



6^e rencontre annuelle de la *Plateforme durabilité*

Systemes agricole et alimentaire

Mercredi 12 novembre 2025, 13h00 – 17h30, UNIL-Chamberonne

Programme

- Première partie : conférences en plénière – Anthropole, auditoire 1031 -

- 13h00 **Ouverture des portes**
- 13h15 **Bienvenue et introduction**
- 13h30 **Nourrir les esprits : enseigner le vrai coût de l'alimentation en Suisse**
Prof. Murielle Bochud, Unisanté, Faculté de biologie et médecine, UNIL
- 14h15 **Penser ensemble la robustesse de l'agriculture et du système alimentaire**
Centre de compétences en durabilité, UNIL

- Deuxième partie : pause-café et réseautage - Anthropole – lieu à préciser

- 15h00 Pause-café et réseautage**
- 15h30 Déplacement vers les lieux de la 1^{re} série d'ateliers

- Troisième partie : Ateliers – Anthropole, Geopolis, Amphipôle -

- 15h45 **1^{re} série d'ateliers (voir descriptifs p.2-6)**
- 16h30 Déplacement vers les lieux de la 2^e série d'ateliers
- 16h45 **2^e série d'ateliers (voir descriptifs p.2-6)**
- 17h30 **Fin de la rencontre**

Inscriptions

Les inscriptions à la rencontre et aux ateliers se font à l'aide du [formulaire](#) en ligne avant le **mercredi 29 octobre**. La capacité d'accueil étant limitée, les inscriptions seront traitées par ordre de réception.



Descriptif des ateliers

Atelier n° 1

Nom du projet : Visite des parcelles agricoles de l'UNIL

Établissement / Institution : Ferme de Bassenges

Nom de l'animateur : Collectif de la ferme de Bassenges

Niveau : tous niveaux

La ferme de Bassenges cultive, selon les principes de l'agriculture biologique, des terrains situés sur le campus de l'université. Lors de cette visite, le collectif présentera ses activités et techniques de culture qui visent à pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement. Il donnera également un aperçu des visites organisées pour les classes (du cycle 1 jusqu'au secondaire II).

Atelier n° 2

Nom du projet : Visite des cuisines du Geopolis

Établissement / Institution : Dicastère *Transition écologique & Campus* / UNIL

Nom de l'animateur : Delphine Douçot

Niveau : tous niveaux

L'atelier est une visite d'un des restaurants universitaires de l'UNIL. Tout au long de cette dernière, Delphine Douçot, adjointe à la Direction pour la Transition écologique et le Campus, évoquera les défis à faire fonctionner un tel système au gré de la prise en compte des enjeux de durabilité. Découvrez les mesures concrètes déjà en place et les réflexions en cours pour faire de la restauration universitaire un levier fort de la transition écologique.

Atelier n° 3

Nom du projet : Présentation du projet Champ du monde « Weltacker » et du site de Marcelin

Établissement / Institution : Agrilogie

Nom de l'animateur : Robin Krischer

Niveau : Tous niveaux

Ce projet Champ du monde « Weltacker », en cours de validation à Marcelin, représentera les 2000m² dont chaque être humain bénéficie pour satisfaire ses besoins alimentaires. Ce sera une plateforme idéale pour l'apprentissage par tous des liens entre alimentation, agriculture, biodiversité, environnement et santé.

Robin Krischer présentera également le site de Marcelin et ses liens avec la durabilité.



Atelier n° 4

Nom du projet : Potagers scolaires

Établissement / Institution : EP Orbe et environs et EPS Villeneuve Haut-Lac

Nom de l'animateur : Lucie Pittet et Céline Martin

Niveau : cycles 1, 2 et 3

Découvrez plusieurs manières de mettre en place des potagers scolaires. Deux écoles, deux expériences différentes, pour comprendre que tous les chemins mènent au jardin !

Atelier n° 5

Nom du projet : Viens à la ruche

Établissement / Institution : EPS Ollon – Villars - Gryon

Nom de l'animateur : Stéphanie Ducommun

Niveau : cycles 1, 2 et 3

Comment mettre en place un rucher scolaire : choix du terrain ; acteurs à contacter ; préparation de la zone ; communication ; achat du matériel.

Que faire au rucher : les animations ; les cours facultatifs ; découverte du sentier didactique ; l'entretien de la zone.

Qu'apprend-t-on avec ce projet : des connaissances sur les abeilles ; les étapes nécessaires à la production du miel ; l'entretien des ruches ; le marketing et la gestion financière liés à la vente du miel.

Atelier n° 6

Nom du projet : Où est passé le fromage ? Les élèves mènent l'enquête au moyen d'un « mystery »

Établissement / Institution : éducation21

Nom de l'animateur : Isabelle Dauner Gardiol

Niveau : cycle 2, potentiel d'utilisation pour tous les cycles

Le mystery est une méthode pédagogique participative et active avec laquelle les élèves mènent l'enquête. Dans le mystery « Où est passé le fromage ? », vous êtes confronté·e·s à la question du lien entre, d'une part, le manque de petits pains aux fromages à la boulangerie locale et, d'autre part, le ruisseau qui se tarit sur l'alpage. Cet exemple, ainsi que le manuel pour l'élaboration d'un mystery, permettront de vous embarquer dans un processus créatif.



Atelier n° 7

Nom du projet : Quels trésors enfouis sous nos pieds ?

Établissement / Institution : L'éprouvette / Laboratoire Sciences et Société / UNIL /

Nom de l'animateur : Alice Montarnal

Niveau : cycles 2 et 3

Descendez dans une fosse creusée au cœur de la forêt et explorez la rencontre entre le monde minéral et le monde vivant, puis, sous la loupe binoculaire, découvrez la diversité des micropeuples du sol. Au-delà de l'observation, cet atelier disponible pour vos classes invite à réfléchir : pourquoi préserver les sols ? Quels dangers menacent les organismes qui y vivent ? Et surtout, quels gestes adopter pour garantir aux graines un environnement fertile ?

Atelier n° 8

Nom du projet : Educ'Alpine - Tourisme et agriculture dans les régions de montagne – conflit ou harmonie ?

Établissement / Institution : éducation21

Nom de l'animateur : Anne Monnet

Niveau : cycle 3 et secondaire II

La ressource Educ'Alpine invite à analyser les synergies et les conflits potentiels entre l'agriculture et le tourisme durable dans les régions de montagne. Les élèves réfléchissent aux concepts de paysage naturel et culturel tout en tenant compte de la présence de grands prédateurs. La ressource permet de préparer les classes à vivre une semaine de projet "Educ'Alpine" proposée par le Club Alpin Suisse. Elle peut également être utilisée hors semaine de projet.

Atelier n° 9

Nom du projet : Mets-toi à la place d'une agricultrice, un meunier ou une boulangère et défends ta part du gâteau.

Établissement / Institution : -

Nom de l'animateur : Heidi Strebelt, Conseillère stratégique en durabilité

Niveau : cycle 3 et secondaire II

Dans ce jeu de rôle créé pour explorer le thème de la transparence dans les filières agricoles, les élèves sont amené·e·s à incarner un personnage, à débattre des problèmes et à proposer des solutions. Ce jeu permet de mieux comprendre les réalités sociales, les inégalités et les tensions présentes au sein du système alimentaire suisse. Au cours de cet atelier, vous vous mettrez à la place de vos élèves afin de vivre l'expérience d'apprentissage que procure ce jeu.



Atelier n° 10

Nom du projet : Une agriculture sur sols vivants

Établissement / Institution : L'éprouvette / Laboratoire Sciences et Société / UNIL / Structure S'enforester

Nom de l'animateur : Fabio Guzzardi

Niveau : secondaire II

L'atelier présentera comment les élèves découvrent les événements historiques marquants qui ont amené à ce qu'est l'agriculture aujourd'hui, avant d'enfiler leurs bottes pour explorer les cultures maraichères et les richesses du sol d'une micro-ferme des environs de leur école. L'atelier les invite également à imaginer des actions en faveur d'une agriculture durable.

Fabio Guzzardi présentera également la structure S'enforester et les possibilités de soutien.

Atelier n° 11

Nom du projet : Une assiette saine ET durable

Établissement / Institution : L'éprouvette / Laboratoire Sciences et Société / UNIL

Nom de l'animateur : Delphine Ducoulombier

Niveau : secondaire II

Comment composer une assiette durable, à la fois bonne pour soi et pour la planète ? Peut-on vraiment faire des choix alimentaires qui prennent soin de notre santé, tout en préservant l'environnement ? Cet atelier disponible pour les classes invite à explorer ces questions de façon ludique et concrète à l'aide d'un mini supermarché fictif et d'une assiette à composer avec différentes portions alimentaires.

Atelier n° 12

Nom du projet : L'assiette gourmande et durable

Établissement / Institution : Gymnase de Bussigny

Nom de l'animateur : Vanessa Bongcam

Niveau : secondaire II

Élèves du Gymnase de Bussigny et apprentis du secteur Restauration du COFOP sont sensibilisé·e·s aux enjeux de l'alimentation durable à travers des ateliers dans une coopérative maraichère et la création d'un repas en commun. Depuis 2023, la lasagne végétarienne est préparée et servie à la cafétéria de l'établissement par les apprenti·e·s du COFOP et six gymnasienn·e·s. Une fois par année, l'ensemble de l'établissement déguste ce plat éthique et durable.
