



Botanistes en cuisine

Domaine des Saveurs – Les Planons

Publics concernés

Cycle 1 – Cycle 2

Quand ?

Uniquement en juin. Tous les jours sauf le mardi.

Durée

Une journée

Organisation

Chaque classe est encadrée par un médiateur avec le support de l'enseignant et des parents accompagnateurs.

À prévoir

Chaussures confortables et vêtements adaptés à la météo (activité partiellement en extérieur).

Pique-nique (un espace couvert est prévu en cas de pluie).

Bon à savoir

Il est prévu de toucher, sentir et goûter différents produits.

Pensez à nous prévenir si vous avez des élèves ayant des allergies.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre d'où viennent les aliments qui se trouvent dans nos assiettes
- Apprendre à reconnaître les légumes d'un point de vue botanique (feuille/fruit/racine...)
- Identifier la partie comestible des légumes abordés
- Favoriser la découverte du jardin en éveillant les sens et la curiosité
- Développer la capacité d'observation
- Eveiller la curiosité alimentaire
- Faciliter l'approche d'un musée, lieu d'histoire et d'expression artistique, grâce aux expositions et à la ferme classée aux Monuments Historiques, et à des outils de médiation adaptés à leur âge

Activités

« Botanistes en cuisine » est un atelier pédagogique qui amène les élèves à regarder d'un œil différent les aliments qui se trouvent dans leurs assiettes.

En partant d'une mise en scène d'un repas, ils découvrent le parcours « de l'assiette au jardin ».

Grâce à des jeux et à des petits ateliers, ils observent et s'interrogent sur les différentes parties d'une plante pour comprendre où se situe la partie qu'ils ont l'habitude de manger. Un atelier « 5 sens » leur permet de travailler tous les sens et d'éveiller leur curiosité alimentaire.

Ils expérimentent ensuite quelques gestes simples de jardinage et réalisent un semi d'une plante aromatique à ramener à la maison.

Dans la deuxième partie de la journée les élèves visitent la ferme des Planons et les espaces d'exposition.

Planning de la journée*

	Classe 1	Classe 2
Matin	Arrivée : 10h Accueil – Passage aux vestiaires	
	À partir de 10h15 Atelier pédagogique « Botanistes en cuisine »	À partir de 10h15 Visite de la ferme des Planons
Pause midi	12h30 – 13h30 L'aire de pique-nique ou l'espace couvert sont à votre disposition. Possibilité de découverte en autonomie des espaces extérieurs et des espaces d'exposition avec un encadrement par des adultes. Jeux géants à disposition et toilettes à proximité.	
Après midi	À partir de 13h30 Visite de la ferme des Planons	À partir de 13h30 Atelier pédagogique « Botanistes en cuisine »
	Départ : 16h00	

**Planning modifiable en fonction de la provenance des écoles et des impératifs horaires*

Conditions de réservation :

Réservation obligatoire.

Tarif : 4€/élève – gratuit pour les enseignants et les accompagnateurs

Le tarif comprend l'atelier pédagogique « Botanistes en cuisine », la visite de la ferme des Planons et l'accès à tous les espaces d'exposition.

Règlement sur place par CB, chèque ou espèces.
Paiement différé possible.

Contact et réservations :

Aurora De Gaspari - Tillie

Médiatrice culturelle chargée des jeunes publics

domainesaveurs@ain.fr

ou

03 85 36 38 47

Domaine des Saveurs – Les Planons



987 chemin des Seiglières,
01380 Saint-Cyr-sur-Menthon
France

Tél. + 33 (0)3 85 36 31 22

Coordonnées GPS :

46.282627, 4.986590