



## **GOUTER LE MONDE AUTOUR DE MOI**

**Le projet Gouter le monde autour de moi propose une approche reliant « produit (s) – goût – santé et territoire ». Basé sur l'environnement proche de l'élève, le projet permet d'aborder, alimentation, le mode de production (l'aspect végétal), le mode de commercialisation (les circuits de proximités), les notions de citoyenneté (futur consommateur), de savoir faire ( l'aspect métier),**

Ce projet est un projet passerelle il implique les collèges et/ou lycées et écoles élémentaires du même secteur. Cette volonté répond aux directives nationales dans l'idée de créer du lien entre les élèves de cycle 3 ( école élémentaire et ère année de collège.)

Le projet G2M Gouter le Monde autour de Moi s'articule autour de 3 axes – 4 temps forts

### **- un volet territoire - alimentation**

#### *Objectifs de l'intervention*

- éduquer au territoire, comprendre en fonction des éléments géographiques( paysages, relief,... comment les activités agricoles s'organisent
- discuter sur les activités agricoles locales
- appréhender le lien entre aliment et production

### **- un volet santé-alimentation**

#### *Objectif de l'intervention*

- se questionner sur le pourquoi on mange ?

### **- un volet commercialisation circuit de proximité**

#### *Objectifs de l'intervention*

1er temps découverte du marché

- aller la rencontre des producteurs
- prendre conscience de la provenance des produits ( producteurs-intermédiaires-revendeurs
- réfléchir à la disponibilité
- apprendre à mener un questionnaire, respect et écoute de l'autre

2ème temps: volet sensoriel – éducation au goût / signes de qualité – plaisir /alimentation

- S'éveiller au gout par la découverte sensorielle des productions locales et de saison
- Exprimer ses ressentis et perceptions et les partager avec l'autre.
- Réfléchir a ses propres habitudes de consommation et a la notion de diversité alimentaire

- Appréhender les différences culturelles autour de l'alimentation

**- un volet production**

Sur l'exploitation :

*Objectifs de l'intervention*

- Découvrir le métier de paysan au travers d'un exemple
- Connaitre les contraintes et les choix pour produire des aliments de qualité
- Identifier les stratégies de l'exploitation pour pratiquer une agriculture durable
- identifier les plantes par rapport aux légumes vendus au marché (exploitation maraichage)
- comprendre le process de fabrication ( fromage, produits de la ruche)

**- un volet restitution**

- faire vivre une journée d'échanges de savoirs entre élèves
- inviter à préparer un sujet choisi et ensuite expliquer à différents élèves
- favoriser la rencontre entre les cm2 et 6ème

Ce projet est soutenu par la DRAAF, Direction Agriculture Alimentation et Forêt, l' Agence Régionale de la Santé, le Rectorat et la DDAC Direction Départementale Action Culturelle.

**Contact Françoise Viala**  
**Association Pic'assiette**  
**06 60 54 47 90**