

LE GOÛTER INTERGÉNÉRATIONNEL.

Une résidence et une école ou une crèche voisine ont rarement un prétexte simple pour se voir. En voici un : les enfants apportent une histoire, les résidents apportent leurs souvenirs, et tout le monde goûte la même chose. Nous fournissons les deux moitiés : le kamishibai pour les petits, le goûter d'autrefois pour les grands.

LE MATÉRIEL

Le kamishibai « L'Ourson et le sucré caché » (six tableaux A3, offert sur praticiens.neogourmets.com), les cartes « mots du goût » de l'atelier 1, deux produits à goûter (biscuit vanille, bouchée lait cœur noisettes), de quoi s'asseoir en cercle.

ADAPTATIONS ET SÉCURITÉ

Pour l'école ou la crèche, le cadre est celui de nos espaces pédagogiques : rien n'est vendu aux enfants, aucune marque mise en avant devant eux, allergies vérifiées des deux côtés. Les fiches enseignants sont sur ecoles.neogourmets.com.

LE DÉROULÉ

10 min

L'arrivée. Les enfants s'installent au milieu, les résidents autour. Un résident et un enfant se présentent chacun à leur tour, prénom et goûter préféré.

10 min

L'histoire. Un résident volontaire lit le kamishibai aux enfants (le texte est au dos, en gros). Les enfants font les bruits : CROC, Hmmm.

15 min

Le goûter d'autrefois, raconté aux enfants. Trois résidents racontent leur goûter d'enfant. Les enfants disent le leur. On cherche ce qui a changé, et ce qui n'a pas changé.

15 min

On goûte ensemble. Les deux produits, un mot du goût par personne, enfants compris. Vote à main levée, toutes générations confondues.

Ce qu'on ne dit jamais. Aucune allégation de santé, aucun conseil sur un régime. À « c'est bon pour le diabète ? », une seule réponse : « Nous ne sommes pas médecins. La composition est sur l'étiquette, et l'équipe de la résidence connaît chaque personne mieux que nous. »

Atelier offert par Néogourmets, chocolaterie et biscuiterie bio de Saint-Cyr-sur-Loire, sans sucres ajoutés (contient des sucres naturellement présents). Animé par nous sur demande, ou par votre équipe avec cette fiche. Les six ateliers et les supports sont sur praticiens.neogourmets.com/#residences · david@neogourmets.com · 02 47 73 25 46