

Du panier à l’assiette

Description

Mis en œuvre en partenariat avec Solibio, structure d’insertion sociale et professionnelle, et les Projets Alimentaires de Territoire d’Eure-et-Loir, cet atelier propose aux élèves de découvrir une alimentation locale, de saison et issue de l’agriculture biologique.

En cuisinant eux-mêmes, les élèves découvrent les légumes de saison et apprennent à réaliser différentes préparations culinaires. Le repas végétarien est préparé avec l’aide d’un cuisinier professionnel, à partir des productions du jardin maraîcher de Solibio à Voves.

Le temps de dégustation fait pleinement partie de l’atelier : il permet de goûter les préparations réalisées ensemble et d’échanger autour du « bien manger », des liens entre alimentation et santé, ainsi que du plaisir de cuisiner soi-même.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Cuisiner et savourer des légumes locaux, biologiques et de saison,
- Sensibiliser à une alimentation saine,
- Cuisiner et coopérer.

PARCOURS

1. Santé

THEMATIQUE

1. Alimentation

2. Bien-être
3. Environnement

NIVEAU SCOLAIRE

1. Tous niveaux

date créée
11/05/2026
Champs de Méta
Jauge : 1 classe
Ou : Compa - Transport à la charge du collège
Quand : De janvier à juin
Duree : 3h
Date Limite : Candidatures closes pour 2026-2027
Nom Partenaire : Compa, musée de l'agriculture et Soli-Bio
Type Atelier : Atelier