

DISPOSITIF PARCOURS CITOYEN

Titre du séjour	Alimentation, Santé et Territoire
Niveau de la classe	Cycle 2 et 3
Démarche pédagogique : quelle approche et quels moyens pédagogiques, mettez-vous en place lors de vos séjours classe ?	<p>Notre mode d'alimentation a changé. Avant nous cultivions la terre pour nous nourrir, nous savions d'où venait ce que nous mangions.</p> <p>Le développement des moyens de transport, l'agriculture intensive, la disparité du coût de la main d'œuvre à travers le monde font qu'aujourd'hui certains aliments ont voyagé plusieurs milliers de kilomètres avant d'atterrir dans notre assiettes.</p> <p>Par le biais de différentes activités, les enfants apprennent durant ce séjour à découvrir la diversité et la richesse des aliments, à se questionner sur leur origine. Ils sont également sensibilisés aux conséquences de l'alimentation sur notre santé mais aussi sur l'impact sur le milieu environnant.</p> <p>Études de filières de productions locales (miel, fromage, pain ...), dégustations, atelier cuisine, lecture de paysages... mais aussi activité physique régulière (déplacements à pied ou en vélo,...), compose ces séjours.</p> <p>Ces séjours sont développés sur les centres Les Epicéas à Méaudre (38) et La Matrassière à St Julien en Vercors (26), possédant tous 2 la marque Accueil du parc et adhérant au programme Alimentation Santé et territoires porté par le Parc naturel régional du Vercors. Ils disposent donc des outils pédagogiques référencés et en lien avec cette thématique. Les repas sont cuisinés sur place et privilégient un approvisionnement local et/ou bio, des produits de saison, des menus permettant de découvrir des recettes locales.</p>

Projet centre Le EPICEAS - MEAUDRE

Présentation du planning 3 jours	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Matin	Pot d'accueil Installation	Gr 1 : Visite de la ferme Production de lait (4) Gr 2 : Journée et ateliers au Fournil Bio d'Autrans Méaudre (5) Gr 3 : La ruche, les abeilles, la production du miel (6)	Grand jeu Le Vercors dans mon assiettes (9) Préparation du buffet de midi		
Repas	Au centre	Au centre Gr 2 : pique-nique	Buffet : produits locaux dégustation des productions de chaque groupe (10)		
Après midi	Répartition en 3 groupes (1) Études de 3 filières Lecture de paysage (agriculture et paysage) (2)	Gr 1 : Visite coopérative laitière – atelier cuisine (8) Gr 2 : Journée suite atelier aussi (5) Gr 3 : Visite miellerie + atelier cuisine gâteau au miel(7)	Retour à l'école La restitution de chaque groupe s'effectuera en classe après le séjour		
	Retour en classe (3)	Retour en classe (3)	Retour en classe (3)		
Repas	Au centre	Au centre	Au centre		

(1) Encadrement animateur nature et environnement.

(2) Pour chaque groupe une approche particulière par le prisme de la filière étudiée (implantation dans le milieu, impact, ... aménagements réalisés par l'homme...).

(3) Chaque groupe compile et capitalise les informations recueillies dans la journée avec le soutien de l'animateur nature et environnement.

(4) Visite d'une ferme qui transforme et vend ses produits laitiers. Préparation d'un questionnaire en amont.

- (5)** Journée passée à la boulangerie biscuiterie bio « Du Pain sur un Plateau ». Des céréales, à la farine, au pain et aux biscuits, quels ingrédients, d'où viennent-ils - ateliers de fabrications mis en place avec les boulangers au fournil.
- (6)** Les Abeilles, la ruche : Les enfants découvrent différents sortes de ruches, comment elles sont constituées, comment les abeilles organisent leur travail. Leur rôle dans la biodiversité. Dégustation de différente sorte de miel.
- (7)** Visite miellerie du village : Le métier d'apiculteur, la production de miel.. combien de ruches, quelle quantité produite... quelles sont les menaces ?
- (8)** Visite de la coopérative laitière Vercors Lait : C'est quoi une coopérative, le ramassage du lait + la transformation. Quels fromages fabriqués. Questionnaire préparé en amont.
- (9)** Jeu de plateau par équipe de 4 à 5, les enfants répondent aux questions sur l'équilibre alimentaire, l'agriculture locale, les fruits et légumes de saison...
- (10)** Chaque groupe fait déguster et commente les produits fabriqués. Ce buffet est complété par le cuisinier du centre à partir des produits locaux.

Présentation du planning : 5 jours	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Matin	Pot d'accueil Installation	Gr 1 : Visite de la ferme Production de lait (4) Gr 2 : Journée et ateliers au Fournil Bio d'Autrans Méaudre (5) Gr 3 : La ruche, les abeilles, la production du miel (6)	Rencontre avec technicienne du Parc en charge du programme Alimentation Santé territoire	Grand jeu Le Vercors dans mon assiette (9)	Restitution de chaque groupe aux autres
Repas	Au centre	Au centre Gr 2 : pique-nique	Buffet : produits locaux dégustation des productions de chaque groupe (10)		Au centre
Après midi	Répartition en 3 groupes (1) Études de 3 filières Lecture de paysage (agriculture et paysage) (2)	Gr 1 : Visite coopérative laitière – atelier cuisine (8) Gr 2 : Journée suite atelier aussi (5) Gr 3 : Visite miellerie + atelier cuisine gâteau au miel(7)	Balade gourmande les plans comestibles par les animaux, les hommes dans la nature (11)	Synthèse de toutes les informations récoltées Préparation, mise en forme des restitutions par chaque groupe	Retour à l'école
	Retour en classe (3)	Retour en classe (3)	Retour en classe (3)		
Repas	Au centre	Au centre	Au centre		

(1) Encadrement animateur nature et environnement.

(2) Pour chaque groupe une approche particulière par le prisme de la filière étudiée (implantation dans le milieu, impact, ... aménagements réalisés par l'homme...).

(3) Chaque groupe compile et capitalise les informations recueillies dans la journée avec le soutien de l'animateur nature et environnement.

(4) Visite d'une ferme qui transforme et vend ses produits laitiers. Préparation d'un questionnaire en amont.

(5) Journée passée à la boulangerie biscuiterie bio « Du Pain sur un Plateau ». Des céréales, à la farine, au pain et aux biscuits, quels ingrédients, d'où viennent-ils - ateliers de fabrications mis en place avec les boulangers au fournil.

(6) Les Abeilles, la ruche : Les enfants découvrent différents sortes de ruches, comment elles sont constituées, comment les abeilles organisent leur travail. Leur rôle dans la biodiversité. Dégustation de différente sorte de miel.

(7) Visite miellerie du village : Le métier d'apiculteur, la production de miel.. combien de ruches, quelle quantité produite... quelles sont les menaces ?

(8) Visite de la coopérative laitière Vercors Lait : C'est quoi une coopérative, le ramassage du lait + la transformation. Quels fromages fabriqués. Questionnaire préparé en amont.

(9) Jeu de plateau par équipe de 4 à 5, les enfants répondent aux questions sur l'équilibre alimentaire, l'agriculture locale, les fruits et légumes de saison...

(10) Chaque groupe fait déguster et commente les produits fabriqués. Ce buffet est complété par le cuisinier du centre à partir des produits locaux.

(11) encadrement animateur nature environnement

Centre « La Matrassière » à St Julien en Vercors

Présentation du planning : 3 jours cycle 2	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Matin	Pot d'accueil Installation	Les abeilles, la fabrication du miel Dégustation de différentes sortes de miel (2)	A partir des outils pédagogiques du Parc du Vercors Animation pour découvrir l'origine des aliments que l'on mange. Exposition interactive « Qu'y a-t-il dans mon frigo ? »		
Repas	Au centre	Au centre	Buffet pour découvrir et déguster les produits locaux		
Après midi	Balade gourmande « Comment se nourrir dans la nature » (1)	Atelier cuisine à partir des cueillettes de la veille et du miel Découverte ferme bio et fabrication fromage (3)	Retour à l'école		
Goûter	Goûter	Goûter confectionné par les enfants			
		Traite des vaches (4)			

(1) Animateur nature et environnement : les plantes qui nourrissent les animaux, les hommes...

(2) Les Abeilles, la ruche : Les enfants découvrent différents sortes de ruches, comment elles sont constituées, comment les abeilles organisent leur travail. Leur rôle dans la biodiversité. Dégustation de différente sorte de miel.

(3) Visite ferme bio avec atelier transformation du lait et fabrication du fromage dont le bleu du Vercors.

(4) Les enfants assistent à la traite des vaches.