



sarah branger

claire perrot

06 81 39 57 21
et-hop-atelier@hotmail.fr

06 03 71 14 76
miam@claireperrot.fr

RÉCUPE et RATION Formation en éveil sensoriel et artistique

L'immense production de déchets de notre société de consommation nous interpelle et nous heurte tous.

Les temps sont à la réflexion, à l'économie, à la recherche d'une démarche citoyenne inventive et intelligente.

Nous proposons de réfléchir à la notion de recyclage en lien avec l'éducation, la petite enfance et la création tout en travaillant sur les déchets alimentaires et les emballages.

Visitons-les, ces emballages, puis goûtons les produits qu'ils contiennent.

En premier lieu, une initiation à la dégustation permettra de réaliser une véritable sensibilisation, une découverte sensorielle.

Puis imaginons ensemble ce que nous pouvons inventer et proposer aux enfants avec tous ces déchets et ces objets mis au rebut.

Créons et aidons les enfants à créer de nouveaux objets, un univers décalé, un autre paysage, un second souffle...

« L'enfant n'est pas un vase que l'on remplit
mais une source que l'on fait jaillir »

Maria Montessori

Durée

- 2 jours

Effectif

10 à 18 stagiaires
Minimum 8

Lieu

Vos locaux
ou à définir.

Dates

à définir

Horaires proposés

9h-12h
13h30-16h30

Repas

Pris en commun
sous forme
d'auberge espagnole
simple.

• Principaux objectifs

- Enrichir la pratique des professionnel-le-s.
- Soutenir leur créativité pour qu'ils soient sources de propositions et qu'ils valorisent la créativité des enfants.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire et la surconsommation.
- Développer l'aptitude à goûter, en éveillant la sensibilité, ouvrant la curiosité et développant l'esprit d'analyse et l'esprit critique qui permettent de faire des choix.
- Encourager l'expression de nos perceptions pour mieux échanger et partager.
- Recycler et valoriser les déchets pour en faire un support à la créativité.
- Développer / stimuler l'imagination.
- Provoquer une réflexion personnelle et une responsabilisation.
- Apprendre à être à l'écoute de l'enfant et lui permettre de développer et stimuler son imagination.
- Développer leur capacité à monter des ateliers artistico-sensoriels.
- Mettre en évidence les différences sensorielles individuelles et éprouver que chacun est unique et extra-ordinaire.
- Réfléchir autour de la question alimentaire. Problème de surpoids, gaspillage alimentaire, blocages alimentaires...



sarah branger

claire perrot

• C o n t e n u

Travail, expérimentations et échanges sur les fondamentaux.

- Initiation à la dégustation à travers nos sens (jeux d'odeurs et tactiles à l'aveugle, mise en évidence de la rétro-olfaction,...) afin d'apprendre à sentir, observer, toucher, goûter, nommer.
- Découverte sensorielle d'agrumes et café.
- Apprendre à recycler et à valoriser les déchets pour en faire un support à la créativité.
- Découvrir et lister des matières, des supports, des idées variées pour diversifier les propositions d'ateliers.
- Associer et réaliser des mélanges de matières.
- Créer, inventer en utilisant des déchets organiques.
- Produire des réalisations personnelles.

• S u p p o r t s d e t r a v a i l e t m é t h o d e s

- Apports théoriques.
- Expérimentations pratiques pour les animations sensorielles : sacs tactiles, flacons à odeurs, manipulation des principaux outils et tests d'apprentissage sous forme de jeux découverte.
- Expérimentations pratiques pour les arts plastiques en vue d'ateliers créatifs : créations individuelles.
- Travaux en sous-groupes : concevoir un atelier pour les enfants.
- Brainstorming, échanges entre les participants.

• P u b l i c c i b l é

Les professionnels ou animateurs en relation proche ou lointaine avec la petite enfance.

• A n i m a t i o n

Sarah Branger
plasticienne, spécialiste de la petite enfance
<http://ethopatelier.canalblog.com> - <https://www.facebook.com/ethopatelier/>

Claire Perrot
diplômée en analyse sensorielle (Université du Vin de Suze la Rousse),
adhérente à l'ANEGJ - Association Nationale pour le Goût des Jeunes,
référente "Classes du Goût" au niveau national.
www.claireperrot.fr