



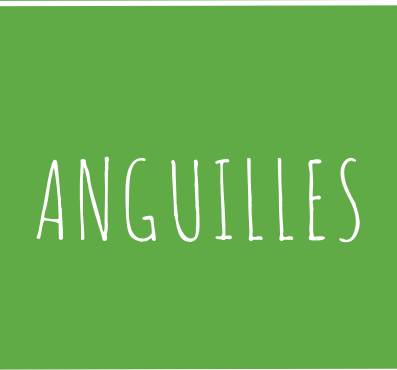
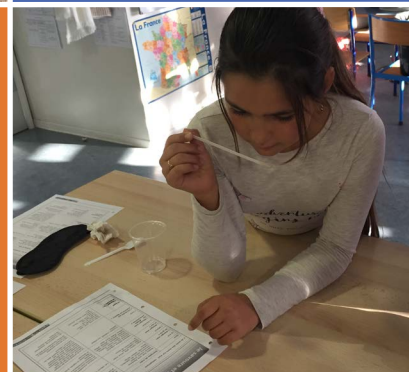
G2M - OCCITANIE

GOÛTER LE MONDE
AUTOUR DE MOI

OCCITANIE PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

Un projet pédagogique réalisé sur l'année scolaire 2016-2017 avec la participation des élèves de CM1-CM2 de l'école primaire Maffre de Baugé, des élèves de CM1-CM2 de l'école Marie Louise Dumas, des élèves de 6^{ème} et 3^{ème} du collège Pierre Deley (Marseillan).

Sous la coordination de l'association Miamuse et avec le soutien de la mairie de Marseillan, de la DRAAF Occitanie, de l'ARS et de la DAAC du rectorat de Montpellier.





De quoi s'agit-il exactement ?

Origine

C'est à la suite d'une visite chez une conchylicultrice du Bassin de Thau - Annie Castaldo - et devant son énergie et sa passion pour son métier, que Bénédicte Oberti et Joël Bernard (auto-entreprise Epi-curia), via l'association Génération Terroir avec la collaboration d'Éric Guerrini de la DAAC (Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'action Culturelle) du Rectorat de l'académie de Montpellier, ont imaginé et mis en place ce projet pilote au cours de l'année scolaire 2013-2014 sur Marseillan et Sète.

Suite au bilan positif de l'action, sous l'impulsion de la DRAAF, via Nathalie Colin et les relais du goût en région, le projet a été reconduit sur l'année 2014-2015, en 2015-2016, puis cette année, en 2016-2017. Ce projet a été même élargi dans la région puisque huit territoires ont mis en place leur version du projet G2M Occitanie Pyrénées-Méditerranée .

Goûter le Monde Autour de Moi Occitanie Pyrénées-Méditerranée est un projet éducatif territorial pluridisciplinaire, multi-niveaux et une passerelle autour de l'Alimentation, l'Environnement et la Citoyenneté, mais aussi de l'Art et de la Culture. Son intérêt principal se base sur le lien « Produit(s)-Territoire-Goût-Santé».

Le projet à Marseillan

La particularité de ce projet est de cibler des élèves de différents niveaux, du primaire au lycée, avec comme fil rouge un produit phare du territoire de Thau. La 1^{ère} et la 2^{ème} année, c'est la découverte du métier de conchyliculteur avec Annie Castaldo et les huîtres du bassin de Thau qui ont été mises à l'honneur.

La 3^{ème} et la 4^{ème} année, c'est la découverte d'un autre métier de la lagune qui a été proposé aux élèves : « la pêche des petits-métiers ». C'est Claudia Azaïs - pêcheuse professionnelle à Marseillan - qui accueille les élèves et les amène à découvrir les poissons de Thau. Cette année - après la daurade - c'est l'anguille qui est choisie !

Le déroulement du projet

Dans ce projet, les élèves sont les acteurs essentiels. Cette expérience les a amenés à se responsabiliser vis-à-vis d'eux-mêmes (plaisir, santé, perceptions,...) mais aussi vis-à-vis des autres (environnement, entourage).

Le projet se déroule en plusieurs étapes :

- 1^{ère} étape : éducation au goût par l'éveil sensoriel, avec des ateliers autour des 5 sens : me connaître, connaître l'autre - *Déguster et apprécier un mets* - (Miamuse).
- 2^{ème} étape : éducation à l'environnement : visite chez Claudia Azaïs, découverte du lieu et des outils de pêche ; puis balade à bord de son bateau sur l'étang de Thau. *Apprécier un lieu, un mets local* - (CPIE Bassin de Thau).
- 3^{ème} étape : liens alimentation - santé - comportements : intérêt, équilibre alimentaire, savoir-faire - *Faire des choix* - (Miamuse).
- 4^{ème} étape : atelier théâtre : échauffement - expression corporelle - émotions - *Imaginer, s'exprimer en public* (compagnie Minibus).
- 5^{ème} étape : atelier de cuisine : échanges, création culinaire - *Apprendre à travailler ensemble* - (Miamuse)
- 6^{ème} étape : partage dans la convivialité - transmission des acquis : réalisation d'un livret de recettes, dégustation des plats préparés, présentations des ateliers et des activités pour les parents et les partenaires. Tout ceci vient clôturer ce projet pour sa quatrième édition.

Ce livret, l'une des productions réalisées par les élèves lors de ce projet, fait donc partie intégrante des objectifs pédagogiques de G2M-Occitanie Pyrénées-Méditerranée.



© En Haut ! - Vue sur le Mont St-Clair de Sète, les mas et tables conchylicoles



© Aurélie Malbec - Anguille verte



© En Haut ! - Capéchade vue du ciel

Le projet G2M 2016-2017, c'est :

« G2M signifie Goûter le Monde autour de Moi.

Nous travaillons avec le collège Pierre Deley, l'école Maffre de Baugé et l'école Marie-Louise Dumas. Durant l'année scolaire, nous faisons différents ateliers comme : le goût avec une diététicienne ; sur le bateau avec Claudia ; la nutrition avec Catherine et le théâtre avec Philippe. »

Parole de Safia, Cm2.



G2M VU PAR LES ÉLÈVES

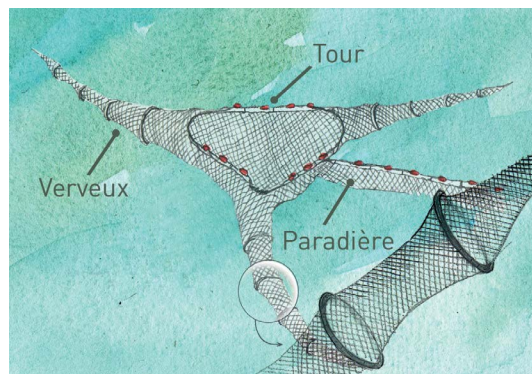
Dessins de Safia, Acacio et Noémie



L'ANGUILLE & LE BASSIN DE THAU

Pour cette 4^{ème} édition du projet Goûter le Monde autour de Moi - Occitanie Midi-Pyrénées, l'anguille est mise en lumière !

L'anguille européenne (*Anguilla anguilla*), c'est ce poisson qui a un **corps serpentiforme**, recouvert d'une **peau épaisse** avec des **petites écailles**. Sa couleur change de **brun à vert à une couleur argentée** selon son stade de maturité. Dans la lagune de Thau, la pêcherie d'anguille se pratique à l'aide d'une **capétchade** (ci-contre). La paradière guide les poissons vers les verveux et les anguilles sont capturées vivantes à la relève des filets.



MAIS, QUE SAVONS-NOUS DES ANGUILLES ?

Les élèves de la classe de CM1-CM2 de l'école Maffre de Baugé ont fait plusieurs recherches sur les anguilles, et ont participé à l'écriture des informations recueillies :

À quoi ressemble-t-elle ?

« C'est un poisson de forme allongée, au corps cylindrique dans sa partie antérieure et aplati latéralement dans sa région caudale. Sa silhouette rappelle celle du serpent, d'où son nom (issu du latin *anguis*, le serpent). Son corps est recouvert de petites écailles et d'un abondant mucus qui la rendent difficile à saisir. Ses longues nageoires dorsale et ventrale, qui se rejoignent au niveau de la queue, sont insérées en arrière des nageoires pectorales (caractéristique de la famille des anguillidés). »

CARTE D'IDENTITÉ

Nom vernaculaire : Anguille d'Europe

Nom latin : *Anguilla anguilla*

Classement scientifique : Ordre des Anguilliformes ; Famille des Anguillidés

Régime alimentaire au stade larvaire : plancton marin

Régime alimentaire au stade adulte : crustacés, mollusques, larves d'insectes, poissons

Taille : de 5 cm (civelles) à 30-120 cm (anguille adulte)

Longévité pour les femelles : 3 à 30 ans (selon leur lieux de vie)

Longévité pour les mâles : 3 à 6 ans

Où vit l'anguille ?

C'est un poisson amphihalín : après avoir passé la majeure partie de sa vie dans l'eau, les cours d'eau douce et eaux salées des lagunes, elle effectue une migration vers la mer pour se reproduire (les scientifiques supposent qu'elle rejoint la mer des Sargasses, au sud de la Floride).

> L'anguille est capable de sortir de l'eau pour se déplacer sur terre. C'est un bon moyen de contourner les obstacles qui bloquent sa remontée des cours d'eau !

> La famille des Anguillidés est dispersée sur les différentes mers tropicales et tempérées du globe. On ne le retrouve pas vers le Pacifique Est et l'Atlantique Sud.

> L'adulte peut vivre en eaux douces, jusqu'à 20 ans pour les femelles.

Quel est son cycle de vie ?

1 Naissance dans la mer des Sargasses (oeufs)

2 Dérives des larves, appelées larves leptocéphales, jusqu'aux côtes européennes

3 Les larves se transforment en civelles - jeunes anguilles de 60 à 80 mm - transparentes puis pigmentées

4 Les civelles entrent dans les estuaires et les lagunes

5 Les civelles se métamorphosent en anguilles « jaunes » et restent dans les estuaires, les lagunes ou les eaux douces, plusieurs années.

6 Enfin, les anguilles jaunes se métamorphosent en anguilles « argentées » : ces dernières se transforment physiologiquement et morphologiquement pour être aptes à vivre en milieu marin et pouvoir entamer leur grande migration vers la mer des Sargasses.

Anguille jaune



Anguille argentée



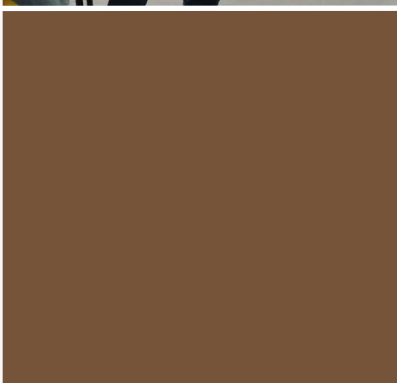
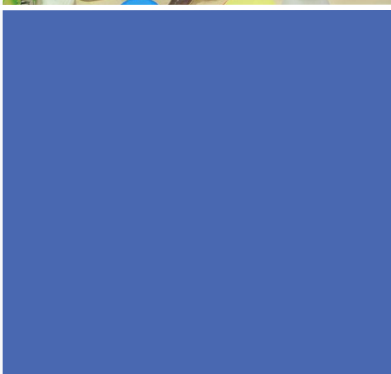
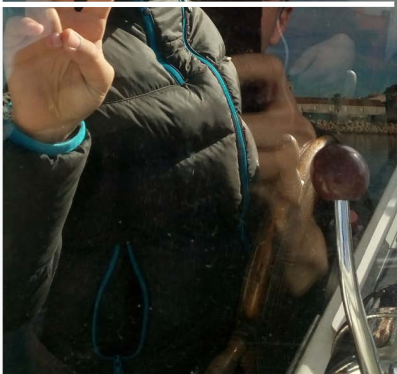
!

L'anguille, une pêche très réglementée :

Autrefois abondante, on constate que la population d'anguilles européennes est en forte régression depuis les années 80. Cette chute s'explique par une surpêche et une détérioration de leurs habitats (estuaires, cours d'eau, etc.). L'espèce est classée en annexe II de la CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et flore sauvages menacées d'extinction) afin d'en réglementer le commerce. Depuis 2007, l'Europe s'est dotée d'un règlement qui se traduit en France par un Plan de Gestion d'Anguille. La pêche à l'anguille est donc aussi réglementée sur la lagune de Thau. **Objectif : concilier la reconstitution du stock et le maintien d'une pêcherie traditionnelle économiquement viable.**

On constate également que l'anguille européenne est assez méconnue du grand public. Le projet G2M de cette année a pour ambition de mettre en lumière ce poisson - vivant temporairement dans la lagune de Thau - afin de permettre aux élèves, aux acteurs impliqués, ainsi qu'à vous lecteur, de mieux la connaître. **Mieux connaître, c'est aussi mieux protéger : l'objectif est d'encourager à une meilleure préservation de l'espèce, de ses habitats naturels, et d'aller vers une consommation responsable de l'anguille.**

- Je ne consomme pas de civelle
- J'achète auprès de mon producteur uniquement aux périodes de pêche autorisées
- J'achète local





LES RECETTES

BLINIS DE CHANTILLY D'ANGUILLE FUMÉE

PAR LES ÉLÈVES DU COLLÈGE P. DELEY, CLASSE DE 3ÈME



Ingrédients pour une 15^{aine} de pièces :

Pour les blinis : 1 œuf ; 80 gr de farine ; 1 sachet de levure ou du bicarbonate de soude ; 1 yaourt

Pour mémoire : huile d'olive ; sel

Pour la crème : 1/8 l de crème liquide ; sel, poivre, curcuma, citron vert ; 100 gr d'anguille fumée

Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine, un demi-sachet de levure et 1 pincée de sel et creuser un puits au centre.
- Séparer le blanc du jaune d'œuf.
- Mélanger le jaune avec le yaourt puis incorporer à la farine, la levure et le sel.
- Remuer pour obtenir une pâte homogène, couvrir d'un linge propre et laisser reposer 1 heure.
- Monter les blancs en neige et les mélanger à la pâte.
- Mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis verser une petite louche de pâte pour former un cercle de 2/3cm de diamètre et laisser cuire.
- Quand la pâte est devenue sèche en surface, retourner le blinis et poursuivre la cuisson sur l'autre face.
- Mettre les blinis dans une assiette au fur et à mesure de la cuisson.
- Monter la crème en chantilly, assaisonner, adjoindre le zeste et le jus du citron vert et l'anguille fumée préalablement émiettée.
- Déposer la crème d'anguille fumée sur les blinis refroidis et servir rapidement en parsemant de graines de sésame.

L'ATELIER NUTRITION !



EN QUELQUES MOTS

« Nous avons essayé de reconstituer des familles d'aliments. Ensuite, nous avons créé des repas équilibrés. Pour terminer, nous avons observé des familles de différents pays ainsi que leur nourriture pour une semaine. »

« Nous avons aimé faire nos propres repas équilibrés en fonction de nos goûts. »

Les élèves de l'école Marie.L Dumas

ALIMENTS

REPAS ÉQUILIBRÉS

ANGUILLES

BATEAU

FILETS

PÊCHEURS

« On est allé au container de pêche de Claudia Azaïs, elle nous a parlé de l'étang de Thau, des différents poissons qu'il y avait dans l'étang et des filets. Notre thème principal est l'anguille, donc elle a plus parlé des filets d'anguille. Puis, on est allé au port de Marseillan-ville, où l'on est monté sur un bateau et de là, on est parti sur l'étang de Thau. Elle nous a montré des crabes, des anguilles, des huîtres plates et creuses, des hippocampes. »

Samuel, Liam & Wayatt, 6^{ème} A, Collège Pierre Deley

« Claudia Azaïs nous a accueilli à Tabarka, dans le conteneur où elle range ses outils de pêche (les différents filets, les piquets et une masse...). Sur une carte, elle nous a montré les poissons qui vivent dans le bassin de Thau et la mer Méditerranée. On a observé le trajet du poisson pris au piège dans le filet. On a appris à recoudre le filet abîmé. Titouan & Elton, à l'aide d'une perche, ont appris à remonter ou descendre le filet du piquet. Nous sommes partis ensuite faire une balade en bateau, Claudia nous a montré différents poissons et crustacés. »

Les élèves de Cm1-Cm2, Ecole M.L Dumas



« Nous avons aimé voir les poissons et les relâcher dans l'étang. »

Mathis, Flora, Elton, Mounia et Shana ont aimé conduire le bateau et klaxonner. »

SUSHI D'ANGUILLE, SAUCE AIGRE DOUCE

PAR LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE M.L. DUMAS – CM1-CM2



Ingédients pour une 15^{aine} de sushis :

120 g de riz à sushi (type japonica) ; 50 g d'anguille (filet) ;
3 feuilles de nori (algues grillées) ; 3 c. à soupe de vinaigre de riz ;
200 gr de sucre en poudre

Pour mémoire : concentré de tomate, sauce soja.

Préparation

- Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire, le laisser s'égoutter ½ heure puis le mettre dans une casserole avec la même quantité d'eau et 100gr de sucre. Cuire à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau (environ 10mn). Étaler le riz sur une plaque, laisser refroidir en ajoutant le vinaigre de riz.
- Étaler la feuille de Nori, répandre le riz sur la feuille d'algue puis placer le filet d'anguille au centre. Rouler pour façonner le sushi et couper en tronçons.
- Accompagner les sushis d'une sauce aigre douce.
- Pour sa réalisation : faire un caramel avec 100gr de sucre puis déglacer avec 3 cuillères à soupe de sauce soja et une cuillère à soupe de concentré de tomate. Porter à ébullition puis réserver. Imbiber les sushis de cette sauce avant de déguster.

EN ATELIER DES SAVEURS !



ACIDE

AMER

EN QUELQUES MOTS

« Nous avons dégusté les yeux bandés, du chocolat, du citron, de la carotte, des chips saveur crevette : Pour le chocolat, nous avons ressenti du sucré ; Pour le citron de l'acide ; Pour la carotte du croquant ; Et la chips nous l'avons reconnue, mais la saveur nous a interpellé.

Ensuite, ils nous ont fait goûter : de la cannelle, de l'algue, du gingembre confit, du fruit de la passion, puis boire du sirop au citron avec un colorant rouge pour nous faire croire que s'était du sirop de fraise ou de grenadine ...»

Océane, Ibtissame, Jean Philippe, Liberty , 3^{ème} A, Collège Pierre Deley

SUCRÉ

CROQUANT

PIQUANT

« On a rencontré une diététicienne qui s'appelle Isabelle. Nous avons fait un jeu où l'on devait deviner notre plat préféré, avec les mots de la fiche de vocabulaire. Quand nous avons fini, elle nous a posé sur la table une banane, un fruit de la passion (personne ne connaissait). Elle nous a demandé lequel nous faisait le plus envie. La plupart des élèves préféraient la banane parce qu'elle a des couleurs vives, et qu'ils savaient qu'ils aimaient alors que l'autre fruit ils ne savaient pas. Nous avons goûté le fruit de la passion : c'était le meilleur ! »

Les Cm1-Cm2 de l'école M.L Dumas

FILET D'ANGUILLE EN CROUTE, CRÈME AU CURRY ET AUX HERBES AROMATIQUES

PAR LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE M.L. DUMAS – CM1-CM2



Ingrédients :

Anguille 200 gr (filet) ; 2 pâtes feuilletées à dérouler ; crème liquide 1/8 L ; 2 belles échalotes ; 1 œuf ; 1 citron vert

Pour mémoire : curry doux, 1 bouquet d'aneth ou tout autre plantes aromatiques qui s'associent avec les poissons (basilic, ciboulette, cerfeuil...), sel

Préparation

- Retirer la peau des anguilles et lever les filets, les faire mariner avec la crème, les échalotes ciselées, le jus du citron vert, le curry et les herbes aromatiques hachées.
- Étaler la pâte feuilletée et placer l'anguille et sa marinade au centre, enrouler la pâte tout autour de l'anguille.
- Dorer la pâte avec l'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés pendant une vingtaine de minutes puis couper des tronçons (2/3cm environ), servir tiède en piquant un cure dent dans les petites bouchées.

EN SCÈNE

ATELIER THÉÂTRE

« Philippe est venu en classe et nous a appris à jouer du théâtre. Nous nous sommes échauffés, puis nous avons manipulé notre énergie. Par binôme, nous avons fait des exercices et des scènes de théâtre. »

IMPROVISATION

TIMIDE

« Cet atelier nous a permis de nous exprimer et de dépasser notre timidité, nous avons bien rigolé ! ».

Les CM1-CM2 de M.L Dumas

HUMEURS

ÉMOTIONS



CAKE AUX LÉGUMES À L'ANGUILLE FUMÉE, SALPICON D'ANGUILLE AU CITRON

PAR LES ÉLÈVES DU COLLÈGE P. DELEY, CLASSE DE 6ÈME



Ingédients :

100 gr d'anguille fumée ; 100 gr d'anguille fraîche ; 2 citrons jaunes ; 3 gros œufs ; 100 g de farine ; 4 cuillères d'huile d'olive ; 1 sachet de levure ; 10 g de beurre pour le moule ; 1 carotte ; 1 poireau ; 1 courgette ; 2 oignons ; 1 tête d'ail ; 1 gousse de vanille

Préparation

Réaliser le cake aux légumes :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Mélanger les œufs, la levure et la farine, les légumes en petits dés et l'anguille effilochée.
- Rajouter ensuite et petit à petit l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.
- Beurrer et fariner un moule à cake et verser la pâte.
- Faire cuire au four pendant 40 minutes environ.
- Bien surveiller la cuisson avec un couteau.
- Sortir le cake du four dès que le couteau sort bien propre.

Préparer l'anguille :

- Mettre à mariner l'anguille fraîche coupée en petits morceaux avec un oignon ciselé, le jus du citron jaune, un filet d'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée et la gousse de vanille fendue en 2.
- Pour le dressage, couper des cubes de cake et piquer un morceau (salpicon) d'anguille marinée sur le cake. Encore meilleur lorsque le cake est servi tiède.

ATELIER CUISINE : BLINIS DE CHANTILLY À L'ANGUILLE FUMÉE !

RÉALISÉ PAR LES ÉLÈVES DU COLLÈGE P. DELEY, CLASSE DE 3ÈME

ANGUILLE J'AIME LE GOÛT FUMÉ NATURE

MÉLANGE DE PLEIN DE GOÛT

C'EST COMME UN TOAST

SYMPA
NOUVEAU

LES ÉTAPES

- Annie Castaldo donne quelques explications sur les anguilles de la lagune de Thau
- Démonstration du fumage d'anguilles
- Laurent Maire, le cuisinier, accueille les élèves pour commencer l'atelier cuisine :
 - Préparation de la pâte à blinis
 - Dépôt d'anguilles fumées avec des épices
 - Mélange avec la crème fouettée
 - Dégustation de cette délicieuse mousse d'anguilles !



LES ACTEURS DU PROJET

G2M est un projet pluridisciplinaire, qui a regroupé des structures diverses aux compétences variées et complémentaires. C'est cette richesse qui a permis la naissance et la mise en œuvre de ce projet 2016-2017 :

- **Association Miamuse** : association loi 1901, dont l'objectif est de transmettre des messages pour une alimentation favorable à une bonne santé et responsable d'un environnement durable au travers de l'éveil sensoriel, le plaisir et la convivialité. Dans le cadre de ce programme, C.Amice et C. Le Chevallier - diététiciennes et nutritionnistes - coordonnent le projet régional et les activités sur Marseillan. **Leurs rôles** : **Coordination générale du projet, intervention « Nutrition-santé »**. B.Oberti, Docteur ès Sciences en Nutrition-Santé, a initié et coordonné le projet de 2013 à 2016. **Son rôle** : **Evaluation** (conçue par Nelly Sicard, Nathalie Collin et Bénédicte Oberti). I.Labbé - diététicienne nutritionniste. **Son rôle** : **Intervention « atelier des saveurs »**. L. Maire, ce chef de cuisine, persuadé que la réalisation d'un repas ainsi que son partage revêt une importance qui va au-delà de la satisfaction d'un besoin physiologique, propose un regard différent sur l'alimentation en mêlant compétence, aspect ludique, plaisir et créativité... **Son rôle** : **Intervention « ateliers culinaires », réalisation des recettes pour un dégustation lors de la restitution. L'équipe de Miamuse crée des outils pédagogiques et ludiques autour de l'alimentation et de la santé.** Ces partenaires font partie du relais du goût Occitanie, créé avec le soutien de la DRAAF et de la DAAC.
- **Elodie Savignan, chargée de mission Alimentation à la DRAAF** : dans ce cadre, elle a pour mission de décliner en région le Plan National de l'Alimentation. Elle porte notamment des actions sur l'éducation au goût et la valorisation du patrimoine alimentaire régional. L'éducation sensorielle lui semble un préalable éducatif nécessaire pour favoriser l'écoute et la compréhension des uns et des autres, en créant les conditions d'une relation à l'alimentation réconciliant environnement, santé, goût et diversité. **Son rôle** : **Co-coordination générale du projet.**
- **Association CPIE Bassin de Thau** : C.Azaïs (Prudhomie de Thau, membre du réseau CPIE Bassin de Thau), A.Castaldo (CIVAM Racines34, membre du réseau CPIE Bassin de Thau), Z. Simard, coordinatrice pédagogique, G. Hubert, chargée de communication. L'objectif principal de cette association est la valorisation du bassin de Thau. Elle réalise des actions de sensibilisation et des projets d'accompagnement de son territoire. Le thème de l'alimentation est abordé au travers du développement de circuits courts et d'animations pédagogiques. **Leurs rôles** : **coordination et animations pédagogiques, conception graphique et mise en page du livret.**
- **Compagnie Minibus** : spécialisée dans le spectacle musico-théâtral destiné au jeune et tout public. Créée en 2002 par G. Melki et P. Natarianni, elle propose des créations associant l'expression culturelle et l'éducation, et des spectacles ludiques et interactifs à thématiques pédagogiques, des ateliers de pratiques théâtrales et des interventions en milieu scolaire et hospitalier. **Son rôle** : **Animation des ateliers « théâtre » avec les élèves.**
- **Rectorat** : C.Tejado, chargé de mission culture scientifique - coordinateur des services éducatifs au rectorat de Montpellier. G. Lemonnier, infirmière conseillère technique auprès du recteur. **Son rôle** : **Fait le lien avec les infirmières des établissements et apporte son soutien aux différentes activités.**

Ainsi que les établissements scolaires qui ont été essentiels à la conduite de ce projet :

- **École primaire Maffre de Baugé (Marseillan)** : J.F Mougnot (Directeur), la classe de CM1 avec J.B Foulquié et C.Delmas (enseignants).
- **École primaire Marie Louise Dumas (Marseillan)** : C.Domeneghetty (Directrice), la classe de CM1-CM2 avec C.Regol (enseignante).
- **Collège Pierre Deley (Marseillan)** : T. Gay (Principal), C. Fau (Gestionnaire), les élèves des classes de 6^{ème} et de 3^{ème}, R.Bourasset (enseignant SVT et correcteur d'orthographe), N. Gomes (Documentaliste et correctrice d'orthographe) et E. Villeneuve (Cuisinier).

REMERCIEMENTS

Nous remercions vivement et chaleureusement toutes les personnes impliquées dans cette aventure ambitieuse, et surtout les élèves et leurs enseignants sans qui ce projet n'aurait jamais vu le jour.

Nous tenons tout particulièrement à remercier les responsables et enseignants des établissements scolaires : l'école Maffre de Baugé, l'école Marie Louise Dumas et le collège Pierre Deley de Marseillan, pour leur accueil et leur fort investissement.

Ce programme ne pourrait pas être possible sans nos financeurs :

- la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt),
- l'ARS (Agence régionale de santé),
- le Conseil Départemental de l'Hérault,
- la Mairie de Marseillan,
- Elier (soutien matériel)
- La Mutualité Française Occitanie (soutien matériel)

Merci pour leur confiance et leurs soutiens humain, matériel et financier indispensables à la réalisation de ce projet.

Cela a été un réel plaisir de partager ces moments. Nous espérons que vous vous régalez autant que nous avec les magnifiques recettes présentées dans ce livret, qui ont été imaginées, créées et réalisées par les élèves.

Encore merci à eux pour leur motivation, leur énergie et leur implication, et pour le plaisir qu'ils ont su prendre et donner !

Bon appétit !

Livret non commercialisable.

- Crédit photos : Miamuse, CPIE Bassin de Thau, Collège P.Deley, Collectif En haut !, A. Malbec (Illustrations)
- Conception graphique : CPIE Bassin de Thau
- Conception du logo G2M-Occitanie - Pyrénées Méditerranée : Mairie de Marseillan
- Textes : Miamuse, CPIE Bassin de Thau & surtout : les élèves et les enseignants des 3 établissements scolaires participants.



Occitanie
Pyrénées-Méditerranée

Élodie Savignan, DRAAF Occitanie

Catherine AMICE Association Miamuse



École
Maffre de Baugé

Collège
Pierre Deley

École
Marie-Louise Dumas



Membres du
CPIE Bassin de Thau