Thématiques de projets autour de la Politique Alimentaire

Jardinage et saisonalité

- Spectacle "Opération Brocolis"
- Utiliser les produits frais du jardin
- Notion de saisonnalité des cultures et des graines
- Livret pédagogique avec une roue des saisons qui explique où et quand poussent les aliments
- Connaissance des aliments et éducation aux légumes de saison
- Production agricole sur la base d'un jardin pédagogique
- Jardin pédagogique dans les cours d'écoles
- Plantations de légumes

Valoriser les déchets

- Compostage
- Trier les biodéchets via les tables de tri
- Poubelle orange (méthanisation des déchets)
- Distribuer des gourdes pour limiter les gaspillages d'eau et éliminer les bouteilles en plastique
- Cuisiner sans perte (réutilisation des épluchures pour embellir un plat)
- Goûter zéro déchet: trouver des alternatives aux goûters emballés

Applications Pédagogiques et Éducation au goût

- Lecture du menu avec des images
- Participer à des jeux ludiques et pédagogiques de sensibilisation à une alimentation durable
- Escape game alimentation
- Travailler sur la présentation des plats
- Faire participer les enfants et leurs parents
- Ateliers découverte avec des artisans de l'alimentation (Boulanger, charcutier...)
- KIM goût Quiz
- Affichettes expliquant et décrivant les produits servis au self
- Animer une semaine du goût: jeux autour de l'alimentation

Production

- Parler des modes de production (EPI)
- Les différents métiers d'agriculteurs
- Kits de découpe
- Visite des Cuisines Centrales
- Origine des aliments
- Faire participer les enfants à l'élaboration des menus

Transport et Circuit court

- "Jeu de l'énergie" (carte aliment avec origine et distance en transport)=> LAFIBALLA
- Voir l'aspect emballage des circuits courts/longs
- "Epidaure market" marché virtuel
- Visite des fermes locales et rencontre avec les agriculteurs locaux
- Cartographie de la provenance des produits de la cantine: mener l'enquête et situer les productions
- Mettre en lien producteurs et consommateurs (les enfants) sur le temps méridien avec des ateliers pédagogiques

Transformation

- Du blé au pain
- Cuisine pédagogique au sein des établissements scolaires
- De l'animal à l'aliment
- Écrire un livre de recettes
- Du jardin à l'assiette (cultiver les légumes avec les enfants et cuisiner avec eux les produits de la récolte)
- Remettre nos cantines dans les écoles (cuisinières)

Lutter contre le Gaspillage Alimentaire

- Passage aux 4 composantes
- Mise à disposition de logos "FAIM DE LOUP" et "FAIM D'OISEAU"
- Peser les déchets alimentaires pour prendre conscience du gaspillage et le limiter
- Animation autour du gaspillage "GACHIS PAIN" échange inter-écoles
- Qualité des produits/ recettes adaptées aux enfants
- Convention CCAS "too good to go"
- Distribution du pain (économies circulaires)