

Du jardin à l'assiette : recettes crues



FORMATION

THÈME: ALIMENTATION DURABLE

4 novembre 2025 - 9h à 11h30

- Lieu: Écolothèque 1 rue Théophraste Renaudot 34430 Saint-Jean-de-Védas
- Cible: Agents de restauration et d'entretien Agents éducatifs d'accueils de loisirs, maisons pour tous et médiathèques - Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles - Éducateurs de centres médico-sociaux

Objectifs

- Connaître les légumes de saison
- Animer un atelier cuisine en toute sécurité avec un groupe d'enfants
- Eveiller les sens pour donner envie de goûter

Programme

- 1. Les légumes de saison dans le potager
 - Visite des potagers de l'Écolothèque
 - o Récolte de légumes d'automne
 - o Présentation de petits jeux autour des légumes
- 2. Les conseils pratiques pour mener un atelier cuisine avec des enfants
 - o Présentation des consignes de sécurité et d'hygiène
 - o Faire beaucoup avec peu de matériel
- 3. Un jardin à déguster : jouer avec les formes et les couleurs
 - o Les différentes techniques de découpe des légumes
 - o Réalisation d'un tableau à croquer
 - Dégustation et ressentis

Méthodes enseignées

- Apports théoriques
- Ateliers pratiques
- Présentation d'outils pédagogiques

Intervenants

• Clémentine GAY - Écolothèque