**Organisation de la journée Légumineuse au collège Paul Claudel**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Activité réalisée | Elèves concernés | Adultes encadrant | Matériel à prévoir |
| Lundi 16 mai | Affichage | 5AB groupe 2 si 10h5AB groupe 3 si 13h30 | Mme Revel | Grille, scotch, pinces |
| Sortir le beurre du frigo |  | Chefs |  |
| Mardi 17 mai | Des photographies seront réalisées tout au long de la journée par une personne de RM -> Lui indiquer les élèves qui n’ont pas d’autorisation droit à l’image. |
| 8h - 9h  | Groupe 1 : Pesée des ingrédients + réalisation de la pâte -> Séparer la pâte en 2Groupe 2 et 3 : hygiène des tables + installation de 6 groupes de travail avec le matériel de la liste (fournie par prof)Puis façonnage pâte (dès que quelques cookies sont prêts, test de cuisson)ATTENTION DE BIEN CALIBRER LA TAILLE (une petite cuillère)Groupe 1 : recommence une nouvelle pâte  | 5A non latinistes | Mme Bigorne+ Association Réseau MargueriteChef viendra faire des petites apparition/conseils selon les possibilités de son travail-> faire un pâton modèle pour chaque groupe pas trop gros : recette prévue pour 40 cookies | Constitution des groupes en amont par les professeurs  - > 3 groupes**Matériel :**7 Balances -> apportées par Mme Revel attention, elles pèsent jusqu’à 500g seulement Cuisine : 7 récipients + 7 fouets + petites cuillères (beaucoup) + 7 grosses cuillères + Plaque + papier sulfurisé + ingrédients |
| 9h-10h | Les groupes tournent sur1. atelier boites mystères + se mettre dans la peau de l’animateur
2. Préparation des animations micro pour le temps méridien : création quiz ? en s’inspirant des affiches.
3. fin pétrissage si besoin
4. façonnage et préparation des plaques
 | 5A et 5B répartis en petits groupes(un plan sera fourni)7 groupes en poste cuisine3 groupes en postes animations | Mme BigorneMme MartinezMme Guéneau + Association Réseau Marguerite | Carnets (labo SVT)+ petite cuillère pour calibrage pâton |
| 10h-11h | Même organisationRangement du matériel et nettoyage des tablesInstallation stand service + boites | 5B | Mme Rives+ Association Réseau Marguerite |  |
|  |  |  |  |  |
| 11h30 -13h30 | Stand au self (animé par les élèves) ou pendant la queue ?* boites mystères
* Petit jeu sur l’expo
* distrib des cookies fabriqués
 | Les élèves de 5A/5B + écodélégués (ceux qui finissent à 11h ou 11h30 pour ne pas avoir à sortir des élèves avant fin de leur cours le matin. | Mme Bigorne (11h30-12h)Mme Rives (12h-12h30)Mme Prévot (12h30 -13h00)Mme Revel (13h-13h30) |  |
| 13h30-16h30 | Intervention Association Réseau Marguerite | 5B en salle Mme Rives5A en salle M Marizy | Mme RivesMme Revel |  |

Rappel info claire

Bonjour l'équipe Claudel !

Je viens d'avoir le Conseil Départemental 01 (Florence Nicolas, service agriculture) et la chambre d'agri de l'Ain (Carine Lafaure) par visio, je les avais sollicité sur l'organisation de la journée du 17mai, la recherche d'un agriculteur.

- Carine a donc identifié un producteur de céréales en bio, à Ambronay, Maxime Jolivet, qui serait disponible pour venir au collège le mardi 17mai matin, plutôt entre 11h et 12h. Ce serait tout à fait possible que la cantine commande ses lentilles sur la plateforme agrilocal pour le déjeuner du 17 !

- Carine ou Florence pourront également être là le matin et animer 1 ou plusieurs activités. Gratuitement, car votre collège devient acteur de la plateforme agrilocal :

\* Mise à disposition d'un crumbler, broyeur de pain sec. Le crumbler permet de "recycler" les restes de pain sec pour en faire de la chapelure qui peut remplacer à 100% la farine dans des préparations. Proposition d'un atelier de cuisine le matin, qui utiliserait le crumbler.
Il faudrait dans ce cas récupérer et stocker du pain dur (demander aux boulangeries, aux élèves de la cantine , etc).
Exemple de recette : pain de lentilles, à base de chapelure, lentille, légumes, aromates ... cuit 35min au four et servi en entrée avec une salade.
-> Les élèves pourraient faire la recette à petite échelle, et l'équipe de cuisine en même temps mais en plus grosse quantité pour tous les élèves.
-> Le crumbler pourrait rester 1 semaine au collège et l'équipe de cuisine pourrait s'en servir pour faire plusieurs recettes sur la semaine de sensibilisation.
-> D'autres idées et recettes sont envisageables. Florence m'envoie le détail de l'atelier et des recette dans la journée. Je vous fais passer ça.

\* Boites-mystères : les élèves doivent deviner à l'aveugle les céréales/legumineuses présents dans plusieurs boites. (lentilles,riz,pois chiche, feveroles....)
Elles pourraient ensuite dire aux élèves si ces ingrédients sont produits dans l'Ain, où, en quelle quantité, etc

On peut se faire un point pour en discuter. Je ne sais pas où vous en êtes avec la rencontre du cuisinier du collège, mais ce serait bien de lui parler de ces idées ou des vôtres en amont, non ?