

# ***Vous cherchez une sortie pédagogique qui a du sens ?***

Écoles primaires, collèges, lycées... Les professionnels de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de l'artisanat vous invitent à vivre des moments inoubliables.

En 2023, **+ de  
12 000 élèves**  
ont participé aux portes  
ouvertes de la filière  
élevage et viande.



## **Nouveau !**

Les Rencontres MADE in  
VIANDE deviennent les  
Rencontres mon assiette  
ma planète et sont désormais  
organisées tout au long  
de l'année scolaire.

## **Des sorties à la carte**

Depuis 2014, les professionnels de la filière élevage et viande ouvrent leurs portes au public, en particulier aux jeunes, et reçoivent des classes sur leur lieu de travail pour expliquer leur métier, leurs pratiques et transmettre leur passion.

C'est l'occasion de découvrir tous les maillons de la filière de la ferme à la boucherie et de partager le quotidien de femmes et d'hommes engagés pour produire une alimentation responsable et durable.

### **Les établissements qui ouvrent leurs portes :**

- Élevages (vaches, veaux, moutons, chevaux, chèvres...)
- Centres de tri des animaux
- Marchés aux bestiaux
- Entreprises d'abattage, de découpe et de préparation de viande
- Boucheries artisanales
- Boucheries en grandes surfaces
- Cuisines en restauration collective



# 5 bonnes raisons de participer aux **Rencontres mon assiette ma planète**

*C'est l'occasion pour vos élèves  
de mieux comprendre d'où viennent les aliments qu'ils mangent.*



**1**

**Favoriser les échanges avec les professionnels**, confronter les représentations des élèves à la réalité des métiers.

**Illustrer les thèmes abordés de manière concrète**  
dans les programmes scolaires :  
la découverte des métiers, la biodiversité, nourrir l'humanité, l'origine des aliments consommés...

**2**



**3**



**Apprendre davantage sur les conditions d'élevage**, le bien-être animal et le développement durable.



## **Bon à savoir**

Pour faciliter votre déplacement entre le lieu de visite choisi et votre établissement scolaire, nous pouvons prendre en charge une partie du trajet en car des élèves et de leurs accompagnateurs dans la limite des places disponibles.

**4**



**Faire naître des vocations**  
dans une filière dynamique qui recrute.

**5**



**S'informer sur l'origine et la qualité** des produits, la traçabilité, l'hygiène et la sécurité alimentaire.



Inscription sur le site :  
[monassiette-maplanete.fr](http://monassiette-maplanete.fr)

