



« Rendez-vous » Éducation au Goût et Patrimoine

Comment aborder la dimension du patrimoine et des cultures alimentaires en éducation au goût ?

Encore un peu de patience, le webinaire va bientôt commencer !

LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ Dynamique initiée en 2011 en ex-LR / Classes du Goût en ex-MP
- ✓ 2017 : Développement de la dynamique au niveau de la région Occitanie
- ✓ Co-animation DRAAF Occitanie et GRAINE Occitanie



DRAAF Occitanie : Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA)

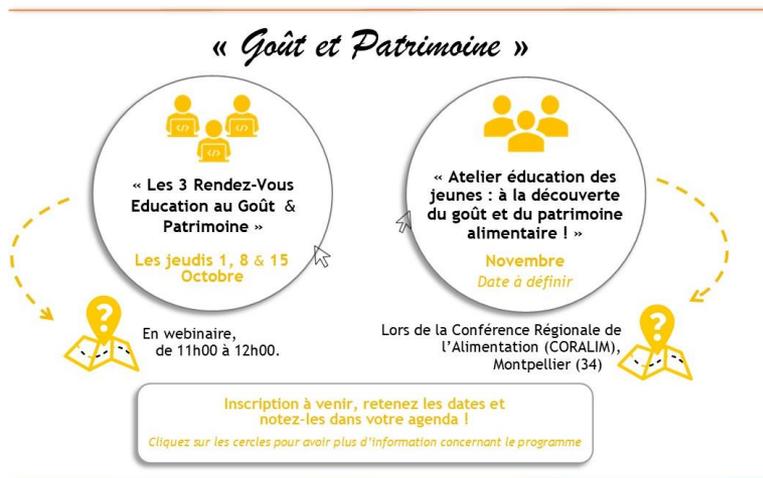
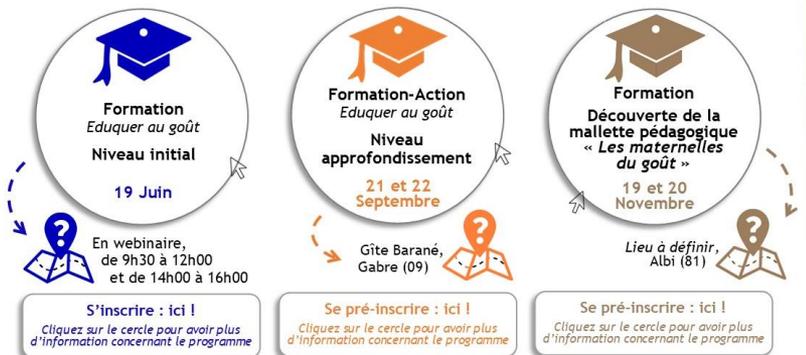


GRAINE Occitanie : Réseau Régional des Acteurs de l'Education à l'Environnement et du Développement Durable (EEDD) en Occitanie

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Réseau Eduquer en Santé-Environnement (R²ESE)



LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ **Finalité** : Développer l'éducation au goût à destination des publics en Région Occitanie
- ✓ **Enjeu** : Mettre en synergie les acteurs de l'éducation au goût pour favoriser l'émergence d'une pédagogie partagée.
- ✓ **Objectif général** : Mettre en place les conditions propices au développement quantitatif et qualitatif d'actions d'éducation au goût en région Occitanie.

« Goût et Patrimoine »

En webinaires !



« 3 Rendez-Vous
Education au Goût &
Patrimoine »

Les jeudis 1^{er}, 8 & 15
Octobre

De 11h00 à 12h00.

- Jeudi 1er octobre : *Présentation du projet éducatif « Goûter le Monde Autour de Moi » (G2M)*
- Jeudi 8 octobre : *Valoriser le lien alimentation et territoire : Comment « déguster son territoire » ?*
- Jeudi 15 octobre : *L'approvisionnement bio et local en restauration collective : quels liens avec l'éducation au goût ?*

OBJECTIFS DES WEBINAIRES

- ✓ *Valoriser les projets conduits en région sur les liens entre éducation au goût et patrimoine*
- ✓ *Développer ou renforcer les connaissances des acteurs sur la thématique de l'éducation au goût et du patrimoine (enjeux, outils, publics, méthodes)*



« Webinaire éducation
des jeunes : à la
découverte du goût et du
patrimoine

26 Novembre

De 10h00 à 11h30.



RÉSEAU RÉGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

BIENVENUE !



Emmanuel SANQUER

Chargé de mission alimentation
DRAAF Occitanie



Capucine BONDUEL

Coordinatrice de projets en réseau /
Éducation Santé-Environnement
GRAINE Occitanie



Gaëlle VALENTIN

Responsable de pôle
GRAINE Occitanie



Ayéle ADJANO

Coordinatrice de projets en réseau
GRAINE Occitanie



Notre soutien technique !

Interaction réduite...



MAIS

- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des  pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez



WEBINAIRE « DÉCOUVERTE DE PROJET »



Présentation du projet éducatif « Goûter le Monde autour de Moi » (G2M)

-
Public scolaire

Catherine AMICE, Diététicienne-Nutritionniste, Formatrice – Association MIAMUSE

Flora JOUBIER, Éducatrice à l'environnement – Association Éco-Citoyenneté





Catherine AMICE

Diététicienne-Nutritionniste
Association MIAMUSE





Le monde de l'image, animations, musique, saveurs, éveil



- **Association loi 1901**
 - **Créée en 2005**
 - **21 membres en 2020**

**Experts
diplômés
Nutrition santé**

**Alimentation
saine et durable,
art, goût et cuisine**



GOÛTER LE MONDE AUTOUR DE MOI – G2M

G2M MARSEILLAN (HÉRAULT)-À L'ORIGINE DU PROJET





G2M ET SON DÉPLOIEMENT DEPUIS 2013

Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

- Déployé sur les cinq départements de l'ex LR grâce au Relais de l'éducation au Goût de la DRAAF, à la DAAC (*Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'action Culturelle*) du Rectorat de l'académie de Montpellier et à l'ARS
- Projet éducatif territorial autour de l'alimentation, l'environnement, la citoyenneté en lien avec l'art et la culture
- Projet basé sur le lien « *Produit.s - Territoire - Goût - Santé* »
- Projet passerelle pour faire vivre ensemble des jeunes d'âge et/ou de niveaux scolaires différents
- Projet s'inscrivant dans le cadre des politiques publiques : PNNS et PNA
- Coordination régionale par MIAMUSE et territoriale par une association locale
- Entre 2013 et 2019 => 4800 scolaires et jeunes
- Création du web-documentaire « *Goûter le monde autour de moi* » dans le cadre du PNA



G2M ET SON DÉPLOIEMENT DEPUIS 2013



- Rentrée 2018 => Objectif de déploiement sur toute la région à raison d'un projet par département
- 12 nouveaux territoires sur les 13 départements ont pu développer leur G2M
- Projet déployé sur 2 ans auprès d'élèves de cycle 3
- Création d'un comité de pilotage régional réunissant la DRAAF Occitanie, l'ARS Occitanie et les rectorats de l'académie de Montpellier et de l'académie de Toulouse



LES 5 AXES DU PROJET

ÉDUCATION AUX GOÛTS
Ateliers sensoriels

ÉCHANGES, CONVIVIALITÉ
Partage de connaissances
Restitution des activités
auprès des parents

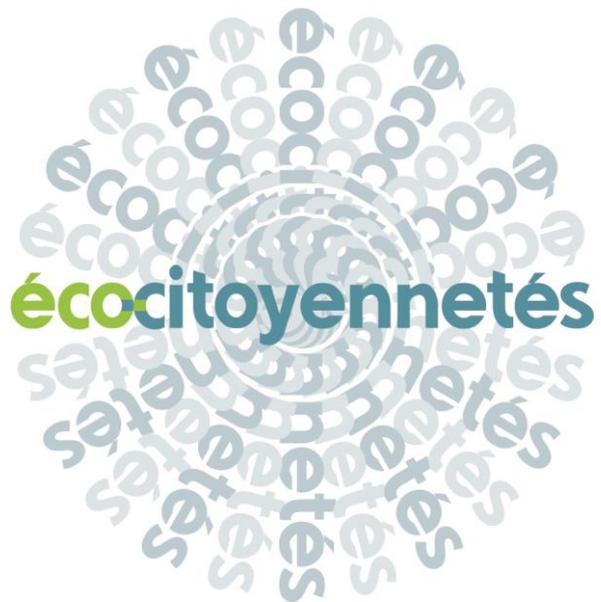


ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT
Et aux produits locaux, visites de producteurs

ÉDUCATION NUTRITION ET SANTÉ
Manger-bouger - PNNS

ÉDUCATION À LA CITOYENNETÉ
Activités en groupe, rencontres entre les élèves





Flora JOUBIER

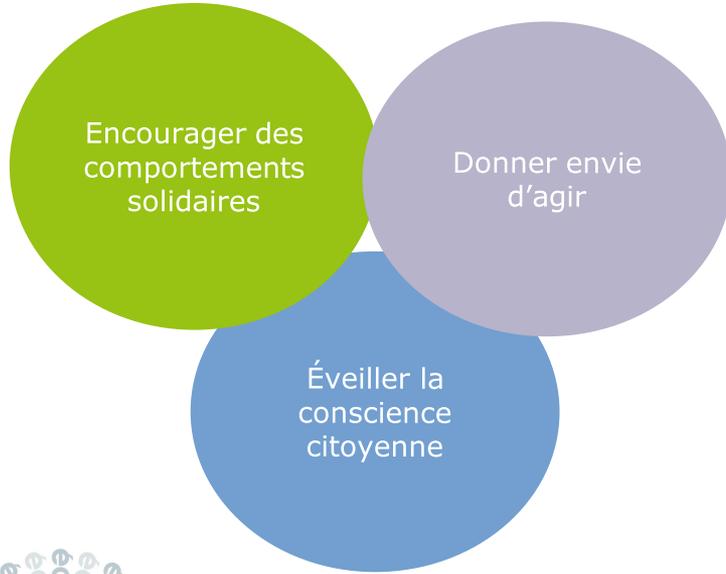
Éducatrice à l'environnement
Association Éco-Citoyenneté



L'ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNETÉ

Association loi 1901

Département de l'Aude



Thématiques principales :

- ✓ Alimentation
- ✓ Déchets
- ✓ Énergie
- ✓ Consommation



Éducation à l'environnement et au développement durable



L'ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNETÉ

L'ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNETÉS



G2M DANS L'AUDE

L'Aude: département riche en productions agricoles.

- Éduquer à une alimentation saine, durable, locale et de saison, par le biais d'une approche pluridisciplinaire (français, SVT, géographie...), sensorielle (dégustations, ateliers cuisine, ateliers du goût) et environnementale (animations, rencontres avec les producteurs).
- Participation pendant 5 ans, de 2014 à 2019.

Thématiques abordées : Légumes, Viande, Fromage, Produits laitiers, Volaille



L'ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNETÉ

G2M DANS L'AUDE



Fromagerie Le Borde Jean-Marie
école Pasteur-Limoux



-Atelier cuisine
Lycée d'Enseignement Professionnel - Quillan



Dégustation de produits locaux
collège J-B Bieules - Couiza



G2M DANS L'AUDE



Diversité de courges



Jus betterave,
pomme, carotte



Langues roses de
betterave



G2M DANS L'AUDE



Houmous de pois chiche



Spaghetti bolognaise



Dégustation comparée de steaks hachés



G2M DANS L'AUDE

Donne tes impressions sur la dégustation :

Nom du plat :

Vue :

Couleur : Forme : *Liquide* *Solide*

Odorat:

Odeur: Force : *Faible* *Forte*

Goût :

Saveur : *Acide* *Sucrée* *Salée* *Amère*

Sensation : *Brûlant* *Rafraîchissant* *Piquant* *Doux*

Râpeux *Pâteux* *Grumeleux*

J'aime

J'~~ne~~ aime pas



L'ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNETÉ

G2M DANS L'AUDE



Lecture d'étiquettes
à la supérette



Ramassage des
œufs à la ferme



Découverte du cornadis
à la ferme



G2M DANS L'AUDE



Composte speed



Roue des saisons

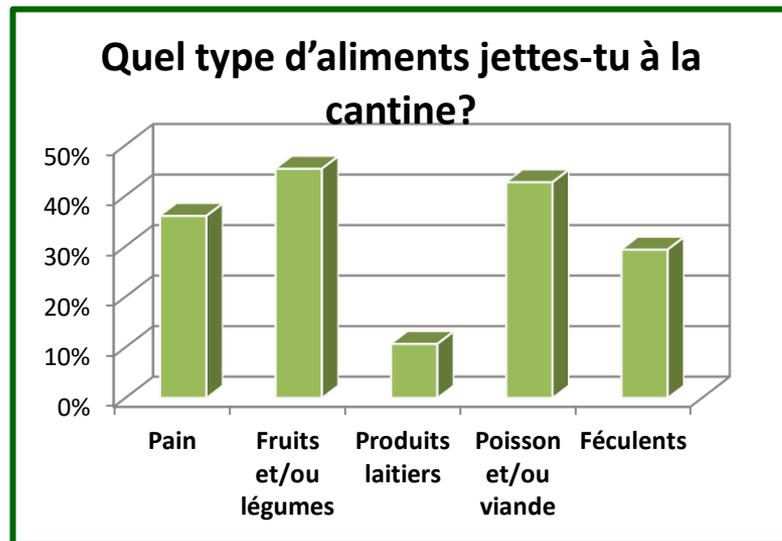
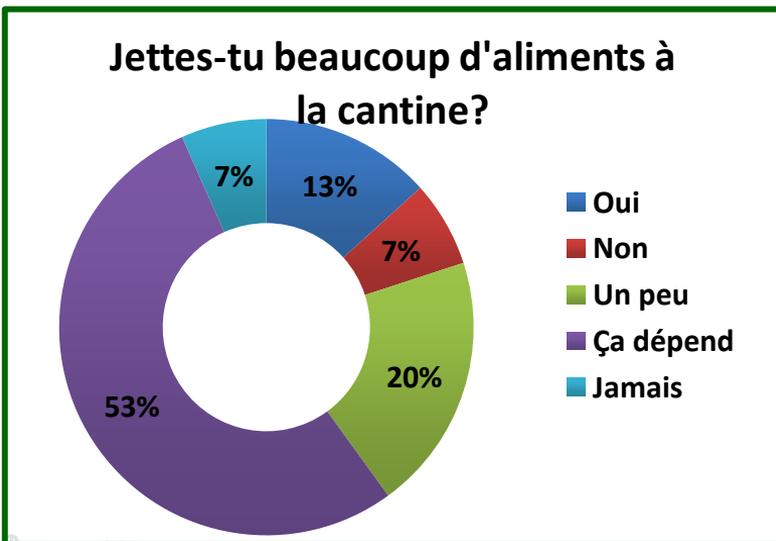


Jeu de rôle sur la consommation



G2M DANS L'AUDE

→ Sondage au Collège de Chalabre : 75 participants



G2M DANS L'AUDE

Les résultats :

« Hey Madame, vous m'avez fait kiffer les légumes ! »

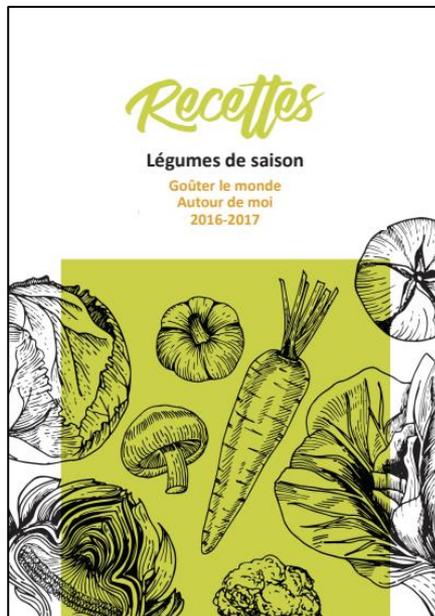
Élève de 2nd ASSP.

« Humm, la soupe de butternut c'est maintenant mon plat préféré ».

Élève de CM1

« Je ne savais pas qu'il y avait autant d'ingrédients dans du blanc de dinde tout bête »

Lissandre, 9 ans



Graatin de chou de Bruxelles

Ingrédients pour 4 personnes

🕒 30 min

- 600 g de chou de Bruxelles
- 50 g de comté râpé
- 1 oignon
- 2 conserves de tomates
- 1 bouillon-cube légumes, poivre

Faire revenir l'oignon, ajouter les tomates coupées en petits morceaux, poivrer. Laisser mijoter.

Cuire les choux de Bruxelles dans l'eau bouillante moins de 10 minutes. Égoutter.

Les mettre dans la préparation précédente. Mélanger et laisser sur feu doux quelques instants.

Mettre les choux dans un plat, et parsemer de comté râpé. Placer à four chaud pendant 20 minutes à 180°C. Servir.

Crêpe épinards fromage de chèvre

Ingrédients pour 6 personnes

🕒 60 min

- 150 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 15 cl d'huile
- 1 poignée d'épinards
- 100 g de fromage de chèvre frais
- Sel et poivre

Mélanger la farine et la levure. Faire un puits au centre de la farine et cassez les œufs. Ajouter le sel, le lait et l'huile et mélanger en commençant au centre pour éviter les grumeaux.

Couper les épinards et les ajouter à la préparation.

Émietter le chèvre frais et ajouter au mélange

Verser dans un moule huilé, fariné. Enfourner 40 minutes à 180°C.

G2M DANS LES TERRITOIRES

G2M DANS L'AUDE



MERCI !



Photo issue du concours de smoothies- G2M Gard 2018



Catherine AMICE

Diététicienne-Nutritionniste
Association MIAMUSE



Flora JOUBIER

Éducatrice à l'environnement
Association Éco-Citoyenneté