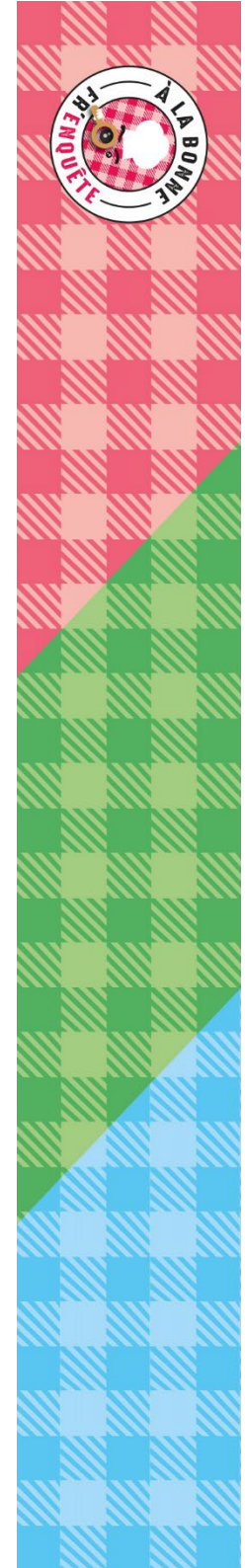




Tableau récapitulatif des outils :



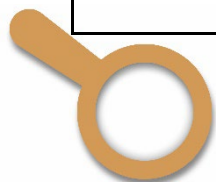
PRODUIRE POUR SE NOURRIR

Nom de l'outil	Sous-titre	Thématique	Public / Niveau	Durée	Matériel
Il était une fois une graine ...	<i>Cycle de vie d'un végétal</i>	Cycle de vie végétal Faire le lien entre la nature et notre alimentation	A partir du primaire	15 à 30 minutes	Pochette « Il était une fois une graine... » <ul style="list-style-type: none"> • 42 cartes à jouer • 6 cartes événements
A chacun son lopin (de terre)	<i>Les systèmes agricoles</i>	Agriculture Pratiques agricoles	Collège / Lycée / Grand public	30 à 45 minutes	Pochette "A chacun son lopin" <ul style="list-style-type: none"> • 46 photos
Fiche technique : Le protocole moutarde	<i>Dénombrer la quantité de vers de terre dans un sol</i>	Travaux pratiques Vie du sol	A partir du lycée	2-3 heures	Rotofil, cadre rigide, arrosoir, mètre ruban, 3 seaux ou bacs, 6 boîtes de stockage, crayon Rampe d'arrosage, 60 L d'eau 1,8 kg de moutarde Feuille de terrain Clé d'identification
Fiche technique : Créer une grainothèque	<i>Ou la bibliothèque des semences</i>	Faire soi-même Créer un outil de partage et d'échange	Tout public	Dépend de l'ampleur du projet	Sachet en papier pour les graines (possibilité de les fabriquer) Espace sec et à l'abri de la lumière
Fiche technique : Faire des semis en pot		Prendre plaisir à faire et observer Comprendre le cycle et les besoins des plantes	Tout public	Plusieurs temps courts pendant 1 à 2 semaines	Petits bacs ou pots, semences reproductibles, terreau ou 1/3 terre+1/3 compost+1/3 sable, arrosoir ou bouteille d'eau avec bouchon percé de petits trous.
Inspecteur fourchette autour de la planète	<i>Enquête sur l'origine des aliments</i>	Traçabilité des aliments Produits locaux Produits transformés	Cycle 3, collège, lycée, grand public	Minimum 30 minutes pour un scénario (x4)	Décor « planisphère » Chemise « Inspecteur fourchette » <ul style="list-style-type: none"> • 4 scénarii d'enquête • Documents indices
Eau'verdose	<i>L'empreinte de nos aliments</i>	Empreinte de l'eau d'un aliment Empreinte carbone d'un aliment	A partir du cycle 3	30 min - 1h	Chemise « Eau'verdose" <ul style="list-style-type: none"> • 3 affiches A4 • 18 cartes « aliment »



CONSOMMER EN CONSCIENCE

Nom de l'outil	Sous-titre	Thématique	Public	Durée	Matériel
Mon assiette de saison	<i>La saisonnalité des aliments</i>	Saisonnalité des aliments	Tout public	Minimum 30 minutes	Pochette « Mon assiette de saison » <ul style="list-style-type: none"> • 45 cartes fruits et légumes • 5 cartes saison
“Moches” mais bons !	<i>Retrouver les paires de fruits et légumes</i>	Nos choix de consommation	Tout public	30 minutes	Pochette « Moches mais bons ! » <ul style="list-style-type: none"> • 11 paires d'aliments « beaux » et « moches »
Le gaspillage alimentaire en image		Gaspillage alimentaire	Tout public	30 minutes	Chemise « Le gaspillage alimentaire en image » <ul style="list-style-type: none"> • 27 photos
Courses en folie !	<i>Optimiser le rangement et la conservation des aliments</i>	Gaspillage alimentaire	Tout public (à partir du cycle 2)	Minimum 30 minutes	Décor « cuisine » Pochette « Courses en folie ! » <ul style="list-style-type: none"> • 33 badges « aliments »
Ne loupe pas l'étiquette - Partie 1	<i>Décrypter l'étiquette d'un produit</i>	Décrypter les étiquettes alimentaires	Adolescent Adulte	Minimum 45 minutes	2 patrons de boîte à gâteaux Pochette « Ne loupe pas l'étiquette » <ul style="list-style-type: none"> • Loupe rouge Feuille « Questions » à imprimer ou projeter
Ne loupe pas l'étiquette - Partie 2	<i>Concevoir un packaging</i>	Décrypter les étiquettes alimentaires	Adolescent Adulte	Minimum 45 minutes	Patrons de boîte à gâteaux vierges Feutres de couleurs, crayons de couleurs, stylos... Fiche « Recette » et documentation
Je mange donc je suis - Partie 1	<i>Les préconisations du PNNS</i>	Equilibre alimentaire Recommandations du PNNS Apports nutritionnels	Tout public	Minimum 20 minutes	Décor de corps humain Pochette « Je mange donc je suis » <ul style="list-style-type: none"> • 27 badges « aliment »
Je mange donc je suis - Partie 2	<i>Comprendre le lien entre se nourrir et notre corps</i>	Equilibre alimentaire Recommandations du PNNS Apports nutritionnels	Tout public	Minimum 20 minutes	
Fiche technique : Un petit tour au marché	<i>Le défi du pique-nique complet, équilibré, petit budget</i>	Acheter local et de saison Activité pratique	Adolescent Adulte	2h + temps de repas	Pour chaque participant : sac de course, 5€, kit de pique-nique Lieu pour se restaurer



SEMER DES GRAINES POUR L'AVENIR

Nom de l'outil	Sous-titre	Thématique	Public / Niveau	Durée	Matériel
Débat en cuisine !	<i>Le questionnement est un art qui s'apprend</i>	Philosophie Alimentation saine et durable	Collège, lycée, grand public	Entre 1 et 2h	Un stylo, une boîte, des feuilles cartonnées
Fiche technique : Organiser des événements gratuits		Donner des alternatives Echange et partage	Tout public	½ journée ou une journée	
Une question de sens	<i>L'alimentation et les 5 sens</i>	Les 5 sens Manger en conscience	Tout public	Minimum 30 minutes	Echantillons alimentaires correspondant aux différentes saveurs Bandeaux (pour les yeux) Gobelets ou pots de yaourts et cuillères ou 3 pommes de couleurs différentes (selon l'expérience de « vue »)
Trucs et astuces en cuisine	<i>Le mur d'expression</i>	Echanges et partage d'expériences	Jeunes adultes et adultes	Minimum 2h ou stand passant	5 posters « Trucs et astuces en cuisine » Post-it, feutres
Fiche technique : Cuisiner anti-gaspi	<i>Cuisiner les fanes</i>	Gaspillage alimentaire Atelier pratique « cuisine »	Jeunes adultes et adultes	Minimum 2h	Fiches recettes « Cuisiner les fanes » à imprimer Si atelier cuisine : ingrédients, matériel de cuisine, salle pouvant accueillir des ateliers cuisine...
Conserve Party	<i>Les différentes méthodes de conservation</i>	Lutte contre le gaspillage alimentaire Découverte des techniques de conservation	Jeunes adultes et adultes	1h	Etiquettes des différentes techniques de conservation Tableau, feutres, papiers, aimants Ficelle, pinces à linge
Food to go	<i>Le tour du monde en question</i>	Culture de l'alimentation	Tout public	Minimum 15 minutes pour chaque partie (x3)	Livret « Food to go » Planisphère (indispensable pour certaines questions) Facultatif : crayon à papier

