

LOZÈRE

FROMAGES FERMISERS



PRÉSENTATION

Depuis 2012, chaque année, les éducateurs à l'environnement du Réseau Départemental d'éducation à l'environnement de Lozère proposent à l'ensemble des collèges du département un cycle d'animation autour de l'alimentation, du producteur au consommateur. Le lancement a lieu lors de la semaine du goût. Les aliments étudiés sont produits localement : fromages de chèvre, légumes d'automne ou pains ont déjà explorés par les élèves. À l'issue de cette journée d'animation, deux établissements prennent rendez-vous pour rencontrer des producteurs et approfondir un volet de la démarche avec les enseignants, les infirmières et d'autres intervenants.



LE PORTEUR DE PROJET

« Bonjour, Je me prénomme Sandrine Cendrier, co-coordinatrice du réseau départemental d'éducation à l'environnement de la Lozère. J'anime des dispositifs pédagogiques sur l'alimentation, les déchets et j'accompagne les démarches de développement durable des établissements scolaires et des petites collectivités. Je coordonne le projet « Goûter le monde autour de moi » pour la Lozère depuis le lancement du dispositif au niveau régional en 2014. »

Éducation à l'environnement

Avec l'association CIVAM Racines, visite chez un producteur pour aborder toute la vie d'une exploitation agricole en milieu semi-montagnard et déguster fromages/fruits.

Échanges et convivialité

Les élèves sont actifs tout au long du projet. Ils organisent des dégustations pour d'autres élèves de l'établissement.

Éducation aux goûts

Enseigner le fonctionnement des 5 sens, la mise en mot des sensations ressenties, créer une dynamique de groupe basée sur l'écoute et les différences interpersonnelles naturelles.

Éducation alimentaire

En partenariat avec chaque infirmier(e) des établissements pour faire le lien entre alimentation [qualité, quantité] et santé [prévention de l'obésité, manger-bouger pnn].

Éducation à la citoyenneté

Découvrir à l'aide d'enquêtes et de jeux de rôle les impacts de l'alimentation sur l'eau, la terre et l'air et sur la production de déchets.



« La dégustation c'est le moment tant attendu : manger ! En plus, l'heure tourne et on approche doucement de la pause de midi. Les élèves commencent à avoir faim. Il est important d'insister sur la différence entre manger et déguster avant de donner du pain et les fiches de dégustation. Avoir ces dernières permet aux élèves de se concentrer individuellement sur la phase de dégustation. »

INFOS PRATIQUES

Budget du projet : 4 600 €

Publics concernés : 9 collèges, 14 classes et 250 élèves.

Partenaires : Adhérents du Réel dont CODES, CIVAM Racines, Terre de Sens, et producteurs différents chaque année en fonction des produits choisis.

Co-financeurs ou appuis techniques : DRAAF-Occitanie ; ARS-Occitanie ; Conseil départemental, Etablissements scolaires.

Contact : Sandrine Cendrier, sandrine.cendrier@reel48.org, 06.77.22.25.28, <http://reel48.org>