

Universidade de São Paulo – USP

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz – ESALQ

Departamento de Ciências Florestais

Projetos de Educaçao Ambiental – LCF0662

**PROJETO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**-PROJETO PESSOAL-**

 **Docente Responsável:**

 Prof. Dr. Marcos Sorrentino

 **Discente:**

 Julie Venard

**Piracicaba – SP**

**Junho 20**

**INDICE**

TITULO

RESUMO

OBJETIVO GERAL

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. JUSTIFICATIVA
2. PÚBLICOS/ SUJEITOS/ EQUIPE TÉCNICA/ PARCEIRO
3. METODOLOGIA
4. ATIVIDADES
5. LOGÍSTICA
6. CRONOGRAMA
7. ORÇAMENTO
8. SUSTENTABILIDADE DO PROJETO
9. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO (INDICADORES)
10. RESULTADOS ESPERADOS/ BENEFÍCIOS/ IMPACTOS/ CONSIDERAÇÕES FINAIS

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**Titulo:** Aprender a Escolher para Viver Melhor

**Resumo**

O Projeto “Aprender a Escolher para Viver Melhor” é um projeto que envolve tanto as crianças como os professores das escolas primarias, publicas ou privadas francesas e que tem a intenção de informar esse público sobre os produtos alimentares, suas origens, os lugares onde os comprar, como consumir de maneira responsável e saudável e como reciclar os resíduos produzidos pela ação de consumo. O projeto é divido em seções teóricas e práticas que permitem desenvolver a reflexão e o raciocino de cada um durante um ano com impactos em longo prazo visíveis por meio de ações dentro da escola, até apos o projeto acabar.

**Objetivo Geral:**

Estimular a reflexão da criança sobre o seu papel, direitos e deveres na cadeia de consumo de produtos alimentares e as consequências de suas escolhas no dia dia.

**Objetivos específicos:**

- Oferecer as crianças a oportunidade de se informar sobre a origem dos produtos alimentares e a sua posição nessa cadeia.

- Despertar nas crianças a necessidade de se alimentar bem para a sua saúde, tanto no sentido de qualidade como de quantidade.

- Incentivar o consumo responsável, da compra até o tratamento dos resíduos de comida e embalagem.

- Envolver no projeto os professores, os pais e as outras classes da escola.

1. **Justificativa (Relevância/ Conjuntura/ Analise do contexto/ Fundamentação teórica/ Literatura)**
	1. O contexto Global

O nosso planeta esta em estado de degradação. Uso abusivo de produtos químicos, de fontes de energia fóssil, de agua; degradação do solo, da natureza, das florestas, etc. Segundo a FAO, 2015, a agricultura (a produção animal e vegetal), é a principal causa da poluição da agua pelo nitrogênio, o fosfate e os agrotóxicos. Representam também a principal fonte de gazes a efeito estufa e contribuem na poluição do ar e da agua. Os métodos convencionais atuais da agricultura, da silvicultura e da pesca são as principais causas da perda de biodiversidade no mundo com custos externos imensos. A adopção de métodos alternativos mais sustentáveis de produção poderão atenuar os impactos negativos da agricultura no ambiente. Atualmente no, cerca de 23 milhões de hectares são manejados organicamente no mundo em 400.000 propriedades orgânicas (1% das terras agrícolas do mundo).

Mas quem é responsável? A resposta é TODOS! Todos somos responsáveis do que está acontecendo, em escalas diferentes, participando no consumo quotidiano de produtos que muitas vezes foram produzidos de maneira pouca sustentável com prejuízos sociais e ambientais. Mas não é fatalidade. Podemos do mesmo jeito inverter as tendências e parar a destruição. Muitas vezes o que faz falta são as informações sobre os produtos alimentares, sua produção, etc. e sem informação, não se pode escolher o melhor caminho.

Cuidar do meio ambiente e agir todo dia de maneira mais responsável é possível e é responsabilidade de todos desde crianças até idosos, mas às vezes pode ser difícil para os mais jovens refletir sobre esses problemas e se situar dentro dessa quantidade fenomenal de informações geradas pela nossa sociedade atual (livros, jornal, mídias, televisão, internet, etc.).

Esse projeto tem como finalidade de dar uma visão mais ampla da cadeia de produção de produtos alimentares para as crianças, os educadores e indiretamente as famílias para eles se situarem nessa cadeia e perceber que as opções de escolha são varias no momento de comprar. A ideia é também de indicar os alimentos mais saudáveis e mais “justos” socialmente e ecologicamente.

* 1. O contexto da França

Existe na França e na Europa em geral um real despertar do governo e da população enquanto a importância da agroecologia, do consumo mais responsável e de uma agricultura mais respeitoso do ambiente. As escolas de agronomia tem todas uma grande parte do seu programa reservada ao aprendizado da agroecologia, da ecologia e da necessidade de criar uma nova agricultura. Vários “label” (certificação) são utilizados como uma prova de qualidade do produto. Existem vários tipos de “label”, alguns sobre a origem geográfica, o “terroir” de um produto que atesta do patrimônio cultural e do saber fazer de uma região (muitas vezes são utilizados para os vinhos e queijos), outros indicam uma produção ou fabricação de qualidade (para as carnes) e outros indicam uma produção orgânica. Assim cada região pode valorizar seus produtos, mostrar sua diversidade e garantir certa qualidade.

Hoje em dia parece que os consumidores na França tem uma maior consciência do consumo responsável que ha 10 anos atrás e a oferta também parece ser mais diversificada enquanto a esse tipo de produtos.

Segundo a Agence Bio, em 2013, na Francia, 75% dos franceses consumiram produtos orgânicos dentro dos quais 49% pelo menos uma vez por mês. As principais informações procuradas pelo consumidor neste tipo de produto são a ausência de agrotóxicos e outros aditivos, o conhecimento da origem do produto, o tipo de produção utilizado, e a presencia do logo AB (Agriculture Biologique)(figura 1) e do logo da agricultura biológica da Europa (figura 2).



 Figura 1 Figura 2

As razoes do consumo de produtos orgânicos são, segundo a mesma fonte, a preservação da saúde (91%), o consumo de produtos de maior qualidade e com melhor gosto (91%), para preservar o ambiente e para razoes éticas (86% em 2013 contra 56% em 2012). Os principais produtos orgânicos consumidos são os frutos e legumes (83% dos consumidores).

Enquanto aos circuitos de compras, a pesar de constatar que os supermercados ainda representam os lugares mais importantes para as compras, (79% dos consumidores ou seja 47% em valor total das compras), os circuitos curtos representam hoje 33% dos consumidores para as feiras e 19% nas fazendas (compra direita).

O contexto na Francia mostra que as tendência estão mudando e escolher o que você quer comer e onde comprar não constitui mais um luxo das classes sociais mais altas. As razoes dessas mudanças é o resultado de uma vontade de comer produtos de melhor qualidade e produzidos de maneira mais justa.

Além dessas medidas, existe desde 2006 uma política pública que se chama “Plan National Nutrition Santé” (PNNS), o “Plano Nacional Nutrição e Saúde” que foi criado para melhorar a saúde e o bem-estar da população por meio da nutrição. O objetivo é propor recomendações que foram cientificamente validadas para ajudar a população e os professionais da saúde a entender as informações, às vezes contraditórias, que ouvimos todo dia sobre a nutrição. Um grande trabalho esta sendo feito com parcerias com empresas alimentares para melhorar alguns produtos destinados ao publico jovem (formulação, marketing, publicidade, atividades nas escolas).

Enquanto a separação dos lixos começou nos anos 80-90 como uma ideia vanguardista, mas hoje 67% das embalagens produzidos nos lares são reciclados. A implementação do dispositivo foi progressivo e acompanhado ao nível local e nacional pela Agência do Ambiente e do Controle da Energia (Ademe). Porém, ainda hoje fica difícil saber fazer a separação dos lixos por falta de um consenso nacional: cada região tem um plano de reciclagem diferente baseado numa separação diferente dos diversos tipos de lixos. A escola poderia ser o primeiro lugar onde a criança aprende a reciclar.

* 1. Relevância do projeto

O contexto favorável do país enquanto ao tema da sustentabilidade e do consumo e hábitos responsáveis permitiria o desenvolvimento desse projeto. Existem alguns projetos realizados em regiões sobre esse tema, com subvenções do governo e da região. O Ministério da Agricultura, da Alimentação e da Floresta atua ao nível regional por meio da DRAAF (Direção Regional da Alimentação, da Agricultura e da Floresta) que acompanha o desenvolvimento de uma agricultura respeitosa do ambiente e trabalha pela qualidade, a segurança alimentar, a educação e a formação publica de pessoas nessa área, em cada região.

Nesse contexto, é importante orientar as crianças, explicar as causas e consequências de suas escolhas de compra e banir os preconceitos enquanto a agricultura construindo seus próprios conhecimentos por meio de uma metodologia que permite a criança ser autor da sua formação pessoal e não ficar passivo num aprendizagem vertical.

O 24 de Julho de 2013, um “label” foi criado, o “label E3D” (École/Établissement em démarche de développement durable) que permite recompensar as escolas implicadas num projeto de desenvolvimento sustentável que se encaixa na continuidade dos ensinos, da vida escolar, da gestão e da manutenção da estrutura escolar junto com uma abertura ao exterior.

O 4 de Fevereiro de 2015, o Ministério francês da educação nacional, do ensino superior e da pesquisa anunciou por meio de um comunicado as novas medidas ligadas ao ensino da educação ambiental e do desenvolvimento sustentável nas escolas. Essas medidas têm como objetivo de mobilizar os jovens e a sociedade civil sobre esses assuntos e mostrar as escolas como exemplos de boas praticas ambientais por meio de projetos desenvolvidos por cada escola primaria, cada ensino médio e cada colégio. O objetivo é também de promover a participação de cada um na dinâmica nacional de mobilização para a conferência Paris-Climat 2015 (COP 21).

A escola se torna assim um lugar perfeito para aprender e se desenvolver, ter uma visão diferente ou complementar do ensino que elas recebem na casa.

1. **Públicos/ sujeitos/ Equipe técnica/ Parceiro**

O projeto é um projeto feito para o desenvolvimento e a reflexão das crianças de escola primaria privada ou publica, na França. Porém, o projeto é elaborado anteriormente com os professores, os pais e os parceiros (agricultores, organizadores, palestrantes, etc.) que acompanharam as crianças ao longo do projeto no processo de aprendizagem e de construção da sua reflexão. Nesse projeto, quem organiza os eventos, atividades e encontros entre os atores e o público são estudantes de escolas de agronomia que fazem parte de uma associação da universidade.

1. **Metodologia**

A equipe técnica é composta dos estudantes da universidade que organizam e coordenam o projeto, os professores, os palestrantes e agricultores.

As técnicas pedagógicas utilizadas se baseiam na autonomia das crianças por meio de atividades e jogos feitos pelos alunos, sozinhos ou em grupos; a observação, especialmente durante as visitas; a expressão, oral, escrita, artística ou corporal; a manipulação, usando um material; a expressão sensorial, utilizando os cinco sentidos para descobrir as fazendas, os alimentos, etc.; A pesquisa autônoma, com perguntas elaboradas em grupos ou sozinho antes das visitas para aproveitar da excursão e desenvolver a reflexão do aluno após o trabalho teórico e antes do trabalho prático; o raciocino de cada um permitindo a través das atividades e das visitas a reflexão sobre uma temática.

Fichas técnicas são elaboradas pelos estudantes da universidade para orientar e ajudar os professores, palestrantes e agricultores entender a temática estudada, com os objetivos específicos, as atividades possíveis e o tempo necessário para cada atividade.

O conteúdo permite responder varias perguntas sobre um tema:

Trimestre 1: Os processos de produção dos alimentos

- Da onde vem a minha comida?

- Quais são os diferentes tipos de agricultura?

- Quais são os “labels” de qualidade?

- Onde eu posso comprar a minha comida?

- Quais são os alimentos produzidos na minha região, específicos da minha região?

- Quais são os impactos das minhas escolhas?

Trimestre 2: Alimentação e saúde

- Quais são os alimentos que uma pessoa precisa para viver?

- Quais são os alimentos que eu consumo? Quais são as quantidades que eu preciso, que os adultos precisam?

- Qual é a diversidade de alimentos que eu poderia consumir (vários legumes e frutas poucos conhecidos e/ou consumidos)? Que alimentos comprar durante que estação do ano?

Trimestre 3: A reciclagem

- O que é gasto na casa? Por que?

- Para onde vão os resíduos que eu produzo?

- Como eu posso aproveitar de alguns resíduos?

- Como eu posso separar os resíduos melhor para reaproveita-os?

Cada tema citado vai ser ilustrado por uma apresentação teórica de 30 á 40 minutos, realizada pelos estudantes da universidade de agronomia (junto com um agricultor segundo as disponibilidades da região onde é feito o projeto). Antes de começar a apresentação, o palestrante vai perguntar para os alunos a pergunta do tema para ter uma ideia do conhecimento de cada um e para adaptar a apresentação e responder as perguntas e duvidas ao longo da apresentação.

Depois da apresentação teórica uma atividade é realizada.

Diferentes tipos de trabalhos são realizados: os projetos pessoais, os projetos de grupo e os projetos da classe que envolve todos os alunos ao redor de um projeto comum.

O projeto é apresentado aos alunos no começo do ano para eles entenderem o processo e o desenvolvimento das diferentes atividades assim como os projetos de classe que começam desde o começo do ano.

1. **Atividades**

Atividades do primeiro semestre:

 **Pessoal**: O aluno prepara um trabalho junto com a sua família analisando os tipos de produtos consumidos na casa durante 1semana (origem, orgânicos, comprados em supermercados, feiras, produtos de origem regional nacional, internacional, com labels, etc.).

N.B.: Para os trabalhos pessoais o estudantes relata as ideias e os trabalhos dele num caderno que ele vai guardar durante todo o ano e que a professora vai olhar depois de cada trabalho.

 **De grupo**: Discutir em grupos de 4 alunos do trabalho feito em casa e pensar nas consequências positivas ou negativas, ambientais e sociais de comprar esses diferentes produtos (produtos que vem de longe usaram um meio de transporte diferente, com tempo maior, etc.). Os grupos podem pensar em alternativas de consumo baseando-se sobre os produtos disponíveis na sua região, nessa estação, etc. As ideias são representadas em cartaz com frases e desenhos organizados (atividade de uma tarde).

 **Da classe**: Preparação da visita das fazendas com os alunos: quais são as perguntas que eles vão querer fazer, quais são as duvidas que eles queiram esclarecer. A professora vai dividir a classe em grupos de 4 alunos e vai distribuir um caderno pedagógico para cada grupo com perguntas sobre a fazenda, sobre o tipo de produtos produzidos, o tipo de agricultura, se existe um tipo de transformação na fazenda, para quem o agricultor vende seus produtos, etc. (a professora e os organizadores selecionam uma fazenda juntos e visitam o produtor antes da visita com os alunos para aproveitar ao máximo do dia de visita e trazer respostas para os alunos). (trabalho realizado ao longo da semana antes da visita num período de 1hora todo dia; os estudantes escrevem nos seus cadernos pessoais as ideias que eles querem desenvolver durante as visitas).

 **Visitas**:

. Visita de uma fazenda que produz animais, Visita de uma fazenda que produz vegetais, num sistema convencional ou orgânico. (1 dia inteiro)

. Visita de uma feira de manha na cidade onde esta a escola ou a cidade mais perto que tem uma feira, para observar os diferentes produtos e conversar com os produtores. (1 manha ou 1 tarde).

Atividades do segundo semestre:

 **De grupo**: Os alunos vão fazer em grupo de 4, cardápios equilibrados baseando-se sobre as aulas teóricas e os cardápios que eles tem em casa. Eles têm a disposição cartas de papel com um item desenhado em cada carta que representa um alimento da família das proteínas, dos frutas/legumes, dos carboidratos, doces, salgados, gordurosos etc. Os cardápios elaborados em grupo são apresentados nos outros grupos e discutidos com os outros alunos. (1tarde: aula teórica e atividade pratica)

 **Da classe**: Os alunos vão encontrar a dietista, para saber como ela elabora os cardápios para a escola, as diferenças entre as necessidades de uma criança e de um adulto, as quantidades necessárias, etc. (2horas). Os alunos vão contribuir na elaboração dos cardápios junto com a dietista durante o ultimo semestre se-baseando na diversidade de alimentos disponível segundo a estação.

 **Visitas**:

Visita de uma empresa de produção de alimentos (depende da região onde a escola esta).

Atividades do terceiro semestre:

 **Pessoal**: Cada aluno vai fazer um trabalho que envolve a sua família. Ele vai realizar uma lista dos diferentes tipos de resíduos (desperdício incluído e mencionado como tal) produzidos durante uma semana na sua casa, com as quantidades aproximativas de todos os resíduos (5caixas de leite, 10latas, 300gramas de resíduos orgânicos etc.) e anotar suas ideias e resultados no seu caderno.

 **De grupo:** Os alunos, após a semana de diagnóstica da sua casa vão compartilhar e comparar os seus resultados em grupo de 4 alunos realizando uma classificação dos resíduos como visto durante a aula teórica e vão tentar encontrar soluções juntos sobre como diminuir as quantidades desses resíduos utilizando as aulas teóricas e os projetos realizados nas semanas anteriores (3horas).

 **De classe:** Após o exercício de diagnóstico das suas casas, os alunos vão realizar o diagnóstico da escola, estabelecendo a lista dos diferentes resíduos produzidos na sua escola (diferentes em tipos e quantidades dos encontrados na casa?), observando o sistema de separação dos lixos, se existem lixeiras específicas para cada tipo de resíduo, etc. Após o diagnóstico, a professora junto com os organizadores e os alunos realizam um debate sobre a situação da escola e como a mudar e a melhorar. Os alunos podem escrever e desenhar as suas ideias e compartilhar na frente da classe no final. (trabalho de 1 dia: visita e diagnostico da escola de manha e elaboração do debate e das mudanças de tarde).

As mudanças podem ser apresentadas as outras classes pelos alunos para começar um trabalho de mudança dos hábitos enquanto aos lixos, a reciclagem, etc.

 **Visitas**:

Visita de um centro de separação dos resíduos e de reciclagem. (1 dia ou menos segundo o lugar da visita).

Atividades desenvolvidas ao longo do ano:

 Desde o começo do projeto, os alunos vão realizar um jornal com fotos, textos, relatando as experiências deles enquanto ao temo do projeto, com os retornos das visitas, as mudanças feitas na escola, às apresentações feitas pelos palestrantes, etc.

 Um quintal será realizado junto com os estudante de escola de agronomia, para observar o crescimento das plantas, flores, legumes, e aprender a plantar, coletar, etc. e depois vender a suas produções na escola durante umas feirinhas organizadas cada mês.

1. **Logística**

O projeto tem que ser organizado um ano antes de começar com as crianças. E necessário determinar o conteúdo das partes teóricas, escolher os atores do projeto e organizar os encontros, visitas com eles.

Para cada visita é necessário organizar a viagem: ônibus, quantos, quando, quantas pessoas acompanham, precisa de piquenique para o almoço? Qual é importante abordar na aula teórica antes de visitar a fazenda?

Para as aulas teóricas e as atividades feitas em sala de aula ou na escola é importante ter todo o material necessário (lapiz de cor, giz, cartaz, jogos de cartas com os alimentos, sementes para o quintal, computadores para a realização do jornal).

1. **Cronograma**

Antes de começar o projeto, uma reunião é feita no começo do ano com os pais, os professores e os organizadores para apresentar o projeto, as diferentes etapas, os temas abordados e os projetos e visitas de serão realizados durante o ano pelos alunos. Nessa reunião, é importante lembrar a complementaridade do ensino feito na escola e do ensino feito na casa e incitar as famílias a encorajar e apoiar as crianças nessa aprendizagem.

O projeto em si com as crianças é feito durante um ano letivo em varias etapas, mas precisa de uma organização e preparação anterior.

Na França um ano letivo na escola primaria é dividido em trimestres.

Aproveitando dessa organização, o primeiro trimestre permite enfocar nos processos de produção dos alimentos com uma parte teórica na aula sobre os diferentes tipos de agricultura, a diversidade de produtos que existem, os locais onde compra-os, etc. e com uma preparação para a parte pratica: as visitas em fazendas (produção animal, vegetal, horticultura).

No segundo trimestre é realizada toda a parte sobre a saúde também com uma parte teórica e uma parte mais pratica com visitas em empresas de alimentos por exemplo.

O ultimo trimestre é reservado para a parte pós-consumo: a reciclagem, os tipos de resíduo e como fazer a separação de cada um (perigosos, orgânicos, plásticos, vidros, papeis, etc.). Atividades práticas e teóricas são propostas também.

1. **Orçamento**

O projeto é organizado por um grupo de estudantes das escolas de agronomia.

O projeto implica a intervenção de agricultores benévolos para fazer visitas de fazendas, palestrantes (empresa de transformação de alimentos, empresa de tratamento de resíduos, nutricionista, etc.). Os organizadores tem que escolher esses parceiros segundo a significância das informações que eles podem trazer para a criança.

Um material didático é utilizado pelos professores e palestrantes para preparar as visitas e as palestras (documentos esquemáticos, mapas, vídeos).

A região (DRAAF), o Ministério da Agricultura e o Ministério da educação podem ajudar com fundos financeiros para compras de material didático, e os ônibus necessários para as visitas.

1. **Sustentabilidade do projeto**

O projeto demora um ano e é feito com todos os alunos da classe. Outros projetos poderiam ser elaborados no ano seguinte como uma continuação desse projeto com temáticas mais e mais complexas (tratamento da agua, o consumo de carne, a poluição, etc.) sempre com a ideia de propor uma reflexão ao aluno.

Durante o ano, a escola realizará mudanças que permitirão dar um exemplo para os alunos durante todo o tempo da escolarização (não só durante o ano do projeto): reciclagem em cada sala de aula, diversidade nas refeições preparadas pela escola, apresentação do projeto da classe pelos alunos para as outras classes, o jornal da escola, o quintal e suas vendas.

1. **Monitoramento e avaliação (indicadores)**

A avaliação é essencial no projeto para observar se o público, nesse caso, as crianças, aprenderam e refletiram sobre o tema abordado.

O aluno tem um diário durante todo o projeto para escrever ou desenhar no final de cada atividade realizada suas impressões, perguntas e duvidas enquanto ao tema. Ele inscreve também os trabalhos de diagnóstico feito na sua própria casa.

Após cada atividade, o professor pergunta para a classe as impressões e as eventuais duvidas que sobraram.

Os projetos realizados com a classe permitem juntar os alunos e ilustrar de maneira mais concreta a temática geral do projeto:

O jardim é um projeto que tem que ser monitorado toda semana (um jardim com flores e legumes) e os alunos podem ter um jornal de borda da classe para escrever os tipos de legumes que eles plantaram, por que eles escolheram esses legumes;

O jornal que relata as atividades feitas pelas crianças e que outros alunos podem ler na escola permite obter os retornos dos alunos e observar as sua compreensão do tema ao longo do ano.

**10. Resultados esperados/ Benefícios/ Impactos/ Considerações finais**

Os resultados esperados são uma conscientização das crianças, dos professores e das famílias aos problemas voltados a agricultura, produção, consumo, etc. que enfrentamos hoje. Ver as crianças perguntar e pedir informações, observar que eles, depois do projeto, conhecem melhor a cadeia produtiva, os diferentes tipos de agricultura e podem explicar para outras pessoas o que é “consumir de maneira responsável” e como pode ser feito.

É esperado também ver resultados positivos nas casas das crianças: melhor separação dos lixos, compras feitas não só nos supermercados, mas também nos ciclos curtos (feirinhas, venda direita nos pequenos produtores, etc.). Na escola também poderiam ser feitas mudanças: uso de vários lixos para separar os papeis, os resíduos orgânicos; diversidade de comida nas refeições propostas; conversas entre os alunos das outras classes.

**Referências Bibliográficas**

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Eduquer-aux-questions-alimentaires>

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation_generale_de_la_mallette_version_definitive_cle04e3ab.pdf>

<http://accueilpedagogiquealaferme.fr/wakka.php?wiki=PagePrincipale>

<http://site-coop.net/accueilpedacivam/wakka.php?wiki=MallEttepeda>

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/L-education-nutritionnelle-une>

<http://pt.slideshare.net/eliana/projeto-educao-ambiental-na-escola-71504>

<http://www.liberation.fr/economie/2012/12/03/28-000-emplois-crees-en-vingt-ans_864847>

<http://www.civam.org/index.php/le-reseau-civam/presentation>

<http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Missions-de-la-DRAAF>

<http://agriculture.gouv.fr/>

<http://www.themavision.fr/jcms/rw_419364/comprendre-le-consommateur-bio-chiffres-clefs-2014>

<http://www.fao.org/docrep/004/y3557f/y3557f11.htm>

<http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/59/76>

<http://www.bivi.qualite.afnor.org/layout/set/print/ofm/certification-iso-9000/ix/ix-82/1/%28print%29>

<http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/CC2013_chap2_Monde.pdf>

<http://www.education.gouv.fr/cid205/l-education-au-developpement-durable.html#c2015_des_mesures_liees_a_l_education_a_l_environnement_et_au_developpement_durable>

<http://www.edd.ac-versailles.fr/spip.php?article406>