

Animations pédagogiques



• GAB ÎdF •
Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Pourquoi ce catalogue ?



L'alimentation est source de plaisir, d'éveil et de partage. Elle l'est d'autant plus quand les produits sont de qualité, de saison et diversifiés.

Avec « un pied dans les champs, l'autre dans les cuisines », le GAB Ile de France **accompagne au quotidien les producteurs de la région**, tout en assurant qu'un **maximum de leurs productions finissent dans les assiettes de tous les franciliens**.

Le GAB Ile de France a développé un savoir-faire dans la **sensibilisation de tous les publics à la consommation de produits bio et locaux**.

De la maternelle à l'enseignement supérieur, des jeunes actifs aux aînés, du restaurant scolaire à celui d'entreprise, auprès des familles ou des élus, à chaque public des animations dédiées sur site.

De la graine à l'assiette, la saisonnalité, l'équilibre nutritionnel, les produits bruts et transformés..., ce catalogue illustre la **gamme des animations que nous pouvons proposer toute l'année** sans compter celles créées sur mesure.

Pour apprendre à mieux manger, en conscience, en maîtrisant ses dépenses.



Sommaire



Le **GAB Ile-de-France** propose des animations sur les thématiques de l'alimentation durable.

Ce catalogue vous permet de faire votre choix en fonction du public que vous souhaitez sensibiliser.

Les publics :

| | |
|--|--------------|
| Cycle 1 – Maternelles | page 1 |
| Cycle 2 – CP, CE1 et CE2 | page 2 à 3 |
| Cycle 3 – CM1, CM2 et 6 ^{ème} | page 4 à 6 |
| Collège et lycée | page 7 à 9 |
| Grand public | page 10 à 11 |

Contact : c.fahd@bioiledefrance.fr

Cycle 1

MS, GS

DURÉE DES ACTIVITÉS

45min

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



De la graine à l'assiette

Reconnaître visuellement et nommer les fruits et légumes
Identifier les différentes parties d'une plante (graine, racine, fleur, feuille)
Distinguer les différents familles et modes de croissance des fruits et légumes



La saisonnalité des fruits et légumes

Reconnaître visuellement et nommer les fruits et légumes
Comprendre la notion de saisonnalité
Associer les fruits et légumes à leur saisonnalité



Découverte des fruits et légumes par les sens

Reconnaître visuellement et nommer les fruits et légumes
Décrire les fruits et légumes par les 5 sens
Associer le goût du fruit/légume brut à son produit transformé (jus, sirop, soupe, confiture...)



Cycle 2

CP, CE1, CE2

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



De la graine à l'assiette

Reconnaître visuellement et nommer les fruits et légumes
Identifier les différentes parties d'une plante (graine, racine, fleur, feuille)
Distinguer les différents familles et modes de croissance des fruits et légumes



La saisonnalité des fruits et légumes

Reconnaître visuellement et nommer les fruits et légumes
Comprendre la notion de saisonnalité dans l'agriculture
Associer les fruits et légumes à chaque saison



Gaspillage alimentaire

Initier à la notion de gaspillage alimentaire
Découvrir les méthodes de conservation des aliments
Imaginer un plat à partir d'aliments initialement gaspillés



Cycle 2

CP, CE1, CE2

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Equilibre alimentaire

Connaître les familles d'aliments
Déterminer leur rôle dans l'organisme
Introduire les bases de l'équilibre alimentaire



Les produits bruts / transformés

Définir la notion d'aliments bruts et d'aliments transformés
Faire la différence entre un produit industriel et un produit fait-maison
Découvrir les étapes de fabrication des produits de grande consommation



Du grain au pain

Découvrir les étapes de fabrication du pain
Comprendre la place du pain dans l'équilibre alimentaire
Montrer la diversité de pains par les sens (toucher, sentir, écouter, déguster)



Cycle 3

CM1, CM2, 6^{ème}

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h-1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Comprendre les notions d'agriculture biologique, d'environnement et de biodiversité

Identifier les auxiliaires de cultures et leurs rôles

Découvrir quelques méthodes de culture en agriculture biologique et leurs intérêts



La saisonnalité des fruits et légumes bio d'Ile de France

Appréhender la diversité des fruits et légumes à travers des notions de botanique

Comprendre la notion de saisonnalité et d'origine en agriculture

Associer les fruits et légumes à chaque saison



Gaspillage alimentaire

Initier à la notion de gaspillage alimentaire

Découvrir les méthodes de conservation des aliments

Imaginer un plat à partir d'aliments initialement gaspillés



Cycle 3

CM1, CM2, 6^{ème}

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h-1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Equilibre alimentaire

Revoir la classification des groupes alimentaires
Comprendre les différents types de nutriments et les apports nutritionnels
Constituer un menu équilibré et de saison pour une journée



Décryptage des emballages alimentaires

Identifier les informations sur l'emballage (ingrédients, conservation, ...)
Connaître les notions clés et logo des principaux labels de qualité
Trouver l'origine sur les produits alimentaires



Les produits bruts / transformés

Définir la notion d'aliments bruts et d'aliments transformés
Faire la différence entre un produit industriel et un produit fait-maison
Découvrir les étapes de fabrication des produits de grande consommation



Cycle 3

CM1, CM2, 6^{ème}

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h-1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Du grain au pain

Découvrir les étapes de fabrication du pain
Comprendre la place du pain dans l'équilibre alimentaire
Montrer la diversité de pains par les sens (toucher, sentir, écouter, déguster)



Table de découverte des produits bio locaux

Découvrir la diversité des productions biologiques de saison en Ile-de-France
Travailler les sens à travers une dégustation de produits



Collège / Lycée

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Connaître les principes de l'Agriculture Biologique et savoir identifier les produits bio

Lever les préjugés autour de ce mode de production

Découvrir la diversité des pratiques et des métiers dans les productions agricoles



Table de découverte des produits bio locaux

Découvrir la diversité des productions biologiques de saison en Ile-de-France

Travailler les sens à travers une dégustation de produits



La saisonnalité des fruits et légumes

Appréhender la diversité des fruits et légumes à travers des notions de botanique

Comprendre la notion de saisonnalité et d'origine en agriculture

Associer les fruits et légumes à chaque saison



Collège / Lycée

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Décryptage des emballages alimentaires

Identifier les informations sur l'emballage (ingrédients, conservation, ...)
Connaître les notions clés et logos des principaux labels de qualité
Savoir retrouver l'origine sur les produits alimentaires



Filières et circuits de distribution

Comprendre les différents circuits de distribution (circuit court, circuit long...)
Saisir les enjeux d'une alimentation bio et locale



L'impact de notre alimentation

Comprendre les enjeux liés aux modes de production agricole et de consommation
Prendre conscience des impacts de notre système alimentaire
Réfléchir à des perspectives d'actions alternatives au modèle actuel



Collège / Lycée

DURÉE DES ACTIVITÉS

1h30

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

30 élèves

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Le gaspillage alimentaire

Définir le gaspillage alimentaire

Décrire les différents modes de conservation des aliments

Imaginer des solutions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire



L'équilibre alimentaire

Connaître la classification des groupes alimentaires

Comprendre le fonctionnement de la digestion et les besoins nutritionnels

Décrire les bénéfices santé des produits biologiques



Grand public

Conférences

DURÉE DES ACTIVITÉS

2h

NOMBRE DE PARTICIPANTS MAXIMUM

Illimité

TARIF DE L'ACTIVITÉ

A partir de 500€

CONTACT

c.fahd@bioiledefrance.fr



Equilibre alimentaire et alimentation durable

Connaître les familles d'aliments, leur rôle et les productions locales associées
Introduire les bases de l'équilibre alimentaire
Identifier les astuces d'une alimentation durable



Mieux se nourrir à l'âge des séniors

Connaître les familles d'aliments et leur rôle
Introduire les bases de l'équilibre alimentaire
Sensibiliser aux éléments clé de la nutrition des séniors



Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Connaître les principes de l'Agriculture Biologique et savoir identifier les produits bio
Découvrir la diversité des pratiques et des métiers dans les productions agricoles en Ile-de-France
Lever les préjugés autour de ce mode de production



Grand public

Stands d'animation

DURÉE DES ACTIVITÉS
A définir

TARIF DE L'ACTIVITÉ
A partir de 500€

CONTACT
c.fahd@bioiledefrance.fr



Bien manger pour tous

Introduire les familles d'aliments et les bases de l'équilibre alimentaire
Découvrir les fruits et légumes bio locaux, leur saisonnalité et leurs modes de croissance



Découvrir l'agriculture biologique francilienne

Découvrir la diversité des productions biologiques de saison en Ile-de-France
Lever les préjugés autour de ce mode de production
Travailler les sens à travers la dégustation de produits

