

outil pédagogique

Kit «manger Bio en restauration collective»

Auteur : FD CIVAM DU GARD

Editeur : FD CIVAM DU GARD

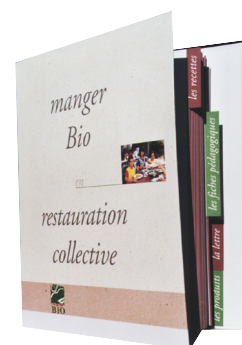
Année : 1999

Publics Destinataires : Parents d'élèves, chefs d'établissements scolaires, responsables de cuisine collective, cuisiniers, gestionnaires-intendants, enseignants et éducateurs, élus.

Nombre de pages :

Ce kit est présenté sous la forme d'un classeur regroupant :

- un guide pratique de 32 pages,
- 48 fiches recettes de saison calculées pour 100 convives,
- 24 fiches pédagogiques autour de 5 thèmes touchant à l'alimentation.



Résumé :

Ce classeur s'adresse à tous les acteurs de la restauration collective désireux de mettre en place des actions éducatives autour de repas biologiques.

Le guide pratique passe en revue les ingrédients nécessaires à la réussite d'un projet «manger Bio».

Avec au sommaire :

- Agriculture biologique : des produits à découvrir
- Le concept «manger Bio» : démarche de proximité, éveil au goût
- Les points clefs de la réussite : définition du projet, s'entourer de partenaires, tester l'opération, abandonner ses préjugés, agir à son niveau, corriger les erreurs.
- Fiches pratiques : financements, s'approvisionner, se former, table de découverte.
- Les partenaires.
- Références bibliographiques.

Les recettes sont classées par saison (12 par saison). Les quantités sont calculées pour 100 convives.

Les fiches pédagogiques à destination des enseignants et personnel éducatif s'articulent autour de 5 thèmes.

- Les saisons des aliments.
- Le langage des étiquettes.
- La diversité des goûts.
- Equilibre alimentaire.
- Les modes d'alimentation.

Chaque thème se décline autour d'une fiche enseignant, une fiche élève, une fiche activité et une fiche témoignage.

Classeur disponible auprès d'Un Plus Bio au prix de 45 euros + 7,50 euros de frais de port soit 52,50 euros.