

« Les explorateurs de saveurs » est un parcours pédagogique qui se déroule en 8 interventions tout au long de l'année scolaire :

- 2 séances théoriques (durée : 2h) ;
- 1 atelier de cuisine (durée : 2h) ;
- 1 atelier « création de menus » (durée : 2h) ;
- 1 exposition avec animation (durée : 2h) et un atelier du goût (durée : 2h) ;
- 2 sorties pédagogiques dont une à la ferme d'Ecancourt (une journée) et une à la cuisine centrale de Saint-Leu-la-Forêt (une matinée) ;
- 1 animation « bilan de l'année » autour d'une collation équilibrée (durée : 2h) ;

Afin de sensibiliser les collégiens à une alimentation saine et équilibrée, 4 grands thèmes seront abordés à travers les 8 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.

	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 la diététicienne	1 professeur + La diététicienne.
Atelier de cuisine	Restaurant scolaire OU Cuisine d'application	<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 la diététicienne	3 encadrants du collège + La 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 + La diététicienne + 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 collègue (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 + 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 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 auprès de la diététicienne.	Nombres d'encadrants du collège nécessaires pour accompagner une classe durant cette sortie. <u>Autre :</u> Demander aux élèves et aux accompagnants 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 la diététicienne	3 encadrants du collègue + La diététicienne + L'équipe de la cuisine centrale et des agents du départements
Animation « Bilan de l'année »	Salle de classe	<ul style="list-style-type: none"> - clôture de l'année de projet - échanges avec la classe sur les notions abordées - sensibiliser les collégiens aux collations simples et saines. - donner envie aux élèves de reproduire ce type de collation 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.	1 professeur + La diététicienne.