

Ingénierie culturelle et créative



@ **luciole.asso@gmail.com**

 **07 83 25 12 67**

 Carthage III
35 avenue Marcel Dassault
83500 LA SEYNE-SUR-MER

 LucioleAssociation

 luciole.asso

Explorer le patrimoine est un jeu !



 **Aliment'Action**

Histoire, Culture & Environnement

Ateliers de médiation culturelle



Aliment'Action

Histoire, Culture & Environnement

Ce **cycle d'ateliers** propose des expériences et des activités pour éveiller sa curiosité autour du **patrimoine culinaire**.

Ateliers

Aux origines des fruits et légumes

D'où viennent nos fruits et légumes ? Les a-t-on toujours connus et consommés ?
Tour d'horizon des fruits et légumes au travers d'expériences ludiques et sensorielles pour découvrir leurs **origines** et mieux connaître leur **histoire**.

Une histoire de goûts et de saveurs

Épices, plantes aromatiques, condiments : D'où viennent-ils ? Quelles sont leurs caractéristiques ? Comment les reconnaître ?
Diverses **activités, expériences et anecdotes** pour découvrir l'histoire de ces ingrédients spécifiques qui apportent **goûts et saveurs** à notre alimentation.

Question de régions et de saisons

Produits des **terroirs, recettes traditionnelles, plats de saison**, appellations officielles, circuits courts et production locale...
Un tour de France à la découverte de notre **patrimoine gastronomique**, des spécialités de nos régions et des **enjeux liés à la consommation de produits locaux et de saison**.

Conserver ses aliments, un vrai défi !

Du sel à l'invention du congélateur en passant par la pasteurisation, cet atelier propose une **découverte ludique de la problématique ancestrale de la conservation** d'hier à aujourd'hui.

L'alimentation au fil de l'histoire

Que mangeaient nos ancêtres ? Avaient-ils accès à tous les aliments ? Comment la nourriture était-elle produite ?...

Des **expériences mêlant art, histoire et environnement pour comprendre l'évolution de notre alimentation au fil de l'histoire et se questionner sur celle de demain**.

Les arts de la table

Comment se déroulaient les repas de nos ancêtres ? Où mangeaient-ils ? Quelles étaient les bonnes ou mauvaises manières à table ? A-t-on toujours utilisé des couverts ?

Une approche interactive des arts de la table et de ses éléments phares pour s'intéresser à **l'évolution des pratiques, des us et des coutumes à travers l'histoire et les cultures du monde**.

La cerise sur le gâteau

Nous proposons de terminer le cycle d'ateliers par l'organisation d'un événement, une exposition ou encore un goûter interactif afin de créer un moment d'échanges et de partage entre les bénéficiaires et d'autres personnes...

Infos pratiques

Durée d'un atelier : 2h (installation/rangement du matériel compris)

Niveau : à partir de 10 ans

Ateliers « clés en main »

Prestations sur devis

