

DOCUMENT PÉDAGOGIQUE

UN DÉFI



CULINAIRE!

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme

Antoine Laurent de Lavoisier - chimiste, philosophe et économiste français.

UN NOUVEAU PROJET GOURMAND DANS LE CADRE DE CAPITALE FRANÇAISE DE LA CULTURE 2024 “UN PAS DE CÔTÉ EN 2050”

FOU2FOOD EN 2050

Le futur a déjà commencé et les Maitres Cuisiniers de France vous propose de participer au premier défi culinaire “Fou2Food en 2050”.

LE DÉFI CULINAIRE EN QUELQUES MOTS

- Recette d'un repas ou d'un menu en 2050
- Pour tous les niveaux scolaires et enseignements (3 à 26 ans), les centres de loisirs, structures éducatives
- La cerise sur le gâteau :
 - Réalisation de recettes par des grands cuisiniers
 - Edition d'un livre de recette
 - Obtention d'un diplôme de participation

EN PARTENARIAT AVEC





L'association Le futur a déjà commencé lance, pour cette rentrée scolaire 2023-2024, une nouveauté : un défi culinaire "Fou2Food en 2050" pour tous les niveaux scolaires et enseignements (3-29 ans).

Notre objectif demeure inchangé : éveiller la conscience collective sur les réalités de nos vies en 2050 en engageant directement les jeunes générations.

Ce projet éducatif vise à inciter les élèves à explorer de manière interdisciplinaire et créative le futur de l'alimentation. Nous mettons l'accent sur des domaines tels que l'évolution des sols, l'agriculture en mutation, les avancées technologiques ainsi que les défis environnementaux complexes.

"Fou2Food en 2050" stimule l'imagination des élèves en les invitant à concevoir des solutions novatrices et durables pour façonner le paysage alimentaire de demain, tout en renforçant des compétences

fondamentales telles que la pensée critique, la recherche et la résolution de problèmes.

Ce défi culinaire est destiné à s'étendre à l'échelle locale, régional et (inter)nationale. L'idée de confronter, par exemple, les menus élaborés par des élèves francs-comtois à ceux des élèves bretons, niçois, toulousains promet une expérience enrichissante et éclairante. Car, à n'en pas douter, nos assiettes ne seront plus les mêmes à l'aube de cette nouvelle ère alimentaire !



SOMMAIRE

LE DÉFI

P.5 À 7

LES ÉVÈNEMENTS

P.8 À 9

INSCRIPTION & CALENDRIER

P.10

**COMPÉTENCES &
CONNAISSANCES**

P.11

ASTUCES & CONSEILS

P.12 À 15

**COLLABORATION
INTERDISCIPLINAIRE**

P.16 À 18

LE DÉFI !

Embarquez dans une aventure unique où le futur de l'alimentation et de l'agriculture régionale se rencontrent. Dans ce défi, nous vous invitons à adopter une approche ludique et pédagogique pour aborder l'avenir avec optimisme. Ensemble, prenons des mesures concrètes pour façonner un monde meilleur, écartant ainsi les ombres de l'éco-anxiété en faveur de solutions tangibles, contribuant à la création d'un avenir résilient.

- 1 **Décrivez votre mode de vie en 2050 et présentez un menu**
- 2 **Présentez une recette du menu (ingrédients, mode de cuisson ou de conservation)**

