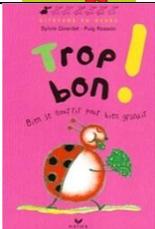
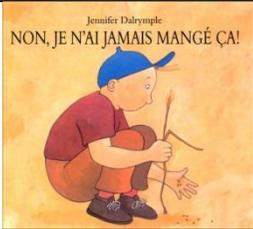


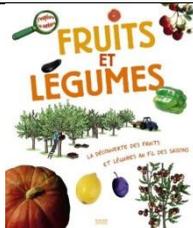
MALLE ALIMENTATION			
Intitulé	Public	Descriptif	Visuel
Loto-photo : Les aliments	plus 3 ans	12 planches 72 cartes	
Ustensiles de cuisine	plus 5 ans	1 moule à savarin, 1 planche à découper, 1 fouet, 1 rouleau à pâtisserie, 1 spatule, 1 cuillère à trou et 1 cuillère.	
La santé vient en mangeant	tout public	DVD	
Ustensiles de cuisine	plus 5 ans	1 fouet, 1 rouleau à pâtisserie, 1 spatule et 1 cuillère à trou.	
Poster : les fruits	tout public	L : 75,5 cm - l : 51 cm.	
Poster : la pyramide alimentaire	tout public	L : 75,5 cm - l : 51 cm.	
"Beurk" encore des légumes	6 - 7 ans	1 livre	

Le jeu gourmand des 7 familles « bien manger avec mayo	plus 4 ans	1 livre jeux recettes, astuces	
Trop bon ! bien se nourrir pour bien grandir	plus 4 ans	Cinq aventures pour apprendre à bien se nourrir	
Non, je n'ai jamais mangé ça !	Plus de 3 ans	Comment un grain de blé devient pain	
Bon appétit	plus 4 ans	1 plan de jeu et 4 plateaux repas cartonnés, 48 jetons aliments ,4 pions en bois	
Piazza	plus 4 ans	jeu planche en bois, 16 jetons, 1 dé	
Les petits plats de grand-mère	tout public	1 livre de recettes	

les ptits gastronomes en fête	plus 5 ans	les petits classeurs	
Color shops "Le marché"	plus 4 ans	1 boîte de jeu	
En rang d'oignon		1 jeu de carte dans chemise bleu	
1 boîte de 12 fruits et légumes en bois	Plus de 3	1 caissette 12 fruits et légumes en bois	
2 boîtes fruits exotiques	Plus de 3	2 boites de 5 fruits	

1 set de 6 pochoirs légumes	Plus de 3	6 pochoirs légumes	
Moules légumes	Plus de 2	6 légumes + 1 pince	
moules en silicone flexible gourmandise	plus 4 ans	1 moule : 4 bonbons	
Le livre de cuisine des juniors	Plus de 8 ans	1 livre	
Fruit Salad	+ 6 ans	1 jeu	

1 coffret miniland educational	3 à 9	52 pièces aliments divers	
Imagier alimentation	+ 3 ans	70 cartes	
Clé USB film potimarron	Plus de 5 ans	1 film éducatif réalisé par le pôle culinaire de MACS.	
10 tampons pochoirs Fruits	+ 3 ans	La double densité de ces tampons permet à l'enfant une préhension facile pour les ateliers créatifs.	
Secoury et l'alimentation		<p>Jeu de 7 familles</p> <p>Quelles sont les différentes familles d'aliments ? Qu'est-il recommandé de manger au goûter ? Qu'est-ce que l'activité physique ? Deviens un véritable expert sur la nutrition grâce à Secoury et la nutrition !</p>	

La santé vient en mangeant		12 guides alimentaires pour tous + 24 brochures bien manger (plaisir et équilibre)	
Fruits et légumes		1 livre édition milan : la découverte des fruits et légumes au fil des saisons	

Les enjeux de l'éducation à l'alimentation

L'alimentation est l'acte de nourrir et de se nourrir. Elle est donc essentielle à toute vie et touche de multiples dimensions

de la vie humaine : biologique, sociale et culturelle, écologique et environnementale, ainsi qu'économique .Elle fait référence aussi bien à des questions d'ordre individuel

que collectif. L'éducation à l'alimentation est donc multiple et

tansversale.

Elle permet d'acquérir des connaissances, des comportements et des compétences pratiques nécessaires pour mieux s'alimenter, mais également pour participer de façon responsable et efficace au développement durable.

En ce sens, c'est une éducation qui contribue à la formation d'éco-citoyens. Derrière l'éducation à l'alimentation, se cache

donc une diversité de thèmes et d'approches.

Elle englobe ainsi différents champs de l'éducation :

Education à la nutrition et à la santé

Cette dimension a des objectifs de savoirs (la composition des aliments, la qualité nutritionnelle et leur impact sur la santé, etc.), et de savoirs faire par des pratiques (savoir choisir ses aliments, savoir les assembler pour un repas équilibré, etc.), la

finalité est un savoir être (savoir s'alimenter de la meilleure façon possible pour un équilibre physique sans impact négatif sur la santé).

Education au goût

Par une approche à la fois sensorielle et culturelle, l'éducation au goût participe à une éducation à la qualité gustative et sanitaire des aliments, mais aussi à une éducation au patrimoine et aux traditions culinaires. Elle contribue au développement de l'individu, car c'est par la perception et l'expression des sens que l'individu se définit physiquement par rapport au monde.

Education à l'hygiène et à la sécurité alimentaire

L'aliment est un support vivant qui, s'il n'est pas récolté, transformé et conservé selon des procédés et dans des conditions adaptées, peut présenter des risques pour la santé humaine. Ainsi à travers des actions éducatives, l'objectif est

de faire acquérir ou réacquérir au public les bons gestes d'hygiène, qui soient réutilisables dans les conditions de vie quotidienne.

Education au sol, à la terre et à l'agriculture
Connaître l'origine des produits alimentaires, identifier les modes de productions, d'agricultures, de fabrication et de transformation contribue à une meilleure connaissance du lien entre le sol, le monde vivant et le produit fini. Cette éducation contribue à une meilleure prise en compte de son environnement naturel, mais aussi des acteurs économiques qui participent à la production des aliments qui nous nourrissent. Elle permet aux personnes de faire des choix au niveau des gammes de produits alimentaires proposés.

Education à l'environnement naturel

Cette dimension a pour but de faire prendre conscience de l'importance du vivant et de l'environnement naturel, source de notre alimentation, et donc de l'importance du respect des équilibres biologiques, dont dépend toute activité humaine.

A son niveau, le public peut jouer un rôle grâce à ses comportements alimentaires en choisissant des produits moins consommateurs d'énergie, d'emballage ou de produits de synthèse.

Education à la consommation

Sous le terme de consommation, c'est l'acte d'achat qui est concerné. Eduquer à la consommation, c'est améliorer l'information du consommateur sur l'origine des produits, leurs modes de production, de fabrication et de commercialisation, sur l'impact que ces étapes peuvent avoir sur l'environnement naturel, mais aussi au niveau économique et social (rémunération et conditions de travail des producteurs).

Cela concerne donc les questions de traçabilité, d'étiquetage et de publicité des produits commercialisés. Le but final est

d'impulser des comportements de consommation de chacun pour une meilleure prise en compte des questions de santé, d'environnement et de société.

Loto photo les aliments

Les cartes de ces lotos représentent d'un côté la photo d'un animal ou d'un fruit et de l'autre son nom. Possibilité d'effectuer 2 types d'associations : les images entre elles, ou le nom et son image.

Age d'utilisation : + **3 ans** (Cycle 1 PS MS GS)

Caractéristiques techniques



Composition produit : 12 planches et 72 cartes.

Dimensions : - Planche : L: 19,5 cm - l: 13,5 cm.

Durée moyenne d'une partie : 10 à 20 min.

Livré dans une mallette de rangement en plastique

La Santé vient en mangeant



Bien manger est crucial pour s'assurer de rester en bonne santé. Avec le DVD « C'est pas Sorcier : la santé vient en mangeant », édité par France télévision distribution, vous saurez tout sur les recettes d'une alimentation équilibrée, le sucre, les laitages et eaux minérales :

Mangeons équilibré !

Fred, Jamy et Sabine nous expliquent les règles d'or d'une alimentation équilibrée. Trop de gras et pas assez de vitamines ? Beaucoup de sucreries et le moins de légumes possible ! Voici des cocktails redoutables pour la santé ! Mal manger peut entraîner des maladies graves et favoriser l'obésité. Sabine nous offre un petit éclaircissement sur les aliments qui nous font du bien. Pourquoi faut-il manger ? A quoi servent les lipides, les glucides et les protides ? Dans quelle mesure sont-ils bons pour le corps ? Comment notre appareil digestif fonctionne-t-il ? Comment les nutriments sont-ils dirigés vers les cellules de notre organisme ? Pourquoi grossit-on ?

Le sucre

Sans marrons glacés, chocolats et autres sucreries, Noël ne serait pas Noël ! Que les gourmands se réjouissent, l'équipe de C'est pas sorcier précède le Père Noël et remonte la filière du sucre. Dans une Sucrierie-Distillerie du Loiret, puis chez un Artisan confiseur qui fabrique pâtes de fruits et bonbons, Fred et Jamy nous racontent l'histoire riche et passionnante du sucre. Ils en profitent pour s'empiffrer, en oubliant que le sucre peut leur causer des caries, ou même les faire grossir !

Les produits laitiers

Pourquoi le lait est-il blanc ? Pourquoi y a-t-il des trous dans le gruyère ? Et pourquoi bat-on le lait pour en faire du beurre ? Fred, Jamy et Sabine nous expliquent tout sur le lait et les produits laitiers. Nous découvrons avec eux l'art de battre, de fouetter, de broyer le lait pour en obtenir un beurre jaune et délicat ou de délicieux fromages...

Les eaux minérales

Minérales, de source ou du robinet... quelles routes les eaux que nous consommons empruntent-elles avant d'atterrir dans nos verres ? Quels filtres naturels vont agir sur l'eau de pluie pour la transformer en une eau parfaitement pure ? Comment cette eau se charge-t-elle en minéraux

? Quels sont les effets de ces minuscules composants sur notre corps ? D'où vient le gaz carbonique qui fait pétiller les eaux dites gazeuses ? Fred et Jamy sont remontés à la source des eaux minérales. Ils sont en Auvergne et nous expliquent tout de la manière dont on capte et contrôle ces eaux d'origine atmosphérique.

LE MOT DE LA FIN

Programme scientifique par excellence, le DVD ne déroge pas à la règle et propose vraiment une découverte ludique et instructive des principaux aliments et de leurs effets sur l'organisme. Après visionnage de ce programme, vous saurez comment faire pour rester en bonne santé tout en négligeant pas de bien manger. Toujours complètes et très pédagogiques, ces émissions sont le 'haut de gamme' de la télévision française et se doivent de figurer dans toute vidéothèque de documentaire. Ils présenteront un intérêt particulier pour tous les élèves de collèges et de lycée qui y retrouveront les notions de sciences de la vie, abordés dans les programmes scolaires.

"Beurk ! Encore des légumes !"



L'identification fonctionne à merveille dans ce texte, nourri de situations quotidiennes quasi universelles. L'originalité réside dans la façon dont la petite fille règle son « problème ». Elle parvient à attendrir sa mère en cessant de tricher et de mentir. Elle fait appel à sa générosité (elle casse la tirelire pour offrir un cadeau) et à l'humour. Belle leçon. Ève-Anne n'aime que les pâtes. Elle ne voudrait rien manger d'autre. Hélas ! Sa maman n'est pas d'accord, et l'oblige à manger aussi de la viande et des légumes. La petite fille en fait des cauchemars la nuit, ça ne peut plus durer ! Alors Ève-Anne a une riche idée : offrir à Maman, pour son anniversaire, un beau livre de cuisine... qui ne propose que des recettes de pâtes !

Bon appétit



La boîte contient : 1 plan de jeu, 4 plateaux-repas cartonnés, 48 jetons aliments en photo, 4 jetons « cœur », 4 pions en bois, 1 dé, 1 sac en tissu et 1 règle du jeu.

L/I plateau : 60 x 32 cm.

L/I plateau-repas : 23 x 13,5 cm.

Côté jeton : 4 cm.

Conformité : Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans

Tous à table ! Faire prendre conscience aux enfants de façon ludique de l'importance de l'équilibre alimentaire. Les aliments sont classés en 6 groupes, d'une couleur différente. L'objectif du jeu est de remplir son plateau-repas avec 1 aliment de chaque groupe. Sur le plan de jeu, 6 selfs sont représentés, 1 par groupe d'aliments. Chacun leur tour, les joueurs lancent le dé et avancent sur des cases couleurs (les mêmes que les groupes d'aliments) et des cases consignes qui leur permettent d'obtenir des jetons aliments.

PIAZZA



Âge: 4 ans et plus

Nombre de joueurs: de 2 à 4 joueurs

Durée moyenne (minutes): 15

Édité par : Beleduc

Chaque enfant reçoit un pion bonhomme ainsi que quatre jetons (qui font office de monnaie). Le premier joueur jette le dé et déplace son pion sur le plateau en fonction du résultat. S'il arrive par exemple sur la case Poisson qui comporte deux points, le joueur doit dépenser le jeton avec deux points dessus pour l'acheter (il met alors le jeton sur l'objet correspondant dans son panier). Le tour du joueur est terminé et c'est à un autre joueur de jouer. Pour remporter la partie, il faut être le premier à avoir acheté les quatre aliments différents.

Contenu :

- 1 plateau de jeu en bois ; 4 pions bonhommes ; 16 jetons ; livret de règle

Les petits plats de ma grand-mère



Les petits plats de ma grand-mère, c'est trop bon !



Au fil des pages, découvre 22 recettes traditionnelles, cuisinées par nos grand-mères !



Des tomates farcies, un gratin dauphinois, une charlotte à la framboise, une crème au chocolat...



Pas de doute, tu vas réaliser en un tour de main ces recettes simples et éternelles, à savourer et à partager, en famille ou entre copains !

Les recettes salées : la soupe de légumes du jardin, les gougères, les tomates farcies, le soufflé au fromage, le saumon mimosa à la mayonnaise, les crêpes au jambon, le gratin dauphinois, le hachis Parmentier, les escalopes panées, la blanquette de veau, l'omelette plate à la ratatouille.

Les recettes sucrées : le pain perdu, l'île flottante, le riz au lait, le clafoutis aux mirabelles, les madeleines, la compote de pommes et de poires, les tuiles aux amandes, la crème au chocolat et ses meringues, la charlotte aux framboises, la tarte aux abricots, la confiture de fraises.

Les p'tits gastronomes en fête



Ce Tome II des « P'tits Gastronomes » est dans le prolongement pédagogique du Tome I.

Il est temps de comprendre qu'avoir une nourriture équilibrée permet d'assurer une croissance harmonieuse, tant physique que mentale. La nature a bien fait les choses, en nous offrant des trésors d'une grande variété qui nourrissent notre vie. Cet apprentissage-là est indispensable : alors pourquoi ne pas l'accompagner de jeux afin qu'il se grave avec joie dans la mémoire, et surtout dans le quotidien ?

La vie en collectivité (école, centre de loisirs ou de vacances...) a aussi pour mission de faire prendre conscience à l'enfant de notre société multiculturelle. Au-delà des aspects culturels, les religions véhiculent des traditions qui influencent l'alimentation, donc la vie de tous les jours. Elles sont aussi l'occasion de belles fêtes qui régaleront la gourmandise.

Enfin, si la cuisine est un art, l'art peut se servir des fruits de la nature et des aliments. Faire de son assiette une œuvre esthétique ne pourra que faire saliver l'enfant, qui se réglera volontiers de ce qu'il a créé de façon ludique. Alors, l'adulte aura joué son rôle de passeur de cultures, sur le chemin de la conscience raisonnée et humaniste.

Le Kit « En rang d'oignons »



Le kit « En rang d'oignons » est composé :

- d'une affiche calendrier avec une idée par semaine sur le thème des légumes ou des fruits, exprimée en une phrase un peu magique pour stimuler l'imaginaire des enfants et la créativité pédagogique. Le calendrier est à afficher en classe pour rythmer les découvertes des élèves tout au long de l'année ;
- d'un carnet pédagogique avec des pistes pour exploiter chaque idée du calendrier ; les activités éducatives multiplient les approches - ludique, artistique, sensorielle, culinaire et d'éveil scientifique -

- d'un jeu de 81 cartes illustrées d'un légume ou d'un fruit personnalisé et de la liste alphabétique de ceux-ci.

Cet outil s'adresse plus particulièrement aux enseignant(e)s des classes maternelles et du premier cycle primaire qui souhaitent s'embarquer dans un voyage santé sur les fruits et légumes. Il peut également être exploité par des animateurs extra-scolaires (colonies, plaines de jeux, etc.).

Objectifs santé et procédés pédagogiques :

Le kit pédagogique « En rang d'oignons » est destiné aux enfants à partir de 5 ans. Son objectif est d'amener les enseignants et animateurs à développer des activités sur le thème des fruits et les légumes. Le principe est d'exploiter le sujet tout au long de l'année et d'entraîner de façon amusante les enfants à s'intéresser davantage à ces aliments qu'ils consomment en général trop peu par rapport à leurs besoins. Les pistes pédagogiques donnent l'occasion de découvrir, manipuler, préparer, goûter et déguster des aliments en classe tout en développant des savoirs et en exerçant des compétences. Sont privilégiées les démarches favorisant le plaisir, la participation des élèves, l'utilisation des cinq sens, la créativité et le travail collectif.

Le livre de cuisine des juniors



Un livre qui met à l'honneur l'art du bien manger ! Pour les enfants qui veulent cuisiner vraiment, comme les grands, pour ceux qui veulent en savoir plus sur les aliments, le goût, la composition d'un menu équilibré, voici plus de 130 recettes savoureuse

Fruit Salad



Fruit Salad est un jeu d'ambiance hilarant pour 2 à 6 joueurs mélangeant certes des fruits mais aussi mémoire, rapidité et prise de risques. Accessible dès 6 ans et pour une durée moyenne de 15 minutes, cette salade de fruits est le dessert idéal pour passer de bons moments en famille ou entre amis !

La mécanique de jeu est très simple : Un paquet de 60 cartes représentant des fruits est divisé équitablement entre tous les joueurs. Chacun dispose de son paquet de cartes face caché devant lui.

Le premier joueur lance deux dés, un blanc et un rouge. Le dé blanc indique le type de fruit souhaité, le rouge indique un chiffre de 4 à 8.

A son tour, un joueur révèle la première carte de sa pioche et la place au centre de la carte face visible dans ce que l'on appellera le saladier. Le saladier se remplit de cartes issues des paquets de tous les joueurs, et seule la dernière carte au sommet de la pile demeure visible. Les joueurs alternent leurs tours de la sorte. Quand un joueur estime qu'il y a autant ou plus de fruits dans le saladier que le type et le nombre indiqué par les dés, il peut décider de taper le saladier en plaçant sa main dessus. Si plusieurs joueurs veulent taper le saladier au même moment, seul le plus rapide sera pris en compte ;)

Quand un joueur tape le saladier en premier, il prend toutes les cartes qui s'y trouvent et vérifie qu'il y a bien le nombre de fruits souhaité ou plus. Si c'est la cas, il remporte la manche. Garde l'une des cartes du saladier qu'il place face à lui pour symboliser un point de victoire, et distribue toutes les autres cartes du saladier comme il le souhaite entre ses adversaires. C'est à ce moment que les autres joueurs cachent discrètement combien de cartes ils ont dans leur paquet, ce qui est tout à fait autorisé.

Si le nombre de fruits souhaité n'y est pas, le joueur qui a tapé le saladier récupère toutes les cartes dans son paquet.

Quelle que soit l'issue, le joueur qui a tapé le saladier relance les dés et c'est parti pour une nouvelle manche.

Le joueur qui s'est débarrassé de toutes ses cartes ou qui a acquis 4 points de victoire est déclaré vainqueur.

52 pièces thème alimentation miniland educational

Collection de nombreux produits alimentaires variés. Confiserie, pains, charcuterie, conserves, etc. Dans un récipient,



Guide inclus.

Une reproduction fidèle des produits alimentaires. Ceci est un port dur, produit en plastique bien fini. Les pièces sont étonnamment comme la vraie chose.

Ce produit permet le jeu symbolique de prendre place, où le jour à des situations de jour peut être imité et des rôles d'adultes (famille ou professionnel) reproduit.

Les compétences sociales et la langue peuvent être développées, en plus de l'acquisition de connaissances en matière d'apprentissage des noms des différentes denrées alimentaires et de leurs caractéristiques.

52 pièces

Imagier alimentation wesco



Méthode PECS

Issue des principes d'enseignement de l'Analyse Appliquée du Comportement (ABA), la méthode PECS permet à des personnes ayant une incapacité à la parole de pouvoir communiquer d'une manière fonctionnelle et autonome.

WESCO s'est inspirée de cette méthode d'enseignement et propose des imagiers réalistes en lien avec l'univers de la personne. Elle peut ainsi communiquer et exprimer ses besoins matériels, physiques ou émotionnels aux autres.

Tous les grands groupes d'aliments sont représentés dans cette série. Avec le tableau d'activités "Pyramide alimentaire" en complément, les enfants travailleront l'importance et les apports énergétiques de chaque aliment. Ils apprendront ainsi à composer des menus équilibrés pour une alimentation saine.

Infos +

- Les imagiers sont particulièrement recommandés par les orthophonistes pour solliciter les capacités de discrimination visuelle et de mémorisation. Ils permettent aussi d'encourager les échanges oraux et d'enrichir le vocabulaire.

Secoury et l'alimentation



Règle du jeu : Le joueur qui a rassemblé le plus de familles à la fin de la partie a gagné. Pour obtenir une carte, il faut découvrir qui l'a en sa possession et répondre à la question correspondante.

Objectifs : Sensibiliser les enfants sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée ! Les 7 familles sont : les viandes, poissons et oeufs, les produits laitiers, les pains et féculents, les boissons, les matières grasses, les fruits et légumes, et les activités physiques.

Caractéristiques techniques : Jeu de 44 cartes.

« La prévention de l'obésité et des maladies cardiovasculaires passe aussi par l'apprentissage dès le plus jeune âge d'une alimentation saine et équilibrée. Les questions de Secoury et l'alimentation sont simples, compréhensibles par les enfants, et ont pour but de provoquer en eux l'intégration des bonnes attitudes alimentaires, en tordant aussi le cou à certaines idées fausses, encrées dans l'esprit de leurs parents » (Dr Fidalgo).

« Parce que la nutrition ne s'improvise pas, il faut apprendre et comprendre le plus tôt possible les bonnes habitudes alimentaires. C'est dans cet objectif que les Editions Abeilles viennent d'éditer un nouveau jeu pédagogique : Secoury et l'alimentation » (Le journal des professionnels de l'enfance, Août 2007)

Ressources en ligne :

- <http://www.teteamodeler.com/dossier/alimentation5.asp>
- <http://miam.tfo.org/jeux>
- <http://agriculture.gouv.fr/jeux-frigo/>
- <http://www.educatout.com/activites/stimulation-langage/des-jeux-sur-le-theme-de-l-alimentation-pour-stimuler-le-langage.htm>
- http://www.ree05.org/client/bazar/upload/livret_animations_alimentation_05.pdf
- <http://alimentation.gouv.fr/jeu-enfant-legumady>
- http://www.ree05.org/client/bazar/upload/livret_animations_alimentation_05.pdf
- http://arehn-asso.superdoc.com/Documents/pdf/Fichepedago/fiche_pedago_alimentation_durable.pdf
- <http://www.gab85.org/activites/pedagogie>
- <http://alimentation.gouv.fr/outils-pedagogiques>
- <http://alimentation.gouv.fr/outils-pedagogiques>
- http://www.alterre-bourgogne.org/arkotheque/client/alterre_bourgogne/ressources/detail_ressource.php?ref=532&titre=l-alimentation-responsable-