

# 2- ÉDUCER À L'ENVIRONNEMENT ET AUX PRODUITS LOCAUX

## MISE EN ŒUVRE DU PROJET



**PUBLIC:** Élèves. Un atelier peut accueillir jusqu'à 30 personnes maximum.

Il faut prévoir de faire des groupes sur place pour favoriser les échanges et la mise en pratique. Cet atelier est à positionner en fonction des produits mis en avant et de leur saison de production.

## LES OBJECTIFS DE CES ATELIERS D'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT

Il s'agit de **faire découvrir** à tous les groupes le **lieu de production du ou des produit(s) alimentaire(s)** sélectionnés sur le territoire ainsi que **les acteurs** qui s'en occupent (producteurs locaux, agriculteurs ou des artisans qui présentent leur métier).

Cette activité doit être réalisée après l'activité sensorielle (éduquer aux goûts) afin que les enfants puissent une fois la visite réalisée, déguster le(s) produit(s) et mettre en application tout ce qu'ils ont vu lors de l'activité sensorielle.

## COMMENT LES METTRE EN ŒUVRE

Il faut compter la demi-journée avec 2h30 par classe (+ le temps de transport).

En ce qui concerne l'encadrement, prévoir 2 enseignants par groupe et y intégrer des parents d'élèves.

Il est important de penser à préparer le matériel pour la dégustation et de bien préparer l'atelier avec le producteur.

## OÙ ET QUAND L'ORGANISER

Il s'agit d'amener les enfants sur un site de production ou de transformation, marché ou épicerie solidaire, implanté sur le territoire. Il est souhaitable de promouvoir les pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé (Bio et/ou autre label de qualité).

Les réseaux des CPIE et des CIVAM peuvent aider à l'identification des différents partenaires présents sur le territoire.

