

# L'Association Petits Princes, partenaire de l'aventure

Depuis 1987, l'Association Petits Princes réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades atteints de cancers, de leucémies ou de certaines maladies génétiques.

En vivant ses passions et en réalisant ses rêves, l'enfant trouve une énergie supplémentaire pour se battre contre la maladie. Chaque jour, un rêve d'enfant est réalisé.

Apivia a souhaité associer l'Association Petits Princes à son aventure dans la course au large sur le circuit IMOCA. À travers ce partenariat, la mutuelle va permettre à des enfants de réaliser des rêves en mer. Chaque année, un enfant qui se bat contre la maladie verra ainsi son rêve de découvrir et de naviguer sur un voilier de course se réaliser.

Des rêves, Charlie Dalin, Skipper APIVIA, en avait plein la tête ! Celui de partir en solitaire autour du monde en fait partie. Pas à pas, le Normand a fabriqué son idéal. Avec ce projet IMOCA, il réalise aujourd'hui son plus grand rêve. C'est ce que l'amoureux de bateaux et Apivia ont envie de partager avec des enfants et adolescents atteints de maladies graves.

## Pourquoi participer à un projet solidaire ?

Nous invitons les enseignant(e)s des écoles primaires à donner du sens à ce partenariat. En engageant vos classes et vos écoles dans un projet solidaire, vous sensibiliserez vos élèves à la cause des enfants touchés par la maladie tout en développant des compétences au programme de l'enseignement moral et civique des cycles 2 et 3 :

- Prendre en charge des aspects de la vie collective et de l'environnement et développer une conscience citoyenne, sociale et écologique.
- S'engager et assumer des responsabilités dans l'école et dans l'établissement.

# Pistes d'actions à mettre en œuvre dans sa classe ou son école

Mobilisez vos élèves autour d'actions caritatives permettant de collecter des fonds pour la réalisation de rêves d'enfants !

Nous vous proposons quelques idées qui permettront d'intégrer vos actions au projet API'Kids en faisant le lien avec le milieu de la voile. Si vous avez d'autres propositions, n'hésitez pas à nous en parler !

## Idée n°1 : La course solidaire

Cet évènement fédérateur permet à chaque élève de participer à un challenge sportif tout en s'impliquant pour une bonne cause. Le principe est simple :

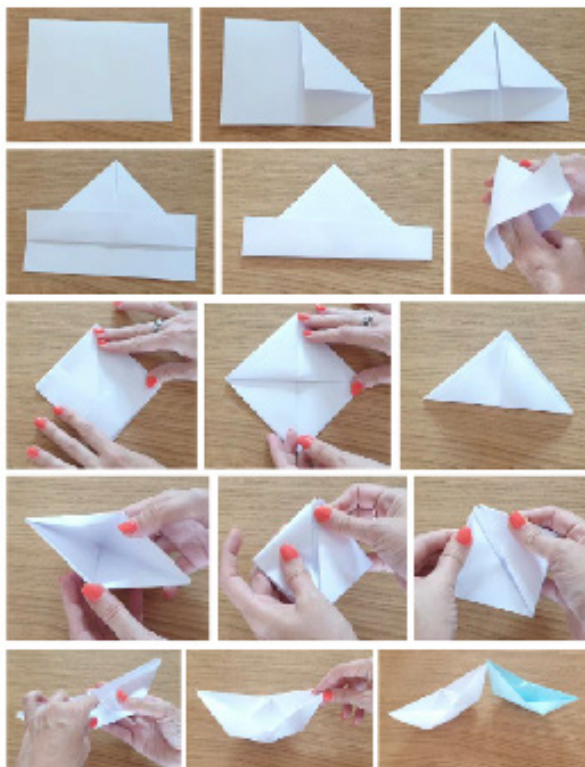
- **Avant la course** : chaque élève doit trouver des parrains qui s'engagent chacun à faire un don à l'Association Petits Princes d'un montant qu'ils multiplieront par le nombre de tours ou par la distance parcourue lors de la course par l'élève.
- **Le jour de la course** : chacun fait de son mieux dans un esprit de solidarité et d'entraide.
- **Après la course** : chaque élève remet sa feuille de parrainage complétée avec les coordonnées de ses parrains et le montant de leurs dons pour l'Association au responsable de l'établissement.

L'Association Petits Princes fournit au format PDF la maquette du document de parrainage personnalisé avec le nom de l'établissement, la date et l'horaire de l'évènement... La maquette peut ensuite être imprimée en A4 et photocopiée en couleur ou noir et blanc autant de fois qu'il y a d'élèves participant à l'opération. À vos marques, prêts... Partez !

### Idée n°2 : Des petits voiliers solidaires

Chaque élève fabrique et décore un ou plusieurs voiliers en origami. Une fois réalisés, ceux-ci sont proposés aux familles au prix de 1€ l'unité (minimum). Le produit de la vente est ensuite reversé à l'association.

Tutoriel n°1



Tutoriel n°2



### Idée n°3 : Des porte-clés solidaires

Chaque élève fabrique un ou plusieurs porte-clés en nœud marin (pomme-de-touline pour les élèves du cycle 3 et double nœud de huit pour les élèves du cycle 2). Une fois réalisés, ceux-ci sont proposés aux familles au prix de 1€ l'unité (minimum).

Le produit de la vente est ensuite reversé à l'association.

**NB** : vous trouverez de nombreux tutoriels vidéo disponibles sur internet.

## Idée : n°4 : À vos fourneaux

Vente de gateaux au moment de Noël ou de Pâques.

Profitez de ce défi pour organiser des ateliers culinaires en classe.

### Idée recette cookies pour 10 personnes

#### Ingrédients :

- 2,5 de cuillères à café de levure chimique
- 2,5 cuillères à café de sel
- 250g de chocolat noir
- 375g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 210g de sucre
- 210g de beurre
- 3 oeufs

#### Préparation :

##### ÉTAPE 1

Détailler le chocolat en pépites.

##### ÉTAPE 2

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, mettre 75 g de beurre, le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout.

##### ÉTAPE 3

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.

##### ÉTAPE 4

Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.

##### ÉTAPE 5

Pour former les cookies, utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres; ils grandiront à la cuisson.

##### ÉTAPE 6

Enfourner pour 10 minutes de cuisson.

**Idée recette sablés au beurre pour 50 sablés****Ingrédients :**

- 250g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120g de sucre
- 1 oeuf
- 125g de beurre

**Préparation :**

## ÉTAPE 1

Casser l'oeuf dans un saladier, y ajouter une pincée de sel, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.

## ÉTAPE 2

Ajouter la farine, puis mélanger avec les doigts pour obtenir du sable.

## ÉTAPE 3

Ajouter le beurre et pétrir pour obtenir une pâte bien homogène.

## ÉTAPE 4

Frapper la pâte en la lançant d'une main à l'autre jusqu'à obtenir une boule régulière. Si la pâte semble trop grasse et molle, y rajouter un peu de farine.

## ÉTAPE 5

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur durant un quart d'heure. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

## ÉTAPE 6

Étaler de la farine sur la table et sur le rouleau à pâtisserie, puis étaler la pâte sur 5 millimètres d'épaisseur.

## ÉTAPE 7

Découper au couteau, à l'emporte-pièces ou avec un verre les formes que vous souhaitez.

## ÉTAPE 8

Poser ces formes sur une tôle beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

## ÉTAPE 9

Mettre à four durant 20 min.

**Idée recette madeleine au citron pour 20 madeleine****Ingrédients :**

- 3,5cuillère à café de levure
- 1 zeste de citron
- 120g de farine
- 110g de sucre
- 4 oeufs
- 100g de beurre salé

**Préparation :**

## ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 220°C (th 7-8).

## ÉTAPE 2

Faites fondre le beurre au micro-ondes (puissance minimum). Laissez-le refroidir.

## ÉTAPE 3

Hachez finement le zeste de citron.

## ÉTAPE 4

Dans un saladier, cassez les oeufs, ajoutez le sucre, et fouettez pour faire mousser.

## ÉTAPE 5

Ajoutez la farine et la levure. Incorporez le beurre fondu, puis les zestes.

## ÉTAPE 6

Laissez poser 1/2 h (c'est facultatif, je l'ai fait sans pose et les madeleines étaient très bonnes).

## ÉTAPE 7

Remplissez les moules au 3/4, et enfournez à 220°C (th 7-8) pendant 4 min.

## ÉTAPE 8

Ensuite, baissez le four à 200°C (th 6-7), et laissez cuire 8 min.

## ÉTAPE 9

Démoulez tiède.

Mettre à four durant 20 min.

**Idée : n°5 : À vos crayons de couleur**

N'hésitez pas à vous inspirer de sites internet créatifs destinés aux enfants.

<https://www.lacourdespetits.com/creer-carte-de-voeux/>

<https://www.lepaysdesmerveilles.com/carte-de-voeux-etoile.html>