

Forum du séminaire alimentation

Jeudi 18 avril 2019

Entrée libre entre 12h15 et 14h30

Sélection d'outils et ouvrages pédagogiques pour éduquer aux enjeux de l'alimentation et de l'agriculture

Sur la base de la bibliographie remise à chaque participant, notamment ouvrages sur la restauration collective.

http://grainelr.org/sites/default/files/dossier_ressource_alimentation_vf.pdf

GRAINE Occitanie et R2ESE

<http://grainelr.org/>

<http://grainelr.org/actions-en-reseau/groupe-thematiques/reseau-regional-education-en-sante-environnement.html>

« Goûter le monde autour de moi » - G2M

Eduquer les jeunes à l'alimentation et à la santé par une approche pluridisciplinaire, multi-niveaux et passerelle basée sur le lien "Produit(s)-Territoire-Goût-Santé".

Ce dispositif éducatif, territorial, fédérateur autour de l'éducation à l'alimentation, la santé, l'environnement et la citoyenneté, associé à l'Art et à la Culture consiste à mettre en valeur auprès d'enfants scolarisés un ou des produits alimentaires locaux identifiés sur chaque territoire (par exemple l'huître, la dorade, la volaille, les œufs, les produits laitiers, les fruits et légumes, etc.).

4 à 6 ateliers annuels sont proposés pendant deux années scolaires sur un même territoire auprès d'élèves de 6^{ème} d'un collège et d'élèves de CM1-CM2 de 2 ou 3 écoles du même secteur : ateliers d'éducation au goût, atelier cuisine, ateliers nutrition-santé avec une diététicienne-nutritionniste, visites chez les producteurs locaux (afin de favoriser la connaissance de ce.s produit.s et sa.leur consommation), création artistique, création d'un livret de recettes, journée de restitution rassemblant tous les élèves ayant participé au dispositif, etc.

<https://www.gouter-le-monde.fr/>

Association MIAMUSE

<https://www.miamuse-nutrition.com/>

Jeux sérieux autour de l'alimentation

Appréhender les impacts sociaux, économiques et environnementaux que nos choix alimentaires ont sur la planète

Etablir des liens, à l'échelle de nos choix alimentaires, entre le local et le global, le Nord et le Sud

Prendre conscience des inégalités d'accès aux droits fondamentaux

Favoriser la construction d'une pensée globale, complexe et critique et ouvrir des actions alternatives.

Objectifs spécifiques à chacun des outils :

> Jeu de l'énergie

> Jeu de rôle sur la consommation responsable (au choix : cacao, banane, pommes)

> Q-Sort alimentation santé environnement

> Jeu de la pêche, Jeu de la ficelle (alimentation ou spécial viande)

Certains jeux sont téléchargeables et utilisables sans frais : les jeux de la ficelle, le jeu des pommes, le Q-Sort (extrait de l'ouvrage Oser!) <http://www.lafibala.org/wakka.php?wiki=FicheS>

Lafi Bala

<http://www.lafibala.org/wakka.php?wiki=PagePrincipale>

Systèmes alimentaires Territorialisés : Agriculture – Alimentation -Territoire

Comprendre les leviers d'action en sa possession pour orienter les modes de production actuels vers des modes plus respectueux de l'environnement

Redonner du sens à son alimentation

Présentation des axes et pistes possibles sachant que chaque projet est mené en fonction des orientations et axes choisis par l'enseignant

> Agriculture – Alimentation-Territoire- de quoi parle t-on ?

Jeu de la chaîne alimentaire

Introduction des notions de la filière alimentaire

Envisager des solutions

> Vers une alimentation et agriculture durable

Enjeux et impacts agricultures et environnement

Jeu Pas en avant – Jeu de rôle

> Le végétal c'est pas si mal !

Diversifions notre régime alimentaire – diversité alimentaire

Dégustation produits à base de légumineuses

<http://picassiette.org/wakka.php?wiki=CataLogue>

Association Pic'assiette

<http://picassiette.org/wakka.php?wiki=PagePrincipale>

Expositions animées autour de l'alimentation

Exposition Alimentation responsable et écocitoyenne

Présenter à des jeunes l'origine géographique des produits consommés ; appréhender la qualité des produits grâce aux labels ; nos choix alimentaires impactent les paysans et les territoires

Alimentez le monde

Découverte des aliments de l'exposition ; Parcours découverte autour de l'exposition ; Travail d'enquête ; Devenir présentateur à son tour ; Atelier conception d'affiches

En Quête de Qualité

Informier et éduquer les jeunes consommateurs sur tous les aspects des aliments agricoles locaux ; Promouvoir les produits et savoir-faire culinaires patrimoniaux auprès du grand public de la Région.

Les 3 livrets, complémentaires de l'expo, vont être développés dans le cadre de la création d'une application (nouveau projet 2019 : Lauréat PNA 2018-2019 : test application début 2020)

Haute Qualité Alimentaire

3 outils à manipuler :

- menu du jour : classez les aliments par catégories et composez des menus variés et équilibrés
- identification des aliments : reconnaissez les aliments et classez les suivant certaines caractéristiques
- menu de la semaine : composez un menu équilibré

<http://www.terrenourriciere.org/Outil-jeu>

Terre Nourricière

<http://www.terrenourriciere.org/>

Projet Légumicant'

Des recettes à base de légumineuses plusieurs fois par mois dans les assiettes ? Une réalité pour des centaines d'élèves de lycées agricoles d'Occitanie. Avec le projet Légumicant, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) d'Occitanie souhaite promouvoir la consommation des légumes secs dans les établissements scolaires. Objectif : contribuer à la structuration d'une filière légumineuses régionale.

<https://agriculture.gouv.fr/legumicant-promouvoir-les-legumineuses-en-occitanie>

Chef cuisinier du lycée agricole de Castelnaudary

Plaisir à la cantine

Avec l'aide du Département de l'Hérault, le collège de Pignan est un établissement exemplaire en terme de Haute Qualité Alimentaire (HQA) : tri sélectif des barquettes, qualité des produits (de préférence locaux et de saison), équilibre nutritionnel, "bar à soupes", dispositif de sensibilisation à l'environnement et "aux saveurs de la vie" intitulé "Plaisirs à la cantine"

Gestionnaire du collège de Pignan.

Sélection d'outils d'éducation à l'alimentation

<https://www.icm.unicancer.fr/fr/prevention/alimentation>

Centre de ressources Prévention Santé Epidaure