



Vos contacts



Nathalie DESCHAMP

Conseillère spécialisée

Tél. : 05 53 80 89 38 - 07 86 00 40 81
nathalie.deschamp@dordogne.chambagri.fr



Dominique CRABANAC

Chargée de clientèle

Tél. : 05 53 35 88 10 - 07 89 72 92 48
dominique.crabanac@dordogne.chambagri.fr

Flashez ce code
avec votre
smartphone



<http://www.dordogne.chambre-agriculture.fr/collectivites/favoriser-les-circuits-de-proximite/de-la-graine-a-lassiette/>



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DORDOGNE



295 boulevard des Saveurs
Cré@Vallée Nord - Coulounieix-Chamiers

Adresse postale :

CS 10250 - 24060 Périgueux cedex 9
Tél. : 05 53 35 88 88

www.dordogne.chambre-agriculture.fr

Ouverture au public

du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h

Partenaires financiers



2019

De la graine à l'assiette

Faire découvrir aux élèves les fruits
et légumes de saison et du terroir

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
DORDOGNE

SUP.COM.DOC49 - 03/01/2019

Chambre d'agriculture Dordogne





Pourquoi nous faire confiance ?

Notre atout

Notre spécialiste de la production végétale se déplace et interagit avec les élèves.

Nous disposons d'un panel diversifié d'outils d'animation (cuisine mobile...) et bénéficions déjà d'une expérience acquise à travers des interventions réalisées dans le cadre de la "Fraich'Attitude". Action annuelle que nous assurons depuis 8 ans dans les écoles, dans le cadre de la Semaine du Goût.

Cette prestation a émergé suite à une demande d'interventions ponctuelles dans les écoles pour faire découvrir aux enfants les fruits et les légumes de saison et du terroir avant un atelier cuisine.



Tarif

35 € HT/heure
(Sur devis)



Pour qui ?

Les écoles maternelles, les écoles primaires, les collèges et les centres de loisirs, en direction des enfants âgés de 3 à 12 ans.

Sensibiliser les élèves à ce qu'ils mangent

- Les productions locales et la richesse des produits qui se cultivent sur le territoire.
- La saisonnalité des fruits et des légumes et le cycle végétal.
- Intérêt du manger local, de la consommation des produits du terroir.

Une animation ludique et pédagogique

- Rien de tel qu'une approche sensorielle et gustative pour intégrer de nouvelles notions !
- Présentation de la culture des fruits ou des légumes de saison et du terroir qui vont ensuite être travaillés en atelier cuisine puis dégustés...
 - Partir de la plantation jusqu'à la phase de dégustation en passant par l'entretien, la récolte, la conservation et la transformation.

Après la prise de rendez-vous

- Rencontre avec l'équipe enseignante ou le responsable du projet afin de convenir d'un type d'animation adapté à l'âge des enfants et au lieu de l'activité.
- Choix de la date.

