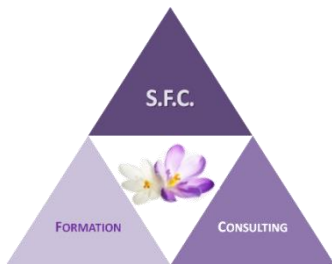


Proposition d'ateliers Développement Durable en collège

Une alimentation responsable :

- Circuits courts et produits locaux
- Alimentation bio et produits de saison

2 Ateliers de 2 heures



SFC Formation Consulting
12 rue Simone de Beauvoir
69007 LYON

<http://www.sfc-formation-consulting.fr>
contact@sfc-formation-consulting.fr


Tel 06.12.45.35.19 - Fax : 09.56.26.96.00




Equipe écoresponsabilisons-nous
12 rue Simone de Beauvoir
69007 LYON

contact@ecoresponsabilisonsnous.fr
www.ecoresponsabilisonsnous.fr

Découverte des circuits courts et produits locaux

Durée	Objectifs pédagogiques	Description et matériel pédagogique
2H	<ul style="list-style-type: none">- Découvrir les notions de circuits courts, d'agriculture locale, de saisonnalité, le savoir-faire et culture rurale- Eveiller l'esprit critique lors de la dégustation à l'aveugle- Sensibiliser au lien consommation-environnement et santé.	<ul style="list-style-type: none">- Définition des circuits courts et produits locaux (supports visuels , jeux et quizz)- Dégustation de 3 yaourts à l'aveugle d'origines différentes (industriel, bio et fermier)- Calcul du nombre de kilomètres effectués pour chaque ingrédient des 3 types de yaourts- Discussion interactive avec les élèves sur la notion de transport de denrées alimentaires.  <p>http://www.commerce-engage.com/sived/les_circuits_courts</p>

Découverte de l'alimentation bio et produits de saison

Durée	Objectifs pédagogiques	Description et matériel pédagogique
2H	<ul style="list-style-type: none">- Découvrir l'agriculture bio et son implantation sur le territoire- Sensibiliser à une alimentation plus naturelle- Faire connaître des démarches associant local/bio et réinsertion- Développer le sens de la citoyenneté	<ul style="list-style-type: none">- Explication des fondements de l'agriculture bio sur la base de supports visuels et présentation des données sur l'agriculture de proximité- Panier de fruits et légumes bio de saison, issu d'une association d'insertion par le maraîchage bio (*)- Dégustation sur la thématique des 5 sens- Echange avec les élèves sur les idées de recettes à faire à la maison à partir du panier « bio ». 

(*) <http://www.reseaucocagne.asso.fr>