Les Ateliers Cuisine du SIPLARC

Tout au long de l’année, le SIPLARC anime des ateliers autours de l’alimentation pour les enfants et des visites de notre site de production à l’attention de l’ensemble des publics de nos 2 villes partenaires.



Des ateliers cuisine sont organisés 4 jours par semaine, pendant 2h, dans les classes des écoles primaires par Sébastien, notre cuisinier en charge des animations.
Les mercredis et la moitié des vacances scolaires, notre cuisinier intervient également dans les centres de loisirs.

Une recette simple, composée d’un produit de saison, est réalisée par les enfants.
Le SIPLARC se déplace auprès des enfants avec tout le matériel nécessaire.

Sur l'année scolaire 2025, 7 recettes ont été réalisées dans les classes et les centres de loisirs des villes de Bondy et de Noisy-le-Sec. Les fruits et légumes suivants ont été mis à l'honneur : melons, champignons, épinards, pomelos, ananas, cacao, courgettes et fraises.

Une fiche recette, comportant des informations éducatives sur l’aliment cuisiné, est remise à chaque élève, pour qu'ils puissent la reproduire à la maison. Vous pouvez retrouver ces fiches recette dans la liste des documents attachés à cet article.

Ces ateliers ludiques, permettent aux enfants de découvrir les produits de saisons sous un nouveau jour, tout en les sensibilisant à la nutrition.

Plus de 3140 enfants touchés par les ateliers Cuisine du SIPLARC
Sur l’ensemble de l’année scolaire 2025, 140 Ateliers ont été menés avec des retours exclusivement positifs.

Infos pratiques

L’inscription aux Ateliers Culinaires du SIPLARC se fait directement par les enseignants ou Responsables
de centres de loisirs via notre site Internet, dans la rubrique "Animations".
Toutes les nouvelles thématiques d’ateliers et les ouvertures d’inscriptions sont notifiées par notre service communication à nos villes partenaires.

Contact

siplarc@siplarc.fr

Documents
Recette Fondue Cacao/ Chocolat
Recette Poëlée d'Aubergines
Recette Smoothie au Melon
Recette Galettes de Courgettes
Recette Poêlée de Champignons
Recette Ananas Rôtis
Recette Poêlée Epinards

Liens utiles

Animations