

La classe ALIMENTATION : santé et environnement

Objectif principal : Sensibiliser les jeunes aux impacts de leur alimentation sur l'environnement et le changement climatique.

Détail des actions envisagées :

Séance 1- (en classe)

Ateliers sensoriels et découverte des goûts. Des dégustations et des recettes pour éveiller la curiosité, prendre en compte les représentations de chacun sur son alimentation.

Séance 2- (en classe en lien avec un professionnel de la nutrition)

L'acte de manger est culturel, social mais aussi pour se nourrir. Un atelier pour découvrir les besoins nutritionnels et des recettes avec des produits locaux pour répondre à ces besoins.

Séance 3- (sortie)

Rencontre d'un producteur du territoire pour découvrir le métier d'agriculteur et se questionner sur la provenance de notre alimentation et le lien avec l'environnement.

Séance 4- (en cuisine)

Rencontre et découverte des cuisines et cuisiniers de l'établissement scolaire. Une recette de cuisine saine, locale et de saison sera élaborée et proposée au chef de cuisine.

2 réunions rassemblant l'ensemble des acteurs du projet seront organisées en début et en fin de projet.

2 séances peuvent être proposées en plus pour valoriser le projet au sein de l'école (organisation d'un banquet, expo photo...)

Projet éducatif
territorial

Publics :
à partir du
cycle 3



Quand ?
Toute l'année



QUERCY-GARONNE