



LE MINISTÈRE
DE VOTRE
ALIMENTATION



Le programme « Un fruit pour la récré » s'ouvre dès la rentrée 2010 aux collèges et lycées

« Un fruit pour la récré » est un programme cofinancé par l'Europe, dont l'objectif est la consommation supplémentaire d'un fruit par jeune et par semaine à l'école tout au long de l'année, afin de leur redonner l'habitude, le goût et le plaisir de consommer des fruits.

Lancée à la rentrée 2008-2009, l'opération a concerné la première année, 92 000 enfants de 556 écoles maternelles et élémentaires. Quelques collèges de l'enseignement agricole ont contribué à l'opération.

Pour l'année 2010-2011, le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la pêche souhaite étendre l'opération aux jeunes de 12 à 18 ans des collèges et lycées.

Le ministère de l'Éducation Nationale a confirmé l'ouverture du programme à tous les établissements du secondaire par courrier du 16 février 2010.

En effet, l'opération « Un fruit pour la récré » s'inscrit dans le cadre de la politique du ministère de l'Éducation nationale en matière d'éducation à la nutrition. L'éducation nationale attache une grande importance à une éducation nutritionnelle précoce et durable **qui s'intègre dans le socle commun des connaissances et des compétences** et dans les programmes d'enseignement. « Un fruit pour la récré » s'inscrit également dans le cadre plus large du programme national nutrition santé (PNNS 2) et participe à la lutte contre l'obésité.

La première année du lancement du programme aux collèges et lycées, il sera proposé aux élèves du secondaire un concours national pour imaginer une nouvelle appellation pour l'opération « un fruit à la récré » plus adaptée à cette catégorie d'âge. Le nom ou le slogan gagnant sera conservé les années suivantes.

1 / Objectif

Augmenter la consommation de fruits chez les adolescents ainsi que leur connaissance de cet aliment.

2 / Moyens

Organiser des distributions de fruits, hors restauration scolaire, dans les établissements avec un accompagnement pédagogique. (Cf cahier des charges 2010/2011).

La distribution de fruits est assurée par des « ambassadeurs » volontaires qui peuvent être des parents, des enseignants, l'infirmière, des assistants d'éducation, des animateurs, des personnels de cuisine, des élèves...

→ Les actions pédagogiques proposées permettront **une implication réelle des jeunes, gage de réussite**. L'approche est incitative et ouverte, sollicitant leur imagination et leur participation, tout en restant encadrée par le programme des actions et suivie par l'équipe éducative.

3 / Segmentation du public visé

La tranche d'âge des 12-18 ans recouvrant tous les élèves du secondaire, groupe très hétérogène, les messages et les actions sont proposées avec une recommandation par « niveau collège ou lycée » que le chef d'établissement et l'équipe éducative sont libres d'adapter.

4 / Ressources

Les actions proposées ont été établies après enquête auprès de :

- L'OCHA (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires),
- le programme de recherche Alimados,
- Végétal Tonic de l'APASP (association pour l'achat du service public),
- la DGESCO (Direction générale de l'enseignement scolaire du ministère de l'Education Nationale),
- la DGER (direction générale de l'enseignement et de la recherche du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche),
- le CCC France (association de la Restauration Collective en Gestion Directe),
- Interfel (association interprofessionnelle des fruits et légumes),
- l'INRA (Institut national de la recherche agronomique).

Après l'analyse de ces études, il ressort que :

- Les fruits font partie des aliments préférés des adolescents. Ils les apprécient sans tâches, avec de belles formes et couleurs. Les fruits sont beaucoup plus valorisés que les légumes.
- Une constante : l'approche des fruits se fait par les sens : l'odeur, la vue (importance de l'esthétique) le toucher et le goût ainsi que la saveur (essentiels).
- Pour de nombreux adolescents, la valeur nutritionnelle du fruit est moins importante que son aspect, son goût et le plaisir qu'on peut en retirer en le mangeant.
- Les fruits représentent la fraîcheur et le fait de pouvoir les croquer est associé à cette fraîcheur. Le fruit cuit est souvent déprécié.
- Croquer en entier ou croquer des morceaux de fruits en salade ou en brochette, mais également des légumes crus (carottes, concombres...) leur procure un vrai plaisir.

- Les adolescents savent que les fruits sont bons pour leur santé. A la question du pourquoi, ils répondent « parce que les messages le disent ». Ils reconnaissent ne pas savoir appliquer la recommandation « 5 fruits et légumes par jour ».
- La fraise semble être leur fruit préféré. Ils aiment presque tous les fruits avec quelques variantes. Certains trouvent l’ananas trop acide.
- Ils aiment les fruits en jus ou en smoothies, dont les fruits exotiques.
- Ils goûtent rarement, spontanément, à un fruit qu’ils ne connaissent pas.
- A partir de 15 ans, les garçons voient dans le fruit un aliment énergétique apprécié après un effort physique.
- A partir de 16 ans, les filles y voient un moyen de surveiller leur ligne.
- Beaucoup ne mangent pas d’orange à cause de l’épluchage.

5 / Le dispositif

L’alimentation doit être une véritable politique publique avec un engagement sur le long terme, en faveur d’une alimentation saine et accessible à tous. Le programme « un fruit pour la récré » est en cela un programme exemplaire. Il est piloté par la Direction générale de l’alimentation du ministère de l’alimentation, de l’agriculture et de la pêche, en concertation avec le ministère de l’éducation nationale et les différentes instances partenaires. Ce programme s’insère parmi les quatre axes principaux de la politique de l’alimentation qui sont : « Bien manger, mais encore ? », « Des produits sûrs et accessibles », « Alimentation et patrimoine » et « Alimentation et environnement ».

Les modalités de mise en œuvre et la liste des produits éligibles sont précisées dans le cahier des charges. Chaque trimestre, il est demandé de distribuer au moins 6 fruits frais, qui pourront être complétés au choix par un jus de fruits, deux compotes, une soupe fraîche de fruits et légumes, un granité ou une coupe de fruits surgelés.

Le financement de la distribution hebdomadaire des fruits est cofinancé à 51 % (HT) par l’Union Européenne. A ce titre, un appel à donateurs privés est autorisé afin d’abonder les 49 % de crédits restant à la charge des collectivités territoriales ou des établissements d’enseignement.

Pour des raisons de praticité, la distribution des fruits pourrait avoir lieu à la fin des cours.

Les documents pédagogiques réalisés au niveau national sont mis à disposition et téléchargeables à l’adresse www.agriculture.gouv.fr/unfruitpourlarecre et sur le site du ministère de l’éducation nationale.

6 / Les acteurs principaux du projet

- Partenaires nationaux : Direction générale de l’alimentation, Direction générale de l’enseignement et de la recherche (ministère de l’Alimentation), Direction générale de l’enseignement scolaire (ministère de l’Éducation Nationale), Direction générale de la santé, INTERFEL (association interprofessionnelle des fruits et légumes), ...
- Partenaires régionaux : Directions régionales de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt, Conseils généraux, Conseils régionaux, mairies, associations de parents d’élèves, caisses primaires d’assurance maladie, associations d’éducation au goût, producteurs,

Un projet avec l'équipe éducative

Selon le type d'établissement, il est proposé que :

- l'opération soit réalisée dans le cadre du Comité d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté (CESC).
- le projet soit proposé au Comité de la Vie Lycéenne (CVL), en coordination avec les équipes éducatives et de santé,
- l'opération soit réalisée dans le cadre des conseils des délégués et/ou de l'Association des lycéens, des étudiants, des stagiaires et apprentis (ALESA).

Le point de contact dans les établissements est le chef d'établissement.

7 / L'angle des messages

L'opération « Un fruit pour la récré » sera l'occasion d'explicitier le message « 5 fruits et légumes par jour ». Les adolescents le connaissent parfaitement, mais ne savent pas comment, concrètement, le mettre en pratique. Les fiches actions tiendront compte de ce constat et proposeront visuellement le maximum de possibilités en terme de portions et de variétés, pour atteindre ces recommandations.

Mais, c'est l'augmentation de la consommation de fruits, dans la consommation globale des aliments, qui est visée, sous l'angle premier de **l'éducation alimentaire**. Il sera important d'insister sur la notion de plaisir :

- manger de tout avec plaisir,
- tenir compte de ses sensations alimentaires de faim et de rassasiement,
- apprendre que tous les aliments ont leur rôle à jouer.
- connaître les aliments que l'on mange, leur histoire, leur géographie, leur culture et leur transformation,
- sensibiliser les élèves aux messages délivrés par les médias,
- savoir en parler, parler de ses goûts, avoir des mots et des expressions qui les décrivent et expriment les sensations,
- insister sur les notions de convivialité et de partage.

8 / Des actions pédagogiques adaptées et adaptables

A propos des actions pédagogiques

- Il y en a sept, sollicitant des appétences, des compétences et des âges divers.
- En seconde intention, mais en lien direct avec l'opération, les thèmes du gaspillage alimentaire, **des déchets et du développement durable** sont abordés.
- Certaines actions pédagogiques nécessitent un matériel spécifique (par exemple disposer de la cuisine de l'établissement en dehors des heures des repas, comme dans certains internats, ou des cuisines dédiées aux apprentissages, comme dans les lycées hôteliers ou les SEGPA). Une option plus simple et adaptée aux établissements non pourvus de ces matériels est prévue.
- D'une manière générale, les actions sont un cadre « ouvert » où chaque établissement peut adapter les modalités de mise en place en fonction du contexte et des moyens disponibles .
- **Associer les familles à l'opération** est indispensable (a minima porter un message dans le carnet de correspondance les informant de l'opération)

- Des actions pédagogiques peuvent être associées à un événement ponctuel de l'établissement : cross pour les actions en lien avec l'activité physique, journées portes ouvertes aux CM2 pour les collèges, ou aux classes de 3^e pour les lycées.
- Des liens vers des sites « ressources » seront proposés sur les sites internet des ministères en charge de l'alimentation et de l'éducation nationale.

Les outils de communication

Outre les 16 fiches fruits sur l'identité des produits (histoire, culture, saisons, bienfaits...), ainsi qu'une fiche sur la botanique des fruits déjà disponibles sur son site internet (www.agriculture.gouv.fr/unfruitpouurlarecre), la DGAL mettra très prochainement à la disposition des établissements et des élèves les outils suivants :

- 7 fiches actions pour les élèves (en cours de réalisation),
- un document pédagogique pour aider les porteurs de projet à réaliser ou faire réaliser l'action, comprenant un volet technique
- un espace de partage des actions entreprises

Le blog <http://reseau-lyceen.educagri.fr/> pourrait être le lieu d'échanges et de partages des actions entreprises par les jeunes de l'enseignement général et agricole.

9 / Les actions pédagogiques

Cf le résumé des fiches action joint en annexe.

Dans la mesure du possible, les jeunes seront encouragés à partager leurs expériences sur le blog cité ci-dessus afin de **créer des liens entre les différents établissements** (enseignement général, enseignement professionnel et enseignement agricole).

Le document intitulé « Volet technique » apporte des éléments pratiques comme la gestion des déchets et le recyclage.

10 / Concours

La première année du lancement du programme aux collèges et lycées , il sera proposé aux élèves du secondaire un concours national pour imaginer une nouvelle appellation pour l'opération « un fruit à la récré » plus adaptée à cette catégorie d'âge. Le nom ou le slogan gagnant sera conservé les années suivantes.

11 / Contact

- votre Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (liste des correspondants sur le site internet)
- Direction Générale de l'Alimentation - Service de l'alimentation, 251 rue de Vaugirard, 75732 Paris cedex 15 (Christine Lainé : christine.laine@agriculture.gouv.fr)

Site Internet : agriculture.gouv.fr/unfruitpouurlarecre
eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html

RESUME :

FICHE ACTION 1 CREATION D'UN BAR A FRUITS

Cible proposée : les lycéens

Type d'action pédagogique : activité gustative et conviviale

Description de l'activité proposée aux élèves

- Imaginer et organiser un espace de détente pour déguster et partager les fruits distribués chaque semaine.
- Présenter les fruits de façon originale et esthétique pour donner envie de les manger.
- A la mesure des moyens, concevoir des présentations diverses : en jus de fruits, smoothies, brochettes... Imaginer des mélanges fruits et légumes.
- Organiser l'animation hebdomadaire autour de la distribution qui pourrait avoir lieu à la fin des cours, par groupe de classes : quizz sur les fruits, dégustation à l'aveugle...

Pour les établissements qui le peuvent : lycées professionnels, internats...

- Faire réaliser par les élèves un bar en bois, carton ondulé... ou matériau de récupération de leur choix, respectueux de l'environnement et recyclable.
- Avec l'équipe de restauration, concevoir des recettes de jus de fruits, smoothies et toute autre recette pouvant s'inscrire dans le cadre de l'opération. (Cf produits éligibles).

Pédagogie

Pour l'animation autour des fruits

Préparer, à l'aide des outils de communication de la DGAL (fiches fruits, fiches pédagogiques) une information sur les fruits. Apprendre à mieux connaître ceux de la région, ceux de la saison, leurs différences de goût et de texture. Apprendre à organiser la communication autour d'un projet et son animation.

Pour le bar

Aide à la définition du projet, des objectifs et des moyens à mettre en œuvre.

Préparation d'un plan d'actions, d'un calendrier de travail et de répartition des tâches.

Des idées autour du bar

Lui donner un nom, un thème, le décorer.

Possibilité de créer plusieurs équipes « bar » avec des élèves de classes différentes.

Créer une affiche pour annoncer sa création, ses heures d'ouverture, ce qu'on y trouve.

En plus des propositions de la fiche pédagogiques, imaginer des animations et les annoncer par teasing, pour éveiller la curiosité. La semaine prochaine, craque pour la pomme. Pêche ou brugnon ? Viens les déguster à l'aveugle ! Etc

Inviter les parents à un Happy Hours.

RESUME :

FICHE ACTION 2 REALISATION D'UN CARNET DE VOYAGE DES FRUITS REGIONAUX

Cibles proposées : les collégiens et lycéens

Type d'action pédagogique : activité pluridisciplinaire et transversale

Description de l'activité proposée aux élèves

- Dans le but de réaliser un document type « carnet de voyage », partir à la découverte des fruits de la région, via la géographie, le climat et les activités agricoles. Recenser les fruits produits localement et les fruits venus d'autres régions, consommés selon les saisons.
- Comprendre la filière en visitant un lieu de production et de préparation des fruits et légumes pour leur consommation. Travailler sur les zones maraîchères et les légumes si la région s'y prête davantage.
- Créer ou trouver des recettes régionales à base de ces produits. Les rédiger de manière vivante et pratique.
- Sur un support papier (type carnet de dessin, poster...) ou informatique, reprendre l'ensemble des informations collectées, en les organisant et en les illustrant.
- Envoyer un exemplaire à la DGAL ou mettre le document en ligne sur son site et participer au concours organisé entre les collèges et lycées participants.

Pédagogie

- Apprendre à organiser une recherche, rencontrer et interviewer des professionnels.
- Comprendre la vie d'un fruit (de la graine à l'assiette), les liens entre le produit initial et final, notamment l'utilisation des fruits dans d'autres compositions alimentaires.
- Créer des recettes ou réécrire celles de la région à base de fruits. (Logique du pas à pas, étude des proportions, présentation).
- Concevoir un document attractif, en se mettant à la place de celui qui va le découvrir.
- La transversalité pourra s'exprimer, par exemple, dans la recherche de textes sur la notion de nourriture, dans la littérature, lors du cours de français.

Des idées autour du carnet de voyage des fruits

- Se rendre sur les marchés, dont ceux proposant les produits du terroir.
- Si les recettes ne peuvent être créées et réalisées dans les cuisines de l'établissement, demander aux élèves des recettes familiales auprès de leurs parents et grands parents.
- Suggérer de privilégier le visuel (leurs dessins et photos) à chaque fois que c'est possible.
- Réfléchir à la place des fruits dans la pyramide alimentaire.
- Diffuser le carnet de voyage des fruits ou le poster en l'affichant dans l'établissement.

RESUME :

<p style="text-align: center;">RESUME DE LA FICHE ACTION 3 CONCEPTION D'UN PACKAGING POUR DEGUSTER DES FRUITS EN NOMADE</p>

Cible proposée : les lycéens

Type d'action pédagogique : activité SVT et technologique et/ou artistique

Description de l'activité proposée aux élèves

- Concevoir un emballage adapté aux fruits, à base de matériau récupéré ou récupérable.
- Comprendre la texture des différents fruits ainsi que les conditions de conservation de leur aspect et de leurs valeurs gustatives et nutritives.
- Réfléchir aux qualités de l'emballage, sa présentation, l'étiquetage éventuel ainsi que sa vie après utilisation (gestion des déchets).
- Réaliser un packaging efficace, attrayant et lui trouver un nom. Voir s'il peut être facilement reproduit.
- Si le projet est réalisé davantage sous l'angle technologique, travailler sur les contraintes inhérentes : réglementation et hygiène. Voir si des liens sont possibles avec les enseignements supérieurs (BTS ou autre)
- Etudier la possibilité d'un partenariat avec une entreprise d'emballage locale.
- Envoyer un exemplaire à la DGAL et participer au concours organisé entre les lycées participants.

Pédagogie

- Découvrir la composition d'un fruit, sa transformation de la cueillette à la consommation.
- Apprendre à lire l'étiquette d'un produit alimentaire emballé, telle que proposée dans les magasins (produits frais, type barquette et produits transformés, type compote...).
- Etudier la prise alimentaire nomade, la street food. S'intéresser aux contraintes induites : praticité de l'emballage, gestion des déchets et aussi aux avantages : facilité, partage...

Programme des 1^{er} L « La physique dans la cuisine » et « recherche d'emballage comestible »

Des idées autour du packaging

- Demander aux élèves d'apporter des emballages de produits alimentaires petits formats, les étudier, les comparer.
- Faire une recherche sur les matériaux d'emballage.
- Chercher des idées de design sur Internet et travailler sur la ligne et l'attractivité de l'emballage.
- Volet technologique : faire des prototypes, les tester, évaluer leurs qualités et leurs défauts.

RESUME :

FICHE ACTION 4 ANIMATION D'UN ATELIER DU FRUIT 100% COOL

Cibles proposées : les collégiens et lycéens

Type d'action pédagogique : activité sensorielle et ludique

Description de l'activité proposée aux élèves

- Un atelier d'approche des fruits par les sens : voir, toucher, sentir, goûter, entendre le bruit quand on les croque.
- Une animation sensorielle et expressive sans complexes, sur la manière de manger les fruits : avec ses doigts, les croquer, grignoter, cracher les pépins, jouer avec les fruits, les noyaux, les épluchures, manger en bougeant, en dansant, sans se salir...
- S'appuyer sur le matériel existant pour travailler les odeurs. (mise à disposition de liens par la DGAL)
- S'appuyer sur l'exposition et le site « Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens » présentée à la Cité des sciences et de l'industrie (jusqu'au 3 janvier 2011 à Paris).
<http://www.cite-sciences.fr/francais/alacite/expositions/bon-appetit/>
- Imaginer un test type QCM sur les fruits et la personnalité, pour savoir si on est plutôt « pomme craquante », « citron pressé », « gentille banane » « pamplemousse acide »...

Pédagogie

- Travail autour des fruits et de tout ce qu'ils permettent au niveau du développement sensoriel : vue, toucher, odeur, texture, saveur et arôme.
- Travailler sur les notions de faim, d'appétit et de satiété.
- Réfléchir aux mots et formulations exprimant les sensations : noms, verbes, adverbess, adjectifs... Chercher des expressions et des proverbes autour des fruits.
- Organiser des animations autour de la dégustation par les sens. Identifier un fruit à partir des éléments sensoriels recensés lors de sa dégustation.

Des idées autour de l'activité

- Faire une découverte des fruits à l'aveugle : fruits entiers, morceaux, épluchures, noyaux...
- Faire une recherche documentaire sur les sens et plus particulièrement le goût et les quatre saveurs fondamentales.
- Peler des fruits, les sculpter, inventer des formes avec les épluchures.
- Dessiner des visages et des morphologies à partir de fruits et de légumes.

RESUME :

<p>FICHE ACTION 5 ANIMATION D'UN ATELIER SUR LA REPRESENTATION DES FRUITS DANS LES PUBLICITES ET LES MEDIAS EN GENERAL</p>

Cibles proposées : les collégiens et lycéens

Type d'action pédagogique : activité socioculturelle

Description de l'activité proposée aux élèves

- Un atelier d'approche des fruits par leur représentation visuelle et rédactionnelle dans la publicité, essentiellement sur support papier et les médias en général, si les moyens le permettent.
- Une animation autour de la publicité sur les fruits, ses objectifs, ses moyens et son impact.
- S'appuyer sur le matériel proposé par la DGAL : un corpus de publicités sur support papier presse et affichage.
- S'appuyer sur l'exposition et le site « Bon appétit, l'alimentation dans tous les sens » présentée à la Cité des sciences et de l'industrie (jusqu'au 3 janvier 2011 à Paris).
Volet publicité. <http://www.cite-sciences.fr/francais/alcite/expositions/bon-appetit/>

Pédagogie

- Travail autour du décodage de la publicité concernant les fruits et les légumes : ce qui est donné à voir, les messages véhiculés, l'explicite et l'implicite, les mécanismes mis en œuvre (repères mémorisés, évocation, répétition...), mais aussi les messages flous, les non dits et les éventuels paradoxes.
- Réfléchir aux mots et formulations utilisés, aux images (photos, illustrations, composition graphique...)
- Développer le sens critique. Repérer la véritable information et l'information déguisée.

Des idées autour de l'activité

- Enrichir le corpus de publicités proposées par la DGAL par les publicités locales.
- Essayer de concevoir un message incitatif pour manger davantage de fruits, sans faire la promotion d'un produit en particulier.
- Rechercher des représentations originales autour des fruits (dessins, peintures...).

RESUME :

FICHE ACTION 6 PARTAGE DE RECETTES SUR LE FRUIT, SOURCE DE BIEN-ETRE

Cible proposée : les collégiens et lycéens

Type d'action pédagogique : activité sensorielle – forme, soin et bien-être-.

Description de l'activité proposée aux élèves

- Rechercher les qualités des fruits sous l'angle « des aliments pour être en forme et bien dans son corps » en utilisant leurs différents constituants : chair, peau, pépins, noyaux, et feuilles. Travail sur les familles de micronutriments : les vitamines et les minéraux.
- Partage de « recettes naturelles maison » pour être en forme et bien dans sa peau. Démarche multiculturelle.
- Une approche sensorielle pour créer des recettes sur ces thèmes à partir des fruits et de certains légumes.

Pédagogie

- Travail autour des fruits, de leurs propriétés et ce qu'ils offrent au niveau forme et permettent au niveau du développement sensoriel.
- Recherche dans le patrimoine régional, familial et culturel des élèves, des traditions et aussi des tendances actuelles sur le sujet.
- Analyse des présentations des produits bien-être et affichés « naturels » dans les médias et les magasins de cosmétologie.

Des idées autour de l'activité

- Rechercher sur Internet (blog et sites) les partages d'informations et de « pratiques naturelles maison » sur le sujet : préparations à base de fruits/légumes pour être en forme, cousin relaxant de noyaux de cerise, diffuseur d'odeur, bougie parfumée aux fruits....
- Essayer de créer des produits et objets relaxant à partir de tous les éléments des fruits.
- Proposer une animation dans l'établissement avec présentation du travail réalisé.
- Créer un événement autour des thèmes de la forme, de la relaxation et du bien-être.

RESUME :

FICHE ACTION 7 CONCEPTION ET REALISATION D'UN SKETCH, D'UNE VIDEO OU D'UN LIPDUD

Cibles proposées : les collégiens et lycéens (plus particulièrement les internats)

Type d'action pédagogique : activité socio culturelle

Description de l'activité proposée aux élèves

- Concevoir un scénario permettant la réalisation d'un sketch, d'une scène de théâtre ou d'une vidéo en plusieurs prises ou d'un Lip Dud, de 1 à 2 minutes.
- Fédérer autour d'un projet plusieurs équipes ou classes et créer un événement au niveau de l'établissement.
- Vidéo ou Lipdud : trouver un thème autour des fruits. Partir d'un air connu et créer une chorégraphie. Trouver un fil rouge pour faire ressortir le thème des fruits : tee shirt personnalisé, décor, banderoles, etc.
- Vidéo ou Lipdud : créer un déroulé qui associe le maximum d'élèves. Source d'inspiration possible : les Lip Dud d'entreprise (www.lipdub-festival.com).
- Envoyer un exemplaire à la DGAL ou mettre le document en ligne sur son site et participer au concours organisé entre les collèges et lycées participants. La vidéo gagnante pourra servir de clip à l'opération.

Pédagogie

- Travail autour des fruits et de ce qu'ils représentent chez les adolescents. Mise en avant des aspects pratiques et conviviaux de leur consommation.
- Aide à la définition du projet de mise en scène, des objectifs et des moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.
- Préparation d'un plan d'actions, d'un calendrier de travail et de répartition des tâches.
- Communication autour du projet pour faire participer le maximum d'élèves : que dire, comment faire participer les autres, comment les encadrer ?

Des idées autour de l'activité

- Chercher des sketches, vidéos et Lip Dud déjà réalisés par des adolescents. Commenter les réalisations et les moyens mis en œuvre.
- Lister les moyens disponibles dans l'établissement pour canaliser l'imagination et les énergies.
- Réfléchir à ce qu'on veut montrer, au message à faire passer.
- Aller chercher des ressources auprès des jeunes qui font du théâtre, de la musique, de la danse. Se rapprocher d'un lycée TMD (Techniques de la Musique et de la danse).