



Ils n'ont pas fini de vous surprendre.

Amilly : un atelier culinaire avec des produits aquatiques pour des élèves de primaire, animé par le chef Nicolas Rota le lundi 2 juin 2025

C'est une expérience culinaire d'exception que les 24 élèves d'une classe de CM1/CM2 de l'école élémentaire Saint-Firmin-des-Vignes à Amilly (Loiret, 45) vont avoir la chance de vivre. Vainqueurs du concours « 2 sur set ! », organisé par le collectif Poissons, Coquillages et Crustacés, les enfants et leur institutrice, Sandrine Couturier, participeront à un atelier culinaire pédagogique. Cet atelier est organisé et animé par Nicolas Rota, formateur et consultant chez [Cuisines & Saveurs](#), une entreprise amilloise spécialisée dans les ateliers culinaires pour enfants et seniors. Une occasion festive pour les élèves de découvrir et/ou d'apprécier les goûts des produits aquatiques !

L'événement se tiendra au centre de loisirs La Pailletterie (Chemin des Mulets), le lundi 2 juin, à partir de 9h30, en présence du Maire d'Amilly. Il se conclura par un déjeuner à 12h30.

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. <https://2surset.fr/>

Témoignage de Sandrine Couturier, professeure des écoles et institutrice de la classe de CM1/CM2

« Il y a un an, j'ai eu l'envie de construire un projet pédagogique autour du thème des mers et des océans. Avec ma classe de Cycle 3 double niveau, qui comprend 7 élèves de CM1 et 17 élèves de CM2, nous avons effectué des travaux classiques, en lien avec la littérature et la poésie notamment, mais également des projets plus ambitieux. Par exemple, nous avons suivi, avec passion, le Vendée Globe 2024 ; nous avons aussi accueilli une association pour sensibiliser les enfants à la préservation des espèces marines et des océans.

Pour le concours des sets de tables, c'est en navigant sur le Web que j'ai découvert le site "2 sur Set !". J'ai apprécié que ce challenge ait été conçu pour être simple à réaliser, sans formalités ni obligations. Les enfants se sont pleinement investis dans le projet et se sont révélés particulièrement créatifs. J'ai organisé le travail par îlots, pour mieux répartir les tâches. Ensuite, les choix créatifs devaient être validés par le groupe entier. Pour moi comme pour les élèves, c'est le premier concours auquel nous participons et les enfants sont évidemment ravis d'avoir gagné ! ».

Témoignage du chef Nicolas Rota, Formateur et Consultant chez Cuisines & Saveurs

« Organiser des ateliers culinaires est l'ADN de Cuisines & Saveurs. Lorsque nous intervenons dans des écoles, nous prenons à cœur notre mission d'information, de sensibilisation et de pédagogie. Cela inclut aussi bien les conseils sur les produits, qui doivent être frais et de saison ; les conseils sur le respect d'un bon équilibre alimentaire ; et le rappel des règles d'hygiène et de sécurité.

Pour l'atelier de l'école primaire d'Amilly, je me suis fixé pour objectif de proposer un menu complet à base de produits aquatiques, de l'amuse-bouche jusqu'au dessert. Un exercice d'autant plus intéressant puisqu'en accord avec les recommandations du GEMRCN qui incitent à cuisiner davantage de produits aquatiques en restauration collective.*

Il fallait aussi tenir compte d'autres critères : des produits à prix raisonnables, des préparations que les enfants pourraient refaire chez eux avec leur famille, prendre en compte les contraintes alimentaires et les éventuelles allergies ... mais surtout proposer des plats que les élèves prendront plaisir à déguster. C'est pourquoi j'ai opté pour les crevettes, le fish and chips de bar d'élevage et les verrines aux coques. Quant aux algues en dessert, elles devraient attiser leur curiosité ».



Ils n'ont pas fini de vous surprendre.

Particulièrement sensible aux notions de transmission et d'enseignement d'un chef vers les jeunes publics, **Nicolas Rota est également « Ambassadeur pour la Région Centre-Val de Loire » de l'association « Eatinhérente » et son programme « Les Enfants Cuisinent »**. Cette association, créée en 2011 par Olivier Chaput, propose à des chefs de cuisine d'intervenir dans des écoles.

Le déjeuner des enfants –Service à partir de 12H30

- **Mise en bouche** : Verrines de crème de petits pois et coques
- **Entrée** : Salade de crevettes, avocat et mangue au vinaigre de coquelicot et coriandre
- **Plat** : Fish and chips de bar d'élevage, sauce blanche au fromage blanc, agrume, basilic et ciboulette, accompagné d'un risotto de légumes de saison
- **Dessert** : Panna Cotta à la Dulse (algue) et coulis de fruits rouges

Le concours événementiel « 2 sur set ! »



Le set lauréat des élèves de l'École élémentaire du Loiret – Amilly (45)

Organisé cette année de décembre 2024 à janvier 2025, le concours s'adresse aux classes de maternelles et d'élémentaire, de la Grande Section au CM2. Les élèves 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. Plusieurs 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 ordinateur portable et/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.

* GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

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 / @poissons_coquillages_crustaces.



COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE

