

Tarn (81) : 3 structures

Nom	Thématiques	Contenus des actions	Outils pédagogiques	Publics	Contact	Domaine de compétences sur l'éducation au goût
<p>Brigade papilles</p> <p><i>Association</i></p>	<p>Cuisine Goût Autres : Approches culturelle et artistique des questions fait alimentaire, Histoire de l'alimentation</p>	<p>Atelier découverte du goût et ses saveurs - classes du goût - atelier cuisine et prévention (public adolescents) - animations sur mesure (SISQA, salons, événements..) -</p>	<p>Les supports sont les produits et leurs caractéristiques: élevage, production, qualité gustative. Ainsi le participant est relié à son territoire pour se situer dans un espace de consommation et de consom-action - la méthode: sur le principe de la pédagogie active, on s'appuie sur les ressentis pour ouvrir plus largement la question à partir d'exploration gustatives - les outils d'animation: une collection d'odeurs, des fabrications gustatives détournées pour stimuler les sens, des jeux de rôles selon les publics.</p>	<p>Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (plus de 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Familles</p>	<p>Elise LAGALLE Route de Lézignac, usine l'émancipation 81300 Graulhet 06 89 17 53 46 brigadepapilles@gmail.com</p> <p>Site : www.brigadepapilles.fr</p>	<p>Éveil sensoriel</p> <p>Art culinaire</p>
<p>Habitat des Jeunes en Albigeois</p> <p><i>Association</i></p>	<p>Nutrition/Santé Cuisine Goût Jardins Environnement</p>	<p>Ateliers cuisine en lien avec le cahier des charges de l'ARS - associer alimentation et santé - promotion de l'activité physique - thématique de l'année: terroirs d'ici et d'accueil - échanges et co-animation avec nos résidents - découverte de leur culture, de leur pays, de leur région.</p>	<p>Ateliers cuisine - création d'un classeur de fiches recettes</p>	<p>Précaires Autres : Jeunes 16 à 30 ans</p>	<p>Amandine RODIÈRE 50 rue Croix Verte - 81000 Albi 05 63 54 16 47 cesf@habitat-jeunes-albi.fr contact@habitat-jeunes-albi.fr</p> <p>Site : habitat-jeunes-albi.fr/</p>	<p>/</p>
<p>Institut Environnement Tarn</p> <p><i>Association</i></p>	<p>Nutrition/Santé Goût Jardins Agriculture Environnement Autres : Climat-Énergie</p>	<p>Réfléchir à nos actes de consommation au quotidien, lecture d'étiquettes, atelier cuisine. S'engager pour réduire le gaspillage alimentaire par des enquêtes et la visite des restaurants scolaires.</p>	<p>Protocole pédagogique</p>	<p>Enfants (6 à 12 ans) Adolescents (plus de 12 ans) Acteurs éducatifs (animateurs, enseignants...) Elus, agents techniques de collectivités... Gestionnaires, personnels de restauration collective Familles</p>	<p>Yannick JOULIÉ Directeur Adjoint 05 63 47 72 93 y.joulie@cpie81.fr 76 Avenue du Sidobre - 81100 Castres 05 63 59 44 33 contact@cpie81.fr</p> <p>Site : www.cpie81.fr</p>	<p>Éveil sensoriel</p>

