

Les fours solaires :

L'appel à projet « 1000 défis pour ma planète », nous a permis l'achat et la construction de 2 fours solaires pour nos centres de vacances. Ces derniers servent de supports aux ateliers cuisine menés avec les enfants et permettent d'amener la notion d'énergie renouvelable.

Les enfants ont la possibilité de fabriquer des prototypes de fours (en carton et papier alu) pour comprendre le fonctionnement avant de tester les fours « durables ». C'est un bon outil pédagogique car il fait émerger un intérêt certain de toutes les personnes (enfants, parents, campeurs) qui le voient.

De plus les fours servent également pour réaliser quelques plats sur les centres de vacances, garder des aliments au chaud ou faire sécher des fruits.



Les « aides cuistots » :

Il s'agit de permettre aux enfants qui le souhaitent d'aider les cuisiniers lors de la préparation des repas. Pour cela on affiche un planning sur lequel les enfants peuvent s'inscrire par le biais de leur animateur référent (3 enfants maximum par repas pour 2 cuisiniers)

Les intérêts :

- les enfants sont d'autant plus attentifs à ce qu'il y a dans leur assiette
- les enfants peuvent participer à des ateliers cuisines même si leur groupe n'avait pas choisi cette activité
- les cuisiniers peuvent faire partager leur passion avec les enfants

Il est important que les enfants qui ont préparé un plat le **présentent aux autres** et ils le font avec un grand plaisir et beaucoup de fierté.

4°) LES CUISINIERS(nières)

Pour pouvoir mettre en place toutes ces activités, il est nécessaire que les cuisiniers soient réellement **en accord avec le projet pédagogique** et qu'ils aient leur place au sein de l'équipe. Ce qui signifie concrètement qu'ils doivent être là lors des réunions de préparation et notamment lors de la rédaction du projet pédagogique. Ils participent également à toutes les réunions de fin de journée, aux grands jeux ou encore aux soirées pour les enfants type cabaret.



5°) CONCLUSION

L'alimentation a une place très importante au sein de nos séjours au même titre que le cirque ou les activités « environnement ». Par ce biais on peut réaliser de nombreuses choses du point de vue pédagogique : découverte, autonomie, partage, etc...

Ce point concerne toute l'équipe et pas seulement les cuisiniers. L'éducation alimentaire concerne la consommation, la santé, la pollution, la culture... **c'est une mine d'or pour l'animateur qui s'y intéresse !**