

HÉRAULT - Montpellier

FROMAGES FERMIERS



PRÉSENTATION

Depuis la rentrée 2016, l'équipe de G2M/Montpellier propose aux 4 classes du collège « Marcel Pagnol » un projet éducatif pluridisciplinaire et passerelle, basé sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goûts-Santé ». Sur la base du fromage de brebis et de vache via un producteur du Salagou, 5 types d'activités sont réalisés tout au long de l'année : ateliers sensoriels, culinaires, nutritionnels en lien avec l'artistique et l'environnement. Nous abordons avec les enfants la découverte de soi et des autres, l'écoute et le respect, le partage, l'apprentissage, le travail en équipe, la découverte de métiers de manière conviviale et participative.



LE PORTEUR DE PROJET

« Bonjour, Je me nomme Catherine Amice. Diététicienne-nutritionniste depuis 37 ans, j'ai travaillé en milieu hospitalier puis j'ai décidé il y a 5 ans de développer mon activité libérale dans le domaine de la prévention, de la promotion de la santé en lien avec l'environnement. Je réalise des ateliers d'éducation autour de l'alimentation et de la santé auprès de différents publics. J'ai d'abord intégré le projet G2M en tant qu'intervenante via l'association Miamuse et, depuis un an, je le coordonne au niveau régional à la suite de Bénédicte Oberti. »

Éducation à l'environnement

Rencontre au collège entre les élèves et un producteur de fromages (brebis/vache) localisé près du lac du Salagou en lien avec la restauration scolaire départementale.

Éducation alimentaire

Intervention d'une diététicienne et de l'infirmière scolaire sur les liens alimentation-santé-comportement. Approche de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique.

Échanges et convivialité

Ateliers « Petits déjeuners pédagogiques » collectifs avec la participation de professeurs de SVT, d'EPS, l'infirmière scolaire, de l'équipe de restauration du collège.

Éducation à la citoyenneté

Présentation du projet au cours de la journée « Portes ouvertes » fin juin.

Éducation aux goûts

Ateliers des 5 sens co-animés par deux diététiciennes et l'infirmière du collège pour acquérir une méthode de dégustation sensorielle et le vocabulaire adapté.



INFOS PRATIQUES

Budget du projet : 2 900€ via un EPI

Publics concernés : 87 élèves des 4 classes de 5^{ème}.

Partenaires : Collège « Marcel Pagnol » de Montpellier ; Direction de la Restauration Scolaire (DRS) départementale de l'Hérault ; Mr Ré noso, Producteur de fromages Bio du Salagou ; l'Infirmière conseillère technique auprès du Recteur de Montpellier. Producteur de fromages du Salagou, Lodève, fromagesdusalagou@orange.fr

Co-financeurs ou appuis techniques : DRAAF-Occitanie ; ARS-Occitanie ; DRS du CD 34 ; Collège « Marcel Pagnol » de Montpellier ; Miamuse.

Contact : Catherine Amice, Diététicienne-nutritionniste ; 06.20.18.87.27 ; amice.catherine@gmail.com, www.miamuse-nutrition.com

