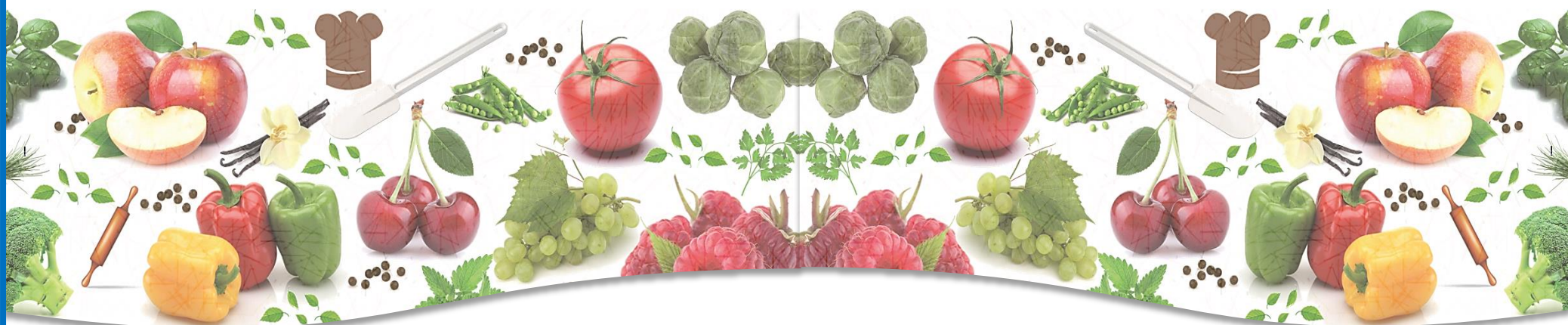


ministère  
éducation  
nationale



# FASCICULE DE PRÉSENTATION DU GUIDE MÉTHODOLOGIQUE



Site du Ministère de l'Agriculture pour télécharger le guide et sa boîte à outils :  
<http://agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-lalimentation-en-college>

Site Internet du programme : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

Page : <https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires>



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



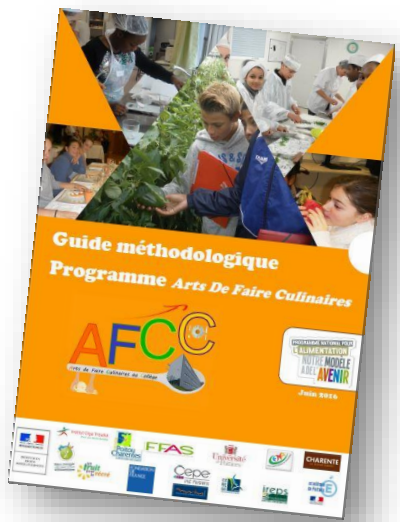


Un programme au service des équipes éducatives, en faveur des élèves et intégrant les familles.

Ce programme **d'éducation à l'alimentation au collège** est composé de **5 modules**, regroupant plusieurs actions complémentaires autour de l'alimentation dans le but de **rendre les adolescents acteurs** de leur consommation.

## OBJECTIFS

- 1°) Développer l'esprit critique des collégiens quant à leur alimentation
- 2°) Agir sur le climat et l'ambiance scolaire
- 3°) Créer un pont actif d'échanges entre familles et collège
- 4°) Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet commun transposable en EPI.



LUNCH BOX  
+  
CARNET DE BORD

## DES ACTIONS PAR MODULE

PORTÉES PAR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE

**MODULE 1**  
Savoir se procurer des aliments

**MODULE 2**  
Etre-bien au collège

**MODULE 3**  
S'éveiller & Cuisiner

**MODULE 4**  
Découvrir les métiers/ formations de la filière agro-alimentaire

**MODULE 5**  
Explorer les arts de la table à travers l'histoire et les cultures

L'ALIMENTATION EN PRATIQUE : FIL ROUGE DU PROGRAMME



### Résultats :



- Valorisation des jeunes => par la pratique
- Meilleure appréciation de la restauration scolaire
- Effet de synergie autour du projet
- Premiers bénéfiques sur le comportement alimentaire des jeunes : meilleure confiance en leurs habiletés culinaires pour s'imposer dans les tâches alimentaires quotidiennes du foyer, augmentation de la consommation de fruits & légumes, plus grande ouverture à goûter de nouveaux aliments en utilisant les étapes de la dégustation/les 5 sens



## UN PROGRAMME INNOVANT

- **Ouvrir une alternative** aux approches, d'éducation nutritionnelle ou des classes du goût => passer par la pratique pour donner du sens aux enseignements.
- **Proposer une éducation à la consommation ambitieuse** : actions mises en place, sous forme de 5 modules, adaptables à chaque niveau.
- **Initier le collégien, à pratiquer les « arts de faire culinaires »** en lien avec sa vie quotidienne ; le préparer à mener une vie autonome et saine.
- **Créer du lien et des échanges** avec les familles.
- **Évaluer par une recherche scientifique** pendant 3 ans => un programme qui a fait ses preuves.

## LES + DU PROGRAMME

- **Testé et approuvé** dans 2 établissements pilotes, pendant 3 ans
- **Transféré et évalué scientifiquement** dans un établissement classé REP +
- **Modulable** et transférable
- **Fédérateur** et stimulant
- **Réaliste & réalisable**
- Accompagné d'une **boite à outils** complète et appropriable
- Un programme « **clés en main** » grâce au guide méthodologique
- Occasion de **mettre en lumière des opportunités locales**
- **Valorisant** la saisonnalité, l'ancrage territorial, le développement durable



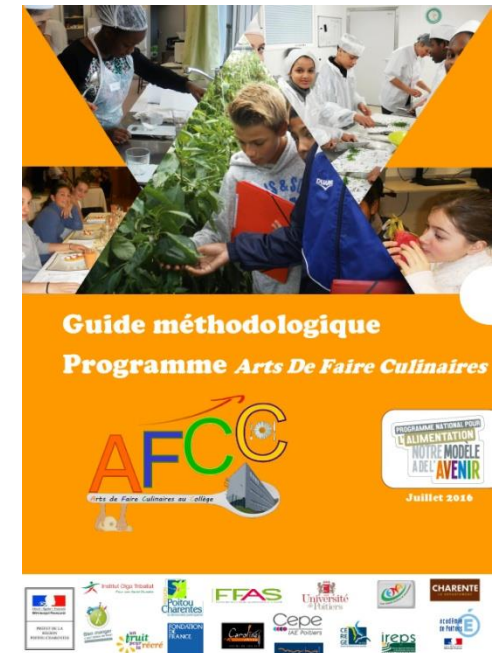
### PARTENAIRES :





# Présentation du guide

Ce guide « clés en main » présente le programme AFCC « *Arts de Faire Culinaires au Collège* », constitué de **5 modules**, regroupant des actions complémentaires autour de l'alimentation.



Il est accompagné d'un **support numérique** « *Programme AFCC : les annexes – septembre 2016* », dans lequel les enseignants, organisateurs ou animateurs du projet trouvent les documents produits tout au long de ce programme et peuvent **s'approprier chaque document** pour l'adapter à leur établissement.

On y détaille les **objectifs du programme, des recommandations, des outils d'évaluation et de communication prêts à l'emploi ainsi que tous les documents de travail élèves, les recettes...** pour chaque action.

**Le support numérique est composé des dossiers suivants :**

- ▶ *Annexes des fiches-actions par module,*
- ▶ *Annexes administration et organisation,*
- ▶ *Annexes évaluation,*
- ▶ *Annexes communication.*

**Exemples d'annexes par fiche-action :**

- ▶ *Documents de communication :* Flyer pour prévenir les élèves, les parents, Flyer pour prévenir les enseignants, agents, Fiche hygiène : « Soyons attentif à l'hygiène » ...
- ▶ *Documents élèves :* Fiche de préparation de la séance, Etiquettes noms élèves, Fiches élèves – visites – 3 exemples ...
- ▶ *Documents animateur :* Fiche animateur: gestion des stocks, Fiche animateur : registre cellule de refroidissement...
- ▶ *Documents d'évaluation :* Référence au socle, Carnet de bord, Bilan à chaud, Enquête de satisfaction...

**Dans chaque fiche-action, l'enseignant ou l'animateur trouve :**

- ▶ *une vue d'ensemble de l'action,*
- ▶ *les objectifs poursuivis,*
- ▶ *les moyens matériels, humains et financiers nécessaires pour la bonne réalisation de l'action,*
- ▶ *le déroulement de l'action par étape,*
- ▶ *les prolongements possibles, les résultats obtenus,*
- ▶ *les références aux annexes de la fiche-action pouvant être utilisés/adaptés pour chaque action.*