

Projet d'animation cultivateur gustatif

En tant que périscolaire, nous accueillons les enfants lors des repas, des goûters pour que ce moment ne soit pas une routine mais plutôt une source d'apprentissage et de plaisir, ce projet d'animation sera décliné à travers différentes actions répondant à des objectifs du projet pédagogique des Barbapapas.

Responsabiliser les enfants et leur apprendre à travailler ensemble en créant le club des gourmands. Un rôle sera attribué en début de séance à chaque enfant (responsable des pesées, responsable du nettoyage, responsable cuissons, responsable hygiène ainsi que le responsable recette).

Favoriser l'autonomie et enrichir leur compétences pratiques : ces ateliers cuisine permettront aux enfants d'utiliser des ustensiles et d'assimiler différentes techniques culinaires (séparer les blancs des jaunes seul, monter des blancs en neige, utiliser un couteau en toute sécurité etc.)

A travers leurs réalisations valoriser l'implication des enfants. Leurs créations culinaires seront publiées dans un livre de recettes. Chaque recette sera illustrée par des photos prises par le Club photo clic clic et des dessins permettront d'enrichir le support. L'ensemble de ces travaux seront publiés sur internet via un site de créations de livres et permettra ainsi de se familiariser avec l'outil informatique. Des recettes seront également diffusées dans les DNB.

Sensibiliser les enfants à l'environnement et à leur méthode de consommation : Cette action vise à informer l'enfant sur l'impact écologique induit par l'utilisation de certains produits. On privilégiera au maximum la consommation de produits locaux lors de

l'élaboration de recettes ainsi que des produits de saisons (Respect de la saisonnalité). Enfin l'équilibre alimentaire sera traité à travers des jeux. Afin de concrétiser ces actions, plusieurs évènements seront organisés cueillette et presse de jus de pommes, sorties au marché mercredi matin, sortie à la ferme Iltis, un partenariat avec le Club des anim'insectes qui gère la culture des légumes.

Donner l'occasion de découvrir des spécialités régionales et internationales par la mise en valeur des origines de chaque enfant.

En effet, tous les mardis soir des recettes de pays différents pays seront réalisés. Cela donnera également l'occasion de faire participer les parents volontaires en les associant activement au projet (apport de recette, de techniques, assistance ...)

De plus, cette action permet de dialoguer, échanger et partager avec différents acteurs : des intervenants de cultures différentes viendront partager des recettes avec nous, des enfants pourront nous faire partager des mets sucrés de leur pays afin de mettre en avant leur origine.

Pour rendre les enfants acteurs de leur consommation une correspondance avec notre société de restauration API est mise en place, leur permettant de donner leur avis quotidiennement sur le repas consommé.

Enrichir leurs connaissances : un bar à épices et condiments en libre-service sera mis en place dans la cantine afin de relever les plats trop fades, des jeux et des recherches sur leurs provenance permettrons aux enfants de mieux les connaître, de savoir les associer et les utiliser.

Partenaires : la ferme Iltis, le marché hebdomadaire de Sierentz et ses producteurs locaux, Joanna pour les photos, Emilie pour les potagers, Céline pour les Dnb, Faycal pour la fabrication du bar à épices, Corine pour ses connaissances des épices et la réalisations des condiments, intervenants, le moulin de Rosenau pour la farine, Api, les pommiers du site 2 des barbapapas la presse de Wolchwiller, les parents.

Echéancier :

- 1 Création du club le 15 septembre
- 2 Déroulement des ateliers découverts : spécialités régionales et internationales sucrés tous les mardis soir
- 3 Finalisation et présentation du livre en fin d'année.
- 4 Présentation et vote de la charte des goûters le 29 septembre.

Evaluation : Une photo des produits utilisés sera prise avec d'un côté les produits industriels et de l'autre les produits locaux utilisés pour chaque recette, en essayant de viser au plus près le 100% local.

Un petit débat en fin de séance nous permettra de discuter sur le déroulement de l'activité et si les rôles de chacun ont été respectés.

Une séance de dédicace du livre sera organisée, le livre sera déposé dans le four à livre et à la médiathèque afin de voir son succès.

