

## PRÉCISIONS CANTONALES

<b>CM 36</b>		
<b>EXERCER DES SAVOIR-FAIRE CULINAIRES ET ÉQUILIBRER SON ALIMENTATION</b>		
9 <sup>ème</sup>	10 <sup>ème</sup>	11 <sup>ème</sup>
	1. Développer ces notions pour <b><u>gérer</u></b> mon alimentation	
2. Peut être abordé sous forme d'ateliers et/ou de dégustations  Liens : CM35-5	Peut être abordé sous forme de plats et mets	Développer cette notion dans un <b><u>projet</u></b> d'élève, de classe ou d'école
3. Développer ces notions : • pour <b><u>comprendre</u></b> mon alimentation  Lien : CM36-8	• et pour <b><u>gérer</u></b> mon alimentation	
4. Mettre en valeur les produits de saison, de proximité ou issus du commerce équitable tout au long du cycle	Mettre en valeur les produits de saison, de proximité ou issus du commerce équitable tout au long du cycle	Mettre en valeur les produits de saison, de proximité ou issus du commerce équitable tout au long du cycle  5. Développer ces notions dans le but de mieux manger, de <b><u>consommer autrement</u></b> (consomm'acteur : chercher, critiquer, changer)

## PRÉCISIONS CANTONALES

	<p>6. Développer cette notion pour <b><u>gérer</u></b> mon alimentation</p> <p>Orienter les réflexions et les actions en se référant à la grille d'analyse de l'Éducation en vue du Développement Durable (EDD) (<a href="http://www.globaleducation.ch">www.globaleducation.ch</a>)</p>	
<p>7. Développer ces notions progressivement :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>ateliers et petites préparations</u></b></li></ul> <p>Utiliser le Croqu'menus</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>réalisation de plats et de mets</u></b></li></ul> <p>Elaborer des plans de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b><u>recherche de recettes</u></b></li></ul> <p>Elaborer des plans de travail</p> <p>Travailler avec d'autres livres de cuisine</p>