



## L'idée de faire de notre alimentation un temps d'échange et de partage le plus large possible

Un projet qui fédère cuisiniers, enseignants et producteurs dans le cadre d'un projet scolaire afin que chacun soit sensibilisé à l'agriculture et à l'alimentation locale

### Un pari sur l'avenir

Faire découvrir aux enfants les produits locaux, les producteurs, les cuisiniers, leurs métiers et le territoire

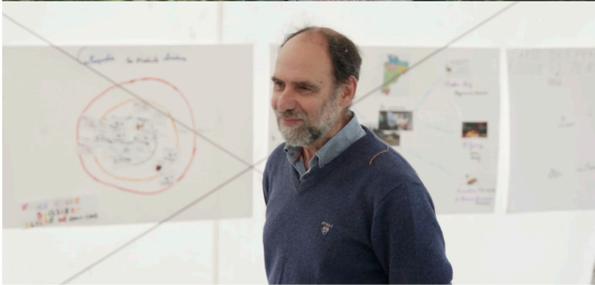
Sensibiliser les enfants aux différents types d'agriculture qui façonnent les paysages et sont à l'origine des produits consommés, ainsi qu'aux pratiques les plus favorables à une alimentation saine, savoureuse, de qualité

Les rendre acteurs de leur apprentissage, en stimulant leur esprit critique

Il s'agit d'amener les élèves à réfléchir à leurs comportements alimentaires et au contenu de leur assiette



MANAO  
Elève en CM2, école élémentaire André Boissière à Périgueux



# Ceux qui nous régaleront

## Nature & Alimentation



Une visite chez un producteur pour

« Faire découvrir aux enfants les légumes dans leur véritable environnement »  
« importance de transmettre pour les générations de demain »

2 demi-journées d'intervention d'un éducateur à l'environnement autour des thèmes

« territoire et circuit de vente »  
« l'agriculture et l'alimentation »

Les circuits courts, les circuits longs, leur impact sur le territoire »

« Produits de saison qui ont du goût »

Une journée de mutualisation pour

« apprendre en s'amusant »

sans oublier...

« les enfants vont également apprendre des choses à leur parents »

Les enfants de **4 classes du primaire - une centaine d'enfants tout de même !** - ont participé à des **ateliers** leur permettant d'approfondir les différentes notions préalablement vues en classes.

Ils ont ensuite réalisé et partagé un **poster** au terme des séances en classe illustrant et qualifiant les différentes **sources d'approvisionnement de leur restaurant scolaire à proximité de leur école** Tout cela avec le concours d'**éducateurs à l'environnement** de nos associations partenaires

Les enfants ont élaboré **une recette**, l'ont présentée à un jury composé d'élus de producteurs et de cuisiniers et se sont vu décerner des prix



Ainsi le flan au chou-rave a reçu **le prix de la recette locale**. Le crumble au fenouil a reçu **le prix de la saisonnalité**

La journée de mutualisation et enfin un élément fédérateur, **marqueur de reconnaissance pour les enfants et l'ensemble des personnes qui ont participé au projet**



Le PAT du Pays de l'Isle en Périgord conforte la place de l'agriculture, de l'économie locale, dans une notion de durabilité en contribuant aux liens sociaux et à la santé des citoyens.

#### 4 axes de travaux prioritaires

. Protéger, développer le foncier agricole et faciliter l'installation et transmission des producteurs

. Orienter la production agricole et alimentaire vers un positionnement en phase avec les demandes sociétales de « produits locaux de qualité »

. Simplifier la logistique, la distribution et la commercialisation des produits locaux pour les rendre accessibles à tous

. Faciliter l'accès à tous aux produits locaux de qualité

. Sensibiliser les acteurs vers des pratiques alimentaires saines et respectueuses de l'environnement

. Reconnecter les consommateurs avec les producteurs locaux et de travailler sur ce lien de confiance.



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



[www.linkedin.com/company/pays-isle-perigord](http://www.linkedin.com/company/pays-isle-perigord)  
[www.pays-isle-perigord.com](http://www.pays-isle-perigord.com)

255 rue Martha Desrumaux, 24000 Périgueux