

# La cuisine aux herbes

## Cycle 3 et collège

### Objectifs

- approche écologique de l'utilisation de la flore locale,
- sensibilisation à l'univers olfactif et gustatif.

### Moyens

- sortie botanique et préparation d'un repas à partir de la collecte.

### Compétences développées

- identifier et reconnaître les plantes et les herbes comestibles,
- identifier des goûts et des saveurs
- découvrir et expérimenter des recettes insolites,
- sensibiliser à la santé et l'hygiène alimentaire.

### Déroulement de l'atelier

- collecte de plantes et d'herbes dans le milieu naturel,
- préparation et sélection des recettes,
- élaboration des recettes proposées,
- dégustation d'un repas complet.



#### Durée

4 heures  
(atelier proposé  
à la journée)

#### Prix

4 euros  
par enfant