

# Défi culinaire

## Développement durable

### Tous niveaux

#### Francas de Seine-Maritime (Les)

€ 890.00

🕒 8

Lieux : Collège

Nombre d'élèves : 12 +

## DESCRIPTION

### L'objectif est de favoriser :

- la considération de l'alimentation dans toutes ses dimensions : nutritionnelle, conviviale, sensorielle, hédonique, culturelle, gastronomique, technique culinaire, agricole et agro-alimentaire, durable...
- le développement de l'autonomie : apprentissage des notions de base pour élaborer et préparer un repas,
- la valorisation et l'estime de soi par la responsabilisation.

Le projet propose aux élèves de vivre des activités consacrées à l'éducation au goût, à l'alimentation et aux techniques culinaires dans une démarche axée sur l'expérimentation et la réalisation.

Lors des premiers ateliers, les élèves sont initiés à la production et à la consommation locale, à la connaissance des différents produits pouvant être utilisés et leur utilité, à travers des jeux, activités et dégustations.

Ensuite, les élèves sont sensibilisés à des techniques de préparation et de valorisation des produits, en petits groupes.

Puis tous ensemble, ils vont concevoir, organiser et animer une rencontre gustative ouverte à un public de leur choix.

Ces activités sont l'occasion d'aborder la consommation durable et locale, l'alimentation saine et équilibrée, la démarche de projet, le travail en équipe et la communication.

Une exposition des différentes créations culinaires peut aussi être réalisée dans le but de valoriser leur participation aux ateliers.

### DÉROULEMENT

- 4 séances de 2h en classe (pour un groupe)
- 8 séances de 45min à 1h en club (pour un groupe)

Tarif du parcours 800€ + adhésion annuelle de 90€ + frais kilométriques au barème de rigueur au-delà de 30km. Nous avons des équipes à Saint-Etienne-du-Rouvray, Dieppe et Le Havre.

## CONTACT

**PORCHET Marion / 02 35 12 46 17**

[secretariat.francas76@gmail.com](mailto:secretariat.francas76@gmail.com) - Facebook : francas76