



Boc' à Récup'

4 allées des Brotteaux
01000 BOURG EN BRESSE
contact@bocarecup.fr



CUISINE – SAVEURS DE SAISON

Animation en classe

Cycles 2 et 3

- ◆ Conscientiser les rythmes naturels des saisons et leur lien avec l'agriculture
- ◆ Échanger à propos des avantages nutritionnels, économiques et écologiques d'une alimentation de saison
- ◆ Sensibiliser à une alimentation locale et durable

L'animation en bref

Les élèves réaliseront un dessin du repas mangé la veille ; après avoir identifié les légumes et fruits nous verrons lesquels sont produits localement et à quelle saison. Puis nous passerons en cuisine où nous préparerons des productions originales et de saison à l'aide de notre créativité.

300 eur TTC / séance
520 eur TTC si 2 séances le même jour

2h30

INFOS PRATIQUES

Le tarif comprend le goûter.

Prévoir une grande salle avec un point d'eau et des branchements électriques.

Présence d'un accompagnateur pour 10 enfants en plus de l'enseignant pour l'atelier cuisine.



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation et aller plus loin. Rendez-vous sur goutodebat.fr

GoûtOdébat

Quelques exemples de cartes issues de la mallette pour lancer les échanges.

B5 — Savez-vous quels fruits et légumes poussent au printemps, en été, en automne ou en hiver ?

C8 — Comment mangez-vous à la maison, quelles sont vos habitudes alimentaires ?

B6 — Mettez en place un potager. Quels fruits et légumes allez-vous choisir ?

C2 — Sur le marché, d'où viennent les aliments ? Est-ce toujours la même personne qui les produit et qui les vend ?