

Goûter le monde autour de moi - Occitanie Pyrénées-Méditerranée

Un projet territorial fédérateur autour de l'Alimentation, de la Santé, de l'Environnement et de la Citoyenneté mais aussi de l'Art et de la culture

Comment est né G2M ?

Depuis deux ans, l'association Miamuse, composée de nutritionnistes, cuisiniers et artistes, porte un grand projet régional intitulé « Goûter le Monde autour de Moi » ou « G2M ».

Ce dispositif a vu le jour en 2013 sur le territoire du Bassin de Thau sous la coordination de Bénédicte Oberti en collaboration avec la DAAC du Rectorat de Montpellier et l'association Génération Terroir. Il ciblait les élèves tout au long de leur scolarité, du primaire au lycée avec comme fil rouge un produit phare : l'huître du Bassin de Thau.

An niveau de notre région, sur l'impulsion de la DRAAF et de l'ARS en s'appuyant sur le réseau des Relais du goût, avec le soutien du Rectorat, il a pu être reconduit depuis sur plusieurs territoires et sera, dès cette rentrée 2016, mis en place dans 9 territoires répartis sur les départements de l'Hérault, du Gard, de la Lozère, des Pyrénées-Orientales et de la Lozère.

Qu'est ce que le projet G2M ?

Il s'agit d'un projet éducatif, territorial, pluridisciplinaire, multi-niveaux et passerelle qui se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé ».

Ce dispositif pédagogique permet d'aborder plusieurs actions éducatives mises en synergie telles que :

- l'éducation aux goûts via des ateliers sensoriels portant sur la découverte des saveurs personnelles et ressenties.
- l'éducation à l'environnement en organisant des visites d'exploitations agricoles avec présentation des modes de production, etc.

- l'éducation à l'alimentation et à la nutrition en créant des liens entre l'alimentation, la santé et nos comportements, tout en montrant l'intérêt de l'équilibre alimentaire et des 9 repères du PNNS.

- l'éducation à la citoyenneté en apprenant à échanger, à se connaître et partager ses savoirs autour d'un projet alimentaire commun : concours culinaires, marchés, exposition,...

A qui s'adresse ce projet ?

Aux porteurs de projets sur les territoires ; aux acteurs de terrains tels que les enseignants, le personnel des établissements scolaires (proviseur, principal, directeur d'école, infirmière, cuisinier, CPE, etc.), les associations (éducation), les producteurs (transmission de savoirs) et les institutions publiques (communes, communautés de communes, etc.) ; enfin à toute personne référente qui souhaite accompagner un jeune public dans une démarche de développement de sa réflexion et de son esprit critique autour de l'alimentation et de l'environnement.

Comment mettre en place ce projet dans ma structure ?

En contactant notre association, nos coordinatrices pourront vous accompagner dans la démarche en fonction de votre établissement, de vos partenaires et de vos attentes. Pour cela connectez-vous au site de Miamuse.

Grace au prix obtenu par notre association dans le cadre du Programme National de l'Alimentation en mars 2016, un outil en ligne « Web doc/Goûter le monde autour de moi » va être développé d'ici fin 2017. Il permettra de mutualiser les expériences et de retrouver toutes les ressources nécessaires à la mise en place de nouveaux projets mais aussi de renforcer les capacités de valorisation des acteurs déjà engagés dans la démarche.

Réalisé en collaboration avec le CPIE du Bassin de Thau et la FRCIVAM, cet outil proposant méthodologie, présentation et ingénierie du projet pourra être diffusé par les réseaux d'EPS et d'EEDD régionaux, départementaux et territoriaux.

Catherine AMICE et Olivia BEZIAT

Association Miamuse

www.miamuse-nutrition.com



Concours culinaire dans le cadre du G2M - Lycée C. de Gaulle, Sète (Hérault)

Les élèves de 1ère bac pro. encadrent des élèves de l'Ecole « Bardou-Maffre de Baugé » de Marseillan



Tous les élèves goûtent et votent pour leurs plats favoris et complètent ainsi le choix du jury. Ils présentent les plats aux membres du jury



Les plats sont servis à la journée de restitution

Goûter le monde autour de moi en territoire audois

Un programme d'éducation à l'alimentation par le goût, la nutrition, l'environnement et la consommation

La thématique d'une alimentation saine, durable et source de plaisir et de convivialité a toujours figuré parmi nos sujets de prédilection. Aussi il n'a pas fallu longtemps pour répondre positivement à l'invitation de Bénédicte Oberti, en 2014, à rejoindre le collectif régional « Goûter le monde autour de moi ».

Objectifs

- faciliter une réflexion sur notre mode d'alimentation et les méthodes de production actuels
- permettre la découverte des produits et la rencontre de producteurs du territoire
- encourager des comportements alimentaires qui prennent en compte l'impact de nos choix sur notre santé et celle de la planète.

Eduquer donc à une alimentation saine, durable, locale et de saison, par le biais d'une approche sensorielle (dégustations, ateliers cuisine, ateliers du goût), environnementale (animations, rencontres avec les producteurs) et nutritionnelle. Ceci auprès d'un public de 8 à 18 ans.

En cette première année, le programme se décline en quatre projets s'adressant aux élèves de deux écoles primaires, d'un collège et d'un lycée professionnel de la Haute Vallée de l'Aude. Le choix collectif est de nous concentrer sur l'élevage. Chaque module inclut :

- un atelier du goût - pour mieux connaître les produits de l'élevage local (origines, méthodes de production, diversité...) et développer les plaisirs du goût. Nous en profitons pour présenter des sources de protéines autres que les protéines animales.
- une animation sur les filières d'élevage industriel et plein air, reconstituant les différentes étapes de la filière, comparant les modes de production en termes d'écobilan, de bien-être animal, de qualité (film, jeu de rôle, lecture d'étiquettes).
- La visite d'éleveurs du territoire - pour partager leurs connaissances et leur savoir-faire, acquérir des notions sur les rythmes naturels de la production ... Les élèves ont ainsi visité deux élevages certifiés AB.

Deux des établissements ont terminé avec un atelier de cuisine - pour illustrer les connaissances acquises et pour le plaisir du goût, de faire soi-même et de partager.

Paroles de jeunes

« Nous avons découvert les saveurs des fromages faits à la ferme, du petit lait, de la faisselle..., et au moment du goûter les saveurs du pain complet et de la tisane à la menthe, et sur la ferme l'odeur du compost, des animaux » CM2 de l'école Pasteur - Limoux (Aude)

« Aller à la ferme était un de mes moments préféré, on a pu

vraiment voir et comprendre les circuits-courts. On a vu la différence de qualité entre une viande provenant d'une ferme ou provenant de l'agriculture intensive. Il y a une différence de goût, de texture, de qualité. J'ai aussi aimé comment on a relié le tout dans une pièce de théâtre. » 5èmes du collège Bieules - Couiza (Aude)

Retours des enseignants

« Ce projet a été mené dans quatre disciplines, français, SVT, géographie et éducation civique, et a donné un sens commun aux apprentissages et a stimulé nos enseignements. Les animations ont été vécues comme un bon complément des cours. Les apprentissages s'en sont trouvés renforcés surtout en ce qui concerne l'intérêt des circuits courts et la consommation de produits de qualité pour la santé.

Lors de la Journée académiques de l'éducation au développement durable (JAEDD) a été proposé un spectacle avec diaporama, vidéo, démonstration à l'aide de maquettes. Le tout destiné à s'interroger sur notre consommation de viande et réalisé par les élèves de 5ème, directement concerné par le projet. Ils ont sensibilisé d'autres lycéens et collégiens de l'Aude. Ce projet a permis de comparer nos habitudes alimentaires avec celles du Moyen-âge, de confronter les productions issues de l'agro-industrie avec celles des circuits courts et de comprendre en quoi ces derniers participent à ce qu'on appelle le développement durable. Julie Huwart, Djamila Bois et Perrine Tourdjman, collège Bieules - Couiza (Aude)

« Ce qui a le mieux fonctionné a été les visites de fermes et leur réappropriation en classe. Il y a eu une mise en lien entre la vraie vie et les savoirs recherchés à l'école. L'implication des enfants ne s'est pas démentie ; une démarche expérimentale s'est mise en place, avec validation d'hypothèse, et nouveau questionnement. Nous avons été très satisfaits de l'ensemble des interventions. » Thérèse Caussé-Latouche, école Calmette - Quillan (Aude)

Chantal DUVAL, Flora JOUBIER
Association Eco-citoyennetés dans l'Aude



Confection de fromages frais de brebis par les enfants
Ecole Pasteur - Limoux (Aude)

© Stéphanie Lacambra