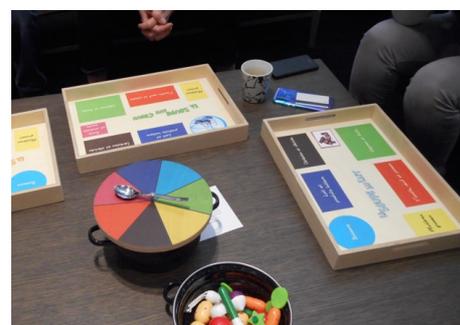
Le projet est à construire avec le professeur référent.

Objectifs

- ◆ Comprendre la notion de gaspillage alimentaire
- ◆ Identifier les origines du gaspillage alimentaire
- ◆ Sensibiliser aux enjeux de l'alimentation durable
- ◆ Aborder les notions d'équilibre alimentaire, d'éducation au goût, de comportements et d'habitudes alimentaires
- ◆ Comprendre les contraintes d'élaboration des menus en restauration scolaire

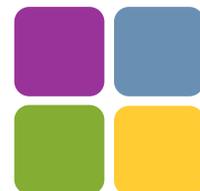
Pour construire le projet

Marine GRAVIER
Tél. 03.29.30.34.60
mgravier@vosges.fr



COLLEGE ECO-RESPONSABLE

BIEN MANGER SANS GASPILLER



Référent du dispositif

Conseil départemental des Vosges

Direction de l'attractivité des territoires
Service Agriculture et Forêt

Marine GRAVIER

Chargée de mission alimentation et circuits courts

Tél. 03.29.30.34.60 / mgravier@vosges.fr