



Malle pédagogique sur le thème de l'alimentation dans le monde.

Pour qui ?

Des enfants du CE1 au CM2 (entre 7-11 ans).

Objectifs de la malle « A la table du monde »

- Faire découvrir aux enfants les traditions culinaires de pays de différents continents au travers d'activités ludiques et artistiques.
- Les éveiller à une consommation responsable (saisonnalité, produit local, qualité, gaspillage).

Composition de la malle

Au travers de **jeux sensoriels, de quizz, de jeux de motricité, de découvertes documentaires ou encore d'activités manuelles**, les enfants enrichiront leurs connaissances de la cuisine du monde.

Des livres seront utilisés comme support d'activités.



La malle se compose de :

- 2 classeurs de séances d'activités
- une malle de livres (contes, recettes, ouvrages documentaires...)
- un DVD, des posters, des jeux de société
- une cabosse de cacao et des fèves de cacao séchées

Comment utiliser la malle ?

Cette malle est utilisable de manière entière ou partielle.



Chaque continent est décliné en plusieurs séances de 45 minutes.

Les jeux que vous trouverez dans ce dossier sont volontairement de différentes natures : jeux sensoriels, de motricité, ateliers faisant appel à la mémoire des enfants ou à leur imagination ...

Chaque séance est indépendante des autres.

Chaque continent permet de répondre à ces questions :

- Qu'est ce qu'on y produit ?
- Qu'est ce qu'on y mange ? qu'est ce qu'on ne mange pas (les interdits)?
- Comment on mange (us et coutumes, ustensiles...)?



Chaque séance est composée d'activités différentes afin d'éviter la monotonie.



En introduction de chaque séance, un petit texte présente des informations documentaires à lire afin de mieux connaître le sujet de ladite séance.

Comment cette malle a été préparée ?

Les différentes séances de cette malle ont été imaginées et préparées dans le cadre d'une formation « création d'un nouvel outil d'animation autour de l'alimentation » organisé en mars 2015 par la Fédération Départementale des Foyers Ruraux de la Sarthe, nous remercions chaleureusement tous ceux qui ont contribué à cette malle.

Contenu des séances

Afrique Le cacao Les productions africaines Us et coutumes des repas	Amérique Le café Les produits transformés Le sucre Le mode de vie inuit
Asie Les épices Le riz Le thé Les ustensiles des repas	Europe Les bonbons Les fromages Les fruits et légumes Les pâtes et herbes aromatiques
Océanie Les noix Les fruits d'Océanie L'Australie et la Nouvelle-Zélande	Bibliographie

Conditions de prêt :

Prêt à toute structure qui le demande pour une durée de 6 semaines avec signature d'une convention. Coût : 50€

Renseignements et réservations : FDFR 72
contact@fdfr72.com / 02 43 75 89 88