

| Crèches et UAPE

La fondation Senso5 mène des actions ponctuelles dans les crèches et UAPE.



ATELIER - LES MINI CHEFS AUX FOURNEAUX

En 2017, l'atelier culinaire - les mini chefs aux fourneaux ont été réalisé dans 4 établissements de Sion et 2 à Martigny.

Les objectifs de l'atelier sont de développer une plus grande familiarisation des aliments et d'améliorer, sur le long terme, le comportement alimentaire des enfants. Afin de réaliser ce but, plusieurs objectifs ont été déclinés :

- Impliquer des enfants âgés d'environ 4 à 6 ans dans l'élaboration d'une recette ou d'une partie d'une recette à travers un atelier culinaire;
- Encourager la découverte de nouveaux aliments (à l'état brut et transformés) dans l'idée d'élargir le répertoire alimentaire de l'enfant;
- Encourager l'enfant à verbaliser ses perceptions sensorielles

Le diaporama ci-dessous permet de visionner cet atelier en images. **Un livret de recettes à concocter avec les tout-petits** a été créé en 2016. Certaines de ces recettes ont été réalisées lors des ateliers culinaires.

OUTIL DE PROMOTION DE L'EAU

En 2018, la fondation Senso5 en collaboration avec Fourchette Verte Valais a créé un outil de promotion de l'eau pour les UAPE. Cet outil est encore en phase de test dans deux établissements de la ville de Sion.

A travers cet atelier, il s'agit de privilégier un enseignement ludique et mettre en place une situation dans laquelle les enfants de la crèche/UAPE sont amenés à explorer l'eau et quelques-unes de ses propriétés.

L'enfant développe ainsi l'utilisation des 5 sens afin de développer une attitude de dégustateur curieux. La familiarisation avec l'eau sous plusieurs formes est utile pour enrichir le répertoire alimentaire de l'enfant. A travers différentes expériences, l'enfant apprend à agir et s'exprimer avec son corps. Il met des mots sur ses actions, ses gestes et ses mouvements.