

Open
Agrifood
Orléans

Educ'Agrifood





CITATION



**POUR DEVENIR UN ADULTE ACCOMPLI, IL EST
AUSSI IMPORTANT DE SAVOIR BIEN MANGER
QUE DE SAVOIR LIRE, ÉCRIRE, OU COMPTER**



A woman with long curly hair and a child in a striped shirt are cooking together in a kitchen. They are both focused on their tasks, with the woman stirring a pot and the child holding a large metal bowl. The background is slightly blurred, showing a bookshelf and a white chair.

**Une évolution sociétale qui
rend cet apprentissage
indispensable**

**17% de la population française est obèse, ce qui génère
des dépenses de santé de plus de 9 milliards d'euros !**

Contexte familial et sociétal



- > Transmissions culinaires délaissées
- > Temps du repas diminué
- > Habitudes alimentaires bouleversées

Contexte philosophique et holistique



- > Déconnexion avec la Terre et le monde rural
- > Méconnaissance des produits de la Terre

Contexte sanitaire



- > Augmentation des maladies induites par de mauvais comportements alimentaires
- > Recours de plus en plus fréquent à la restauration rapide, surtout chez les jeunes

Des contenus
d'apprentissage qui
s'appuient avant tout
sur l'expérience
sensorielle

La joie d'apprendre par la pratique !

Savoir faire des recettes simples, pour les repas de tous les jours

Connaître les produits agricoles de base et comment ils sont produits

**APPRENDRE
A CUISINER**

**APPRENDRE
A CULTIVER**

**APPRENDRE
A CHOISIR**

**APPRENDRE
A GOUTER**

Connaître l'action des aliments sur la santé et savoir les choisir

Connaître les différentes composantes du goût et savoir associer les mets entre eux

**Un enseignement présent
dans les programmes, qui
doit s'appuyer sur des
initiatives existantes et
mettre en jeu toute la
communauté éducative**

**Faire de l'éducation à l'alimentation une
matière d'apprentissage à part entière**

Maternelle + CP, CE1, CE2

Découverte du monde du vivant, de la matière et des objets (partie du corps, hygiène, santé, nutrition, régime alimentaire)

CYCLE 1+2

CM1, CM2, sixième

Fonctionnement du corps humain et la santé
(digestion, respiration, circulation sanguine)

CYCLE 3

Origine de la matière des êtres vivants

Des pratiques au service de l'alimentation humaine :
élevage, culture, transformations biologiques

6 ÈME

CYCLE 4

Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie

La digestion des aliments et le devenir des nutriments

L'élimination des déchets de la nutrition

L'eau dans notre environnement

5 ÈME

Responsabilité humaine en matière de santé et d'environnement

Maladies nutritionnelles

Impact de la production alimentaire sur la planète

Etude d'un espace de production à dominante agricole

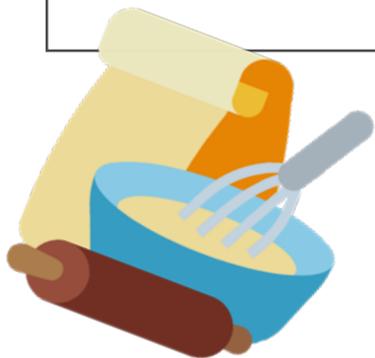
3 ÈME



**Faire cuisiner les
élèves, une
priorité tout à fait
envisageable en
termes d'organisation**

**Les cuisines de la restauration collectives offrent
des lieux d'apprentissage l'après-midi**

Les réfectoires et les cuisines de la restauration collective étant disponibles l'après-midi, l'enseignement de la cuisine est possible !



**Des binômes
pédagogue/cuisinier et
pédagogue/jardinier sont
à mettre en place**

**Des volumes
horaires en
lien avec les
programmes
actuels**

**Un apprentissage plus conséquent en
maternelle et en élémentaire avec des rappels
dans les cycles suivants**

CYCLE 1

2h par semaine

- > Cuisiner
- > Petit déjeuner pédagogique
- > Découverte du panier de fruits et légumes
- > Cultiver le jardin pédagogique
- > Sortie
Leçon de goût

CYCLE 2

3h par semaine

- > Cuisiner
- > Petit déjeuner et goûter pédagogiques
- > Découverte des produits agricoles
- > Cultiver le jardin pédagogique
- > Sortie
Leçon de goût

CYCLE 3

26h dans l'année

- > Cuisiner
- > Composer les menus de la semaine
- > Découverte des produits agricoles

CYCLE 4

20h dans l'année

- > Cuisiner
- > Composer les menus de la semaine
- > L'agriculture

CYCLE 5

10h dans l'année

- > Cuisiner
- > L'agriculture





Contact : Florence DUPRAZ - fdupraz@openagrifood-orleans.org