

# HÉRAULT - Haut-Languedoc

POMMES ET DÉLICES 



## PRÉSENTATION

Suite au projet de Démarche sur son territoire, avec en point d'orgue des propositions dans le sens du développement durable, la Communauté de Communes du Saint-Ponais, à travers un travail initié et réalisé par le CPIE du Haut-Languedoc, a décidé de participer au programme G2M. Il permet d'avoir une base de sensibilisation à l'alimentation locale et de qualité auprès de divers publics. Le programme d'activité mis en place démarre par des ateliers sur nos 5 sens dans l'alimentation, puis des ateliers de techniques de cuisine, des visites d'exploitations du territoire, pour finir avec un concours de cuisine autour de 2 aliments locaux : la pomme et le miel.



## LE PORTEUR DE PROJET

« Bonjour, je m'appelle François DOLESON. Je suis responsable pédagogique - Animateur nature au sein du CPIE du Haut Languedoc. Le CPIE du Haut-Languedoc est une association de protection et d'éducation à l'environnement, au service de son territoire d'action, la partie héraultaise du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc. Impliquée depuis des années sur des actions autour de l'alimentation et du développement d'une agriculture locale respectueuse de l'environnement, l'opportunité de s'insérer dans un programme de ce type apparaissait comme une continuité logique. »



### Éducation à l'environnement

Visites de 2 exploitations locales de production de miel (M. Prunedu, Riols) et de pommes (Pépins d'hier, Saint Amant Soult) avec un cuisinier local impliqué sur le « bien manger ».



### Éducation alimentaire

Manger local, manger de qualité, notions de santé alimentaire. Travail sur le sucré : transformation d'aliments (jus de pomme), lecture des ingrédients sur les étiquettes.



### Échanges et convivialité

Ateliers de cuisine et concours avec échanges autour des expériences de chacun.



### Éducation à la citoyenneté

Concours de cuisine avec critères spécifiques liés à la santé, au choix des produits, etc., journée de restitution prévue autour d'une vidéo documentaire du projet.



### Éducation aux goûts

Ateliers autour des 5 sens dans l'alimentation, comparaison d'aliments de production locale et paysanne avec des aliments similaires de production industrielle.



## INFOS PRATIQUES

**Budget du projet :** 14 000 €

**Publics concernés :** Enfants et adolescents d'une maison d'enfants, parents et enfants de la crèche, enfants du centre de loisir, jeunes de conseils municipaux des jeunes.

**Partenaires :** Maison d'enfant « Mon Oustal », CLSH de Saint-Pons de Thomières, Communauté de commune du Pays Saint-Ponais, Dirty fish (partenaire vidéo), M. Prunedu (apiculteur à Riols), M. Mauchoffé (producteur de pommes et pépiniériste à Saint-Amant-Soult), Hervé Leroy (cuisinier indépendant), Magasin de produits locaux « chez Sami » à Saint-Pons de Thomières

**Co-financiers ou appuis techniques :** DRAAF-Occitanie; ARS-Occitanie; Miamuse, Communauté de Commune du Pays Saint-Ponais, Région Occitanie, Département de l'Hérault, Maison d'enfants « Mon Oustal ».

**Contact :** François Doleson, Responsable Pédagogique du CPIE du Haut-Languedoc, 04.67.97.51.16, francois.doleson@cpiehl.org - www.cpiehl.org