



---

Les ateliers de cuisine continuent à se déployer sur tout le territoire, l'occasion de faire un petit tour de France.

## Partons en Occitanie...

**Dans un contexte marqué par la crise sanitaire, l'Agence Régionale de Santé (ARS) Occitanie a souhaité permettre aux adolescents, de profiter d'une activité ludique autour du bien manger, quel que soit leur âge.**



**Une dizaine d'établissements accueillant des jeunes en situation de handicap bénéficié donc de ces ateliers en Occitanie (qui ont été décalés en raison des différentes vagues de confinement).**

Au programme un temps d'échanges avec toute l'équipe, suivi d'un atelier de cuisine avec les enfants et les éducateurs. A cette occasion, un kit pédagogique personnalisé accompagné de recettes a été réalisé et tous les enfants partent avec la recette à refaire à la maison !

Objectifs atteints lors de ces journées : coup de projecteur sur l'importance de l'alimentation chez les enfants en situation de handicap, éveil des 5 sens, moments de convivialité favorisant les interactions sociales, plaisir de déguster. De beaux moments de partage... et de gourmandises.

## Petit tour en Bourgogne-Franche-Comté



### Classes CM1/CM2

Grâce à notre partenaire Chazal Entreprises, ce sont près de 240 enfants en classe de CM1/CM2 de la ville de Dole qui bénéficient d'un atelier de cuisine animé par nos chefs.

### Kit pédagogique

A cette occasion un kit pédagogique accompagné de fiches d'exercices en lien avec les matières scolaires et l'alimentation, a été réalisé et remis aux élèves.

### Atelier cuisine

Les ateliers ont démarré le 14 avril et vont se poursuivre jusqu'au 1er juillet. Gros succès pour le menu du 1<sup>er</sup> atelier : Poulet aux saveurs d'Asie et crumble aux pommes.

## Escales en Île-de-France

### ATELIERS DE QUARTIERS en Ile-de-France « BIEN MANGER A PETIT PRIX »

La tournée du tout nouveau Camion-Cuisine initialement prévue au printemps, a été décalée en septembre, en raison de la crise sanitaire. Néanmoins, il a été décidé, en liaison avec les Maisons pour tous et les épiceries solidaires, d'organiser des rencontres de quartier, afin de donner les clés d'une alimentation saine et de démontrer, de manière simple et pédagogique, qu'il est possible de bien-manger à petit prix.



Ces ateliers de cuisine participatifs sont construits de manière à favoriser les échanges et les rencontres avec le plus grand nombre. **Ils ont pour ambition d'aborder tous les sujets liés à la réalisation d'un repas : de la façon d'optimiser ses achats, à l'utilisation du produit dans son intégralité grâce à des recettes antigaspi, en passant par quelques astuces et techniques pour cuisiner des plats sains, savoureux et à petit budget !** Familles et/ou enfants sont les bienvenus.

Une belle façon de partager des moments de plaisir et de dégustation en famille. Le 1er atelier intergénérationnel s'est déroulé le 27 avril à la Maison de la Fraternité à Longjumeau, sur la thématique du petit-déjeuner.

## Arrivée dans les Hauts-de-France

Avec 20% de la population en situation d'obésité dans les Hauts-de-France, le Comité Régional d'Interfel, en partenariat avec Restau'co et les Enfants Cuisinent a décidé de sensibiliser 10 lycées (environ 400 élèves) et 10 collèges (environ 660 élèves) aux bienfaits d'une alimentation équilibrée et notamment à la consommation quotidienne de fruits et légume et à l'importance de pratiquer une activité physique régulière.



### Au programme

Confection d'une recette à base de fruits & légumes.



### Échanges

Visite de la cantine et échanges avec le chef de la restauration scolaire.



### Atelier cuisine

Activités pédagogiques en lien avec la recette et le programme scolaire.

Ces rencontres contribuent à créer du lien au sein de chaque établissement, entre les équipes pédagogiques, le personnel de la cantine scolaire, et les élèves et permettent de mieux appréhender le rôle du chef de la restauration scolaire.

## Le concours Le Bon en Avant est lancé !



**DU BEAU.  
DU BON.  
DURABLE.**



Inscription jusqu'au 31 mai 2022 sur :  
[concours.lebonenavant.org](http://concours.lebonenavant.org)

Le concours "Le Bon en Avant" met à l'honneur, des brigades régionales menées par des chefs de cuisine et composées de producteurs, cuisiniers et de restaurateurs se mettent autour de la table pour concevoir un menu alliant qualité nutritionnelle, gustative et responsabilité écologique.

Chaque brigade régionale sélectionnée pourra réaliser son menu et défendre son savoir-faire à l'occasion d'une finale nationale en novembre 2022 !

**Pour en savoir plus...**