

« Les explorateurs de saveurs » est un circuit pédagogique qui se déroule en 9 interventions tout au long de l'année scolaire :

- 2 séances théoriques (durée : 1h) ;
- 1 atelier de cuisine (durée : 2h) ;
- 1 atelier « création de menus » (durée : 2h) ;
- 1 exposition avec animation et un atelier du goût (durée : 2h) ;
- 2 sorties pédagogiques dont une à la ferme d'Écancourt (une journée) et une à la cuisine centrale de Saint-Leu-la-Forêt (une matinée) ;
- 1 animation sous forme de bar à dessert durant la pause méridienne.

Afin de sensibiliser les collégiens à une alimentation saine et équilibrée, 4 grands thèmes seront abordés à travers les 9 interventions avec chacun des objectifs pédagogiques différents :

La nutrition :

- Transmettre les grands principes d'une alimentation saine et équilibrée aux élèves ;
- Connaître les différentes catégories d'aliments ;
- Connaître les différents nutriments ;
- Comprendre la nature et les enjeux de l'équilibre alimentaire.

L'alimentation et le développement durable :

- Sensibiliser à la qualité nutritionnelle des aliments de consommation locale et de saison ;
- Comprendre l'impact de l'alimentation sur le développement durable, depuis la culture des aliments bruts à leur arrivée dans l'assiette.

La cuisine et l'éducation au goût :

- Apprendre à goûter et à se questionner sur les aliments ;
- Initier à la « cuisine simple et saine » ;
- Stimuler la créativité culinaire des élèves.

La découverte de la restauration collective :

- Familiariser les élèves à la restauration scolaire au sein de leur collège ;
- Enquêter sur le fonctionnement de leur restaurant scolaire, la provenance des aliments servis le midi, la manière dont les restes sont valorisés ;
- Rendre les élèves acteurs au sein de la restauration au sein de leur collège ;
- Faire découvrir le lieu de production des repas consommés au collège.

Déroulements et objectifs des différentes interventions :

	Où ?	Pourquoi ?	Qui contacter pour planifier la séance ? Comment ?	Moyens humains.
Séances théoriques n°1 et n°2	Salle de classe	<ul style="list-style-type: none">- transmettre les grands principes d'une alimentation saine et équilibrée aux élèves.- connaître les différentes catégories d'aliments.- connaître les différents nutriments.- comprendre la nature et les enjeux de l'équilibre alimentaire.- sensibiliser à la qualité nutritionnelle des aliments de consommation locale et de saison.	Réservation de la séance auprès de l'apprentie diététicienne.	1 professeur + apprentie diététicienne.
Atelier de cuisine	Restaurant scolaire	<ul style="list-style-type: none">- éveiller le goût des élèves, leur faire découvrir de nouvelles saveurs.- sensibiliser et faire découvrir la cuisine simple et saine aux élèves.- comprendre l'importance des 5 sens durant les repas avec mise en pratique.	Réservation de la séance auprès de l'apprentie diététicienne.	4 ou 5 encadrants du collège + apprentie diététicienne.
Atelier « création de menus »	Salle de classe	<ul style="list-style-type: none">- mettre en pratique les notions d'équilibre alimentaire abordées lors de la séance n°1 et n°2.- rendre les élèves acteurs de la restauration.- stimuler la créativité culinaire des élèves.	Réservation de la séance auprès de l'apprentie diététicienne.	1 professeur + apprentie diététicienne + 4 agents du département.

Animation d'une exposition	Salle de classe	<ul style="list-style-type: none"> - développer l'esprit critique des élèves. - approfondir les connaissances des élèves sur le développement durable. 	<p>Réservation de l'exposition sur le site dédié avec retrait et installation par le collège (remise d'une fiche explicative).</p> <p>Réservation de la date et horaire de l'animation de l'exposition auprès de l'association <i>Les petits débrouillards</i>.</p>	1 professeur + Un agent du département + 1 animateur de l'association <i>Les petits débrouillards</i> .
Atelier du goût	Salle de classe	<ul style="list-style-type: none"> - développer l'esprit critique des élèves. - approfondir les connaissances des élèves sur le développement durable. - apprendre aux élèves à goûter et à se questionner sur les aliments. 	Réservation de la date et horaire de l'atelier auprès de l'association <i>Les petits débrouillards</i> .	1 professeur + 1 Agent du département + 1 animateur de l'association <i>Les petits débrouillards</i> .
Sortie à la ferme	Ferme d'Ecancourt	<ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser les élèves à la consommation de produits locaux et respectueux de l'environnement. - découverte des métiers de la ferme et de l'agriculture. - familiariser les élèves à la consommation de produits avec une bonne qualité nutritionnelle. 	Réservation de la journée à la ferme et du moyen de transport par le collège.	Nombres d'encadrants du collège nécessaires pour accompagner une classe durant cette sortie. + 1 agent du département <u>Autre :</u> Demander aux élèves de prévoir un pique-nique.

Visite de la cuisine centrale	Saint-Leu-la-Forêt	<ul style="list-style-type: none"> - faire découvrir le lieu de production des repas consommés dans les collèges. - sensibiliser aux problématiques liées à la cuisine en restauration collective. 	Réservation de la séance auprès de l'apprentie diététicienne. Réservation du moyen de transport par le collège.	3 encadrants du collège + apprentie diététicienne + équipe de la cuisine centrale.
Animation « compose ton dessert »	Restaurant scolaire	<ul style="list-style-type: none"> - sensibiliser à la cuisine simple et saine à l'ensemble des collégiens. - donner envie aux élèves de reproduire ce type de dessert chez eux. - mettre en avant des produits locaux et de saison. - éveiller le goût des élèves. 	Réservation de la séance auprès de l'apprentie diététicienne.	Apprentie diététicienne + Agents du département.

Attention certaines séances auront des dates imposées, notamment pour la visite de la cuisine centrale et l'animation « compose ton dessert » pour des raisons d'organisation.