



Premier temps - Fil rouge : la ratatouille

Nos partenaires :

La DRAAF - le collège Marguerite de Valois – Les commerçants du marché – le Centre LECLERC – La cueillette Fabulette

Taches de l'élève

- Répondre aux questions au cours de la sortie en vue de la découverte des produits sur les divers lieux
- Se situer dans l'espace et le temps
- Réaliser un diaporama à l'issue de la visite pour les autres classes

Prolongement :

- Achats de fruits et légumes au cours de l'année
- FCPE ou CESC pour les cocktails de parents et les ateliers de cuisine
- Dégustation lors de la projection des trois diaporamas aux trois classes

Activité de l'élève - Un groupe d'élève, un lieu :

Le marché de Victor Hugo

1^{er} temps : visite générale

Plan du site avec indication des différents types de produits et indiquer le nom des métiers

2^{ème} temps : rencontre avec les commerçants

1. Le fromager-le crémier
2. Le boulanger
3. Le poissonnier
4. Le boucher-charcutier
5. Le primeur

Les problématiques posées aux élèves pour permettre l'observation de chaque commerçant, lorsque cela était possible, sont :

- a. Observation des produits et de leurs variétés
- b. Explication de la production
- c. Les ingrédients pour la fabrication des produits
- d. Les différents modes de conditionnement
- e. Les prix au kilo
- f. Dégustation

Problème supplémentaire posé chez le primeur : prix de revient des aliments de la recette de la ratatouille



Le Supermarché



1^{er} temps : visite générale guidée

Plan du supermarché avec indication des différents secteurs et type de produits
Explication du fonctionnement d'un supermarché



2^{ème} temps : le rayon des fruits et légumes

- Observation des produits, de leurs variétés, de leurs origines
- Les différents modes de conditionnement
- Les prix au kilo
- prix de revient des aliments d'une recette : la ratatouille



3^{ème} temps : la ratatouille sous toutes ses formes

- les différents modes de conditionnement de la ratatouille
- Les rechercher pour compléter le tableau indiquant : les ingrédients et leur prix.
- dégustation, au collège: trois sortes de raisins et de la ratatouille sous les formes observées (surgelée, en conserve, en brique, sous forme de soupe)



La « Cueillette Fabulette », un lieu de production et de vente



1^{er} temps : visite générale

1. Lieu et mode de production
2. Présentation des différents produits cultivés
3. plan du site avec indication des différents lieux de production et produits frais observés pendant la visite, activité de cueillette représentée par une croix



2^{ème} temps : visite de l'exploitation

1. quels produits avec variétés différentes
2. dessin d'un plant avec indication de la partie consommable
3. conditionnement pour la vente
4. prix au kilo avec recherche du prix de revient des aliments d'une recette : ratatouille



5. cueillette et dégustation :
 - a. différentes variétés de radis
 - b. framboise
 - c. tomates cerises



6. proposition de recette avec l'ingrédient dessiné.

– Séance bilan –

Notre partenaire :

le collège Marguerite de Valois

- 🕒 Présentation de 1 ou 2 diaporamas par lieux visités
- 🕒 Enquête de satisfaction
- 🕒 Dégustation de fruits



Les Actions à venir

Nos partenaires :

la ville d'Angoulême- le CEDUS- l'agence Verrazano- le collège Marguerite de Valois

👉 Les Gastronomades

Intervention du second de cuisine du restaurant Le Terminus (Angoulême)

Dégustation de pains du boulanger « Chez Emile » (Angoulême)

Nos partenaires :

La DRAAF - le collège Marguerite de Valois - la cité scolaire de Marguerite de Valois
– Le personnel de la cuisine collective de la cité scolaire de Marguerite de Valois – le personnel de la cuisine satellite de la cité scolaire de Marguerite de Valois

👉 Visite de la cuisine centrale

Découvrir la marche en avant en suivant le trajet d'un ou plusieurs aliments

👉 Atelier 1 : Sauces et crudités (dans la cuisine satellite)

Nos partenaires :

La DRAAF - le collège Marguerite de Valois -

👉 Séance bilan et présentation des ateliers 2 et 3

Intervention de la documentaliste du collège Marguerite de Valois

Présentation des entrées réalisées et bilan sur l'accueil des internes

Présentation de la boîte lunch et des ateliers

Notice sur les pratiques d'hygiène au quotidien en relation avec la boîte lunch

Nos partenaires :

La DRAAF - le collège Marguerite de Valois – Lycée des Métiers Jean Rostand

👉 Atelier 2 : atelier fruit s et légumes

Que faire des fruits abimés ? – découverte des légumineux

👉 Atelier 3 : plats revisités

Un plat et un dessert

👉 Atelier 4 : réalisation du buffet des portes ouvertes