

La 27e Semaine du goût (10 au 16 octobre 2016)

au collège « Réberg Néron »

La **27e Semaine du goût** se tient du **10 au 16 octobre 2016**. Et cette année, elle fait peau neuve autour d'une thématique: « mieux manger pour vivre mieux ». Né en 1990 à l'initiative du journaliste gastronomique Jean-Luc Petitrenaud, cet événement a pour **but d'éduquer et d'informer les consommateurs (jeunes et moins jeunes,...) quant aux produits alimentaires, leurs origines, les métiers et les savoir-faire, la lutte contre le gaspillage,**

Première manifestation du genre au collège, « **la Semaine du goût** » s'inscrit pleinement , dans les objectifs du projet académique(Réussite , Justice et Égalité , Ambition) mais également dans ceux du Projet d'Établissement 2015 - 2018 (axe n°1- 2 - 3 - projet numérique,...) et dans son projet environnemental « E3D »

Compte tenu du manque de temps , les collègues et moi avons opté pour une thématique différente plus axée sur :

« **la diversité,l'environnement,la coopération et la convivialité** » ainsi la date retenue serait :

le mercredi 12 octobre au réfectoire à partir de 12h30

1)Organisation matérielle et humaine:

Responsable : Mr kermel

lieu ; réfectoire du collège

Classes concernées :

« l'atelier jardin pédagogique »(15 élèves) de Mme Whittington Valérie (et ses parents d'élèves)

la 3eF (18élèves)de Mme Iglésias Miriam (et ses parents)

la4° latin (7élèves) de Mme Boideau Corinne (et ses parents)

l'UPE2A/NSA (10élèves) Mr Kermel Pierre (et ses parents)

le porteur de projet « E3D » Mr Gantener Boris

p,1

Public visé :élèves des classes concernés (ci-dessus) avec leurs parents les professeurs (ci dessus) et l'ensemble des adultes de la communauté éducative.

Matériel:

réfectoire et points chauds de la cuisine (pour chauffer ou réchauffer les plats,,,))

sono du collège

web radio/blog du collège (si possible,,,))

2)Déroulement de la manifestation

« **Coopération et convivialité** » ce sont les parents des élèves (des classes concernées,) et leurs professeurs , qui apportent un plat , une spécialité de leur choix, pour en faire partager **la diversité** (culturelle,et gustative,,,) avec les élèves (des trois autres classes,,,) et les adultes de la communauté éducative du collège qui le souhaiteront ,ces derniers peuvent également contribuer ,(en apportant un plat de leur choix,,,))

Engagé dans le projet « E3D » le collège se doit d'être exemplaire sur un plan **environnemental**,Des produits « bio » pourraient être présentés : jus , fruits etc,,,) et l'essentiel des déchets triés et recyclés,

Avant le déjeuner (ou le repas,,,) chaque plat : - sera présenté par un élève micro à la main lisant ,le nom et l'origine du plat, le type de plats, et sa « recette » - ou sera accompagné d' une petite affichette (fiche technique) expliquant le nom ,l'origine des plats , type de plats , la recette,,,))

Cette période n'excède pas 30min à 13h00 les élèves commencent le déjeuner et les adultes font un repas en commun jusqu'à 14h00,

la manifestation s'achève a 14h30,

3)Planning prévisionnel

11H00 Ouverture du réfectoire aux parents et aux professeurs et enfants des classes concernées ,

décoration de la salle (éventuellement,,,))

installation des tables avec nappes prévoir les couverts jetables et recyclables (prévoir tri sélectif,,,))

disposition des chaises et tables

installation de la sono

disposition des plats (plats à réchauffer,...)

disposition des affichettes à côté de chaque plat,

12h30 début de la manifestation - présentation de la manifestation

- présentation de quelques plats

13h00 début du repas

14h00 fin du repas début du nettoyage du réfectoire et des abords par les élèves , les professeurs , (+ volontaires)

14h30 fin de la manifestation

Mme Whittington Valérie

Mme Iglésias Miriam

Mme Boideau Corine

Mr Gantener Boris

Mr Kermel Pierre