

## Innovation à CHARDONNAY

# LES CLASSES GOURMANDES « du jardin à l'assiette »

Dès l'automne 2007 les PEP 71 en partenariat avec l'association « Les saisons dans l'assiette » organisent la première classe gourmande.

- Proposé dans le cadre des classes d'éducation relative à l'environnement, ce nouveau concept a pour but d'éduquer le jeune consommateur par le biais d'ateliers autour de l'alimentation (durée de chaque atelier : une demi-journée) :
  - Connaissance et identification des fruits et légumes de saison
  - Education des sens (vue, toucher, odorat, ouïe) pour mieux choisir
  - Travail sur le goût et les saveurs
  - Identification des composants ou de l'origine d'un aliment
  - Utilisation culinaire des fruits, légumes et ingrédients
  - Incidence de la préparation culinaire sur la présentation, le goût des aliments
  - Fruits et légumes, art culinaire, arts plastiques
  - Préférence pour les fruits et légumes de saison produits localement, pourquoi ? (Incidence en termes d'environnement et de développement durable)
  - Les aliments, leurs emballages : être un consommateur averti
  - La publicité autour de l'alimentation, son coût dans le prix d'un produit, analyse du message publicitaire, stratégies pour résister
  - Les déchets alimentaires, le recyclage des emballages, le compostage
  
- Tout au long du séjour, ces ateliers auront une application concrète avec des règles de vie éco-citoyennes :
  - Habitudes alimentaires
  - Convivialité autour du repas
  - Education du consommateur
  - Tri et recyclage des déchets produits pendant le séjour

- De l'exploitation agricole... au consommateur
  - L'agriculteur « paysagiste » de la nature (préservation des haies, pâturage des pelouses...)
  - Les auxiliaires des cultures
  - La biodiversité des races animales et des variétés végétales.
  
- Au cours de la classe de découvertes, visite d'une exploitation agricole « bio » à St ALBAIN.

Seront abordés avec l'agriculteur les thèmes suivants :

- En quoi l'agriculture bio permet-elle une production durable, respectueuse des équilibres naturels, satisfaisante sur les plans quantitatif et qualitatif ?
- Modes de cultures : différences avec l'agriculture intensive (rotation des cultures, état sanitaire des sols, lutte biologique/traitements, gestion de l'eau d'arrosage...)
- Les filières « bio », liens entre producteurs, commerçants et consommateurs.

**Durée du séjour** : de 3 à 5 jours

**Prix** (sur la base d'une classe de 25 élèves) : 41 €/j/e (une subvention du Conseil Régional de 15 €/j/e pourra être sollicitée au titre des classes ERE : Education Relative à l'Environnement)

**Niveau** : Tous les ateliers sont modulables et peuvent s'adapter à des élèves de primaire ou de collège.

**Intervenants** :

- 2 animateurs de l'association « les saisons dans l'assiette »
- 2 animateurs PEP dont un animateur environnement