



Programme d'éducation par l'alimentation et la cuisine

« Arts de Faire Culinaires au Collège »

*Au service des équipes éducatives,
en faveur des élèves et avec les familles*

Points abordés

Présentation des objectifs des AFCC

Exemples d'actions expérimentées

Bénéfices du programme

Le projet d'établissement et le programme AFCC

Moyens nécessaires

Boîte à « outils » disponible: le guide méthodologique

Contacts



Groupe de pilotage du projet pilote:

- Marie-Line HUC (Diététicienne coordination)



- Françoise CUISINIER (Chef d'établissement)



- Caroline BAYLE (Animatrice culinaire)



- Emilie ORLIANGE (Chargée de projet - experte)



Présentation des objectifs

Une « boîte à outils » au service du projet d'établissement

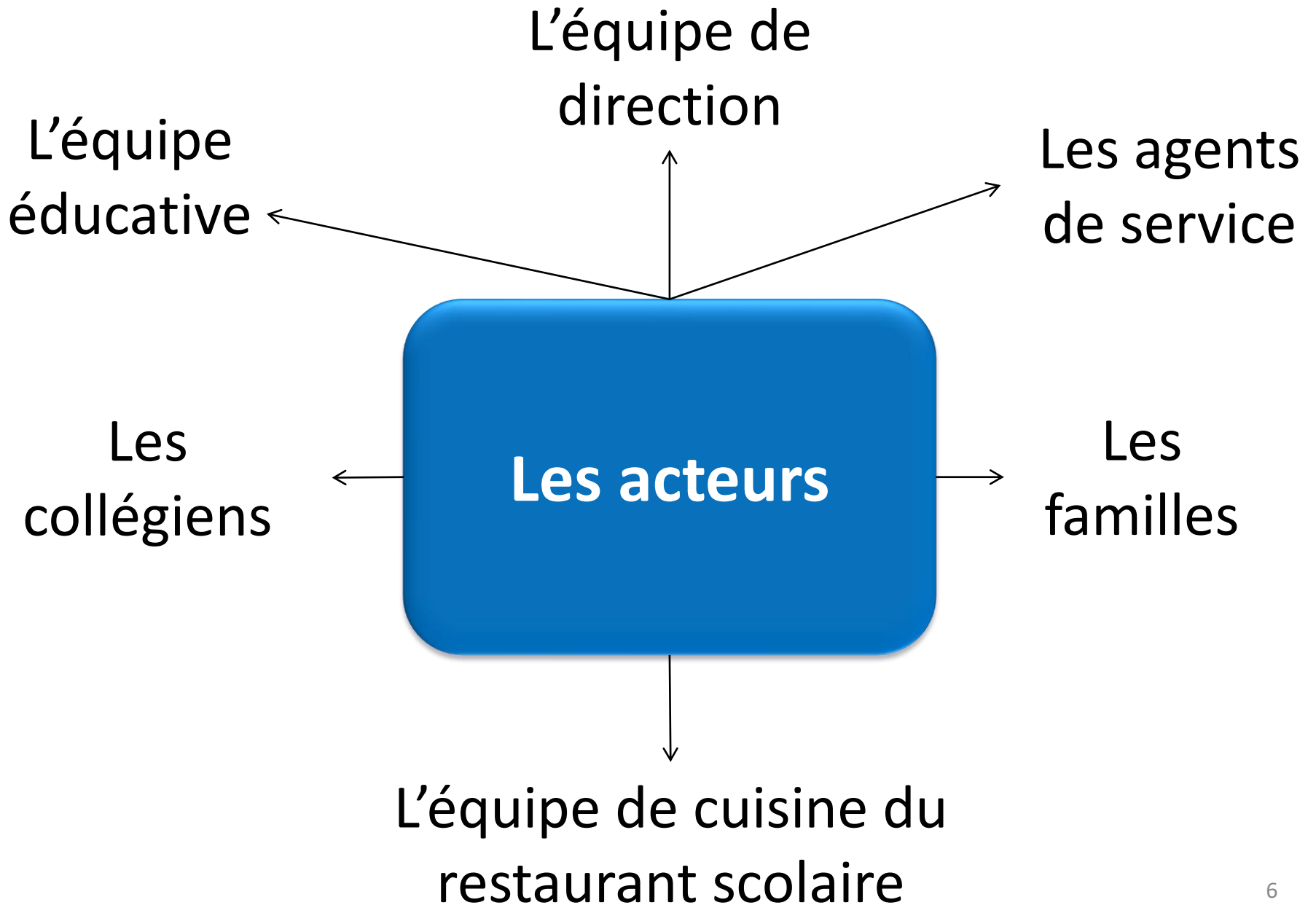
1 - Créer du lien avec les familles:

2 - Contribuer au bien-être des collégiens dans l'établissement

Objectifs

4 - Améliorer l'alimentation des collégiens par LA PRATIQUE des « arts de faire culinaires »

3 – Fédérer l'équipe de direction, éducative, de cuisine, les agents de service et valoriser leurs actions



Des objectifs au service de l'éducation à la citoyenneté alimentaire

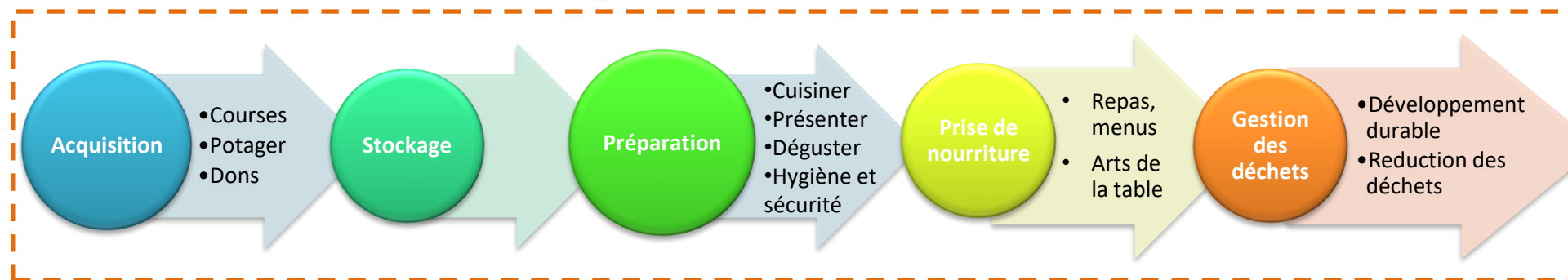
Explorer l'itinéraire de l'alimentation:

« De la fourche à la poubelle »

En passant par la mise en pratique

« Tu me dis, j'oublie. Tu m'enseignes, je me souviens. Tu m'impliques, j'apprends. »

Benjamin Franklin



Rappel du contexte des actions alimentation

- Les pratiques culinaires des collégiens sont appréhendées comme un acte de consommation s'inscrivant dans un processus dynamique: un itinéraire de l'alimentation ou filière du manger

Des modules à la carte

MODULE 1

Savoir se procurer des aliments

ACTION « Culture dans le jardin pédagogique »

ACTION « Visite des lieux d'achat »

ACTION « Lecture d'étiquettes et course d'orientation »

ACTION « Culture pub »

ACTION « Design packaging »

MODULE 2

Etre-bien au collège

Après de collégiens :

ACTION « Visite de la cuisine de l'établissement scolaire »

ACTION « Design du menu de la restauration scolaire »

ACTION « Recueil de souvenirs culinaires »

ACTION « Estime de soi »

Après des familles :

ACTION « Visite de la cuisine de l'établissement scolaire »

ACTION « Ce soir, on soupe au collège »

ACTION « Buffet et exposition »

MODULE 3

S'éveiller et cuisiner

ACTION « Sauces & crudités »

ACTION « Ateliers de cuisine »

ACTION « Création d'un buffet »

ACTION « Cuisine moléculaire »

ACTION « Le pain »

ACTION « Club Cuisine »

ACTION « Participer à un festival »

MODULE 4

Découvrir les métiers/formations de la filière agro-alimentaire

ACTION « Cartographie des lieux de formations & fiches métiers »

ACTION « Forum-Exposition : de la fourche à la fourchette »

ACTION « Visite d'un centre de formation avec restaurant d'application »

ACTION « Design packaging »

MODULE 5

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

ACTION « Tous au restaurant »

ACTION « Accumulation & slogans »

ACTION « Nature morte autour du monde »

ACTION « Couverts à la française »

ACTION « Junk food addict »

Exemples d'actions

Le marché de quartier



Visites des lieux d'achat



Le Supermarché

Jardin pédagogique





Jardin pédagogique

Visite de la cuisine du collège



La rencontre avec un restaurateur

Atelier : découvrir les coulisses de ma cantine

Etablissons le trajet d'une carotte ou d'un concombre ou d'une pomme ou d'une tomate



Atelier cuisine « Fruits et légumes »



Velouté de carottes à la vanille
Compote pommes-poires
madeleines



Lentilles à la dijonnaise
Compote de pommes
madeleines

Soupe de Potimarron
Compote pommes-bananes
madeleines

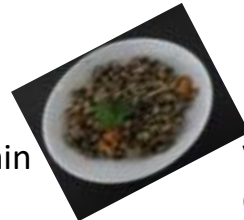
Velouté Saint Germain
Compote pommes-bananes
madeleines



Velouté de carottes curcuma et cumin
Compote pommes-poires
madeleines



Velouté de carottes au curcuma et cumin
Compote pommes-Kiwi
madeleines

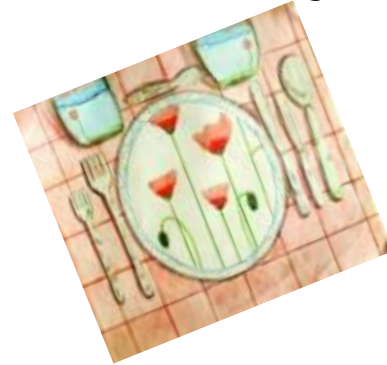


Velouté de carottes à la vanille
Compote pommes-poires
madeleines

Atelier: arts de la table à la française

o Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques



• Actions :

- Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiettes, verres, serviettes, nappe... sur une thématique donnée

• Buts :

- ✓ Parler des rituels du repas à la française
- ✓ Faire découvrir les arts de la table à la française
- ✓ Faire découvrir l'usage des « ustensiles » du repas



Ateliers de décryptage du marketing alimentaire

- Apprendre à lire les étiquettes de produits
- Savoir décrypter les publicités et les packagings alimentaires
- Concevoir des publicités et des packaging



Une stratégie pour impliquer les familles

Philosophie du programme

Création de liens collège - élèves – familles



- Créer du lien avec les familles/impliquer les adolescents et les familles
- Transmettre / échanger de l'information pour créer un continuum d'apprentissage collège-famille
- Suivre/évaluer l'évolution des élèves au long de l'année: valoriser les bénéfices des actions, du collège vers la famille



Exemples d'outils expérimentés: *un carnet de bord élève, une lunch box (Préparer des plats à emporter à la maison) , des évènements avec les familles: « ce soir on soupe au collège », ateliers d'éveil à la dégustation, buffet des portes ouvertes...*

Les bénéfices du programme

Extrait des résultats scientifiques / collège pilote

- **Evolution positive du climat scolaire**
- **Effet de synergie** autour du projet, **augmentation de la fréquentation des familles** aux différents événements du collège
- Constat des **bénéfices sur le comportement alimentaire** des jeunes:
 - ✓ **Montée en confiance pour s'imposer dans les tâches quotidiennes alimentaires du foyer**
 - ✓ **Augmentation de la consommation de fruits sur la journée**
 - ✓ **Acceptation plus facile de nouveaux aliments**
 - ✓ **Comportement apaisé à la restauration.**

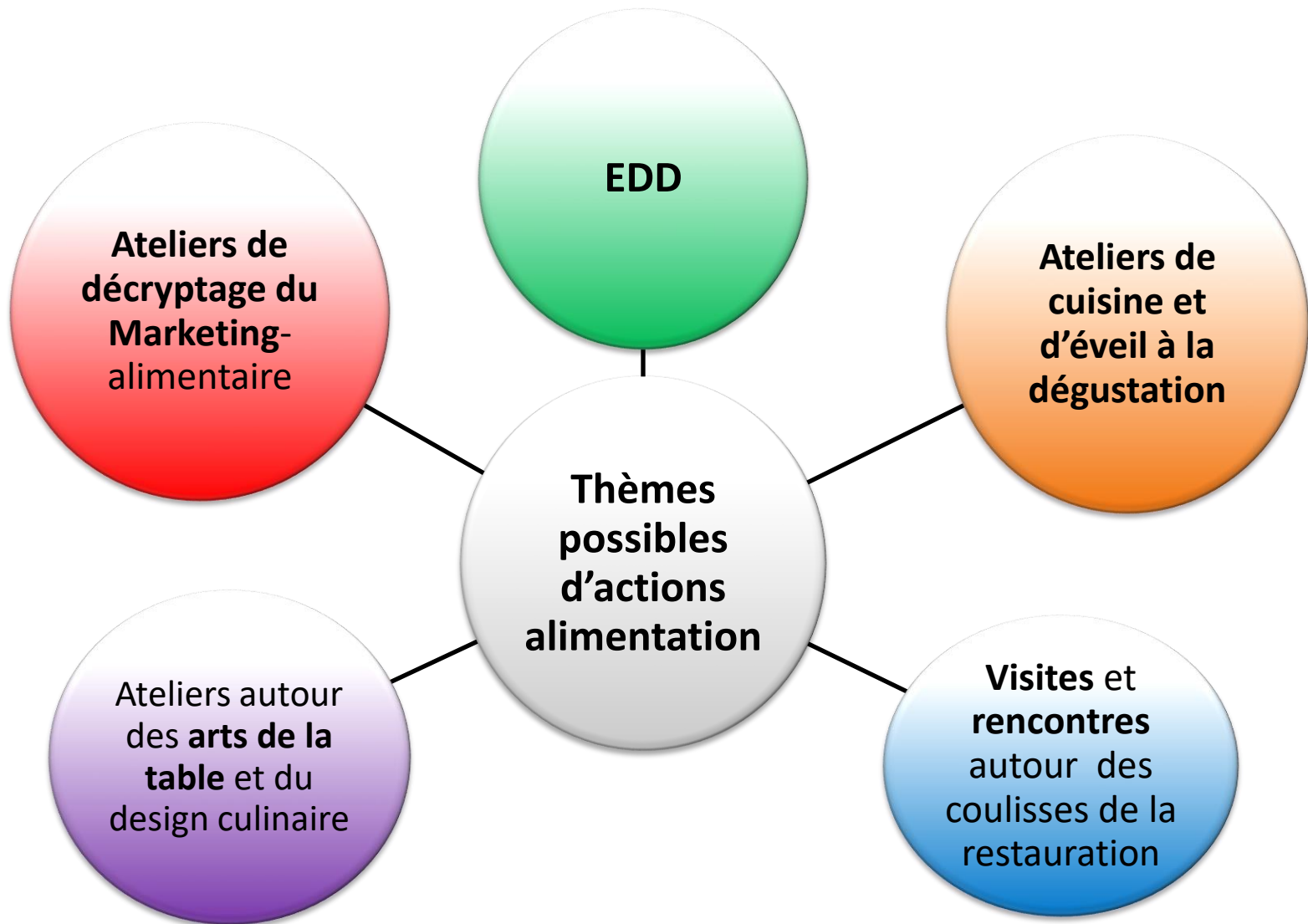
Extrait des résultats scientifiques / collège pilote

LES BENEFICES DU PROGRAMME AFCC QUI S'EST ECOULE SUR 3 ANNEES

La force du projet réside dans :

- l'implication des jeunes par des mises en **pratique collectives et répétées** :
 - ❖ **ateliers culinaires**
 - ❖ **ateliers d'éveil à la dégustation**
 - ❖ **ateliers de décryptage du marketing alimentaire**
- la présence d'intervenants extérieurs.

Le projet d'établissement et le programme AFCC



**Le projet d'établissement et Les actions AFCC
--- Fédératrices – Complémentaires ---**



Moyens nécessaires

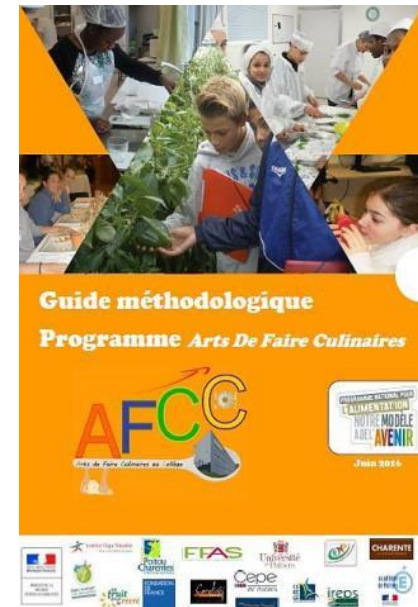
Matériels	Humains	Financiers
<ul style="list-style-type: none"> • Une cuisine pédagogique ou une salle de classe aménageable (salles de sciences) pour organiser les ateliers pratique • Des emplois du temps modulables, flexibles • Une salle dédiée aux réunions/rencontres autour du projet • Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens 	<ul style="list-style-type: none"> • Les moyens pédagogiques/ administration motivée • Un groupe de pilotage comprenant: <ul style="list-style-type: none"> - Un coordinateur, responsable du projet - Des référents projet parmi les enseignants - Un chef d'établissement facilitant - Des intervenants extérieurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Autofinancement par l'établissement • Pour les actions faisant intervenir des acteurs extérieurs à rémunérer: aide au montage d'appels à projet (<i>Fondation de France, DRAAF, ARS, ville, département, région...</i>)

Boite à « outils » disponible:
le guide méthodologique

Les ressources du guide

- Définition des points clés pour enclencher le projet
- Ensemble des méthodes et des techniques liées au projet
- Guide « pas à pas » les acteurs du projet => *clés en main*
- Aide à la réalisation des fiches de travail
- Adaptable / intégrable à la pédagogie et aux programmes
- Modulable

=> Lien pour le télécharger: <http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour>



Les financeurs:

- Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt (DRAAF Nouvelle-Aquitaine et PNA : Programme National pour l'Alimentaire),
- le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé),
- la Fondation de France,
- l'Institut Olga Triballat.

Les partenaires:

- le ministère de l'Education Nationale (CARDIE, Eduscol, Dgesco),
- la région Poitou-Charentes,
- le conseil Départemental de la Charente.

LES FINANCEURS ET PARTENAIRES DU PROGRAMME AFCC :

Cepe, Université de Poitiers, les laboratoires CE.RE.GE et MSHS de Poitiers.

