

« Les explorateurs de saveurs » est un parcours 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	- 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	- 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	- 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	- développer l'esprit critique des élèves. - approfondir les connaissances des élèves sur le développement durable.	Réservation de l'exposition sur le site dédié avec retrait et installation par le collège (remise d'une fiche explicative). Réservation de la date et horaire de l'animation de l'exposition auprès de l'association <i>Les petits débrouillards</i>.	1 professeur + Un agent du département + 1 animateur de l'association <i>Les petits débrouillards</i>.
Atelier du goût	Salle de classe	- 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	- 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	- 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	- 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.