

Retour d'expérience

Découverte alimentaire : "de la terre à l'assiette" au Bois Gourmand



2024 à 2026
Se poursuit



Grand Chalons



Contexte et objectifs du projet

Ce projet s'inscrit dans la continuité de plusieurs années d'actions de découverte alimentaire menées dans les écoles, dans le cadre des actions nutrition et des Ateliers Santé Villes (ASV) du Grand Chalons. Il consiste en la mise en place d'un atelier de découverte alimentaire au sein d'un jardin pédagogique poursuivant les objectifs suivants :

- découvrir le jardin-forêt de l'association Bois Gourmand du chalonais ;
- explorer et déguster les fruits et légumes de saison (leurs noms, leur mode de culture, leurs parties comestibles...) en mobilisant les 5 sens
- découvrir des recettes

Ce que le projet a apporté aux bénéficiaires

Un atelier de découverte alimentaire clé en main à destination des enseignants et de leur classe.

★★★ Notre pépite ★★★

L'échange avec des enfants de CP qui ont vécu l'animation l'année précédente et qui demandent si ils vont pouvoir goûter du chou rave.

Contact



Référente : Sigolène Murat, diététicienne chargée des projets nutrition

 sigolene.murat@legrandchalon.fr

 03 85 46 14 57



Pourquoi nous y sommes allés ?

Des découvertes alimentaires pouvaient être proposées en classe ; l'idée a été de les proposer au sein du jardin-forêt afin de mieux appréhender le lien entre les aliments et le jardin : de la terre à l'assiette.

Partenaires

- Association Bois Gourmand, Laure Malaisé laure.malaise@boisgourmand-chalonais.org
- Marion Donny, diététicienne libérale

Pour aller plus loin

 boisgourmand-chalonais.org

Fiche action

Découverte alimentaire : “de la terre à l'assiette” au Bois Gourmand

Préparation

- Rédaction d'une demande d'appel à projet CPAM sur 2024- 2025
- Rédaction de fiches animations
- Proposition d'une réunion aux enseignants du quartier, présentation du projet
- Réalisation et diffusion d'un planning d'inscription

Logistique

L'achat de légumes bio locaux de saison auprès d'un fournisseur qui accepte le fonctionnement des collectivités (chorus pro)

Co-Financement

- CPAM, service Santé du Grand Chalon pour la prestation de la diététicienne, l'achat des aliments, l'impression des supports, le prêt du matériel,
- Bois Gourmand pour le temps d'organisation

Facteurs de réussite

- L'intérêt des enseignants
- L'implication de l'association qui a porté la demande de subvention CPAM et co-coordonné le projet
- L'expérience de la diététicienne du Grand Chalon qui a guidé la mise en place de l'action

Déroulé de l'action

Intervention hebdomadaire d'octobre à décembre puis d'avril à juin pour 2 classes sur une demi-journée.

Sur 2 fois 40 minutes un demi-groupe visite le jardin avec l'Atsem ou l'enseignante en autonomie, l'autre demi-groupe découvre les aliments :

- Mise en situation avec la mascotte : le petit loup qui goûte à tout
- Présentation de la diététicienne et du lieu
- Jeu de récolte ou découverte du panier de légumes (décrire, nommer, expliquer comment ça pousse)
- Se laver les mains puis cuisiner la sauce yaourt ou pesto et déguster avec les 5 sens.
- Montrer que les épluchures vont dans le compost pour resservir au jardin.

Bilan- Perspectives

- 33 séances entre septembre 2024 et décembre 2025
- Les enfants apprennent à goûter grâce à l'émulation du groupe, le contexte ludique, les techniques et astuces proposées, **le plaisir partagé.**
- Les enseignants sont soutenus dans leurs projets d'éducation alimentaire et d'éducation à l'environnement. Ils repartent avec des légumes et des recettes pour poursuivre en classe.
- Les familles présentes découvrent le lieu ce qui peut faciliter leur appropriation du lieu et leur participation future à l'association.

