



**Objectifs généraux : S'ouvrir au monde et aux métiers en rencontrant les personnes qui font l'agriculture et l'alimentation sur notre territoire - Expérimenter pour mieux appréhender la notion d'alimentation durable.**

### Le forum Marguerite :

### Résumé du projet annuel

Les élèves ont rencontré, échangé avec des représentants des filières agricole et alimentaire puis ont poursuivi leur travail de réflexion : rôle et place des agriculteurs/de l'agriculture, rôle et place de l'alimentation dans leur vie d'adolescent - Quelle place pour les produits frais de saison ? Connaître et travailler les produits : saisonnalité circuit de production. Goût et diversité des utilisations en cuisine..., travail dans les cuisines du collège : réflexion pour changer notre regard sur la cuisine collective avec un travail photographique et la création d'une expo « la beauté de l'ordinaire ».

### Ce qu'on a appris

On a découvert de nouvelles recettes, comment prendre en compte les saisons dans nos choix alimentaires pour manger des aliments qui ont plus de goût, qui sont plus nutritifs et qui permettent une agriculture plus durable (moins de produits chimiques, moins d'énergie utilisée...)

### Les séances sur le goût et les produits de saison :

### Ce qu'on a préféré

Travailler sur la dégustation, avec nos sens  
Cuisiner et tester les recettes pour le livre  
Partager avec les autres les goûts/recettes  
qui viennent de nos familles.