



*Ils n'ont pas fini de vous surprendre.*

## Un déjeuner à base de produits aquatiques pour des élèves de l'école primaire de la Lèze, concocté par un traiteur, mardi 2 juillet 2024

C'est un repas d'exception que les enfants d'une classe de l'école primaire de la Lèze, située à L'Albenc (Isère, 38) vont avoir la chance de vivre, le mardi 2 juillet ! Vainqueurs du concours « 2 sur set ! », organisé par le collectif Poissons, Coquillages et Crustacés, ces élèves et leur instituteur auront la chance de déguster des plats à base d'églefin et de truite, élaborés par le traiteur « Archibald – Le Bistroteur »... Une occasion festive pour les enfants d'apprécier les goûts des produits aquatiques !

Le concours « 2 sur set ! » est une action ludo-éducative qui s'inscrit dans le dispositif pédagogique du collectif pour sensibiliser les enfants de maternelle et d'élémentaire à la diversité des produits aquatiques et aux bienfaits d'une alimentation variée, face à la relative méconnaissance et au manque d'appétence des plus jeunes pour ces produits.

### Témoignage de David Jobin, l'instituteur de l'école primaire de la Lèze

*« Tout est parti de l'envie de nous lancer un défi, de challenger les enfants et d'y associer un bienfait pédagogique. Le thème est intéressant car il permet de travailler différentes notions telles que l'alimentation, les apports en nutriments et la découverte des produits aquatiques de la mer, des rivières et des lacs. J'ai une classe de 23 élèves : 13 Grande Section et 10 CE1, j'ai donc adapté le travail en fonction des niveaux. Le degré de connaissance des élèves était assez hétérogène, il y a notamment des enfants qui ont l'habitude d'aller pêcher avec leurs parents et qui ont de bonnes notions des poissons d'eau douce. Nous avons été agréablement surpris de gagner le concours, les enfants étaient ravis même si plusieurs d'entre eux déclarent ne pas aimer le poisson. Nous avons choisi le repas pour profiter collectivement de ce projet collaboratif ! ».*

### Témoignage de Raphaël Perenet, co-fondateur d'Archibald – le Bistroteur (basé à Fontaine, 38)

*« Nous avons immédiatement adhéré au projet, même si c'est une expérience inédite pour nous. Notre volonté est de toujours placer le produit au centre de nos propositions culinaires. Nous sommes attachés aux produits frais et locaux pour les fruits et légumes, et aux productions d'artisans, pour les viandes, par exemple. Côté produits aquatiques, nous travaillons du poissons frais dans un esprit "pêche du moment", et nous fumons nous-même un saumon écossais labellisé. D'un point de vue plus personnel, Laurent, mon associé, est comme moi père de famille, et nous voulons transmettre à nos enfants la passion du bien cuisiner, le plaisir du bien manger. En outre, nous sommes conscients des enjeux de mauvaise nutrition, voire d'obésité, chez les jeunes ».*

### Le déjeuner des enfants –Service de 11H30 à 12H30

- **L'entrée froide** : Dôme de mousseline d'églefin frais au coulis de crustacés, tagliatelle de légumes frais et crispy d'oignon
- **Le plat chaud** : «Coquillotto» d'un filet de truite d'Ardèche Bio en deux méthodes, beurre de moule marinère au citron confit et petits légumes du sud rôtis
- **Pain artisanal**
- **Le dessert** : Tartelette au chocolat Valrhona mi-cuite «maison», mousseline noix de coco et bonbon confit

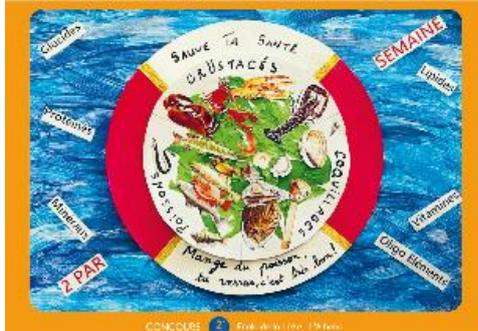


Ils n'ont pas fini de vous surprendre.

Communiqué de presse

Juin 2024

### Le concours événementiel « 2 sur set ! »



Le set gagnant des élèves de l'École primaire de la Lèze – L'Albenc (38)

Organisé de septembre 2023 à janvier 2024, ce concours s'adressait aux classes de maternelles et d'élémentaire, de la Grande Section au CM2. Les classes devaient créer un set de table illustrant la variété des produits de la mer et d'eau douce, et y mentionner la recommandation de l'ANSES. Les classes participantes ont reçu 120 exemplaires de leur set de table pour animer la cantine scolaire. 4 classes se sont distinguées grâce à leurs productions originales. En plus des 120 exemplaires de leur set de table, elles ont eu le choix de recevoir un vidéoprojecteur ou d'accueillir un chef pour un menu dégustation à base de produits aquatiques.

### De l'importance de sensibiliser les jeunes publics

L'étude Toluna-Harris Interactive de mai 2023 pour le collectif Poissons, Coquillages et Crustacés révèle que c'est chez les 18/24 ans que la consommation de produits aquatiques est la moins fréquente et la moins diversifiée, en raison du manque de connaissances et d'un goût moins prononcé pour ces produits. Côté santé et nutrition, l'étude démontre que seulement la moitié des jeunes (55%) connaît la recommandation de l'ANSES de consommer du poisson deux fois par semaine, dont un poisson gras ; et qu'à peine 27% des 18/24 ans déclarent consommer des produits aquatiques 1 à 2 fois par semaine. En outre, ils sont 35% à ne pas distinguer du tout la notion de poissons gras ou maigres.

Créé en 2019, le collectif **Poissons Coquillages et Crustacés** regroupe les professionnels des filières françaises de pêche, de pisciculture et de conchyliculture, via leurs représentants France Filière Pêche (FFP), le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture (CIPA) et le Comité National de la Conchyliculture (CNC). Les campagnes du Collectif sont financées avec le soutien de l'Union Européenne et le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Plus d'informations sur : [www.poissons-coquillages-crustaces.fr](http://www.poissons-coquillages-crustaces.fr) / [@poissons\\_coquillages\\_crustaces](https://twitter.com/poissons_coquillages_crustaces).



COMITÉ  
NATIONAL  
DE LA  
CONCHYLICULTURE



Contacts Presse Δ R M S T R Ø N G

Suké Churlaud – 06 13 65 61 53 – [suke.churlaud@armstrong.space](mailto:suke.churlaud@armstrong.space)

Camille Ghestin – [camille.ghestin@armstrong.space](mailto:camille.ghestin@armstrong.space)