Cap sur la fraise dans les centres de loisirs cet été !

Durant tout le mois de juillet, le SIPLARC se met en mode estival et gourmand en proposant des ateliers cuisine autour de la fraise dans les centres de loisirs des villes de Noisy-le-Sec et de Bondy**.** Ces animations s'inscrivent dans la continuité des actions menées par le SIPLARC tout au long de l'année pour sensibiliser les enfants à l'alimentation, au goût et aux produits de saison.

Des ateliers cuisine ludiques et pédagogiques

Chaque matin, de **9h30 à 11h30, Sébastien,** cuisinier au sein du SIPLARC, se rend dans les centres de loisirs pour animer des ateliers cuisine. Il apporte avec lui tout le matériel nécessaire pour permettre aux enfants de cuisiner dans des conditions adaptées et en toute sécurité.

L'atelier du mois met à l'honneur un fruit de saison, apprécié des petits comme des grands : **la fraise.** Les enfants réaliseront ensemble une recette **simple, rafraîchissante et savoureuse : la soupe de fraises**, à base d'ingrédients frais. Une manière idéale d'allier plaisir et éducation au goût pendant les vacances d'été.

? La recette est à retrouver en pièce jointe.

Des objectifs éducatifs clairs

Au-delà de la dimension ludique, ces ateliers ont pour ambition de :

- **Sensibiliser les enfants** à une alimentation saine et équilibrée, en valorisant les produits de saison,
- **Développer leur curiosité alimentaire** en leur faisant découvrir des textures, des goûts et des techniques simples,
- **Encourager** le plaisir de faire soi-même,

L'approche choisie par le SIPLARC repose sur le faire ensemble, **la transmission de savoir-faire, et le partage de valeurs** liées à la nutrition, à la santé et à l'environnement.

Une action inscrite dans une dynamique annuelle

En 2024, ce sont **plus de 3 500 enfants** qui ont été sensibilisés par le SIPLARC à travers ces ateliers cuisine organisés dans les écoles, les centres de loisirs et lors d'événements ponctuels.

Ce programme s'inscrit pleinement dans **la mission du SIPLARC** : favoriser **l'accès à une alimentation de qualité pour tous,** en mettant l'accent sur la pédagogie, l'éveil au goût et la découverte des produits locaux et de saison.

Infos pratiques

Vous souhaitez en savoir plus sur nos actions éducatives ou accueillir un atelier dans votre structure ?
? **Contactez-nous pour plus d'informations !**

Contact

siplarc@siplarc.fr

Documents
Recette Soupe aux fraises