



### Année 2:

« Comment cuisiner à moindre coût avec des produits locaux et de saison ? »

#### Septembre 2021

- Retour sur les expériences passées et prise de contact avec le partenaire (activités virtuelles) et présentation du projet Conscious Cooking et de la problématique : « Comment cuisiner à moindre coût avec des produits locaux et de saison ? »

#### Octobre 2021

- Se présenter en français, en anglais et en espagnol à travers une vidéo qui mettra en avant les caractéristiques personnelles et professionnelles des élèves.
- Mise en place du projet et élaboration d'un calendrier des produits de saison et/ou locaux pour chaque partenaire (produit, lieu de production, prix moyen)

#### Novembre 2021

- Echange de groupes d'élèves de courte durée : mieux connaître l'autre et sa culture à travers la gastronomie

#### Décembre 2021/Janvier 2022

- Elaboration de recettes à partir des produits recensés dans le calendrier des produits de saison

#### Mars/avril 2022

- Echange de groupes d'élèves de courte durée : « La cuisine pas chère et locale, c'est possible ! » (Ateliers de sensibilisation auprès des jeunes et des personnes en difficultés sociales et économiques)

#### Mai 2022

- Elaboration d'un livret type agenda : un mois, un produit, un producteur, une recette
- Le livret pourra être diffusé dans les centres sociaux locaux à destination des personnes en difficultés sociales et économiques.

## CONSCIOUS COOKING

2019/2022

« A local cooking is a sustainable cooking »



### Année 2:

« How to cook at lower costs with local and seasonal products ? »

#### **September 2021**

- Review of past experiences and contact with the partner (virtual activities) and presentation of the Conscious Cooking project and the issue : "How to cook at lower costs with local and seasonal products?"

#### **October 2021**

- Presenting themselves in French, English and Spanish through a video that will highlight the personal and professional characteristics of the students.  
- Set up the project and draw up a calendar of seasonal and/or local products for each partner (product, place of production, average price)

#### **November 2021**

- Exchange of the groups of students : getting to know each other and their culture through gastronomy

#### **December 2021/January 2022**

- Preparation of recipes using the products listed in the seasonal produce calendar

#### **March/April 2022**

- Exchange of groups of pupils : « A cheap and local cooking is possible! (Awareness-raising workshops for young people and people in social and economic difficulty)

#### **May 2022**

- Creation of a diary-type booklet: one month, one product, one producer, one recipe  
- The booklet could be distributed in local social centres to people in social and economic difficulty.