

GARD - Uzès-Saint Quentin La poterie

FRUITS & GOURMANDISES



PRÉSENTATION

Depuis 2015, chaque année, l'équipe de G2M/Gard 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 (Lait/déclinaisons, œufs et volailles), plusieurs types d'activités sont réalisées tout au long de l'année scolaire : ateliers sensoriel, culinaire, nutritionnel, artistique. 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, convivialité et créativité.



LE PORTEUR DE PROJET

« Bonjour, Je m'appelle Julia Rosa. Je suis Diététicienne Nutritionniste à Uzès. J'exerce en libéral auprès des écoles, collèges, municipalités, associations, maisons de santé, mutuelles, entreprises privées et en centre hospitalier, formée à l'éducation thérapeutique et l'éducation à la santé au travers d'un DU. J'ai d'abord intégré le projet en tant qu'intervenante pour les ateliers Nutrition-Santé puis, j'ai pris le relais de la coordination de ce « Territoire » en succédant à Marc Chenue. »

Éducation à l'environnement

Les visites se font à Belvezet (près d'Uzès) il y a du plein champ et des serres avec entres autres les produits sélectionnés pour le projet.

Échanges et convivialité

Exploration de fruits, légumes, épices et aromates en Atelier de cuisine avec pour objectif un concours avec un livret de restitution du projet imaginé par les élèves.

Éducation aux goûts

Ateliers explorant nos 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.

Éducation alimentaire

Manger/Bouger : Intervention d'une diététicienne sur les liens alimentation-santé-comportements. Approche de l'équilibre alimentaire et de l'activité Physique.

Éducation à la citoyenneté

Restitution du travail réalisé durant l'année par un Concours de Jus frais créés et réalisés par les élèves (dégustations devant un jury de professionnels).



INFOS PRATIQUES

Budget du projet : 9 600 €

Publics concernés : Une 100^{aine} d'enfants de 4 classes avec 1 classe de CM2 ; 2 classes de 5^{ème} et une classe de 4 SEGPA.

Partenaires : Collège le Redounet, Collège JL Trintignant, Ecole Jean Macé TAP, Association Miamuse, Association Colibris, Marc Chenue artisan siropier de l'Alchimiste Bar à sirop, Didier Muffat de Saveurs bio, Julien Hurard Artisan Torréfacteur de l'Atelier du Café, Anthony Marandon des Macarons d'Anthony, Green Market épicerie végétale bio à Uzès.

Co-financeurs ou appuis techniques : DRAAF-Occitanie ; ARS-Occitanie ; Mairie d'Uzès; Etablissements scolaires

Contact : Julia Rosa, Diététicienne/Nutritionniste; 06.86.67.96.73 julia.rosa@orange.fr