

La Feuille du



Bonjour !

Le mercredi 18 mai, nous aurons l'occasion de nous poser à la Saline royale d'Arc-et-Senans (25), nouvelle structure adhérente, pour l'Assemblée générale de notre association. Date à noter dans votre agenda si vous souhaitez découvrir les activités du GRAINE, rencontrer d'autres adhérents ou non adhérents, vous impliquer dans un/des projet/s et bien sûr donner votre avis sur le projet 2022.

Parmi les nouveautés en 2022, plusieurs projets partenariaux démarrent...

- Dans le cadre de l'élaboration du 4e Plan régional santé environnement animé par l'ARS, pilotage d'un des 4 axes de travail intitulé « Développer des environnements favorables à la santé ».
- Coordination d'un projet sur les micro-polluants de l'eau développé en partenariat avec le GRAINE ARA et Veolia.
- Coordination de la mise en place d'un stage d'alternatives aux poursuites judiciaires à la demande du Parquet du Tribunal de Besançon et de l'Office français de la biodiversité.

Ces nouveaux projets seront présentés dans une prochaine Feuille du GRAINE.

Je vous souhaite un beau printemps tout en continuant à prendre soin de vous, de vos proches, et bien sûr de la nature !

Isabelle Lépeule
Co-présidente

N° 38 -
Mars
2022

Vie du GRAINE
page 2

Vie des commissions
page 3

Retour d'expérience :
accompagner l'éducation
dehors
page 4

Nouvelles du territoire
page 6

Graphisme et dessin : Steven Grah
Mise en page : Amélie Hoang
Rédaction à plusieurs mains.
Retrouvez les précédentes Feuilles du GRAINE
dans la rubrique "[communiquer](#)" sur le site Internet.

GRAINE Bourgogne-Franche-Comté
03 81 65 78 37 - contact@graine-bfc.fr
www.graine-bourgogne-franche-comte.fr
Maison de l'Environnement
de Bourgogne-Franche-Comté
7 rue Voirin, 25 000 BESANCON

Vie du GRAINE

Ils nous ont rejoints

Adhérent.es individuel.le.s

- Isabelle Kliemann (39)
- Christine Wauquiez (39)
- Angie Vizcardo (25)
- Cécile Fouquemberg (21)

Adhérents structures

EPCC SALINE ROYALE (25)

Inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1982, la Saline Royale d'Arc et Senans est le chef-d'œuvre de Claude-Nicolas Ledoux (1736-1806), architecte visionnaire du siècle des Lumières. Elle constitue également un témoignage rare dans l'histoire de l'architecture industrielle. Manufacture destinée à la production de sel, la Saline Royale a été créée de par la volonté de Louis XV et construite entre 1775 et 1779.

Aujourd'hui, la Saline royale d'Arc-et-Senans est devenue l'un des lieux patrimoniaux et touristiques incontournables de la région. Elle développe un vaste programme pédagogique pour assurer, dans les meilleures conditions, la transmission aux générations futures du patrimoine exceptionnel que constitue les richesses naturelles, architecturales et industrielles du monument.



Assemblée générale GRAINE BFC

L'AG du GRAINE se déroulera le mercredi 18 mai 2022 à la Saline royale d'Arc-et-Senans (25).

Une journée pour se remémorer les actions 2021 du GRAINE à travers le rapport d'activité et les nouveaux projets pour 2022, le tout dans la joie et la bonne humeur ! Nous vous attendons nombreux pour découvrir ou re-découvrir la Saline royale.

Une assemblée générale extra-ordinaire aura également lieu pour modifier les statuts de l'association.

La Feuille du GRAINE souhaite faire peau neuve

Pour sa prochaine parution en juin, vous aurez droit à une nouvelle feuille du GRAINE. Nous souhaitons l'améliorer avec du contenu et un graphisme différent. C'est pourquoi, nous avons besoin de votre avis concernant vos attentes et besoins en terme de contenu ainsi que sur la périodicité de celle-ci.

=> Je répond au questionnaire en 5 min

Vie des commissions

« Commission CERPE

Le programme CARE, psychologie positive, proposée par Emmanuelle Cheminat dans le cadre de son stage a démarré.

Une dizaine d'adhérent.es participent activement aux séances organisées tous les lundis après-midi. Chacun.e expérimente les exercices entre les séances. Ces pratiques nourrissent les temps d'échanges des séances et permettent d'imaginer un transfert dans nos pratiques pédagogiques.

« Commission Sortir !

Le début d'année a été plein de rebondissement et finalement l'édition 2022 des « Rencontres Sortir ! » a tourné court avec l'annulation des temps collectifs en raison des contraintes sanitaires du moment.

Les échanges en vue d'une convergence du projet national et régional n'ont pas eu lieu. Cependant, Matthieu, qui reprend la coordination sur ce thème au FRENE, à proposer de participer à l'édition de nos 24h dehors en BFC, en 2022. Une belle occasion de partager nos envies pour cheminer ensemble.



« Commission Culture et EEDD : pour une éducation artistique au vivant

Une réunion de création s'est déroulée fin janvier. Cette dernière a réuni des représentants de structures artistiques et d'éducation à l'environnement. L'objectif était d'évaluer la pertinence de la mise en place de cette commission. Nous avons rapidement mis en lumière les plus-values de projets communs et l'envie d'avancer ensemble a semblé être une évidence.

Prochaine étape, la mobilisation du réseau pour participer à la vie de cette commission et pourquoi pas une JEP sur le sujet !



« Commission EAU

Le projet partenarial avec le GRAINE ARA et Veolia avance malgré les aléas croisés en chemin. Le premier comité de pilotage a été reprogrammé pour se dérouler en présentiel. Il se tiendra finalement le 25 mars. Les objectifs de ce comité de pilotage sont :

- d'apporter une vision d'expertise sur la thématique,
- de valider les orientations pédagogiques d'expérimentation et d'innovation,
- d'appuyer la mise en œuvre du projet,

L'expérimentation se fera sur le territoire de la Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan.

RETOUR D'EXPERIENCE : ACCOMPAGNER L'ÉDUCATION DEHORS

Le GRAINE BFC accompagne les enseignants dans les démarches d'École dehors depuis 2018 et d'Aires Terrestres Éducatives (ATE) depuis 2020. Il a fait appel aux éducateurs à l'environnement de son réseau pour accompagner les classes et a organisé avec eux, des temps de partages et de capitalisation d'expériences pour favoriser l'appropriation sur son territoire.



Quelques chiffres

- 7 structures
- 12 sites d'expérimentation
- 38 classes
- 8 intervenant.es à l'année
- 950 élèves
- plus de 120 sorties accompagnées

Les objectifs de ce retour d'expérience

Ce retour d'expérience a pour ambition de donner quelques pistes aux éducateurs à l'environnement et aux enseignants pour mener à bien un projet d'Éducation dehors.

Ce document focalise nos propos pour éclairer les éducateurs à l'environnement sur l'accompagnement de l'éducation dehors avec des enfants de la maternelle au collège.



RETOUR D'EXPERIENCE : ACCOMPAGNER L'ÉDUCATION DEHORS

La notion d'Éducation dehors

L'éducation dehors est un terme que nous avons choisi d'adopter pour présenter les particularités des projets que nous avons accompagnés dans la pratique de l'école dehors et dans la démarche d'ATE. L'éducation dehors consiste, pour le GRAINE BFC, à :

- sortir régulièrement avec un groupe, dans la nature, à proximité de l'établissement scolaire,
- venir tout au long de l'année sur un même lieu,
- mettre en place lors de ces sorties une pédagogie active, favorisant le contact avec le vivant,
- proposer une approche expérimentale avec les enfants,
- favoriser le développement de leurs compétences psychosociales : relation à soi, aux autres et à la nature,
- développer leurs compétences motrices,
- laisser une place et du temps à l'expérience spontanée et aux moments d'échanges qui en découlent : expression, partage des découvertes, ressentis, perspectives,
- favoriser la co-construction des savoirs et la création de liens entre l'apprentissage dehors et dedans.

La première partie du document présente les compétences des éducateurs à l'environnement dans l'accompagnement de l'éducation dehors. Elle met en avant les expériences professionnelles des éducateurs à l'environnement et les rôles de l'accompagnant.

La seconde partie traite de l'accompagnement de l'éducation dehors :

- les ingrédients de base
- l'accompagnement de l'enseignant
- l'accompagnement pédagogique / éducatif des élèves
- l'accompagnement de l'établissement scolaire



La troisième partie présente des outils d'aide à l'organisation de l'accompagnement tels qu'un exemple concret de la mise en place d'un projet ATE dans une école primaire et un exemple de répartition du temps d'accompagnement d'un projet ATE.

Vous y trouverez également de nombreuses ressources, ouvrages et site internet pour vous aider dans vos recherches.

[Le retour d'expérience est disponible au téléchargement sur le site du GRAINE BFC](#)

Nouvelles du territoire

Vous souhaitez installer des toilettes sèches chez vous ? (25)

L'association Trivial'Compost vous accompagne dans toutes les étapes !

Les toilettes sèches ne manquent pas d'atouts : économies d'eau, production d'un amendement de qualité pour le jardin, etc. Cependant, leur usage reste confidentiel faute de connaissances sur le sujet. Forte de son expérience de location de toilettes sèches, notre association a décidé d'aider les foyers à sauter le pas en leur proposant un accompagnement qui bénéficie du soutien financier de Grand Besançon Métropole.

L'aide comprend une formation (agrée par le référentiel national de formation à la gestion de proximité des biodéchets) qui dure 3h et a lieu à Mamirole, dans une maison équipée de toilettes sèches et d'une aire de compostage adaptée. Il est également proposé aux participants de passer commande d'assise de toilettes fabriquées localement.

Le reste à charge pour les participants est de 45€ pour les habitants de GBM et 83€ pour les autres.

Les prochaines sessions auront lieu :

- Samedi 23 avril de 9h30 à 12h30
- Mercredi 12 octobre de 9h30 à 12h30
- Samedi 12 novembre de 9h30 à 12h30

Ce projet est réalisé en partenariat avec Gr'in de Vie, fabriquant de toilettes sèches à Besançon.

Trivial' Compost

Le Jura, de Ferme en Ferme (39)

Le CPIE du Haut-Jura, le CIVAM du Serpolet, l'AGOCG39 et 31 fermes renouvellent leur partenariat dans l'organisation de l'événement « Le Jura, de Ferme en Ferme ». Cette 3^e édition aura lieu le week-end du 23 et 24 avril, dans tout le Jura (et même au-delà), avec visites et dégustations gratuites. Animations, ventes de produits locaux, restauration gourmande et autres surprises seront également au programme.

La diversité des fermes ouvertes promet de belles découvertes, avec des productions animales, mais aussi végétales : miels, viandes, œufs, fromages, spirulines, poissons, fruits et petits fruits, plantes aromatiques et médicinales, légumes, fleurs, pains, bières, céréales, paillis, tisanes, sirops, escargots... Et bien d'autres délices.

C'est une belle opportunité de rencontre entre agriculteurs.trices et habitant.e-s, ainsi qu'entre ruraux et citadins. Les échanges permis comportent une forte dimension pédagogique ; les agriculteurs.trices ayant à cœur de faire découvrir leurs vies à la ferme, leurs territoires, leurs savoir-faire et leurs pratiques. Ils facilitent aussi une compréhension réciproque dans un contexte où s'accroissent les attentes de la société en matière d'alimentation notamment sur le volet environnemental.

CPIE du Haut-Jura



Nouvelles du territoire

Découvrir les plantes sauvages et savourer le vivant qui nous entoure (25)

Comment reconnaître, cueillir et utiliser les plantes sauvages qui poussent autour de nous ? Quelles sont leurs vertus et comment les intégrer le plus simplement possible à notre quotidien ?

Comment favoriser notre connexion à la Nature ? Comment se relier et déployer notre élan de vie ?

Par le biais de stages, formations et journées découvertes, Lucie Saint-Voirin propose des terrains d'expérience et transmet ses connaissances sur les plantes et la vie en Nature. Thérapeute psychocorporelle, ethnobotaniste formée auprès de Francois Couplan, elle est l'auteure du livre « cuisine sauvage au fil des saisons » édition Terran. Voici ce qu'elle vous propose :

- Stage « détox naturelle de printemps » du 15 au 18 avril
- Formation plantes sauvages comestibles de printemps du 22 au 24 avril
- Journées découverte des plantes sauvages comestibles les 1er mai, 14 et 15 mai
- Stage d'éveil à la Femme Sauvage les 25 et 26 juin
- Formation plantes sauvages comestibles d'été du 10 au 12 juin *Nascaya*



Fête de la Libellule (25)

La Maison de la réserve fête le retour du Printemps comme il se doit le dimanche 26 avril de 10h à 18h lors de la « Fête de la Libellule ». Avec une centaine d'espèces présentes en France métropolitaine et 52 espèces inventoriées dans la réserve naturelle du lac de Remoray, les libellules méritent bien qu'on leur consacre une journée.

Venez découvrir leur vie et leur biologie au contact d'animateurs et de spécialistes passionnés.

Sont également au programme des échanges avec des intervenants partenaires, des mini-conférences, des films, des ateliers pédagogiques et jeux pour enfants, et bien d'autres surprises... *Maison de la réserve*



de Remoray

Tous au compost (BFC)

L'union régionale des CPIE de Bourgogne Franche-Comté s'engage dans l'événement "Tous au compost" grâce à la Région Bourgogne Franche-Comté. Cet événement national coordonné par le réseau compost citoyen, valorise la pratique du compostage de proximité des déchets organiques, notamment :

- le compostage domestique (composteur individuel, lombricomposteur...),
- le compostage partagé (en immeuble, quartier, plateforme collective...),
- le compostage en établissement (restauration collective, restaurants, cantines...).

Les 6 CPIE de la région Bourgogne Franche-Comté vont proposer une animation autour d'un site de compostage pour informer, sensibiliser, convaincre, développer la pratique du compostage de proximité et la gestion des biodéchets. Vous pourrez retrouver les animations des CPIE dans des jardins particuliers, des jardins collectifs ou partagés, en ville dans les quartiers et jusque dans des petits villages.

Les animations auront lieu du 26 mars au 10 avril, vous êtes invités à consulter le programme de votre CPIE local, vous y trouverez certainement un super atelier pour découvrir ou redécouvrir le compostage. C'est l'occasion idéale d'adopter les bons gestes avant la magnifique saison de jardin qui s'annonce ! *URCPIE BFC*

Nouvelles du territoire

L'aventure radeaux, 2 jours en basse vallée du Doubs (25)

De la construction des embarcations à la navigation, je vous invite à participer à un week-end vivant et collectif en pleine nature !

Au [programme](#) : construction de radeaux, rencontres, instants entre petits et grands, navigation au fil de l'eau, exploration, échanges et découvertes, observation de la faune sauvage, jeux, vie de groupe, campement et cuisine collective.

Du samedi au dimanche, 18 et 19 juin 2022. Au départ de Lays-sur-le-Doubs (39) et arrivée à Navilly (71)

Public : de 8 à 106 ans (mineur accompagné d'un adulte), seul·e, en famille ou entre ami·es ! *Empreintes*



Les abeilles et autres pollinisateurs (71)

Merveilles et Nature vous propose une animation "les abeilles et autres pollinisateurs" le samedi 30 mars à la Maison des Patrimoines de Matour (71).

Découverte de la vie dans une ruche d'abeilles mellifères : nous observerons une ruche vitrée, comment les abeilles se reproduisent, quel est le rôle de chacune dans la ruche, de quoi elles ont besoin pour bien se développer. Nous dégusterons des miels et fabriquerons des bougies. Nous découvrirons aussi quelques autres pollinisateurs et comment les accueillir et les protéger au jardin.

Cette animation peut aussi être proposée par la Maison des Patrimoines à une école sur place, ou je peux me déplacer dans votre école (sans la ruche vitrée).

D'autres animations sont également possibles : de la graine à la plante, traces et indices des animaux sauvages, la biodiversité au jardin. *Merveilles et Nature*

À table ! Que met-on dans nos assiettes ? (25)

Exposition du 1^{er} avril au 6 novembre au musée des Maisons comtoises.

Vous êtes salé ou plutôt sucré ? Cuisson vapeur ou plat en sauce ? Plateau télé en solo ou banquet en tribu ?

L'exposition au menu en 2022 vous invite à vous pencher sur le contenu de votre assiette. Au moment de faire nos courses, de cuisiner, puis de passer à table, une question de pose : cela signifie quoi « bien manger » ? De nos goûts personnels à l'alimentation durable en passant par les recommandations nutritionnelles, pas si facile de faire les bons choix !

Et bon appétit bien sûr ! *Musée des Maisons comtoises*

