

# TUTORIEL DU CINÉ-GOÛTER

## « CHOCO-CHOCOLAT! »

Le Goûter  
des p'tits  
aventuriers!



Cinéma Public Films vous propose d'organiser  
un ciné goûter pour accompagner la projection du film  
*Pat et Mat en hiver*.

### À PROPOS D'ÉLODIE

Chargée de l'administration de Cinéma Public Films, elle est aussi diplômée en diététique-nutrition et propose des animations pédagogiques nutritionnelles à des salles et groupes scolaires, pour accompagner la sortie des films distribués par Cinéma Public Films. L'éducation à l'image associée à l'éducation nutritionnelle: voilà une combinaison aussi ludique qu'originale!

### OBJECTIF DU CINÉ-GOÛTER

Ce ciné-goûter s'inscrit dans cette démarche globale, chère à Cinéma Public Films: se divertir et apprendre avec plaisir. Il a été imaginé pour proposer aux enfants (et aux parents!) de tout savoir (ou presque!) sur le chocolat.

### INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée: film = 40 min / animation = 45 min soit prévoir environ 1h30 au total.
- Lieu: prévoir un espace suffisant pour accueillir les enfants, assis à des tables si possible.
- Nombre d'enfants participants maximum conseillé: 20.

### DÉROULEMENT DE L'ANIMATION: 4 TEMPS FORTS

- 1 - L'exposition de panneaux
- 2 - L'atelier
- 3 - Le goûter
- 4 - La distribution de supports pédagogiques et de cadeaux

### COMMENT METTRE EN PLACE L'ANIMATION ?

Les fiches suivantes vous donnent quelques pistes pour vous aider à mettre en place l'animation, étape par étape. À vous de les adapter comme bon vous semble, selon vos souhaits et possibilités humaines, financières et organisationnelles!

### UN PARTENARIAT AVEC BIOCOOP POUR UN GOUTER 100% BIO !

Pour vous permettre d'organiser un goûter 100% bio, de qualité, en totale adéquation avec le pack ciné-goûter et l'animation proposée, nous avons mis en place un partenariat avec le réseau de magasins Biocoop. En devenant partenaires des goûters des p'tits aventuriers, les magasins à proximité des salles de cinéma s'engagent à offrir le goûter ou à proposer une remise intéressante sur l'achat des denrées. Ils communiquent aussi sur les ciné-goûters via des affiches et flyers dans leurs magasins.

Pour plus de renseignements et pour la mise en place,  
contacter **Élodie** au **01 41 27 20 38** ou **[elodie.bois@cinemapublicfilms.fr](mailto:elodie.bois@cinemapublicfilms.fr)**



## ORGANISATION DE L'ANIMATION

### LORS DE L'INSCRIPTION

Remplir l'attestation allergies/intolérances alimentaires (cf. dernière page de ce document).

### AVANT L'ANIMATION

Décoration de la salle et du buffet avec les éléments compris dans le pack.

### DÉROULÉ DE L'ANIMATION

#### HYGIÈNE – 5 minutes

Invitation des enfants à se laver les mains.



#### L'EXPOSITION DE PANNEAUX – 10 minutes

Lecture de l'exposition de panneaux présentant les grandes lignes de la thématique du goûter  
+ distribution de fèves de chocolat crues provenant du Pérou (agriculture bio + commerce équitable).



#### L'ATELIER CUISINE – 15 minutes

Réalisation d'une pâte à tartiner chocolatée



#### LE GOÛTER – 10 minutes

Les enfants sont conviés à se rassembler autour d'un buffet sain et plein d'énergie.



#### DISTRIBUTION DE SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET DE CADEAUX – 5 minutes

Distribution, à chaque enfant, des éléments compris dans le pack.



étape  
**01**

**HYGIÈNE  
DES ENFANTS**

### **AU DÉBUT DE L'ANIMATION**

Demander aux enfants de se laver les mains pour pouvoir participer à l'atelier. Ils vont manipuler les ingrédients avec leurs doigts; le respect des règles d'hygiène est primordial !



étape  
**02**

**L'EXPOSITION  
DE PANNEAUX**

### **OBJECTIF**

Faire découvrir la thématique du goûter grâce aux 4 panneaux qui présentent les différentes étapes de fabrication du chocolat.

> Distribuer une fève de chocolat crue à chaque enfant pour qu'il puisse la toucher et la goûter !



étape  
**03**

**L'ATELIER  
CUISINE**

### **OBJECTIF**

Proposer aux enfants de fabriquer une pâte à tartiner chocolatée.

### **INGRÉDIENTS**

- Cacao en poudre
- Purée de noisettes (100% noisettes) > la purée de noisettes grillées apporte un petit plus gustatif !
- Miel (ou à défaut sirop d'agave ou sirop de riz)
- Lait d'amande ou boisson végétale (boisson de riz, d'avoine..)

Quantité à prévoir par enfant :

- ½ cuiller à café de cacao en poudre
- 2 cuillers à café de purée de noisettes
- 1 cuiller à café de miel (ou à défaut sirop d'agave ou sirop de riz)
- Quelques gouttes de lait d'amande (ou à défaut, autre boisson végétale : boisson de riz, d'avoine..)

### **ANIMATION**

Proposer aux enfants de mélanger ces trois ingrédients avec une petite cuiller pour obtenir une pâte à tartiner. Expérience collective (à répartir ensuite dans chaque pot) ou individuelle (chaque enfant prépare la sienne), selon votre préférence !



## étape 04

### UN BUFFET SAIN ET PLEIN D'ÉNERGIE

#### OBJECTIF

Proposer aux enfants et aux parents de se réunir autour d'un buffet sain et délicieux.

#### EXEMPLES D'INGRÉDIENTS

- Pâte à cacao réalisée en atelier, à étaler sur des biscottes pain des fleurs ou du pain frais
- Biscuits chocolatés
- Dégustation de cacao cru
- Boisson végétale chocolatée (boisson de riz, d'avoine..)



## étape 05

### DISTRIBUTION DE SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET DE CADEAUX

#### OBJECTIF

Prolonger l'expérience du film et de l'animation en offrant aux enfants des souvenirs ludiques, à emporter chez eux.

#### DISTRIBUTION

Pour chaque enfant, prévoir :

- « Mon p'tit mémo » (format dépliant) : pour « emporter » chez eux l'exposition
- « Mon p'tit cahier de nutrition » (format A4, 12p.) : des infos, des jeux et des recettes originales.
- 1 magnet aux couleurs du film
- 1 badge
- 1 petit pot en verre pour repartir avec de la pâte à tartiner



## SÉCURITÉ SANITAIRE

### HYGIÈNE

**Vous allez manipuler des denrées alimentaires. La réglementation européenne impose de respecter les textes recensés dans le “Paquet hygiène”. Voici un résumé non exhaustif des principales règles d’hygiène à respecter dans le cadre de cette animation (pour tous les détails, rendez-vous sur le site de l’ANSES [www.anses.fr](http://www.anses.fr)):**

- Lors de la préparation, respecter le principe de “marche en avant” afin d’empêcher les contaminations croisées entre le sale et le propre : les zones sales (évier, poubelles, emballages, etc.) doivent être distinctes des zones propres (élaboration des assiettes).
- Le local utilisé pour la préparation doit être propre, facile à nettoyer et préalablement nettoyé.
- Les équipements, ustensiles et matériel en contact avec les denrées alimentaires doivent être préalablement nettoyés.
- Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées si nécessaires (gants, masques, coiffes, tabliers). Une personne malade ou blessée n’est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.
- Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates. On ne doit pas conserver de produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid (maintien entre 0 et 4 degrés) ne doit en aucun cas être interrompue.
- Respecter la durée de conservation des aliments indiquée sur l’étiquetage des produits.
- Être en capacité de pouvoir tracer chaque produit consommé. Il est donc conseillé de conserver les étiquettes des produits achetés (sur lesquelles les numéros de lot apparaissent) pendant une durée d’une semaine à compter du jour de l’animation.

### ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Assurez-vous de recenser les intolérances et allergies alimentaires de chacun des participants afin de garantir leur sécurité sanitaire.

Vous pouvez, avec l’accord des parents ou accompagnants, adapter les aliments proposés lors de l’animation pour que les enfants intolérants ou allergiques puissent participer en toute sécurité aux activités.

Vous trouverez page suivante un exemple d’attestation à faire signer par les parents ou accompagnants, avant l’animation.

## ATTESTATION À COMPLÉTER ET À SIGNER

Je soussigné(e) Madame / Monsieur (prénom) .....  
(nom) ..... père / mère / représentant légal  
de l'enfant prénommé (prénom) ..... (nom) .....  
accepte qu'il/elle participe au ciné-goûter "Choco-chocolat!" organisé le (date de l'animation) ..... / ..... / .....  
dans la salle (nom du cinéma) ..... à (ville) .....

Je certifie que l'enfant concerné (cocher la case correspondante):

☐ Ne présente à ma connaissance aucune intolérance ou allergie alimentaire\*

☐ Présente une intolérance ou allergie alimentaire à: .....  
.....  
.....  
.....

À titre informatif, voici la liste des 14 allergènes les plus courants, fixée par la réglementation communautaire:

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides)
- Produits à base de céréales situées ci-dessus.
- Œufs et produits à base d'œuf.
- Poissons et produits à base de poisson.
- Lait et produits à base de lait.
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>).
- Arachide et produits à base d'arachide.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Soja et produits à base de soja.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Fait à ....., le ..... SIGNATURE