

# ATELIER PETIT MARMITON

**Cet atelier pédagogique se propose d'initier les élèves à la notion d'équilibre alimentaire. L'atelier s'organise autour de la pratique culinaire par la confection d'un gâteau. Entre le plaisir du « faire » et une vraie pédagogie autour de la nutrition, cet atelier permettra aux élèves d'approcher les différentes familles d'aliments par le prisme du toucher, du goût, de l'odorat et de la vue pour les petits et par la prise de conscience de l'apport nutritif de chaque aliment pour les plus grands. Bon appétit !**

## Objectifs pédagogiques

Découvrir le plaisir de cuisiner. Comprendre le rôle des aliments

## Durée

1h30 - 2h

## Niveau

Cycles 1

## Déroulement

- Présentation des aliments et petite expérience sensorielle
- Notions de nutrition (élémentaires ou avancées selon le niveau)
- Atelier pratique : reconnaissance des différentes familles d'aliments
- Jeu autour de la confection d'une *assiette idéale*
- Les organes du goût
- Confection de gâteaux et dégustation

## Thématiques abordées

- Réflexion sur l'alimentation et la cuisine.
- Les familles d'aliments
- Les nutriments et la santé
- Les différents organes du goût.

## Jauge

12 enfants



## RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à juin et en septembre (hors période de vacances scolaires).

Pour réserver merci de nous contacter au 03 81 55 20 17, ou par mail à [reservations@maisons-comtoises.org](mailto:reservations@maisons-comtoises.org) ou utiliser le formulaire de réservation.



**LIENS POSSIBLES AVEC LES PROGRAMMES SCOLAIRES**  
ATELIER PETIT MARMITON

Cycle 1

**Explorer le monde / Découvrir le monde du vivant :** Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser. Connaître et mettre en œuvre quelques règles d'hygiène corporelle et d'une vie saine.

**Déterminer les principes d'une alimentation équilibrée et variée.** Catégories d'aliments, leur origine. Les apports spécifiques des aliments (apport d'énergie : manger pour bouger). La notion d'équilibre alimentaire (sur un repas, sur une journée, sur la semaine).