

Domaines

Patrimoine
Arts visuels, arts plastiques
Développement Durable

Public cible

Cycle 3, proposé à 8 classes
Secteurs Nord, Ouest, Sud privilégiés

Période

Novembre 2026 à juin 2027

Partenaires

Département du Gers, Public Labos , PETR
Pays d'Armagnac
Christine Fort, plasticienne
Juan Carlos Perez Berben, photographe
Direction des Services Départementaux de
l'Éducation Nationale (DSDEN 32)

Contacts

Sandrine Thomas
Conseillère Pédagogique Départementale
arts visuels
sandrine.thomas1@ac-toulouse.fr

Pour en savoir plus

<https://www.alimengers.fr/>

Une subvention de 1500€ est versée directement par la DAAC aux artistes pour la formation qu'ils dispenseront aux enseignants et à leurs visites conseils dans les classes

LE PROJET

Le projet propose aux élèves une éducation au Goût pluridisciplinaire, au croisement des arts, des humanités et des sciences, des métiers et des pratiques. L'élève aborde ainsi **3 types d'activités : l'éveil sensoriel, la médiation culturelle du patrimoine et la production artistique**. Cette éducation sensorielle crée chez l'élève une relation à l'alimentation qui concilie environnement, agriculture durable, avantages nutritionnels pour « être bien dans sa terre, bien dans sa tête et bien dans son assiette ».

LA DEMARCHE

- * Novembre 26 à mai 27 : **sensibilisation en classe à une alimentation plus durable** avec Alim'en Gers à travers deux activités :
 - ⇒ une animation en classe d'une demie journée qui s'appuie sur la plateforme numérique Alim'en Gers et ses activités ludiques (courses au marché virtuelle, décryptage des étiquettes, conception d'un plateau repas...);
 - ⇒ une visite de ferme gersoise.
- * Janvier 27 : **formation artistique des enseignants** 6h avec deux artistes : la plasticienne Christine Fort et le photographe Juan Carlos Perez Berben ;
- * Février à juin 27 : **démarche de création** collective sur le thème « mon assiette » accompagnée en classe au besoin par la CPD Arts Visuels et une visite conseils des artistes ;
- * Novembre à mai 2027 : **ateliers cuisine** avec une segpa, Cap cuisine restauration ou un chef cuisinier (sous réserve) ;
- * juin 27 : **exposition restitution** interactive des productions plastiques et médiatisation des élèves aux visiteurs à une alimentation saine et durable.

LE CONTENU DU PROJET

FRÉQUENTER (les rencontres) : l'élève rencontre des artistes professionnels et leurs œuvres à partir de différents supports et mediums : broderies, photographies ; Ils rencontrent des scientifiques et des professionnels du secteur, artisans.

PRATIQUER (les pratiques) : l'élève pratique la photographie et/ou la broderie. Il s'engage dans une démarche de création ; Il devient commissaire d'exposition et médiateur. Il participe, en collectif, à des activités ludiques de découverte des enjeux alimentaires et à un atelier de cuisine « saine et durable » (sous réserve).

S'APPROPRIER (les connaissances) : l'élève apprend à s'alimenter et se ressaisit de son alimentation dans une perspective de bien être, travaille le sensible par la découverte des goûts et des saveurs, connaît mieux le patrimoine culturel et gastronomique de sa région. Il s'ouvre ainsi aux autres, comprend un monde plus complexe dans un contexte de mondialisation et les enjeux liés au développement durable, s'informe sur les métiers et les savoir-faire.

COÛTS À LA CHARGE DE L'ÉCOLE

- ⇒ Transport des élèves sur les visites de fermes.
- ⇒ Matériel artistique nécessaire.