

CATALOGUE DES ATELIERS PÉDAGOGIQUES 2026-2027



Présentation du catalogue

Ce catalogue présente l'ensemble des animations pédagogiques proposées par la Caisse des Écoles du 20e au cours de l'année scolaire 2026-2027.

Vous y découvrirez une sélection d'ateliers autour de trois grandes thématiques :

- > **Nutrition**
- > **Développement durable**
- > **Ateliers culinaires**



Pour chaque atelier, sont indiqués les cycles d'âge concernés ainsi que les objectifs pédagogiques permettant de vous aider à choisir les animations les plus adaptées à votre projet.

Informations pratiques

Les ateliers sont animés par l'équipe du pôle nutrition culinaire de la Caisse des Écoles du 20e.

Ils ont une durée d'environ **45 minutes**.

Chaque groupe est composé de **12 enfants maximum**.

La présence d'un animateur est **obligatoire** pendant toute la durée de l'atelier.

En complément des ateliers, la Caisse des Écoles vous propose de venir visiter **la cuisine Paul Meurice**, une immersion au cœur de la restauration scolaire permettant aux enfants de découvrir les coulisses de la préparation des repas. Vous retrouverez toutes les informations en page 5.

Retrouvez également en page 6, les principaux temps forts pédagogiques de l'année pouvant être associés à nos ateliers dans le cadre de projets éducatifs autour de l'alimentation et du développement durable.



Pour toutes questions et demandes d'animation/visite,
merci d'adresser un mail à
angele.ernoult@caissedesecoles20.com



LES ATELIERS SUR LA NUTRITION

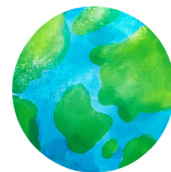


Parce que bien manger s'apprend dès le plus jeune âge, nos ateliers permettent aux enfants de découvrir les bases d'une alimentation équilibrée de façon ludique et interactive.

Nom de l'atelier	Cycle d'âge concerné	Objectifs pédagogiques
Les assiettes magiques	Cycle 2 et 3	· Composer un repas équilibré · Savoir reconnaître les différentes familles d'aliments
La Tour Eiffel alimentaire	Cycle 2 et 3	· Découverte des différentes familles d'aliments et de leurs bienfaits · Choix d'un menu équilibré à proposer à la cantine
Le challenge des saveurs	Cycle 1 et 2	· Percevoir les saveurs d'un aliment · Différencier le sucré, salé, acide et amer
Le challenge des sens	Cycle 1 et 2	· Faire découvrir les 5 sens à travers les aliments
Le bar à épices	Cycle 2 et 3	· Apprendre à reconnaître les épices et aromates communes · Développer ses sens
A la découverte des aliments	Cycle 1 et 2	· Sensibiliser aux différentes familles d'aliments autour d'un jeu de l'oie
NEW Mission assiette végétarienne	Cycle 2 et 3	· Comprendre le terme "végétarien" · Apprendre à composer une assiette végétarienne équilibrée
Formidables légumineuses	Cycle 2 et 3	· Découverte des différentes légumineuses et de leurs bienfaits
NEW Quizz sur les légumineuses	Cycle 3	· Apprendre des notions sur les légumineuses grâce à un quizz ludique
NEW Le parcours du lait	Cycle 2 et 3	· Comprendre le parcours du lait de la production à la consommation · Connaître les différents produits laitiers et leurs bienfaits
NEW Le frigo magique	Cycle 2 et 3	· Sensibiliser aux bases de l'équilibre alimentaire, autour d'un escape game
NEW Les orig-amis	Cycle 2 et 3	· Associer créativité et alimentation par la réalisation d'origamis d'aliments ou d'animaux



LES ATELIERS SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



À travers des jeux, des expériences et des échanges, les enfants découvrent comment leurs choix alimentaires contribuent à préserver les ressources naturelles et la planète.

Nom de l'atelier	Cycle d'âge concerné	Objectifs pédagogiques
NEW Le monde marin	Cycle 1, 2 et 3	· Découverte du monde marin, de la pêche, des différentes espèces de poisson · Coloriage d'une fresque du monde marin
Le grand recyclage alimentaire	Cycle 3	· Apprendre à réaliser des recettes anti-gaspi · Sensibilisation au gaspillage alimentaire
Le gaspillage du pain	Cycle 2 et 3	· Sensibiliser au gaspillage du pain en cantine scolaire
Du blé au pain	Cycle 2 et 3	· Découvrir le cycle de transformation du blé au pain · Sensibiliser à la place des féculents dans l'équilibre alimentaire
Les fruits et légumes de saison	Cycle 1 et 2	· Connaître les différentes fruits et légumes de saison · Comprendre l'importance de consommer des fruits et légumes de saison
Le memory de mon jardin	Cycle 1 et 2	· Découvrir les différentes formes de fruits et légumes · Comprendre la notion de calibrage des fruits et légumes
Comment poussent les fruits et légumes ?	Cycle 2 et 3	· Comprendre la pousse des fruits et légumes · Apprendre les différents types de fruits et légumes
Le tri de mon plateau	Cycle 1, 2 et 3	· Sensibiliser au tri des déchets à la cantine
NEW La carte du monde végétal	Cycle 3	· Connaître la provenance des fruits et légumes · Comprendre la pousse des végétaux en fonction du climat
NEW Morpion des fruits et légumes	Cycle 2 et 3	· Connaître les différents fruits et légumes, de façon ludique et sportive
NEW Quizz sur le végétarien	Cycle 2 et 3	· Apprendre des notions sur les aliments végétariens, grâce à un quizz ludique



LES ATELIERS CULINAIRES

Manipuler, cuisiner, goûter et partager : les ateliers culinaires permettent aux enfants d'apprendre en faisant, tout en développant leur curiosité alimentaire.



Nom de l'atelier	Cycle d'âge concerné	Objectifs pédagogiques
NEW Cuisiner anti-gaspi	Cycle 1, 2 et 3	· Sensibilisation au gaspillage alimentaire · Réalisation de chips aux épluchures de légumes, compote de pommes ou de sablés aux zestes d'agrumes
La cuisine Corse	Cycle 2 et 3	· Cuisiner un gâteau à la farine de châtaigne · Connaître les bienfaits nutritionnels de la châtaigne
La pâte à tartiner maison	Cycle 2 et 3	· Apprendre à cuisiner la célèbre pâte à tartiner maison de la Caisse des Écoles du 20e
NEW Crée ta boisson hydratante	Cycle 2 et 3	· Sensibiliser à l'importance de bien s'hydrater · Création d'une limonade maison
NEW Crée ton smoothie frais	Cycle 2 et 3	· Élaboration d'un smoothie avec des fruits de saison et du lait · Lien avec l'atelier nutrition "Le parcours du lait"
Cookie aux légumineuses	Cycle 2 et 3	· Sensibilisation aux bienfaits des légumineuses · Confection de cookies avec un ingrédient "surprise"
Les sablés de fin d'année	Cycle 2 et 3	· Confection de sablés de différentes formes pour la période de fin d'année
NEW Mission gaufre équilibrée	Cycle 1, 2 et 3	· Confection de gaufres gourmandes et équilibrées



LA VISITE DE LA CUISINE PAUL MEURICE



Visiter la cuisine Paul Meurice permet aux enfants de découvrir le parcours des repas, de la réception des matières premières jusqu'à leur préparation, leur conditionnement et leur départ vers les offices.

Accompagnés par les équipes de la Caisse des Écoles, les enfants découvrent les différentes étapes de fabrication des repas, les métiers qui œuvrent chaque jour à leur préparation, ainsi que l'organisation nécessaire pour servir des milliers de repas tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Informations pratiques

Horaires de visite : les visites se déroulent de 9h30 à 11h, un créneau privilégié permettant aux enfants d'observer l'activité de la cuisine centrale en fonctionnement et de découvrir notamment les coulisses de la production et de l'allotissement des repas.

Encadrement : la présence d'au moins 2 accompagnateurs est nécessaire pour encadrer le groupe. La visite étant généralement organisée en deux sous-groupes, cela permet de faciliter les déplacements et de garantir de bonnes conditions de découverte.

Équipement des visiteurs : afin de respecter les règles d'hygiène, chaque enfant sera équipé d'un kit visiteur fourni par la Caisse des Écoles pendant toute la durée de la visite.

Objectifs de la visite

- Découvrir le fonctionnement d'une cuisine centrale.
- Comprendre les différentes étapes de préparation des repas.
- Sensibiliser les enfants aux métiers de la restauration collective.
- Donner du sens aux repas servis chaque jour à la cantine.



LES TEMPS FORTS PÉDAGOGIQUES DE L'ANNÉE

Retrouvez les principaux temps forts pédagogiques de l'année autour de l'alimentation, de la santé, du développement durable et la restauration scolaire. Ils peuvent servir de support à la mise en place de projets pédagogiques associant des ateliers adaptés aux thématiques abordées.

> SEPTEMBRE

Semaine européenne du développement durable - 18 septembre au 8 octobre

Journée mondiale de la mer - 24 septembre

Journée mondiale du rêve - 25 septembre

Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire - 29 septembre

> OCTOBRE

Journée mondiale du végétarisme - 1er octobre

Journée mondiale du hamburger et de l'oeuf - 13 octobre

Semaine du goût - 12 au 18 octobre

Journée mondiale du pain - 16 octobre

> NOVEMBRE

Journée internationale des droits de l'enfant - 20 novembre

Journée mondiale du chou-fleur - 27 novembre

Semaine européenne de réduction des déchets - 23 au 27 novembre

> DÉCEMBRE

Journée mondiale du climat - 8 décembre

> JANVIER

Journée mondiale de l'éducation - 24 janvier

> FÉVRIER

Journée mondiale de la pâte à tartiner - 5 février

Journée internationale des légumineuses - 10 février

> MARS

Journée mondiale sans viande - 20 mars

Journée mondiale de l'eau - 22 mars

Journée mondiale du fromage - 27 mars

> AVRIL

Journée mondiale de la santé - 7 avril

Journée mondiale de la créativité - 21 avril

Journée mondiale de la terre - 22 avril

> MAI

Journée mondiale du Commerce Équitable - 13 mai

Journée européenne de la mer - 20 mai

> JUIN

Journée mondiale du lait - 1er juin

Journée de l'environnement - 5 juin

Journée mondiale des océans - 8 juin

Journée de l'agriculture - 16 juin

À VOS AGENDAS !

