



PRÉSENTATION

Depuis 2014, l'équipe de G2M/Marseillan-Sète propose à une 100^{aine} d'élèves un projet éducatif pluridisciplinaire et passerelle, basé sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goûts-Santé ». Sur la base d'un produit local typique du Bassin de Thau (Huître, Daurade, Anguille), 5 types d'activités sont réalisées de manière chronologique tout au long de l'année scolaire : ateliers sensoriel, culinaire, nutritionnel, artistique et environnemental. Ainsi, on aborde avec les enfants de nombreux champs : découverte de soi et des autres, écoute et respect, partage, apprentissage, travail en équipe, découverte de métiers, la convivialité et la créativité.



LE PORTEUR DE PROJET

« Bonjour, Je me prénomme Catherine Le Chevallier. Je suis Diététicienne Nutritionniste et installée en libérale dans la région de Montpellier depuis 20 ans. Consultante pour la restauration collective et formatrice (formation continue et enseignement), je réalise également des ateliers d'éducation autour de l'alimentation et de la santé. J'ai d'abord intégré le projet en tant qu'intervenante pour les ateliers Nutrition-Santé et, après 3 ans, via l'association Miamuse, j'ai pris le relais de la coordination de ce Territoire après le départ de Bénédicte Oberti. »

Éducation à l'environnement

Visite chez des professionnelles du Bassin de Thau avec les élèves. Les modes de production sont abordés : Annie Castaldo - Conchylicultrice, Claudia. Azais - Pêcheure.

Éducation alimentaire

Intervention de 2 diététiciennes sur les liens alimentation-santé-comportements. Approche de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique.

Échanges et convivialité

Atelier de cuisine et réalisation d'un livret présentant les ateliers auxquels ont participé les élèves toute l'année, dont les recettes imaginées par les élèves.

Éducation à la citoyenneté

Journée de restitution des créations réalisées par les élèves (dégustation de recettes réalisées, théâtre, chansons/musiques, danse). Parents et partenaires sont conviés.

Éducation aux goûts

Atelier des 5 sens pour acquérir une méthode de dégustation sensorielle et le vocabulaire adapté. Il provoque l'expression, l'écoute et la curiosité envers le monde.



INFOS PRATIQUES

Budget du projet : 12 400 €

Publics concernés : 87 enfants de deux écoles et du collège : 2 classes de CM1/CM2 ; 1 classe de 6^{ème}, 1 classe de 3^{ème} + 1 classe de première professionnelle (cuisine/service) en fonction des années.

Partenaires : École Bardou-Maffre de Baugé ; École M.L. Dumas ; Collège P. Deley ; Lycée des Métiers Charles de Gaulle de Sète ; Association Miamuse ; Chefs de cuisine ; CPIE et Professionnelles du Bassin de Thau (conchylicultrice et Pêcheure) ; Compagnie « Minibus » ; Rectorat avec le chargé de mission Arts du goût de la DAAC et l'Infirmière conseillère technique auprès du recteur.

Co-financeurs ou appuis techniques : DRAAF-Occitanie ; ARS-Occitanie ; Mairie de Marseillan ; Société de restauration collective ELIOR ; Etablissements scolaires ; Miamuse ; La Mutualité Française.

Contact : Catherine Le Chevallier, Diététicienne/Nutritionniste, Cap-nutricio
06.03.50.63.36 - cap.nutricio@gmail.com - www.miamuse-nutrition.com

