


Gers (32) : 7 structures

Nom	Thématiques	Contenus des actions	Outils pédagogiques	Publics	Contact	Domaine de compétences sur l'éducation au goût
<p>Arbre et paysage 32</p> <p><i>Association</i></p>	<p>Nutrition/Santé Agriculture Environnement</p> <p><i>Autres</i> : Paysage, Développement rural</p>	<p>Livret 32 pages tiré à 5000 exemplaires, disponible en cliquant sur ce lien : http://www.ap32.fr/pdf/page08/livret_Arbre_assiettes.pdf.</p> <p>- Titre : des arbres dans nos assiettes : mais c'est alimentaire ! - L'agroforesterie pour mieux produire, mieux manger, mieux vivre – Une vingtaine d'interventions dans des écoles primaires sur les liens agriculture, alimentaire, environnement.</p>	<p>Supports des interventions : diaporamas, jeu interactif - méthode interactive avec les enfants.</p>	<p>Enfants (6 à 12 ans) Elus, agents techniques de collectivités... Gestionnaires, personnels de restauration collective Autres</p>	<p>Alain CANET 93 route de Pessan - 32000 Auch 05 62 60 12 69 a.canet@ap32.fr - contact@ap32.fr Site : www.ap32.fr</p>	/
<p>Conseils en Diététique & Activité physiques</p> <p><i>Micro-entreprise</i></p> 	<p>Nutrition/Santé Cuisine Goût Jardins Agriculture Environnement</p>	<p>Sensibilisation au goût par les sens - Cuisiner facile et à moindre coût - Rédaction d'un livre de recette à partir d'aliments simples choisis et étudiés -</p>		<p>Jeunes enfants (- 6 ans) Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (+ 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Familles</p>	<p>Isabelle TORRES HUCHON 2 rue du Barry 32550 Auterrive 06 79 69 98 21 ihuchon49@gmail.com</p>	/
<p>CPIE Pays Gersoises</p> <p><i>Association</i></p>	<p>Nutrition/Santé Jardins Agriculture Environnement</p>	<p>Intervention en milieu scolaire sur le lien entre alimentation et environnement (équilibre alimentaire, origine des aliments et différents modes d'agriculture, transformation et choix du consommateur responsable) - Intervention auprès des collégiens sur les circuits courts, le gaspillage alimentaire - Accompagnement des centres de loisirs et écoles dans une démarche de consommation responsable + possibilité de formation des animateurs de Centres de Loisirs - Atelier et exposition sur le jardinage sans pesticide</p>	<p>- Jeu sur les fruits et légumes de saison - - Diaporama sur les circuits courts - - Jeu sur le transport des aliments à partir d'un planisphère - - Expérience sur les additifs alimentaires - - Jeu de découverte des emballages</p>	<p>Jeunes enfants (- 6 ans) Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (+ 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Familles</p>	<p>Émilie LAGARDE Au château - 32300 L'Isle de Noé 05 62 66 85 77 animation@cpie32.org Site : www.cpie32.org</p>	/




Formé(e) à l'éducation au goût




Relais de l'éducation au goût



Interventions possibles hors-département

			alimentaires et des informations qu'ils contiennent			
<p>Ecocentre Pierre et Terre</p> <p>Association</p>	<p>Nutrition/Santé Cuisine Goût Jardins Agriculture Environnement Autres : Habitat</p>	<p>Intervention sur le gaspillage alimentaire dans le cadre du programme collège en bio' du CD32, animations ponctuelles et projets pédagogiques autour de l'alimentation (du champ à l'assiette, Organisation du festival AlimenTERRE</p>	<p>Outils personnels élaborés en interne sauf films documentaires. Outils sur l'équilibre, la saisonnalité, photo-langage alim/agriculture, visite de ferme, atelier pain, atelier céréale, atelier dégustation et goût...</p>	<p>Jeunes enfants (- 6 ans) Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (+ 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Elus, agents techniques de collectivités... Gestionnaires, personnels de restauration collective Familles Seniors Précaires</p>	<p>Marc CRÉMOUX Route de Saint Mont - 32400 Riscle 05 62 69 89 28 pierreetterre.animation@wanadoo.fr Site : pierreetterre.org</p>	/
<p>Isabelle Bédex Diététicienne</p> <p>Micro-entreprise</p> 	<p>Nutrition/Santé Goût</p>	<p>Formations sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'alimentation, la nutrition et le comportement alimentaire des enfants et adolescents. - le gaspillage alimentaire en restauration scolaire. - l'application des contraintes réglementaires en restauration scolaire. - l'encadrement du temps repas. - l'éveil au goût de l'enfant. - la nutrition de la personne âgée. <p>Ateliers grand public d'éveil au goût dans le cadre du salon SISQA. Ateliers autour du goût en EHPAD (projet ARS à travers l'association Graines de santé). Participation divers projets ANEGJ. Ateliers grand public CPAM</p>	<p>Formations : créations de supports power-point + ateliers avec des outils classiques (kim odorat, kim toucher...). - Interventions SISQA : outils créés par l'institut du goût. - Projet ANEGJ pour Passion Céréales : création en partenariat d'un kit aventure imaginaire autour du goût des céréales</p>	<p>Jeunes enfants (- 6 ans) Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (+ 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Elus, agents techniques de collectivités... Gestionnaires, personnels de restauration collective Familles Seniors</p>	<p>Isabelle BÉDEX Les Balances-32260 Seissan 06 83 56 15 99 isabelle.bedex@orange.fr</p>	Éveil sensoriel

<p>Laure Langlet Diététicienne</p> <p>Micro-entreprise</p> 	<p>Nutrition/Santé Goût</p>	<p>Ateliers issus des classes du goût</p>		<p>Enfants (6 à 12 ans) Elus, agents techniques de collectivités... Gestionnaires, personnels de restauration collective Familles Seniors</p>	<p>Laure LANGLET 2 place de l'Ancien Foirail 32000 Auch 06 63 45 18 49 langlet.diet@gmail.com</p>	<p>Éveil sensoriel</p>
<p>Auto-Entreprise</p> <p>- Isabelle Torres Diététicienne Professeur d'Education Physique</p>	<p>Nutrition/Santé Cuisine Goût Environnement Activités Physiques</p>	<p>-création d'un livre de recettes autour de légumes, de la cuisine plaisir, facile et pas chère : «l'alimentation est une fête» -réflexions, échanges autour de «qu'est-ce que manger»-jeu de cartes alimentaires : construction et/ou critique de journées alimentaires. Jeu autour des familles d'aliments -dégustation avec les 5 sens -création d'affiches sur un thème choisi autour de l'alimentation -visite de cuisine collective pour comprendre les fonctionnements, le travail important avec les normes sanitaires-visite d'un jardin bio. Fonctionnement, saisonnalité. -atelier cuisine en fonction de la période:(par groupe) préparation d'un apéritif dinatoire avec légumes, sauces..., préparations de soupes, préparation de chocolats de pâques etc...avec dégustations proposées par les «cuisiniers» aux personnels et élèves de l'établissement. -alimentation autour du monde : sensibilisation à d'autres cultures, diverses modes alimentaires -Ateliers préparation de repas à thème</p>	<p>-arômes naturels(perso) -fourchettes & baskets -cartes questions(perso) «l'alimentation & moi» -jeu «alimentation du monde» -Power Point à thèmes(perso) -Quiz humoristique (en collab avec structure) -labo bio transformé en labo cuisine -matériel de cuisine</p>	<p>Tous publics (Adaptation du vocabulaire et des temps d'intervention)</p> <p>Lycées Agricoles (32-31) Collèges EN (32) Foyer des jeunes travailleurs (32) Ateliers collectifs</p>	<p>itorres.diet@gmail.com</p>	<p>Eveil sensoriel</p> <p>Art culinaire</p> <p>Animation / échanges</p>

Personnes-ressources :

Laurence Le Bars, infirmière scolaire : elle met en place des ateliers du goût et de cuisine dans le collège de Gimont. Elle s'appuie sur les Classes du goût.

Contact : 05 62 67 13 65 - lle-bars@ac-toulouse.fr - Chemin de l'Arteton 32200 Gimont

Agnès Soberts, infirmière scolaire : Le contenu de ses actions est adapté à la classe d'âge (5 -15 ans). Elle organise des ateliers créatifs et gustatifs avec le lycée hôtelier d'Auch et animent des ateliers du goût avec la Ligue contre le Cancer et INTERFEL dans le projet PASS 32. Elle est présente sur le collège Mathalin.

Contact : 05 62 05 28 53 - agnes.sorbets1@ac-toulouse.fr -Rue Guillaume Pujos – 32000 Auch



Formé(e) à l'éducation au goût



Relais de l'éducation au goût



Interventions possibles hors-département