





Ateliers thématiques



Jeux de la mallette « Alimentaire mon cher Antton » :

Thème	Atelier	Description	Objectifs	Public	Durée	Effectif
	La pyramide infernale	Jeu de cartes et d'adresse	Découvrir la classification des aliments par familles et comprendre les principes d'une alimentation équilibrée	A partir de 7 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	Le plateau repas	Jeu de simulation, quizz et défis sportifs	Découvrir les apports nutritionnels et énergétiques par familles d'aliments et comprendre l'intérêt de pratiquer une activité physique régulière	A partir de 9 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	Chaud devant !	Jeu de cartes et de mémoire	Découvrir les causes du réchauffement climatique liées à l'alimentation et identifier les solutions alternatives	A partir de 7 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	Enquête à la ferme	Jeu de piste et reconstitution d'une ferme modèle	Découvrir les principes de fonctionnement d'une ferme en agriculture biologique et paysanne	A partir de 9 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	Le petit conservatoire	Jeu d'observation et reconstitution d'un conservatoire	Découvrir les races et variétés agricoles du Pays basque	A partir de 7 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
		En option : défis sensoriels et activités ludiques	Faire le lien entre les races et variétés agricoles du Pays basque et les produits de terroir qui en sont issus		+ 30 mn	
	Le rallye gourmand	Jeu de plateau et défis traditionnels	Découvrir les produits de terroir et autres aspects culturels du Pays basque	A partir de 9 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	L'assiette de saison	Jeu de mémoire et de gestion	Découvrir les fruits et légumes de saison (en climat tempéré) et comprendre l'impact économique de leur consommation hors saison	A partir de 7 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance
	La foire aux emballages	Jeu d'observation et lecture d'étiquettes	Découvrir la signification des éléments visuels présents sur les emballages alimentaires et savoir chercher une information sur un produit alimentaire	A partir de 9 ans	45 mn / séance	12 pers. / séance



Eveil sensoriel



Santé



Environnement



Patrimoine culturel



Consommation

Ateliers thématiques



Autres ateliers :

Thème	Atelier	Description	Objectifs	Public	Durée	Effectif
	Goûter c'est jouer !	Défis sensoriels et activités ludiques avec un assortiment de fruits et/ou légumes de qualité, frais et de saison	Découvrir les principes de fonctionnement des 5 sens et leur rôle dans l'alimentation	A partir de 5 ans	1h / séance	24 pers. / séance
	Le xocoatl des Aztèques	Réalisation d'un chocolat chaud à la manière des Amérindiens	Découvrir l'origine des ingrédients et de la recette du chocolat, et son évolution à travers les siècles	A partir de 7 ans	1h / séance	24 pers. / séance
	Le petit laboratoire	Dégustation d'aliments et de boissons à la manière d'un labo d'analyses sensorielles	Découvrir les étapes et le vocabulaire de l'analyse sensorielle des aliments et des boissons, et comprendre la notion de panel de dégustateurs	A partir de 9 ans	1h / séance	12 pers. / séance
	Pintxo party	Création de bouchées à thème avec des produits locaux de qualité, frais et de saison	Mettre en valeur les produits locaux et développer la créativité culinaire	A partir de 7 ans	1h30 / séance	12 pers. / séance
					2h / séance	24 pers. / séance
	Les petits chocolatiers	Défis sensoriels, activités ludiques et dégustation du cacao au chocolat	Découvrir les étapes de fabrication du chocolat et l'origine des caractéristiques organoleptiques du produit fini	A partir de 7 ans	1h / séance	12 pers. / séance
	Les produits de terroir du Pays basque ⁽¹⁾	Découverte et dégustation d'un produit au choix	Comprendre ce qui fait la qualité et la typicité d'un produit de terroir	A partir de 7 ans	1h / séance	12 personnes / séance
					1h30 / séance	24 personnes / séance
	L'habit ne fait pas le produit	Etude comparée de 3 offres d'un même produit	Comprendre l'influence du visuel sur le choix des consommateurs et les écarts qui existent entre attentes et qualités réelles d'un produit	A partir de 9 ans	1h / séance	12 pers. / séance



Eveil sensoriel



Santé



Environnement



Patrimoine culturel



Consommation

Ateliers thématiques



⁽¹⁾ Produits disponibles :

- Appellations d'origine : piment d'Espelette AOP, fromages de l'AOP Ossau-Iraty, jambon du Kintoa AOP
- Autres produits traditionnels du patrimoine gastronomique du Pays basque : cerises d'Itxassou, jambon de Bayonne, chocolat de Bayonne, pommes anciennes du Pays basque, miels du Pays basque
- A partir de 16 ans : vins de l'AOC Irouléguy



Eveil sensoriel



Santé



Environnement



Patrimoine culturel



Consommation