



La lettre de l'école maternelle

EDITO Cette dernière lettre de l'année scolaire présente une action intitulée « Les défis du goût » parce que le goût s'apprend, s'éduque, s'acquiert dans le temps. Ce projet s'intègre totalement dans les objectifs du parcours de santé (PES) : éducation, prévention et protection. Mais c'est surtout parce qu'il prend appui sur la mise en œuvre d'un tutorat entre enfants d'un même cycle, école ou groupe scolaire, voire dans une dimension intergénérationnelle, qu'il contribue également au parcours citoyen. Comme 4 écoles du département, lancez-vous dans l'aventure (cf. leurs motivations : [PS-MS & CM1-CM2 école primaire de Dongermain – CE2 J. Romains Maxéville & MS Buffon Nancy](#)).

Avec les membres du groupe départemental Maternelle, nous en profitons pour vous souhaiter une bonne fin d'année et un très bel été.

Mme Y. Bouché, IEN Maternelle 54

Rendez-vous

94^{ème} Congrès AGEEM et 100 ans de l'association

Epernay du 5 au 6 juillet 2021 :
«**et 100 ans après... l'école change, changeons l'école !**

Quels espaces, quels aménagements, quelles postures pour développer le bien-être des enfants et des enseignants et favoriser les apprentissages à l'école maternelle ?».

[Consulter le programme](#)

L'éducation à l'alimentation et au goût dès le cycle 1

L'éducation au goût vise dès le plus jeune âge à contribuer au bon développement des enfants en leur permettant de découvrir et de goûter de nouveaux aliments, d'exprimer et de communiquer des sensations.

Elle doit également permettre de développer l'esprit d'analyse face à des choix alimentaires.

Cette éducation contribue à renforcer l'estime et la confiance en soi, l'identité et l'autonomie, pour devenir un citoyen averti et responsable de ses choix de consommation.

Le projet des Défis du Goût

L'Association **EPICES** (Espace de projet insertion cuisine et santé) a initié en 2018/2019 le projet des **Défis du Goût** soutenu principalement par l'Education Nationale, la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt) mais aussi INTERFEL (Inter profession des fruits et des légumes).

Depuis l'année scolaire 2020/2021, le projet concerne également le Grand Est. Les écoles retenues se situent surtout en REP+ mais aussi dans des secteurs fragiles. Par ailleurs, des expérimentations sont envisageables dans des classes bilingues pour proposer des situations de communication authentiques.

Vous pouvez consulter les défis réalisés au cours de ces trois dernières années sur le site dédié :



Le cadre général des défis du goût

Des élèves sont tuteurs d'autres élèves au sein d'un binôme de deux classes et/ou structures

Un parcours diversifié favorise une éducation au goût et à la santé

L'usage du numérique est intégré au projet.

Défis du goût, vous souhaitez vous lancer dans l'aventure...

Vous souhaitez vous inscrire dans ce projet qui suppose un fort engagement sur l'année et un équilibre à trouver entre parentalité, éducation à la santé, usage du numérique, lutte contre le gaspillage alimentaire, saisonnalité et consommation locale, transmettez-nous un message à l'adresse suivante : tutorat@epices.asso.fr, en précisant vos coordonnées et en détaillant vos motivations, **avant le 06 juillet 2021**.

Une commission se réunira pour retenir les binômes d'enseignants avec lesquels nous nous réjouissons de partager cette belle aventure.

Nous pouvons également vous accompagner dans la recherche d'une classe partenaire.

Si votre candidature est retenue, vous serez informés afin de participer à la réunion qui aura lieu **fin septembre/début octobre** pour lancer le projet.

L'équipe ressource

Isabelle Haeberlin, Corinne Gentilhomme, Anne Burgy, Séverine Frey et Stéphanie Weill

Les intérêts du tutorat

« Celui qui apprend à l'autre s'apprend à lui-même »
John Comenius

Le dispositif auquel nous avons pensé s'appuie sur la mise en œuvre de tutorats qui créent ou favorisent en outre les conditions favorables à la transmission de savoirs fondamentaux (lecture, langage oral et écriture...).

Associer un élève tuteur à un élève tutoré, c'est compter sur les aptitudes du premier pour favoriser l'apprentissage du second dans un enrichissement mutuel.



Espace de Projets d'Insertion
Cuisine Et Santé

Le principe

3 défis sont envoyés durant l'année

Les défis sont équilibrés autour :

- de liens avec les familles ;
- d'échanges avec la classe partenaire ;
- d'un travail autour de la saisonnalité et d'une consommation locale ;
- de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- de sorties ou de rencontres (découverte de métiers) ;
- d'interventions autour de l'éducation au goût ;
- d'une intervention d'un diététicien
- d'un accompagnement individualisé sur le terrain ;
- de l'usage du numérique.



A chaque période,

un fruit ou un légume de saison sera mis à l'honneur. Et un financement est prévu pour leur achat pour les binômes engagés dans le projet.



La mise en œuvre

1 Trouver une classe partenaire et se mettre en projet : pourquoi s'engager ? Comment ? Avec qui ?

Types de tutorat :

- Entre élèves du premier degré et des élèves d'ULIS, de SEGPA, de lycée, d'UPE2A...

- Entre élèves du premier degré et adultes dans le cadre d'une transmission intergénérationnelle

2 Réunion d'information pour lancer et accompagner les tutorats :

- Présentation du déroulement général.

- Définition du projet de chaque participant et des apprentissages des élèves.

- Formation à l'exploitation des ressources du site dédié.

- Conseils sur la production de traces.

3 Réalisation des défis :

- Implication des élèves et des parents dans le projet (étapes, finalité).

- Utilisation des ressources proposées sur le site dédié.

- Transmission des traces réalisées à l'issue du défi (diaporama photos, enregistrements audios ou vidéos...).

- Accompagnement des enseignants par l'association Epices : à distance et en présentiel.

- Communication possible avec le référent.

4 Jury et certification.

Nous attirons votre attention sur l'intérêt porté par le jury à l'éducation au goût, à la lisibilité des apprentissages, à l'usage du numérique et à l'implication des familles. En fin d'année scolaire, le jury déterminera les modalités de valorisation des différents défis menés par les binômes (diplôme, prix, sortie...).

A consulter

Quelques exemples de défis et de restitutions...

2020-21 - Défi n°2

Les 7 familles d'aliments

- La découverte des 7 familles d'aliments
- Activités d'appropriation des 7 familles d'aliments
- Préparation d'une rencontre autour de jeux
- [Découvrez les restitutions en vidéo des règles des jeux réalisés par chaque équipe](#)



Jeu « A table ! » réalisé par l'équipe les *Ministres du Goût* (PS-MS 54)



Jeu « Pyrapoint Game » réalisé par l'équipe les *Ministres du Goût* (CM1-CM2 54)

2018-2019 - Défi n°4

Le jardin

- Les semis et les plantations
- L'exploitation
- La création d'un jardin potager et fleuri (domaine artistique)
- [Découvrez les restitutions des classes](#)



Jardin de l'équipe des *Jeunes cuisiniers* (68)

[Voir d'autres défis et restitutions](#)