

DÉROULEMENT POSSIBLE

Jour 1 :

- **Matin** : Arrivée à La Turmelière à Liré, accueil, visite du château, installation.
- **Après-midi** : L'empreinte écologique. Calcul de la pression exercée sur la planète par les modes de consommation du groupe Classe.

Jour 2 :

Journée : Rencontre avec un producteur local en bio : randonnée découverte vers une ferme, échanges avec un éleveur en production biologique et observation de la biodiversité.

Jour 3 :

- **Matin** : (Ateliers tournants) : Élaboration de plats de saison avec des produits locaux et des plantes sauvages, avec notre chef cuisinier !

Atelier d'écriture gustatif / Écriture poétique d'un menu.

- **Après-midi** : Du paysage à l'assiette. Lecture de paysage (agriculture et alimentation). Découverte de la faune et la flore et des interactions Hommes / Nature.

Jour 4 :

- **Matin** : De l'or brun pour le jardin. Découverte du compost et identification des principaux décomposeurs. Réflexion et échanges sur les rôles. Fabrication d'un lombricomposteur.

- **Après-midi** : L'herbier savant. Réalisation d'un herbier à partir de plantes sauvages présentes dans la nature environnante, tout en découvrant leurs usages culinaires et thérapeutiques.

Jour 5 :

- **Matin** : (Ateliers tournants) : Légumes et fruits. Découverte sensorielle de différents fruits et légumes bio de saison (forme, goût, odeur, comment poussent-ils ?)

- **Après-midi** : Jeu de synthèse de la classe Alimentation. Départ.

Hébergement et restauration au château de la Turmelière

CONTACT :

Association la Turmelière - Liré
49530 Orée d'Anjou
02 40 09 15 16
assoturmeliere@laligue44.org
www.turmeliere.org



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE, DE L'ASSIETTE À LA TERRE



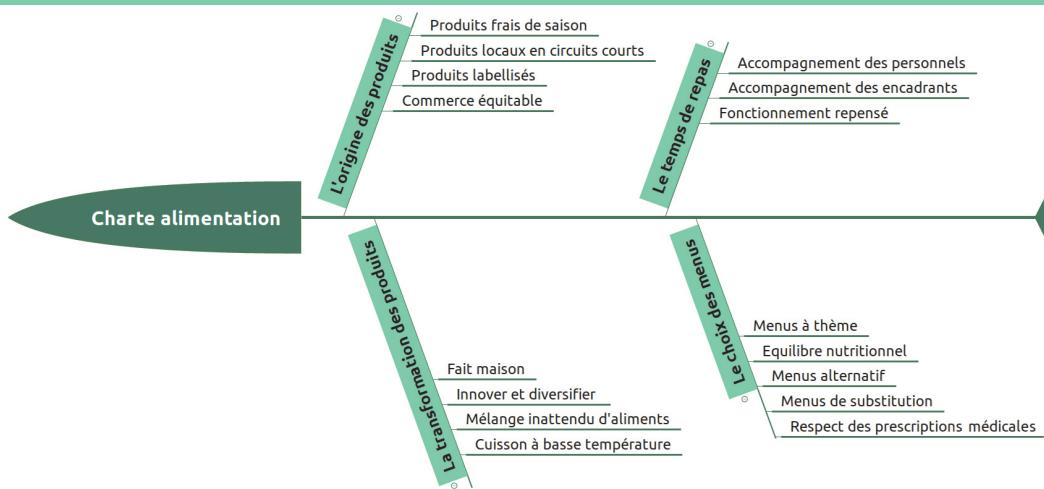
SEJOUR DE DECOUVERTES AUTOUR DE L'ALIMENTATION

A cloud of words related to food and nutrition, including: fourchette, diversifier, bio, bio fourchette, bio alimentaire, bio publics, bio alimentaire, bio repas, produit, local, mélange, transformation, repas, produit, choix, fourche, substitution, local, mélange, transformation, repas, produit, choix, fourche, diversifier, label, temps, temps, assiette, maîtrise, publics, circuits-courts, substitution, assiette, maîtrise, circuits-courts, maîtrise, repas, circuits-courts, maîtrise, repas, diversifier, mélange, label, assiette, équitable, local, temps, temps, assiette, équitable, faire-maison, faire-maison, transformation, transformation, faire-maison, faire-maison, assiette, label, assiette, label, menus, menus, produit, faire-maison, faire-maison, équitable.

POURQUOI S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION DURABLE ?

Le Château de la Turmelière, engagé pour un développement durable, considère aujourd'hui la diversité et la complexité des enjeux alimentaires, au niveau :

- de la santé publique, de l'éducation à bien se nourrir, de la précarisation alimentaire des populations touchées par la crise ;
- des impasses des modes de production industriels, de leur impact sur les zones rurales, leur population, l'épuisement des ressources et la dégradation des écosystèmes ;
- de la nécessité de nourrir la planète et les générations futures dans le contexte d'une démographie en très forte croissance ;
- des pratiques qui tendent à privatiser les espèces et le vivant, de la financialisation de la sphère alimentaire ;
- de la normalisation des pratiques et de la standardisation des goûts.



L'EDUCATION NATIONALE, le point de vue

« Un projet sur l'alimentation permet d'appréhender de manière plus globale les enjeux actuels des systèmes de pratiques agricoles, de production alimentaire, d'échanges entre pays et de préservation de l'environnement. Par le développement de l'esprit critique, la mise en débat et l'ouverture de questions du quotidien aux enjeux politiques, économiques et sociaux, un tel projet permet de participer conjointement à la promotion de la santé et l'éducation citoyenne de chacun. »

Intégration dans deux parcours : parcours citoyen et parcours éducatif de santé

OBJECTIFS DU SEJOUR

Se familiariser de manière ludique avec la notion d'empreinte écologique.

Comprendre les circuits courts de production par la rencontre d'un agriculteur bio local.

Élaborer des plats et cuisiner des plantes sauvages avec un chef cuisinier.

Réaliser un herbier de plantes sauvages comestibles et/ou médicinales et découvrir les liens essentiels entre l'homme et la nature.

Travailler en équipe pour favoriser le vivre ensemble autour d'un projet commun.

Utiliser les 5 sens pour redécouvrir les aliments de saison.

