Cuisine eco-responsable - visite de ferme

Développement durable

Tous niveaux

Champ des Possibles (Association Le)

€ 800.00

6

Lieux :

Nombre d'élèves : 1 +

DESCRIPTION

Depuis 2013, le Champ des Possibles accompagne tous les publics à retrouver du lien entre la culture de la terre et l'alimentation.

Installée sur deux fermes urbaines (Rouen et Saint-Etienne-du-Rouvray), l'association propose chaque semaine des chantiers participatifs pour apprendre à jardiner et cultiver. Tout au long de l'année, l'association anime des ateliers cuisine, des formations et des stands "de la Terre à l'assiette" pour petits et grands.
L'éducation à l'alimentation saine et respectueuse de l'environnement auprès du jeune public est une des priorités de nos actions.

Les objectifs du parcours
- découvrir les fruits et légumes de saison de manière ludique,
- cerner le lien entre l'alimentation et l'environnement,
- comprendre les intérêts d'une alimentation respectueuse de l'environnement,
- appréhender les produits locaux par l'intermédiaire d'un atelier cuisine.

DÉROULEMENT
Le parcours se réalise en 2 ou 3 séances
- 1ère séance (3 heures) : découverte de l'agriculture biologique et des filières courtes par un jeu de piste proposant des haltes sur des stands de découverte (jeu de reconnaissance des produits locaux, dégustation et comparaison de produits à l'aveugle, jeu de plateau sur l'impact carbone des aliments, jeu ''faire ses achats de manière durable'').
Le jeu de piste est adapté en fonction de l'âge des élèves et de leur avancement dans le programme. A la demande, il peut être également abordé les thématiques du gaspillage alimentaire et de l'équilibre alimentaire. De manière ludique, et en petits groupes, les élèves font appel à leurs cinq sens et à la réflexion. Ils découvrent ce qu'est l'alimentation durable, et comprennent la provenance ainsi que l'impact environnemental des différents aliments.
- 2è séance (3 heures) : atelier cuisine, préparation d'un velouté de légumes biologiques, locaux et de saison. De manière concrète et participative, les élèves découvrent la cuisine des aliments locaux et de saison, et l'intérêt de manger local.
En petits groupes, les élèves apprendront à éplucher, laver et couper les différents légumes. L'atelier pratique se clôture par un temps de dégustation et de synthèse du parcours.
- 3è séance (3 heures) : à la demande du collège, un chantier participatif dans l'une de nos fermes peut être programmé. Les élèves découvrent et participent à un mode d'agriculture respectueux de l'environnement. L'intervenante, présente la production de la ferme, ainsi que l'écosystème qui y est préservé.

INTERVENTIONS (durée totale 6 heures à 9 heures selon le nombre de séances)
Temps de découverte : 3 heures
Temps de pratique : 2 heures 30 (ou 5h30)
Temps de synthèse : 30 minutes

COUT GLOBAL DU PARCOURS
800 € (30 € supplémentaires par intervention si plus de 50km)
et 400 € supplémentaires si réalisation de la visite de ferme

INTERVENANT(S)
Un membre de l'équipe pédagogique

Cuisine eco-responsable - visite de ferme

NOMBRE DE PARCOURS / AN
Autant que de demandes

CONTACT

Esther DEMAEGDT / 07 67 42 15 95
animationslcdp@gmail.com - http://www.lechampdespossibles-rouen.org - Facebook : facebook.com/lechampdespossiblesrouen