



Guide méthodologique

Programme *Arts De Faire Culinaires*



Juillet 2016





Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



Dessin de Marie-Elisabeth (3D)

Préface

L'initiation aux « arts de faire culinaires » permet de concevoir « l'alimentation et la cuisine » du quotidien comme une activité socialement construite et située.

En effet, les pratiques et les représentations des adolescents relatives à l'alimentation sont, selon de nombreux auteurs, tel que Anne Dupuy¹, ou les chercheurs impliqués dans le programme de recherche AlimAdos², co-construites en interactions avec les représentations des adultes sur les sociabilités des adolescents.

Deux visions se confrontent : d'une part, les adultes ont des préjugés et des craintes sur le comportement alimentaire des jeunes ; d'autre part, les jeunes ont le désir de s'autonomiser et de se responsabiliser au sein d'un groupe de pairs qui produit également divers cadres d'apprentissages informels où bien des fantasmes alimentaires agissent... Au cours de ce processus de co-construction, il devient évident qu'une simple information sur « les bonnes pratiques alimentaires à adopter » est pour le moins insuffisante.

L'éducation à l'alimentation doit être accompagnée d'expériences sensorielles et culinaires fréquentes et durables dans le temps. Ainsi, cette éducation concrète relayée ensuite dans les familles par différents dispositifs d'accroche, peut prétendre agir sur les pratiques individuelles et familiales quotidiennes, de façon à avoir un impact à long terme. La mise en place de dispositifs d'actions combinées et d'aide à une prise de conscience sur l'importance de bien s'alimenter au quotidien forme donc la base de ce projet pilote.

Ce programme s'inscrit dans la continuité du PNNS 3 : prévention de l'obésité infantile, augmentation de la consommation des fruits et légumes. Il trouve sa place dans les initiatives du PNA et du Fonds Français Alimentation Santé.

Le programme permet donc de rapprocher les familles du monde scolaire afin de ne pas créer de coupure entre les savoirs cognitifs de l'école et les savoirs du quotidien, afin de construire un continuum d'apprentissage entre ces deux contextes de la vie du jeune.

Rapprocher : les pratiques familiales et les sociabilités adolescentes, cela implique de ne pas oublier les « cultures alimentaires » et la « complexité de l'acte alimentaire ». C'est-à-dire leur portée symbolique, historique et identitaire (dont les filiations de l'aliment avec l'histoire de la famille peuvent faire partie) ce qu'évoque notamment Jean-Pierre Corbeau. Les messages proposés peuvent se retrouver en décalage avec les cultures des jeunes et des adolescents (Corbeau, 2009)³

Le projet met en exergue le rôle central de la pratique culinaire en tant qu'activité sociale de consommation au quotidien. Dans ce cadre, les questions de recherche privilégiées sont notamment :

- *Comment dépasser les essais qui ont été faits en matière d'éducation au goût ou d'éducation nutritionnelle qui privilégient le registre cognitif – pour aborder les « arts de faire culinaires » dans une pratique quotidienne de consommation ?*
- *Comment la pratique culinaire peut-elle constituer un levier d'éducation à la consommation au collège ?*

¹ DUPUY A., 2013, *Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents*, Sociologie, Collection Tables des hommes, PUR – En coédition avec les Presses universitaires François-Rabelais, 510p.

² DIASIO, N ; HUBERT A, PADRO, V., OCHA (FRANCE), (Éd.). *Alimentation Adolescents en France*, Paris : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2009. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha, 14)

³ CORBEAU J-P., 2009, « Quelle place pour le plaisir alimentaire ? » *La revue des marques*, 67, p.12-14.

Présentation du programme pilote

Titre : *Initiation aux Arts de Faire Culinaires au collège*

Logo :

Acronyme du projet : Programme AFCC



Un programme au service des équipes éducatives, en faveur des élèves, 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

Le programme « Arts de faire Culinaires » (AFCC) veut agir sur le climat scolaire, la réussite scolaire et développer l'esprit critique des jeunes quant à leur alimentation par la mise en pratique des « arts de faire culinaires ».

UN GUIDE METHODOLOGIQUE DISPONIBLE

Ce projet s'accompagne de ce guide méthodologique et de modules de formation « *comment mettre en place un projet pédagogique durable et fédérateur autour de l'alimentation ?* » afin d'assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges français.

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

PARTENAIRES :



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.
- **Evaluer par une recherche scientifique** pendant 3 ans => un programme qui a fait ses preuves.

LES + DU PROGRAMME

- **Testé et approuvé** dans 2 établissements scolaires
- **Transféré et évalué** dans un établissement classé REP +
- **Modulable** et transférable
- **Fédérateur** et stimulant
- **Réaliste & réalisable**
- Accompagné d'une **boîte 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**



TEMOIGNAGES D'ENSEIGNANTS & ANIMATEURS

Florence RAILLAT-ROUET, professeur de SVT



« Avec ce projet d'éducation à la consommation alimentaire, il a été possible de cultiver l'envie d'apprendre chez les élèves en leur permettant, avec différentes activités scientifiques, selon les niveaux, d'utiliser les connaissances et méthodes acquises dans toutes les matières pour les mettre en pratique au cours des ateliers afin de réussir à jardiner, cuisiner, déguster et partager...

Il leur permet de développer leur esprit critique en abordant grâce à l'alimentation, problématique partagée chaque jour par tous, les thèmes de la responsabilité humaine dans les domaines de la santé et de l'environnement pour un développement durable afin que les élèves puissent avoir un comportement réfléchi dans leur vie quotidienne ».

Les actions du projet d'AFCC permettent aux élèves de découvrir "du jardin à l'assiette" et d'apprendre à savoir-faire "ce qu'ils mangent". Ces différentes activités peuvent permettre aux collégiens d'acquérir des connaissances scientifiques sur la biodiversité, le fonctionnement du corps humain, etc. Elles recherchent à favoriser le bien-être des adolescents au cours de leur scolarité et à développer leur esprit critique pour comprendre les liens entre la Santé et l'Environnement dans le monde actuel afin qu'ils puissent être capable de faire des choix réfléchis pour consommer de façon responsable dans leur vie quotidienne.»

Caroline BAYLE, Animatrice Culinaire

« Les divers ateliers de 5ème sont un moyen de voir l'évolution des élèves en termes de perception d'hygiène, de respect du personnel de la restauration, d'autonomie et de prise de risque.

C'est aussi le moment de montrer que la cuisine peut être aussi bien un travail collectif qu'individuel. Tous les élèves sont en situation de réussite ce qui permet de valoriser l'ensemble du groupe. L'implication du professeur de SVT a permis de réinvestir des acquis du cours de SVT et de valider des compétences.

L'éveil à la dégustation tient une place importante, elle permet aux élèves de dépasser le « j'aime » « je n'aime pas » et d'apprendre à argumenter et à développer ce qui est du domaine des sens. Très vite, ils acquièrent des automatismes pour décrire ce qu'ils perçoivent et nous ne sommes plus dans le schéma hédonique mais de l'échange autour d'un aliment ou d'une préparation. Ces ateliers doivent être réalisés en petit effectif (au plus 12 élèves) pour permettre à chaque élève de s'exprimer. En 4ème, l'atelier de Cuisine moléculaire permet de réinvestir ce qu'ils ont acquis en 5ème et de créer du lien avec l'enseignement général. Ils ont gagné en autonomie et en maturité. Nous avons travaillé de façon sereine et en collaboration avec l'enseignant Monsieur Barbarin. La visite des 4ème dans un centre de formation d'apprentis aux métiers du service a été un moment d'échanges avec les apprentis et de faire vivre à tous les élèves un repas à la Française. Elle a permis aussi de poursuivre la démarche de la dégustation alimentaire, de créer du lien avec les cours d'Arts Plastiques, de leurs faire découvrir les métiers de la restauration et de bouche et un enseignement par alternance. »



Olivier BARBARIN, professeur de sciences physiques



« La mise en place de ce projet et plus particulièrement de l'atelier de cuisine moléculaire a été d'une grande richesse que ce soit au niveau de la mise en œuvre des apprentissages mais aussi sur le plan humain et relationnel avec les élèves. Rien de tel que le passage à la pratique pour progresser, enrichir et valoriser les acquis. La phase de manipulation est indéniablement un moment incontournable et indispensable pour les élèves.

En effet, ils apprécient le fait d'être peu nombreux et de pouvoir créer, toucher, et manipuler les éléments étudiés. Ces effectifs réduits mis en place et sans lesquels cette partie du projet n'aurait pas été réalisable, leur permettent de s'épanouir et de prendre confiance en eux. Ils privilégient également un contact enseignant-élèves qui d'habitude tend à disparaître dans la masse et qui là se fait plus simplement. Pour finir, je tiens particulièrement à remercier Mme Bayle pour cette co-intervention. Sans elle, la mise en place de cet atelier n'aurait pas pu se faire aussi facilement. »

Geneviève NOEL, professeur d'Arts Plastiques

« Deux grands axes de travail ont été développés, en cours d'Arts Plastiques, dans le cadre du projet :

Au niveau 5ème, les élèves ont fabriqué le repas d'un extraterrestre, en présentant dans des verrines ou assiettes, des « mets » surprenants, composés de papier et divers matériaux colorés.

Au niveau 4ème, l'accent a été mis sur la publicité conçue pour un produit alimentaire, inventé par chaque élève. Le statut du portrait de La Joconde a alors été modifié pour être transformé en publicité. Chacun a ensuite réalisé le packaging de son produit et appris à lire et à concevoir l'emballage le plus adapté. Après la visite au Cifop, les élèves dressent une table sur l'un des thèmes proposés (hiver, enfance, St Valentin, campagne, futur, exotisme, mer) en imaginant les assiettes, verres et couverts.

Au niveau 3ème, les élèves ont réfléchi sur le thème de la « junk food » et composé une réalisation en 2 ou 3 dimensions. La leçon correspondant donnera des références sur le thème des Arts de Faire culinaires, sujet proposé pour l'épreuve d'histoire des Arts du Brevet des Collèges. En Découverte Professionnelle 3Heures : Réalisation d'une cartographie des métiers autour de l'alimentation, mise en ligne sur le site du Collège Marguerite de Valois et présentée à tous les élèves de classe de 3ème. Des fiches métiers décrivant les possibilités d'orientation sont exposées dans le hall d'entrée du collège. Des photos prises par les élèves en stage seront exposées pour la journée des portes ouvertes. Les élèves se sont sentis concernés par toutes les notions abordées, car les actions menées dans le projet sont complémentaires. La plupart ont bien adhéré, le projet étant très concret. »



TEMOIGNAGES D'ÉLÈVES ET DE PARENTS

Les collégiens



○ **Eveil à la dégustation...**

« J'ai découvert comment observer, découvrir, sentir ou écouter un plat ou un aliment avant de le manger »

○ **...couplés à des ateliers de cuisine pratique**

« J'ai apprécié cet atelier parce qu'on avait l'impression d'être dans une cuisine avec un chef et des cuisiniers à côté »

« L'atelier qui m'a le plus intéressé, c'est quand on a fait le poisson en papillote car j'ai appris une nouvelle façon de faire cuire du poisson »

« Grâce aux arts de faire culinaires, j'ai eu la chance de faire des ateliers de cuisine et de faire découvrir au plus petit "art toast" pendant les gastronomades »



○ **Devenir un consommateur averti**

« Mon moment préféré c'était le design pack lorsque nous avons créé nos propres emballages. Nous avons imaginé le produit, sa pub, son slogan et nous avons fabriqué l'emballage ».

○ **Devenir autonome pour l'avenir**

« Ce projet m'a permis de savoir les bases et à pouvoir me débrouiller seul comme quand je cuisine à la maison ».

« J'ai découvert des aliments que je ne connaissais pas alors que je peux les utiliser au quotidien »

« J'aime ce projet, parce que ce sont des ateliers qui peuvent nous servir dans l'avenir ».



○ **Les arts de la table à la française**



« Le moment le plus fort pour moi pendant ce projet est le moment où nous sommes partis au CIFOP on a appris "l'art de la table" et le côté design de la table et de sa présentation, on a participé à l'aide des apprentis de ce lycée à laver les couverts, faire le dressage de la table, et à la fois remplir un questionnaire pour l'atelier ensuite nous avons dégusté les plats faits par les apprentis-cuisiniers »

○ **Réenchanter le restaurant scolaire**

« J'ai compris ce que les cuisiniers vivaient tous les jours en me levant à 5 heures du matin »

« Qu'ils doivent faire un travail colossal en peu de temps alors qu'ils ne sont que 15 personnes et nous on a juste à ce servir et manger. BRAVO »

○ **Une autre façon d'apprendre à l'école**

« Suite au projet, j'ai découvert que l'école peut nous apprendre beaucoup de choses, pas que les math, français. »

« Le projet est bénéfique dans le sens où il montre que les cours ne sont pas que des choses strictes où on ne peut pas partager. »

Les parents

○ Une autre façon d'enseigner

« Dans le cadre du projet, les enfants sont allés par exemple visiter différents lieux de distribution comme une grande surface ou bien un marché, donc il y a eu un rapprochement par rapport à l'origine des produits, par rapport aux producteurs, elle a été très sensible par rapport à d'où venait le produit et pas rapport également à la composition du produit parce qu'il y a aussi un atelier sur le packaging, donc là elle arrivait à décrypter un peu les emballages »

« ce que j'ai vraiment trouvé intéressant dans ce projet là c'est de rendre l'élève acteur de ce qu'il va consommer, c'est-à-dire dans ce projet-là, je sais qu'elle est dans une cité scolaire où il y a plus de 1500 repas qui sont servis, donc ils ne se contentent pas seulement de consommer ce qu'il y a dans l'assiette mais ils ont eu la possibilité de découvrir ce qu'il se fait en amont, donc ils ont visités la cuisine centrale, tout le mode de préparation des repas et ça je trouve que c'était une première étape très très importante de voir comment les repas sont préparés, ça c'est une première chose. Après la seconde chose c'est de découvrir les différents modes de production et de distribution »

« Moi j'ai trouvé intéressant pour les élèves toute cette démarche-là »

○ Rendre les adolescents acteurs de leur consommation

« Je suis très satisfait que mon enfant ait pu y participer et que la prochaine y participe également, pour moi c'est tout bénéfique, même si les élèves ont du mal encore à raconter ce qu'il s'y passe vraiment mais c'est vraiment quand on est en cuisine ensemble qu'ils lâchent quelques expériences vécues tout au long de l'année ».

« Les élèves sont acteurs de leur productions, ils ont pu produire que ce soit des desserts, des plats, des entrées équilibrés et c'est ça que je trouve important et intéressant dans le cadre de ce projet-là »

○ Créer du lien avec les familles



« Pour ce qui est de la communication autour du projet, Eva nous lâche quelques bribes d'informations au moment des repas pour nous dire lors du dernier atelier, on a fait ci on a fait ça. »

« Un autre moyen de communication c'est un carnet de bord qu'elle nous présente, ou elle doit retranscrire par écrit ce qu'elle a ressenti, s'il y a eu un impact au niveau de la famille suite au plat préparé.... Ce qui était intéressant une fois, c'est que dans le cadre de l'atelier, forcément, normalement les élèves ont envie de reproduire un plat et donc je les fais avec elle et on a envoyé une photo parce qu'il existe en effet un moyen de publier et de valoriser les productions des élèves, donc c'est intéressant de partager ça et de réinvestir ce que les élèves ont appris dans le cadre du projet au collège, au sein de la maison »

« Ce qui est intéressant c'est qu'il y a eu un marché de producteur locaux avec des produits qu'elles a découvert »

Pendant une soirée bilan à destination des familles :

« Ce qui est intéressant c'est notamment un atelier auquel j'ai participé, un atelier de dégustation lors d'un bilan intermédiaire du projet, et c'est vrai qu'il était organiser au sein du collège avec les parents d'élèves qu'il était très très intéressant.

Donc les parents, également dans ce projet sont sensibilisés car il y a également des soirées bilans où les parents peuvent découvrir ce qu'il s'est fait et participer en tant qu'acteur, vraiment ».

Collège :
Adresse :
Nom et Prénom de l'élève :
Classe : Groupe :
 Externe Demi-pensionnaire
 Mange le mercredi Ne mange pas le mercredi

CARNET DE BORD
PARENTS-ÉLÈVES
PROJET « ARTS DE FAIRE CULINAIRES »
AU COLLÈGE

Arts de Faire Culinaires
au Collège

AFCC

Année scolaire :
Collège : A

Remerciements

Nous remercions chacun de nos partenaires pour leur confiance et leur soutien dans le cadre de ce projet innovant & ambitieux : merci à la DRAAF Poitou-Charentes, au Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, à la Fondation de France, au Plan National pour l'Alimentation, à l'Institut Olga Triballat, au Conseil Régional Poitou-Charentes, au Conseil Départemental de la Charente, au Ministre de l'Education Nationale.

C'est grâce à tous ces soutiens que nous avons pu construire ce programme que nous détaillons dans ce guide méthodologique.

Nous remercions aussi les équipes enseignantes et administratives des collèges Marguerite de Valois et Michelle Pallet d'Angoulême, ainsi que les collégiens, sans qui, cette initiative n'aurait pas vu le jour.

Nous remercions aussi les commerçants d'Angoulême et les intervenants extérieurs qui ont accueilli les élèves du collège lors de nos actions.



Préambule

ANCRER L'ACTION DANS LA PRATIQUE ALIMENTAIRE QUOTIDIENNE :

Les bonnes pratiques alimentaires doivent se transmettre au quotidien au sein des familles. En positionnant la recherche sur « les arts de faire culinaires » dans la vie quotidienne des jeunes et de leurs familles, il est possible d'aborder l'alimentation et la cuisine comme des activités socialement et historiquement construites et situées.

L'idée du projet est de se situer au plus près des sociabilités alimentaires que les collégiens pratiquent, et de tenir compte de leur milieu socio-culturel, qui joue un rôle primordial en matière d'alimentation

COUPLER ATELIER PRATIQUE DE CUISINE ET EVEIL A LA DEGUSTATION

Il se découpe en deux actions indissociables : atelier éveil à la dégustation couplé à un atelier de cuisine

Ateliers d'éveil à la dégustation : L'action débute par une séance sur la mise en place d'un protocole de dégustation afin que les élèves sollicitent tous leurs sens, apprennent à les écouter et à les exprimer. Ensuite cette partie constitue le préambule de chaque atelier de cuisine : écoute et éveil d'un sens par atelier. Il s'agit de permettre « à chaque jeune de développer des notions liées à son épanouissement personnel par une meilleure connaissance de lui-même, son corps, son fonctionnement et ses capacités à exprimer ses sensations par des dégustations d'aliments. ». Chaque action comprend des temps de restitution/discussion élèves.

Ateliers de cuisine : A la suite, animation d'un atelier de cuisine. Les jeunes cuisinent (chaque adolescent réalise ses propres préparations) en valorisant les produits de saison, dégustent une partie de leur réalisation et rapportent les plats à leur domicile pour les partager en famille.

CREER UN CONTINUUM D'APPRENTISSAGE ET D'ECHANGES AVEC LES FAMILLES POUR LES IMPLIQUER DANS LA VIE DU COLLEGE

Les habitudes alimentaires se construisent au sein de la famille (socialisation primaire). C'est par elle que la culture se transmet. L'un des objectifs du programme AFCC est d'encourager les jeunes et leurs familles à adopter les pratiques alimentaires qui sont bonnes pour leur santé et leur bien-être.

L'éducation peut être dispensée à l'école, mais il ne faut pas se priver des contextes relais tels que les familles et le restaurant scolaire pour organiser la continuité des expériences culinaires.

Les activités de cuisine pratiquées au collège constituent une activité de sociabilité fédératrice autour du thème de l'alimentation. Le succès relatif du PNNS montre qu'il faut être dans la pratique quotidienne de l'alimentation et connecté avec l'univers familial des jeunes pour influencer à plus long terme les comportements et représentations qu'ils ont de leur consommation alimentaire⁴.

4 SIRIEIX, L. (1999). . La consommation alimentaire : problématiques, approches et voies de recherche. RAM. Recherche et Applications en Marketing, 14 (3), 41-58.

Les auteurs



BAYLE Caroline_____

ANIMATRICE CULINAIRE : Crée, organise, anime chaque atelier cuisine et participe au groupe de pilotage. En charge de la création de la partie « fiches-actions par modules » du guide.

Email : caroline.bayle.16@gmail.com

Site Internet : <http://www.espritculinaire.fr>



CUISINIER Françoise_____

PRINCIPALE DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE - Collège Marguerite de Valois (*jusqu'à juillet 2015*) :

Permet la mise en place opérationnelle des ateliers du projet "arts de faire culinaires au collège" en organisant le travail de l'équipe pédagogique. Elle participe au groupe de pilotage. En charge du dossier administratif lié au guide méthodologique.

Email : françoise.cuisinier@ac-poitiers.fr



HUC Marie-Line_____

CHEF DE PROJET (CENA: Club Experts Nutrition et Alimentation) : Coordinatrice et animatrice du groupe de pilotage, apporte son expertise sur les aspects nutritionnels du projet (choix des recettes et des produits des différents ateliers, veille sur la cohérence des messages au regard des recommandations de santé).

Email : marie-line.huc@nutrition-expert.org



ORLIANGE Emilie_____

DOCTORANTE DE L'UNIVERSITE DE POITIERS - COMPORTEMENT DU JEUNE CONSOMMATEUR :

En charge du suivi, de l'évaluation, de la valorisation et du transfert du projet AFCC, elle conduit en parallèle une recherche-action longitudinale afin d'évaluer les bénéfices du projet pilote. En charge de la rédaction et de la mise en page du guide, son travail a également permis la validation scientifique du guide produit pour transférer le programme AFCC dans d'autres établissements.

Email : emilie.orliange@hotmail.fr



RAILLAT-ROUET Florence_____

PROFESSEUR DE SCIENCES ET VIE DE LA TERRE : Co-animatrice des différents ateliers, membre du groupe de pilotage, référente du projet pilote au collège Marguerite de Valois.

Email : Florence.Raillat@ac-poitiers.fr

Objectifs

- L'éducation à la santé et à l'alimentation par la pratique des « arts de faire culinaires au collège »,
- Le bien-être au collège et dans l'assiette,
- Le lien entre l'école et la famille par l'alimentation,
- La lutte contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation par la pratique,
- La fédération de l'équipe enseignante autour d'un projet commun adaptable en EPI.

Positionnement du référent

CERTAINS ELEMENTS SONT ESSENTIELS POUR LE BON DEROULEMENT DES ATELIERS :

- La chaleur humaine/la convivialité : le plaisir d'être ensemble, en groupe
 - L'ambiance/l'environnement familial avec des personnes relais (« de confiance »)
 - le sens de l'atelier : des objectifs clairement identifiés au départ
 - la prise en compte des goûts et des cultures de chacun
 - la fierté liée aux réalisations et à la valorisation des uns et des autres grâce aux encouragements
 - La satisfaction d'être pris en compte dans la complexité de sa situation personnelle
 - l'apprentissage et l'échange de savoir-faire, trucs et astuces adaptés au quotidien des jeunes.
-

Ces conseils sont proposés à la personne qui prendra en charge le programme pour l'aider à conduire les modules dans son établissement :

- Privilégier la pédagogie active et la mise en pratique dans le déroulé des actions, afin de permettre à l'élève de construire ses connaissances à partir d'expériences concrètes proposées en lien avec son quotidien et ses sociabilités d'adolescents.
- Toujours se positionner dans la compréhension de la réponse de l'élève, dans la valorisation de celui-ci.
- Ne pas oublier que chaque individu est unique et qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse.
- Laisser une place importante aux échanges et à la verbalisation dans le groupe. En effet, cela permet une co-construction des savoirs et la prise de conscience des individualités de chacun. Cela donne également l'occasion aux élèves d'apprendre à argumenter les uns avec les autres et de renforcer les liens du groupe-classe.
- Inviter les élèves à respecter la parole des autres élèves, même si celle-ci est différente de la leur.
- Coupler nécessairement les ateliers d'éveil la dégustation à des ateliers de pratiques culinaires. En passant par la mise en pratique, l'éveil à la dégustation combiné aux ateliers de cuisine, on permet à cette éducation aux goûts de prendre du sens, ainsi, les collégiens réutilisent chez eux les différentes phases de la dégustation et ont une plus grande conscience de l'usage de leurs 5 sens. Grâce à cette action combinée, nous parvenons à introduire de la mise en pratique de la cuisine et de l'éveil au goût dans le cadre familial.
- La joie des jeunes, leur valorisation, leur bien-être, la convivialité, les évolutions dans leurs attitudes et comportements lors des actions sont les moteurs du programme.

Recommandations

Les recommandations ci-dessous présentent les outils pour l'organisation matérielle des actions ainsi que les règles pour un déroulement réussi des modules.

ORGANISATION DES ACTIONS

Durée conseillée pour chaque atelier : entre 2h00 et 4h00

Conditions matériel de l'action :

- ▶ Une cuisine pédagogique ou une salle de classe aménageable (salles de sciences) pour organiser les ateliers de cuisine
- ▶ Des emplois du temps modulables, flexibles
- ▶ Une salle dédiée aux réunions/rencontre autour du projet
- ▶ Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens pour: visite de la cuisine, petit déjeuner, ateliers cuisine.

Conditions humaines

- ▶ Un chef d'établissement impliqué, sensibilisé, facilitant
- ▶ Des professeurs investis
- ▶ Un(e) animateur(rice) de cuisine pour animer les ateliers de cuisine : interne ou externe
- ▶ Une équipe pédagogique mobilisée
- ▶ Une équipe administrative stable et disponible
- ▶ Des agents motivés
- ▶ Un centre social prêt à travailler en collaboration avec le collège pour favoriser l'intégration des familles au projet, permettre la mise en place d'ateliers de cuisine avec les familles en écho à ceux des élèves

Conditions financières

- ▶ Le coût est faible puisqu'il intègre les programmes des enseignements.
- ▶ Si le collège décide de faire intervenir un(e) « animateur(rice) culinaire indépendante », il faudra prévoir un coût supplémentaire=> le guide méthodologique vous guide dans la recherche de financeurs.

ATTENTION :

AVANT DE DÉBUTER TOUTES ACTIONS IMPLIQUANT UN CONTACT AVEC DES ALIMENTS, IL EST INDISPENSABLE DE QUESTIONNER LE PUBLIC SUR D'ÉVENTUELLES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES. VOUS ADAPTEREZ ALORS LES EXPÉRIMENTATIONS EN FONCTION.

DEROULEMENT D'UNE ACTION

Préparation :

- ▶ L'enseignant ou l'animateur fournit le matériel à chaque élève
- ▶ L'enseignant ou l'animateur présente le déroulé de l'action et transmet les connaissances nécessaires au bon développement de l'action.
- ▶ Les élèves préparent leur activité : *par exemple : pour les ateliers de cuisine, ils s'équipent de « Kits Hygiène », se lavent les mains et nettoient les plans de travail.*
- ▶ L'atelier se déroule en alternant des interventions de l'enseignant/animateur et des temps d'autonomie dans la réalisation de l'action par les élèves
- ▶ Les élèves rangent/nettoient la salle avant leur départ

Communication :

- ▶ **Avant** chaque action, un flyer d'information est distribué aux élèves, aux agents de services, aux enseignants,
- ▶ **Avant** chaque action, une affiche de présentation et un calendrier de l'action peuvent être affichés dans l'établissement, dans la salle des professeurs,
- ▶ **Avant** les actions culinaires : des flyers d'hygiène et de sécurité sont distribués aux élèves, et un formulaire sur les allergies alimentaire est adressé aux parents.
- ▶ **Pendant** les actions, un support de présentation est utilisé pour animer chaque action,
- ▶ **Pendant** les actions, des photos et des vidéos de l'action peuvent être prises pour valoriser ensuite l'action dans une présentation, une affiche, un compte-rendu...
- ▶ **Après** les actions, un carnet de bord ou fiche-box peuvent-être distribué aux élèves pour créer un lien avec les familles, qui pourront répondre aux questions sur l'action vécue par l'élève,
- ▶ **Après** les actions, des documents peuvent être distribués aux élèves et à l'équipe projet, comme les recettes de cuisine, un bilan de l'action...
- ▶ **Après** le projet, une affiche et un compte-rendu peuvent-être rédigés et affichés dans l'établissement et en salle des professeurs.

Règles de sécurité et d'hygiène :

- ▶ Hygiène et sécurité des ateliers de cuisine
- ▶ Plan hygiène poste
- ▶ Plan hygiène cuisine
- ▶ Exemple pour « Gestion des stocks »
- ▶ Exemple pour « Registre de l'atelier »
- ▶ Etiquettes sur les boites pour les boites lunch

- ▶ Flyer: «Hygiène et atelier de cuisine»
- ▶ Flyer : « Hygiène et boîte lunch»
- ▶ Flyer: «Soyez attentif à l'hygiène»
- ▶ Affiche « Nettoyage des mains»
- ▶ Affiche «Utilisation du linge de cuisine»
- ▶ Notice « Premiers secours»
- ▶ Formulaire parents: «allergies alimentaires, règles de sécurité»

LIEN AVEC LES FAMILLES

Il est possible de créer des liens avec les familles, via plusieurs dispositifs, tels que :

- ▶ Le carnet de bord ou la fiche-box (navette entre collège et foyer),
- ▶ Des soirées bilans avec les familles au collège
- ▶ Des événements fédérateurs comme « Ce soir on soupe au collège »
- ▶ Des photos prises par les jeunes des préparations culinaires refaites à la maison



LUNCH BOX



***NB** : le centre social du quartier peut-être un acteur facilitant dans l'établissement ou l'amélioration d'une relation durable collège-familles.*

ADAPTATION DES ACTIONS À LA RÉFORME DES COLLÈGES 2016

- ▶ Volontairement, les items du socle commun des compétences n'ont pas été spécifiés dans chaque action pour laisser la liberté d'évaluation aux équipes pédagogiques.

Lorsque vous retrouver les items du socle dans les annexes du guide, ce n'est qu'à titre d'exemple.

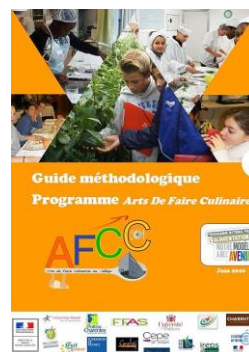
- ▶ Dans chaque fiche-action le lien avec les 4 parcours est mentionné:

- *parcours avenir,*
- *parcours éducatif de santé,*
- *parcours d'éducation artistique et culturelle,*
- *parcours citoyen.*

- ▶ Chaque action peut être utilisée comme mise en œuvre des EPI (*Enseignements Pratiques Interdisciplinaires*).

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.*



SOMMAIRE DU GUIDE

PARTIE 0/ Préparation du projet	p.29
PARTIE 1 / Architecture du projet & planification	p.51
PARTIE 2/ Fiches-actions par modules	p.61
PARTIE 3 / Evaluation du processus et des résultats	p.173
PARTIE 4/ Diffusion des résultats et communication	p.185
Bibliographie	p. 202

PARTIE 0

Préparation du projet



- **Analyse de la situation (diagnostic et motivations)** p.31
- **Montage d'un groupe de pilotage** p.37
- **Formalisation des objectifs & indicateurs** p.40
- **Conditions de réussites du projet** p.43
- **Organisation générale et administrative** p.44
- **Financements & Réseau de partenaires** p.45

ANALYSE DE LA SITUATION

Le préalable à un tel projet est avant tout la réflexion autour de la faisabilité en appréciant aussi bien les avantages que les contraintes.

Le diagnostic, indispensable, va ainsi tenir compte du contexte et des moyens possibles d'intervention. Ceci nécessite donc de recueillir les attentes des différents acteurs tout en dressant leurs besoins en terme de santé et d'alimentation.

1/ Origine du projet pilote

► **Le chef d'établissement**

A l'origine du projet, le constat dressé par le Chef d'établissement et les personnels du service restauration révèle des difficultés : à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens, à associer les familles au projet d'établissement, à intéresser les collégiens à la restauration scolaire.

► **Un nouveau projet d'établissement**

L'envie de contribuer au bien-être des collégiens, de recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires et de lutter contre le décrochage scolaire s'inscrit dans le nouveau projet d'établissement.

Ainsi, le CEPE/Université de Poitiers est sollicité pour suivre l'impact de la mobilisation.

► **Contexte des actions**

Dans le cadre de son projet éducatif, l'ensemble de l'établissement a organisé une série d'actions ciblées sur l'alimentation visant à impliquer tous les niveaux, de la 6^{ème} à la 3^{ème} selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires. Le projet a fait intervenir conjointement un formateur cuisine, un diététicien-nutritionniste et des chercheurs en Sciences Humaines et Sociales, pour mettre en place et évaluer diverses actions de sensibilisation, avec l'aval du chef d'établissement et en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires œuvrant au collège : gestionnaire, personnels de restauration, infirmière scolaire, assistante sociale, documentaliste, enseignants de différentes matières.

2/ Diagnostic du contexte

► **L'environnement institutionnel**

- **Le programme s'inscrit dans la continuité du PNA.**

Selon le Plan National pour l'Alimentation (PNA), l'alimentation recouvre un ensemble de problématiques très variées : maintenir des traditions culinaires et des liens sociaux, permettre l'accès à tous à une nourriture de qualité, garantir la sécurité des aliments et la santé publique, préserver notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qu'elles génèrent, tout en s'inscrivant dans une perspective de développement durable. Autant d'enjeux sociaux et économiques majeurs qui justifient le renforcement de l'intervention publique en matière d'alimentation. Ainsi, l'objectif du PNA est de mettre en place une action publique fédératrice autour de toutes les problématiques de l'alimentation et du modèle alimentaire français. La jeunesse en contexte scolaire, cible prioritaire du PNA, fait aussi l'objet de ce projet puisque le public cible sont les collégiens, dont certains peuvent être issus d'une classe sociale modeste, à parcours migratoire.

Dans le cadre du PNA, ce projet s'appuie sur des courants qui expliquent que **l'alimentation est avant tout une pratique ordinaire** faisant appel à des perspectives cognitives, affectives et symboliques absolument indissociables.

Ici, nous cherchons à placer le collégien au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné tendant vers l'équilibre.

- **Les classes du goût/les restos du goût / les familles du goût :**

Les conclusions de ces études montrent que l'éducation sensorielle est efficace pour réduire la néophobie alimentaire et ceci davantage chez les 7 à 9 ans. En revanche, elle semble d'autant plus efficace que son contexte d'application est formel et théorique : la classe scolaire de manière supérieure à la famille et la famille de manière supérieure au restaurant scolaire.

Cependant, la persistance de cette efficacité est compromise dans le cadre d'une éducation ponctuelle et sans pratique hors du cadre scolaire. Ainsi, les effets de l'exposition sensorielle (la pratique et les expériences) ont, sans aucun doute, un impact à plus long terme que la seule éducation sensorielle dans un cadre formel tel que le programme scolaire.

- **PNNS 3:**

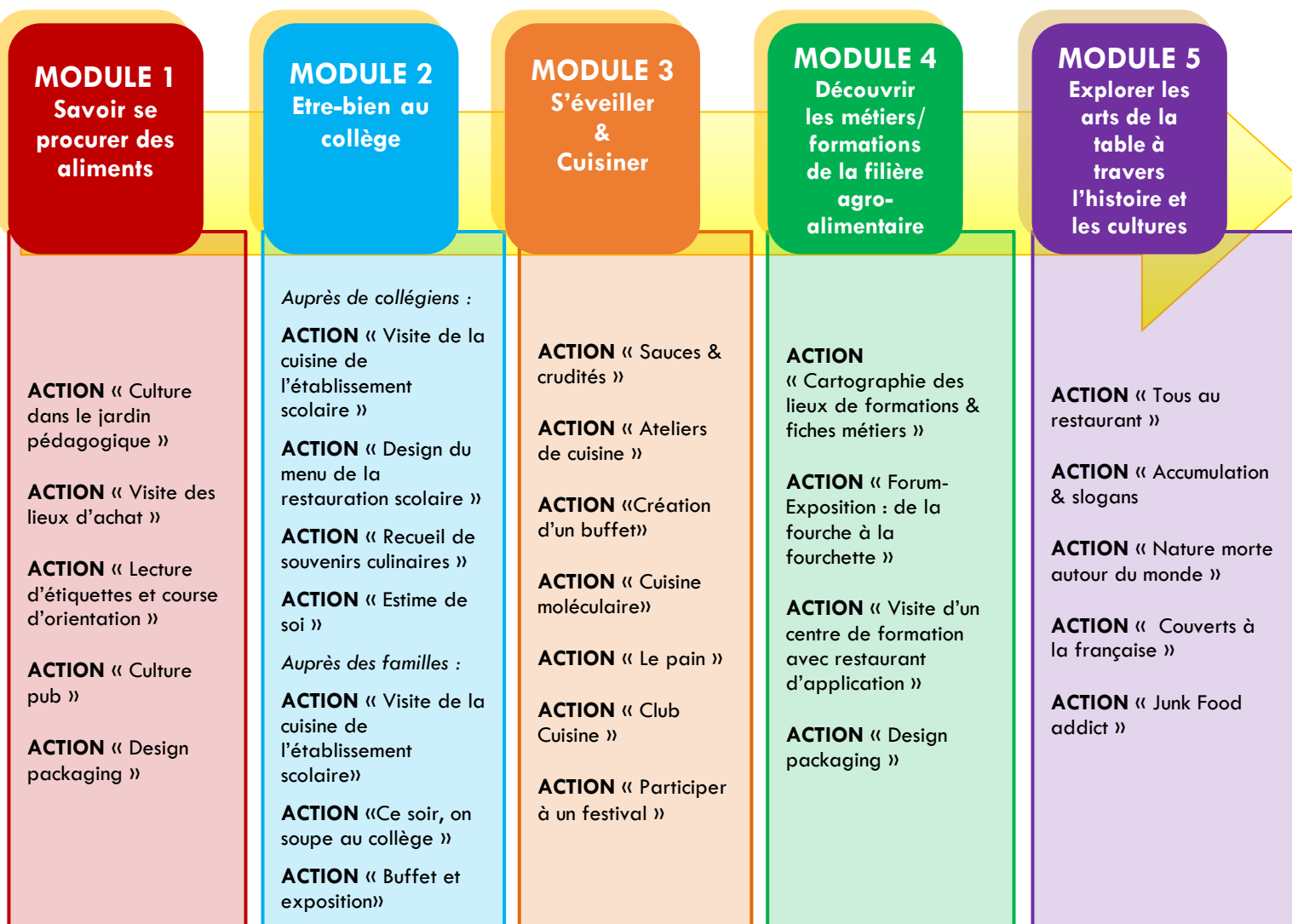
L'éducation nutritionnelle ne suffit pas, tant au niveau cognitif qu'au niveau sensoriel. En effet, celle-ci est faite par les enseignants qui n'ont pas nécessairement le temps ni les compétences spécifiques d'un diététicien-nutritionniste pour développer une éducation alimentaire à la fois comprise et assimilée par les jeunes. D'ailleurs certaines dérives ont été observées concernant l'éducation alimentaire, notamment en maternelle et élémentaire car la notion de diète globale et de nutrition (apports et dépenses d'énergie) dans sa généralité (contextes, culture...) n'y est pas abordée.

► **Besoins et enjeux**

- Lorsqu'elles sont utilisées seules, les campagnes génériques d'information et de prévention en nutrition ont peu d'impact à court terme sur les comportements des individus. Les populations les plus défavorisées sont d'autant moins réceptives que les messages d'informations ou publicitaires sont éloignés de leurs représentations de l'alimentation, de la santé ou des normes corporelles, et qu'elles doivent faire face à d'autres préoccupations souvent d'ordre économique et marchande qui leur apparaissent plus urgentes ou plus importantes. Le Collège Marguerite de Valois à Angoulême, accueille de nombreux enfants issus de familles de classes sociales « défavorisées », qui ont une relation particulière – sous tension - à l'école, à l'alimentation ainsi qu'au monde marchand (rapport aux marques, aux prix, aux publicités alimentaires...).
- Certaines de ces familles, parfois à parcours migratoire, fréquentent régulièrement l'épicerie sociale du quartier et se trouvent dans une situation d'hybridation alimentaire entre leur culture alimentaire traditionnelle et les pratiques alimentaires répandues en France.

5 MODULES D' ACTIONS

=> Objectif : faire pratique les « arts de faire culinaires » à long terme



Le programme AFCC veut agir sur le **climat scolaire, l'ambiance scolaire et développer l'esprit critique des jeunes** quant à leur alimentation par la mise en pratique des « arts de faire culinaires ».

Les pratiques et les représentations des adolescents, que l'on souhaite faire évoluer, sont co-construites avec les représentations des adultes sur les sociabilités des adolescents.

En effet, ces deux visions se confrontent : les adultes ont des préjugés et des craintes, les jeunes ont le désir de s'autonomiser et de se responsabiliser, le groupe de pairs produit divers cadres d'apprentissages informels, les fantasmes alimentaires agissent...

Dans cette co-construction, il devient évident qu'une information sur « les bonnes pratiques alimentaires à adopter » est insuffisante. La mise en place de dispositifs d'actions combinées et d'aide à leur conscientisation forme ainsi la base de ce pilote. Ainsi cette éducation concrète multifacette (cours de cuisine, éveil sensoriel, culture pub, la découverte des métiers de l'alimentation « de la fourche à la fourchette », etc..) relayée ensuite dans les familles par des dispositifs, peut prétendre pouvoir agir sur les pratiques familiales et individuelles, quotidiennes, à long terme, telle est l'ambition de ce pilote.

► Publics cibles

- **Les collégiens et leurs familles**

Le projet est mis en place sur tous les niveaux, de la 6^{ème}, à la 3^{ème}. De plus, par la mise en place d'outils comme le carnet de bord et de bilans parents-projet, les familles sont pleinement impliquées et concernées par le projet et ses bénéfiques.

- **Autres populations touchées par le projet :**

- **L'ensemble de la communauté éducative du collège** (personnel de restauration, enseignants, administration, agents de service).

Dans le cadre de son projet éducatif, l'ensemble de l'établissement organise une série d'actions ciblées sur l'alimentation visant à impliquer tous les niveaux, de la 6^{ème} à la 3^{ème} selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires. Le projet peut faire intervenir conjointement un formateur cuisine, un diététicien-nutritionniste et un chercheur en sciences humaines et sociales pour mettre en place et évaluer diverses actions de sensibilisation, avec l'aval du chef d'établissement et en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires œuvrant au collège : gestionnaire, personnels de restauration, infirmière scolaire, assistante sociale, enseignants de différentes matières.

- Les animateurs du **centre social du quartier assurent** la liaison avec les familles afin qu'elles aient l'information de façon orale et écrite concernant les événements organisés dans le collège (appels téléphoniques, rencontres) autour du projet. Ils réexpliquent aux familles si besoin, le projet et l'importance de leur implication. Ils participent aux événements organisés par l'établissement autour du projet et veillent à l'adhésion des familles. Ils peuvent organiser des ateliers de cuisine avec les familles sur les mêmes thématiques que les ateliers de cuisine réalisés avec les élèves. Le groupe de pilotage fournit tous les documents et recettes pour favoriser le relais du centre social sur les activités du projet.

- **les acteurs institutionnels** (la DRAAF, des enseignants d'autres collèges, les inspecteurs de l'Éducation Nationale, le CARDIE, le Conseil national de l'innovation, le Conseil Départemental de la Charente, le Conseil Régional Poitou-Charentes...). Ils sont bénéficiaires des résultats du pilote et associés à l'écriture de ce guide méthodologique.

- **Le grand public** : La mise en ligne des informations via un site Internet propre au projet, des communications et des présentations faites auprès du grand public, ainsi que l'écriture d'un ouvrage grand public relatant les étapes du projet, et des effets qu'il aura induits chez les collégiens et leurs familles permettra de sensibiliser les parents à l'importance d'un dialogue constructif avec les équipes pédagogiques des établissements où sont accueillis leurs enfants.

3/ Diagnostic de l'établissement pilote

Pour commencer, nous vous conseillons, avant toute chose, d'établir le diagnostic de votre établissement comprenant les rubriques telles que présentées ci-dessous dans le collège pilote :

Exemple **DIAGNOSTIC DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS**

DONNEES CHIFFREES EN 2013 (début du projet)

- Nombre d'élèves : 335 répartis sur 12 classes (3 classes par niveau)
- Enseignement assuré par 26 professeurs en équivalent temps plein.
- Le Collège Marguerite de Valois d'Angoulême accueille 50% d'enfants issus de familles de classe sociale « défavorisée »
- Options proposées : sections sportives (natation, handball fille, football), section européenne anglais à partir de la 4^{ème}, latin à partir de la 5^{ème}, LV1 anglais, LV2 espagnol et allemand.
- Situé dans une cité scolaire regroupant, outre le collège, un lycée général, un lycée des métiers (soit plus de 1500 élèves sur la cité scolaire)
- Les élèves proviennent pour 1/3 du quartier de la Grand Font /Bel Air d'Angoulême identifié en zone urbaine sensible, pour 1/3 de la zone résidentielle de la ville de l'Isle d'Espagnac et pour 1/3 du recrutement sur dossier des élèves alimentant trois sections sportives (natation, football et handball fille).
- La restauration scolaire partenaire : nombre de demi-pensionnaires (211), nombre d'interne (20).

BESOINS ET OBJECTIFS DE L'ETABLISSEMENT

- **Créer du lien avec ces familles pour les faire venir au collège à l'occasion de moments conviviaux créateurs de liens durables** en utilisant l'alimentation comme fils rouge conducteur de partage entre les familles et l'école, et de réduire l'isolement des familles défavorisées parfois issues de l'immigration => valoriser les traditions culinaires des familles
- **Valoriser le collège** au sein de son quartier
- **Améliorer l'image du collège** auprès de la population du quartier
- **Valoriser les élèves en décrochage scolaire**
- **Favoriser le bien-être du collégien** dans l'établissement
- **Améliorer l'image de la restauration scolaire, lutter contre le gaspillage alimentaire, fidéliser les élèves sur la demi-pension.**

CONTRAINTES ET DIFFICULTES

LIEN AVEC LES FAMILLES

- Difficulté à faire venir les parents au collège tout au long de l'année
- Difficulté à faire venir les parents d'anciens élèves au Portes Ouvertes

Le dialogue avec certaines familles est parfois difficile, vécu comme un échec. Une méfiance envers les institutions existe. Le collège doit alors faire appel à des médiateurs pour rétablir la communication (centre social, assistante sociale, éducateur...).

PAS DE DEMI-PENSION AU COLLEGE

- Le collège ne possède pas de service de restauration, les demi-pensionnaires et quelques internes sont accueillis par la cité scolaire attenante.

HETEROGENEITE DE LA POPULATION

- Le collège se caractérise par une grande hétérogénéité de population, au sein des classes en termes de résultats scolaires, d'origine sociale et ethnique des élèves.
- Le Collège accueille 50% d'enfants issus de familles de classe sociale « défavorisée », qui se trouvent en situation d'isolement par rapport à l'école (peu de contacts positifs avec l'équipe pédagogique), à l'alimentation (hybridation des modèles alimentaires) ainsi qu'au monde marchand (fréquentation régulière de l'épicerie sociale du quartier et méconnaissance des marques, prix, et techniques de communication publicitaire...).

ACTIONS EN PLACE AVANT LE PROJET AFCC (en lien avec l'alimentation)

NB : se servir au maximum des opportunités/actions déjà disponibles dans l'établissement.

EEDD : Education à l'Environnement et au Développement Durable

- Intervention du service prévention des déchets de la communauté d'agglomération sur le tri des déchets auprès des 4^{èmes} pendant 1h
- Étude de l'eau dans les aliments par des expériences en cours de Physique et du cycle de l'eau potable à Angoulême avec une sortie sur les bords de la Charente à la station d'épuration

2 JOURNEES D'INTEGRATION EN 6^{EME}

Journées d'intégration pour apprendre à vivre ensemble avec des activités dans toutes les disciplines et un goûter partagé réalisé par le collège

PETIT DEJEUNER ANGLAIS : Pratique d'un breakfast en cours d'Anglais et de SVT en classe de 5^{ème}

Acquisition du vocabulaire sur les aliments et questionnaires sur les pratiques personnelles en matière de petit-déjeuner.

Utilisation des Technologies de l'Information et de Communication pour l'Enseignement (TICE) pour gérer les questionnaires et produire des graphiques de consommation du petit déjeuner par les collégiens : fréquence, composition, équilibre et variété, ...

Comparaison des traditions culturelles au petit déjeuner

DES REPAS COLLECTIFS du personnel : repas de Noël et de fin d'année

RESSOURCES HUMAINES ET MATERIELS DISPONIBLES

- ✓ Un chef d'établissement impliqué, sensibilisé, facilitant (Grande flexibilité dans l'organisation des emplois du temps)
- ✓ Un professeur de SVT investi, référent du projet
- ✓ Une enseignante de Mathématiques, reconvertie comme animatrice culinaire (après un CAP cuisine, un DU prévention de l'obésité infantile, une formation classes du goût et techniques de dégustation) disponible pour animer les cours. **Dans le cadre de la mise en place des activités de cuisine**, L'enseignante animatrice culinaire est recrutée pour animer les cours de cuisine.
- ✓ Une doctorante de l'Université de Poitiers missionnée sur le projet pour réaliser son suivi, son évaluation et sa valorisation. La recherche doctorale est menée par Emilie Orliange, inscrite à temps plein au Laboratoire Centre de Recherche en Gestion de l'Université de Poitiers encadrée par Madame Valérie-Inés de la Ville.
- ✓ Une équipe pédagogique à mobiliser
- ✓ Une diététicienne-nutritionniste du CENA. **Dans le cadre de la coordination des différentes phases du programme**, CENA est chargé de faire le lien avec les institutions locales (ARS, DRAAF, ASV, CLS, ...).
- ✓ Le centre social CAJ prêt à travailler en collaboration étroite avec le collège pour activer les liens avec les familles.
- ✓ Une animatrice des classes du goût financée par la DRAAF pour travailler sur le projet en construction sur les aspects éveil sensoriel.
- ✓ Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens pour : visite, petit déjeuner, atelier cuisine
- ✓ Le lycée des métiers Jean Rostand (à proximité) qui met à disposition les cuisines pédagogiques pour les cours de cuisine
- ✓ Une équipe administrative impliquée
- ✓ Les salles de classe du collège utilisées et plus particulièrement les salles de science, d'informatique et de réunion.

LES FACTEURS CLES DE SUCCES :

=> Tous les éléments favorables sont réunis, que ce soit en terme de **structures** (restauration collective, mise à disposition des cuisines pédagogiques du lycée des métiers), **de volontés partagées** par une animatrice de cuisine disponible, un professeur de SVT très impliqué, la principale de collège facilitante, le personnel du collège et l'équipe de restauration de la cité scolaire disponible et volontaire.

Pour finir, un **groupe de pilotage pluridisciplinaire** qui accompagne toutes les phases de la mise en place du projet : de la conception à sa mise en œuvre.

MONTAGE D'UN GROUPE DE PILOTAGE

Quelles sont les étapes incontournables de la gestion du programme AFCC ?

Le projet peut être découpé en 4 phases :

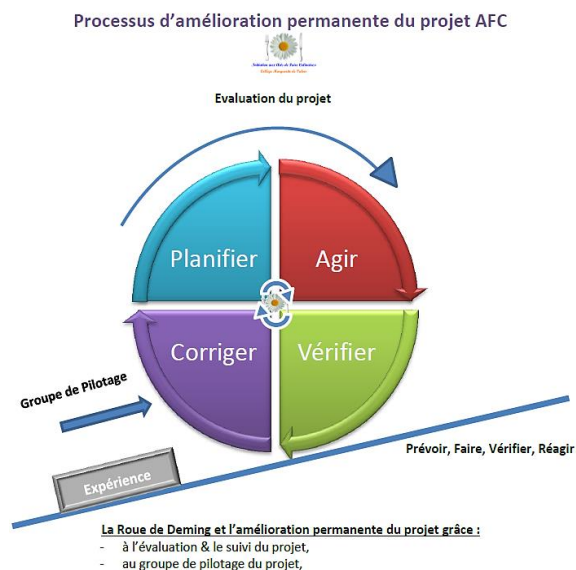
- ❖ L'organisation,
- ❖ Le pilotage et l'amélioration continue,
- ❖ La communication interne et externe,
- ❖ L'évaluation.

Le groupe de pilotage joue un rôle prépondérant dans le projet. Structure décisionnelle, il est le relais de la volonté de chacun des acteurs impliqués. Il impulse la dynamique à l'ensemble des acteurs.

1/ Les missions du groupe de pilotage

Tout au long du projet, il assure :

- les choix stratégiques : communication autour du projet, lien avec les acteurs institutionnels, avec les partenaires financiers...
- la validation des étapes essentielles du projet,
- l'identification des investissements nécessaires dans le cadre du projet,
- la surveillance du bon déroulement du projet et de la mise en place d'actions correctrices dans une démarche d'amélioration continue, à l'image de la Roue de Deming, ci-contre.



Rédigé par Emilie Orliange, Doctorante de l'Université de Poitiers

2/ Les temps de réunion du groupe de pilotage

Il est impératif que le groupe de pilotage se réunisse régulièrement afin de garder une dynamique de travail stable et durable. Il est conseillé de se réunir une fois par mois, au minimum, et avant chaque événement important : un nouvel atelier, une communication...

Quelques recommandations ci-dessous permettront de limiter la dimension chronophage des réunions en veillant à :

- **établir les objectifs de la réunion et l'ordre du jour**
- **rédiger et diffuser le compte-rendu de la réunion sous forme de relevé de décisions.** Attention, ce relevé doit désigner pour chaque action le responsable et le délai.
- **Tenir un journal de bord « pas à pas », sous forme d'un tableau** regroupant les éléments suivants : date, responsable(s) de la tâche, quoi, observations, temps consacré à la tâche et coût

TABLEAU N°1 : Journal de bord « pas à pas » de suivi du projet

Date	Responsable(s) de la tâche	Quoi	Observations	Temps consacré à la tâche	Coût

3/ Constituer l'équipe projet

Il s'agit de l'ensemble des personnes engagées dans la mise en œuvre du projet.

Les acteurs internes à l'établissement :

- ❖ **Le chef d'établissement** : prend en charge la mise en place opérationnelle du projet notamment en matière d'organisation générale et administrative
- ❖ **Le professeur référent**

En fonction des opportunités, deux solutions sont possibles :

1/ Un professeur référent par niveau :

Dans le cadre du projet « Arts de Faire Culinaires au collège », il s'agira d'identifier un référent au sein de chaque niveau scolaire afin d'avoir un interlocuteur unique par niveau, le coordinateur et le garant de la mise en œuvre d'un projet pédagogique soutenant l'opération.

2/ Un seul professeur référent projet :

Dans le cadre du projet « Arts de faire culinaires au collège », il s'agira d'identifier un référent unique du projet, le coordinateur et le garant de la mise en œuvre d'un projet pédagogique soutenant l'opération.

- ❖ **L'infirmier scolaire** : Veille à l'état de santé des collégiens pendant les ateliers de pratique culinaire, monte des projets en lien avec l'alimentation et le projet « arts de faire culinaires ».
- ❖ **Documentaliste** : Trouve et met en valeur des ressources documentaires en lien avec les actions du projet « Arts de Faire Culinaires », monte, avec les élèves, des expositions, des questionnaires et des présentations autour du projet.
- ❖ **Un référent de la restauration scolaire** : veille à la disponibilité des locaux, du matériel et du personnel.
- ❖ **Un référent pour la cuisine pédagogique, où les ateliers culinaires auront lieux** : garant de la disponibilité des locaux, du matériel et du personnel.
- ❖ **Les agents du collège** : Permettent l'organisation et la mise en œuvre de chacune des actions du projet, ils ont un rôle crucial dans la bonne marche du projet.

Les acteurs externes à l'établissement

- ❖ **Un référent du centre social du quartier dans lequel l'établissement est implanté** : permet de mettre en relation les familles, les éducateurs sociaux et les jeunes pour créer du dialogue autour du projet.
- ❖ **Un référent IREPS**: fournit le cadrage méthodologique du projet, dont l'évaluation.

L'animateur culinaire

NB : Il peut être externe ou interne à l'établissement

Le rôle crucial de l'animateur cuisine: un créateur d'ambiance et de lien social

Pour que l'engagement des jeunes perdure dans le temps, une phase « d'adaptation voire d'appropriation » («qu'est-ce que l'on fait ensemble») semble nécessaire pour arriver à un engagement réciproque.

Pour ce faire, l'animateur doit susciter un sentiment de liberté et d'autonomie en développant et valorisant le sens de l'initiative chez les jeunes collégiens.

L'animateur a donc un rôle essentiel à jouer pour **rendre les jeunes acteurs de l'atelier** en :

- laissant le choix aux participants sur certains éléments de la recette ou du déroulé de l'atelier lorsque ceci est possible, par exemple : choisir entre 2 épices (cannelle ou vanille), se mettre seul ou en binôme au poste de travail en cuisine, choisir le camarade avec qui on va cuisiner,
- gérant les relations au sein du groupe afin de restaurer la confiance et l'estime de soi,
- définissant des objectifs cohérents adaptés aux besoins et attentes du groupe,
- modulant l'approche pédagogique et le choix des techniques culinaires en fonction des situations telles que vécues par les collégiens tout au long de l'action et en lien avec le quotidien et les sociabilités des adolescents.

Comme le rôle de l'animateur culinaire est crucial, son choix doit être bien réfléchi ; pour ce faire, plusieurs questions se posent :

Un Intervenant interne ou extérieur ?

o Extérieur :

➤ **Les professionnels indépendants :**

L'intervention ponctuelle de professionnels extérieurs peut-être très intéressante et valorisante pour les collégiens. Elle casse la routine, donne un souffle et lance des idées. Elle peut apporter une nouveauté (ex : un chef pour une démonstration, animation d'atelier cuisine...), un complément d'information thématique (ex : une diététicienne pour parler de l'équilibre alimentaire, d'un sportif pendant un atelier de cuisine). Néanmoins, elle doit être bien préparée et orchestrée pour éviter l'échec de l'animation du fait que :

- le public n'est pas réceptif car la relation de confiance n'a pas eu le temps de se mettre en place,
- le professionnel n'est pas à l'aise avec ce type d'action et/ou de public.

Il faut également garder à l'esprit qu'un intervenant extérieur a un coût qui doit être pris en compte dans le budget prévisionnel.

➤ **Un enseignant de lycée professionnel, section « carrière sanitaire et social par exemple » :** le coût de son intervention est moindre.

➤ **Un bénévole d'une association, d'un centre social ou un parent d'élève :** l'avantage réside dans son expérience d'animation des ateliers de cuisine. Pas de budget à prévoir, mais une disponibilité plus aléatoire.

o Interne :

Il peut s'agir d'un professeur de l'établissement ayant les compétences nécessaires pour animer ces ateliers. Les avantages sont le coût, moins élevé et la connaissance des élèves et du lieu. Cependant, la nouveauté introduite par un acteur extérieur est perdue, et cela peut devenir un « cours magistral de cuisine », si le professeur manque de compétences en animation ou ne parvient pas à se détacher de l'évaluation pédagogique d'un cours classique.

Animation en solo ou co-animation ?

Dans tous les cas, les animateurs assurent simultanément trois fonctions : produire, faciliter et réguler.

o L'animation en solo :

Elle est tout à fait possible avec un groupe de moins de 10 élèves. Il est à noter néanmoins que la personnalité de l'animateur et les liens tissés avec les collégiens impactent le groupe de manière importante.

Cependant l'attention peut être focalisée sur les aspects matériels et techniques (le menu, les objectifs et le temps) au risque de passer à côté de l'alchimie humaine, ou encore de ne pas se donner le temps de recueillir les attentes et de répondre aux besoins de chacun et du moment.

Il est conseillé d'avoir un « référent établissement » : professeur, surveillant..., présent avec l'animateur, car dans le cas d'une gestion de crise (accident type coupure, malaise...), l'animateur peut rester à son poste. De plus, cela permet « au référent établissement » de porter un regard différent sur les élèves.

o La co-animation :

Elle est indispensable avec des groupes plus nombreux qu'une demi-classe. Son intérêt réside dans la complémentarité des connaissances et des compétences, la prise de recul par rapport à l'attitude des collégiens, une plus grande disponibilité. Comme chacun détient des savoirs, savoir-faire et savoir-être, l'exploitation chez chacun et la complémentarité deviennent alors une richesse dans l'animation. Chacun a une part de savoir, il est important de les exploiter. Si plusieurs acteurs interviennent sur l'atelier, il est important que soit identifié **un référent de l'atelier-cuisine**, garant de la relation de confiance pour les participants. Cela ne peut se faire qu'à l'aide d'une réelle préparation de la co-animation.

Il est possible qu'un professeur ou le professeur référent projet soit le co-animateur du projet. D'autres solutions sont aussi envisageables : un surveillant, des stagiaires, des assistants techniques....

NB : Dans l'idéal, il est recommandé de mettre en place une co-animation afin de soulager l'animateur d'une part, et de favoriser une ambiance agréable, d'autre part.

De plus, dans le cas d'une gestion de crise (accident type coupure, malaise...), l'animateur peut rester à son poste.

Un travail en partenariat

Il vaut mieux éviter de travailler de manière isolée afin de mutualiser au maximum les bonnes idées, les moyens et les expériences de chacun. Pour y parvenir, il s'agit d'identifier au début et tout au long du projet, les partenaires susceptibles de rejoindre l'action (institutionnels, associations... professionnels et bénévoles).

FORMALISATION DES OBJECTIFS & INDICATEURS

Une fois le groupe de pilotage constitué, le groupe doit se réunir afin de poser sur le papier les objectifs poursuivis, généraux et par actions, ainsi que les indicateurs d'évaluation.

Pour cette partie, le partenariat avec un chargé de projets (IREPS) est très utile afin de constituer des fiches d'évaluation d'impacts de chacune des actions, mais aussi d'évaluation de processus du projet.

► Les objectifs poursuivis

- **Sensibiliser à une alimentation saine et donner l'envie aux collégiens de participer à la préparation des repas notamment par l'introduction d'ateliers culinaires au collège:**
 - Conduire les collégiens à décrypter les discours marchands à propos de l'alimentation. Analyser l'évolution de leurs représentations de l'alimentation et leur compréhension des discours marchands.
 - Conduire les collégiens à valoriser / se réapproprier les préparations alimentaires et à apprécier le partage culturel de leurs productions / créations culinaires.
- **Associer les familles à la vie éducative du collège à travers des séquences de mise en pratique des savoir-faire culinaires (préparation de buffets, organisation de repas communs, navettes des productions culinaires entre le collège et le domicile familial grâce à la lunch box) :**
 - Créer du lien et du dialogue avec les familles à travers la participation à un projet conjoint d'éducation alimentaire – qui soit plus englobant que l'éducation nutritionnelle ou que les « classes du goût ».

Le projet « arts de faire culinaires » permet de valoriser les traditions culinaires des familles, de les inciter à participer davantage à la vie de l'établissement et à faire pleinement partie de la communauté éducative. Les bénéfices prévisibles concernent autant les collégiens que leurs familles dans leurs pratiques et représentations alimentaires quotidiennes.

► Les bénéfices spécifiques attendus

1/ Les bénéfices souhaités pour les collégiens et leurs familles sont de :

- **transmettre une connaissance pratique/sensorielle des produits alimentaires**, la connaissance des terroirs/traditions locales, les bases de la cuisine.
- **donner les clés d'une analyse critique de la composition de ses repas** : impact environnemental, économique et marchand, impact sur la santé à moyen et long termes.
- **faire évoluer les représentations sur les aliments** afin de revaloriser les légumes frais, crus et cuits, les légumes secs, les céréales et les fruits de saison.
- **faire évoluer la perception des discours « santé/plaisir » des marques alimentaires** auprès des jeunes **afin de former le jeune à devenir un consommateur averti et autonome.**

2/ Les bénéfices attendus pour le personnel des collèges qui adopteront le projet sont de :

- créer des ponts entre les différentes activités/projets pour **donner de la cohérence et les valoriser au travers du projet unique** « arts de faire culinaires au collège »,
- **fournir les conditions matérielles, humaines, financières requises** pour mettre en place les ateliers.
- **Revisiter les pratiques de chacun, grâce à un projet clé en main adapté** à leur établissement *via* ce guide méthodologique.

► Applications pratiques

Ce projet intègre **4 applications directes** :

- **Créer un pont actif d'échanges entre les familles et le collège** en associant les centres sociaux,
- **Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet unique,**
- **Eduquer les jeunes à mener une vie plus saine et autonome.**
- **Lutter contre le décrochage scolaire** par une mise en pratique culinaire valorisée par les médias et valorisante pour les collégiens,

► Utilité de l'évaluation des impacts et du processus

L'évaluation du projet est indispensable car elle permet de :

- ✓ Mesurer le degré de réalisation des objectifs opérationnels,
- ✓ Suivre l'action et de l'améliorer chemin faisant,
- ✓ Analyser, exploiter et valoriser le projet,
- ✓ Informer l'ensemble des acteurs, participants, financeurs, partenaires des effets de leur implication,
- ✓ Etre éligible à des appels à projet pour trouver des financements pour les actions.

Le vocabulaire de l'évaluation :

Soyons claires sur le vocabulaire employé dans ce guide:

- ✓ "évaluation de processus" = suivi et évaluation de la mise en place et du déroulement du projet, analyse l'efficacité des actions, de ce qui a fonctionné ou non dans le but de mettre en place des actions correctrices et d'ajuster par la suite le projet.
- ✓ "évaluation des résultats" = évaluation des impacts du pilote, à court, moyen et long terme, sur les différents publics cibles.
- ✓ "critères d'évaluation" = se sont les thèmes/thématiques que l'on souhaite évaluer
- ✓ "indicateur d'évaluation" = ce qui est précisément "compté" dans les « thèmes » ci-dessus.

► L'évaluation quantitative et qualitative

NB : cette partie sera développée dans la partie « évaluation du projet » du guide.

L'aspect quantitatif de l'évaluation : Les données chiffrées sont faciles à réaliser, elles renseignent seulement sur une part des indicateurs (le nombre d'ateliers, le nombre de participants à chaque atelier, le budget du projet...), et restent néanmoins insuffisantes. Par conséquent, pour être représentative de la quintessence des ateliers, l'évaluation ne peut être réduite aux seuls aspects quantitatifs.

La difficulté est de savoir quelle méthode utiliser par les uns et les autres.

L'aspect qualitatif de l'évaluation : Plus complexe à exploiter, l'évaluation qualitative donne un éclairage précieux sur ce qui se joue pendant et après les ateliers (à court, moyen voir long terme).

Dans le cadre de ce projet, très qualitatif car portant plutôt sur des ressentis, des impressions, des points de vue et des émotions, le terme d'analyse qualitative désigne tout processus technique ou intellectuel pour traiter, manipuler, explorer et interpréter des données issues d'une évaluation qualitative dans le but d'identifier et de comprendre le processus d'adoption et de d'appréciation de ce type de projet. Il faut comprendre que l'analyse des données qualitatives est souvent plus intuitive et moins systématique que lorsqu'il s'agit de données quantitatives, mais les résultats sont tout aussi valables. Par le biais de bilans (oraux ou écrits), de questionnaires de satisfaction, de vidéos, de photos, de dessins, de récits, de questionnaires qualitatifs, de travaux sur table, de power-points, du carnet de bord/portfolio, des observations..., il est parfaitement possible d'objectiver des résultats afin de répondre à des critères d'évaluation fiables et démontrables.

Dans ce projet, l'ancrage temporel est le but recherché mais constitue aussi une vraie difficulté. Comment les habitudes évoluent-elles dans le temps ? Au court, moyen et long terme qu'observe-t-on comme changements ? Quand peut-on estimer que ces changements sont durables c'est-à-dire intégrés dans le mode de fonctionnement quotidien des collégiens et de leur entourage proche ? Comment le mesurer ?

Des questions qui trouvent des éléments de réponses non seulement en sollicitant l'avis des personnes elles-mêmes (questionnaires à chaud, à froid...), mais surtout grâce à l'attention portée sur l'observation des comportements lors des ateliers (par exemple : les réflexes d'hygiène en atelier, l'appropriation de nouvelles habitudes pour cuisiner et manger...). Les observations faites lors de ces interventions peuvent ainsi rendre compte de l'évolution de la personne sur un moyen terme.

D'autres interrogations interpellent les professionnels : comment mesurer le gain d'autonomie des collégiens ? Les objectifs ne sont-ils pas trop ambitieux ou généraux ? Pour parvenir à rendre compte de l'impact des ateliers sur les jeunes et leurs familles, il apparaît donc fondamental de **se doter d'indicateurs fiables et pertinents, les moins généralistes possibles.**

Quels outils utiliser pour évaluer les ateliers du projet ?

Le groupe de pilotage a souligné l'importance de la liberté dans le choix des outils d'investigation pour rendre compte de l'action qu'il conduit. Un point de consensus important nous semble être de conserver une trace écrite des éléments en retranscrivant au jour le jour, le plus fidèlement possible des observations faites ou des propos recueillis. Cela laisse aussi part aux effets imprévus observés.

L'important est de prévoir les modalités et outils d'évaluation en même temps que la construction du projet, car l'évaluation se fait au fur et à mesure du déroulement

NB : Les outils utilisés (comme la construction de fiches impacts) sont détaillés dans la partie 3 de ce guide.

CONDITIONS DE REUSSITE DU PROJET

► **Convivialité et partage :**

Le climat d'un atelier doit permettre à chacun de s'y sentir bien et d'être valorisé. Le fait de partager une dégustation à la fin de chaque atelier de cuisine, est un des facteurs de convivialité. Manger ensemble, assis, en prenant le temps de s'exprimer autour des préparations, en respectant le rythme de chacun, apporte le plus souvent de la satisfaction, voire du plaisir.

De plus, afin de créer du lien avec les familles des collégiens, préparer des plats à emporter pour la maison (lunch box) est également une motivation pour les collégiens et un excellent moyen pour permettre aux familles d'appréhender ce que leur enfant a découvert : les messages de l'atelier, découverte de nouvelles recettes, présentations variées. Le plat rapporté est aussi un objet transitionnel favorisant l'appropriation des compétences dans le milieu de vie familial et quotidien.

► **Les aspects matériels : les locaux, les équipements et les denrées**

La question de l'infrastructure et de l'hygiène :

Les ateliers-cuisine étant considérés comme des actions ponctuelles à visée pédagogique, ils ne sont pas soumis à la réglementation de la restauration collective. Cependant, les animateurs doivent veiller au respect de bonnes conditions d'hygiène et de sécurité.

Vous trouverez dans ce guide un mémento complet « *hygiène et sécurité des ateliers cuisine* ».

Aussi, il est tout à fait possible d'organiser des ateliers-cuisine dans des lieux modestement équipés (par exemple, il suffit de disposer au moins, d'une table, d'un point d'eau, d'un dispositif de refroidissement rapide). Cela peut être éventuellement réalisé dans une salle de classe de SVT ou de physique-chimie.

L'idéal est de trouver un local familier au public et accessible. Il peut s'agir d'une salle « polyvalente », d'une salle d'un lycée professionnel ou bien simplement d'une petite cuisine disponible dans une structure associative par exemple. La capacité d'accueil de cette salle influera sur la taille du groupe. Il faudra penser une structure facilement accessible en termes de proximité et d'accessibilité.

Le matériel à prévoir :

Le matériel à utiliser doit correspondre à celui disponible et/ou accessible par des collégiens dans leur quotidien. Notez que des appels aux dons/prêts ou l'achat de matériel d'occasion permettent de faire de vraies économies.

Les denrées utilisées :

On distingue deux types de produits, les récurrents d'un atelier à l'autre, type « épicerie » (ex : huile, vinaigre, moutarde, sel, poivre, épices, farine, sucre, levure) et ceux spécifiques à l'atelier. Ces produits peuvent être achetés en grande surface, discounter, ou marché ou provenir de colis de l'aide alimentaire, de cueillettes...

Il est surtout intéressant de profiter de la proximité de producteurs locaux (coût faible, fraîcheur, saisonnalité).





D'un point de vue pédagogique pour certains ateliers, l'achat des denrées peut se faire avec les collégiens.

ORGANISATION GENERALE ET ADMINISTRATIVE

La mise en place des actions induit le changement des emplois du temps des niveaux concernés. L'organisation devra alors être rigoureuse afin de pouvoir planifier, à l'avance, la mise en place des ateliers. Cette organisation est à la charge du Principal de l'établissement et de son adjoint.

Exemple de planning de mise en place des actions dans le cadre du pilote =>

Légende :

-  **Parcours Educatif de Santé**
-  **Parcours Citoyen**
-  **Parcours Education Artistique et culturelle**
-  **Parcours Avenir**

Niveau	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
6ème	Journées d'intégration et Goûter partagé Visite cuisine centrale Parents élèves	1 2 4		1 4					1	Atelier d'éveil sensoriel (pain)
5ème		1 4 Visite des lieux d'achats	4 Gastronomades : intervention chef cuisinier	1 4 Visites cuisine centrale Atelier cuisine sauces et crudités	1 Atelier cuisine n°1: fruits et légumes	1 3 Eveil à la dégustation Atelier culture pub'	1 Eveil à la dégustation			1 3 Atelier cuisine buffet Sortie sur l'eau
4ème			2 3 4 Atelier design packaging (arts plastiques) 3 Gastronomades : atelier arts toast écoles primaires	1 Club cuisine volontaires (4ème, 3ème)	3 Atelier couverts à la française (arts plastiques)	3 sortie CIFOP classes 1 et 2	3 Atelier accumulation & slogan (arts plastiques)		1 Atelier cuisine moléculaire (sciences)	1 2 Atelier lecture d'étiquettes et Course d'orientation
3ème	Cartographie des lieux de formation en lien avec l'alimentation (en option DP3h et COP)	4	3 Visite Musée du papier + atelier origami	1 Forum santé	3 4 sortie CIFOP classes 3 et 4 Club cuisine volontaires (5ème 4ème 3ème)	1 4 Présentation en Heures de vie de classe du travail des DP3h Forum EXPO métiers agroalimentaire métiers de bouche	1 Club cuisine volontaires (5ème 4ème 3ème)		4 APPARIEMENT AVEC L'Espagne	4 VOYAGE ANGLETERRE (SECTION EURO) Voyage en Normandie ou sortie à Oradour sur Glane
TOUS LES NIVEAUX			1 Unss Cross départemental	1 TRAVAIL SUR L'ENVIRONNEMENT DU RESTAURANT SCOLAIRE (QUESTIONNAIRE DE SATISFACTION) 44 JARDIN PEDAGOGIQUE	1 FRUITS A LA RECRE			2 3 Fête de la Soupe		

FINANCEMENTS ET RESEAU DE PARTENAIRES

► Financements des actions

1/ Etablir le budget prévisionnel

Les différents postes de dépenses à prévoir:

Les intervenants :

Les postes les plus onéreux sont nécessairement les salaires et les charges des intervenants s'ils ne sont pas bénévoles. Dans le coût d'un intervenant libéral (ex : diététicien ou animateur cuisine), il faut compter le temps relatif à la préparation et à l'animation mais aussi les frais annexes (déplacement...).

Attention, les prix peuvent varier considérablement. Il est important de faire des devis auprès de plusieurs intervenants. Lorsqu'il s'agit de travailleurs sociaux, leur intervention est généralement prise en charge par la structure les mettant à disposition. Il est intéressant de valoriser cette contribution en nature dans le budget global pour donner une estimation du coût réel du projet. Ce sera donc le nombre d'ateliers mais aussi le temps passé par les animateurs à concevoir et à travailler le projet (organisation, suivi, évaluation...) qui définira **le budget global, dépendant particulièrement des objectifs de l'action.**

Le petit matériel et location de salles :

En dehors de ces frais, l'investissement en petit matériel de cuisine et de vaisselle se budgétise. Il y a possibilité d'optimiser les coûts en récupérant du matériel d'occasion ou en profitant de dons ou prêts. Pour les denrées, penser aux discounters, colis alimentaires... ainsi qu'aux producteurs locaux qui allient généralement fraîcheur et petits prix.

Pour faire des économies, privilégier les salles prêtées plutôt que louées. D'où l'importance d'établir des partenariats techniques avec des acteurs locaux, saisir toutes les opportunités qui s'offrent à vous.

Par ailleurs, selon les situations, il faut également envisager des frais liés aux impressions et distribution des documents. Si des animations annexes sont prévues (sorties visites des lieux d'achats et cueillette, atelier de dégustation...), des coûts supplémentaires peuvent s'ajouter au budget global. Mais l'investissement en vaut vraiment la peine car c'est dans ces occasions que se concrétisent de nombreuses pratiques.

2/ Rendre compte du projet :

L'évaluation s'appuie sur les outils que vous aurez choisis pour rendre compte de l'action.

Les éléments constitutifs du rapport d'évaluation : la valorisation des résultats

Le rapport d'évaluation présente à la fois les aspects financier et pédagogique du projet :

- **Présentation du contexte**

- Type de public (tranche d'âge, caractéristiques des familles, âge, profils),
- Nombre de places disponibles, nombre de participants, fréquence des ateliers, lieu, durée, coût, ...
- Présentation des problématiques rencontrées par les participants.

- **Présentation des acteurs**

- financeurs (répartition du financement du projet entre les différents acteurs)
- partenaires

- prescripteurs
- animateur(s) de l'atelier (fonction et statut)

- **Présentation des moyens humains et financiers**

- Budget de l'atelier

- **Présentation du fonctionnement**

- Présentation de la finalité et des objectifs du projet.
- Présentation du fonctionnement et de la pédagogie de l'atelier,
- Indication sur les thématiques qui ont le mieux fonctionné.
- Présentation des outils de communication utilisés.

La présence de ces différents éléments permet de rendre compte de la spécificité et de la plus-value de cet atelier.

- **Présentation des résultats de l'évaluation de processus et de résultats**

- Présentation des outils d'évaluation de la structure (évaluation de la structure) et des résultats et de leur analyse.
- Cette auto-évaluation permet d'identifier les améliorations à opérer et rend compte également de l'évaluation faite par l'animateur du groupe.
- Dans cette présentation, il semble indispensable d'explicitier l'environnement de l'atelier et le travail de préparation demandé en amont en aval, tant sur les aspects logistique que relationnel et partenarial.
- Ces éléments rendent compte de la flexibilité de la structure et de sa capacité à s'adapter à des contraintes extérieures.

3/ Chercher des financements privés et publics

Noter que si on se lance dans une demande de subvention ou la réponse à un appel à projet, les temporalités du terrain ne coïncident pas toujours avec celles des financeurs, faisant parfois différer l'action dans le temps. Ces réalités sont à prendre en compte dans la mise en œuvre du projet.

Les modalités de financements :

- *Appels à projet :*

Différents financeurs peuvent soutenir des projets pédagogiques destinés aux adolescents en matière d'alimentation. Il est d'ailleurs souvent demandé un cofinancement, notamment pour aider au soutien et à la pérennisation des actions dans le temps.

Tous les financeurs sont attentifs aux objectifs et à la méthodologie d'action envisagée en lien avec les valeurs qu'ils soutiennent.

- *Autofinancement par l'établissement :*

La plus grande partie des actions étant réalisée au sein des disciplines dans le cadre des programmes scolaires, seul le financement des ateliers de cuisine (*si intervention d'un professionnel à rémunérer*) et des visites de lieux est à prévoir soit :

- Un quota HSE : Heures Supplémentaires Effectives pour rémunérer l'intervenant extérieur (environ 4 h devant élèves plus 2 h de préparation par séance)

- L'achat de glacières souples pour le transport dans les familles des plats préparés
- Un quota photocopies spécifiques pour les documents supports d'ateliers
- Le coût des transports pour les visites.

Ce financement peut-être anticipé lors de l'élaboration du budget de l'établissement.

Les principaux financeurs identifiés dans le cadre du pilote du programme AFCC sont :

- les conseils départementaux,
- les collectivités locales et territoriales, EEDD
- l'ARS,
- la DRAAF, le PNA
- les caisses d'assurance maladie comme la MAIF
- les caisses d'allocation familiales,
- les villes et les dispositifs rattachés (ex : contrat urbain de cohésion sociale / CUCS, programmes de l'agence nationale pour la cohésion sociale et l'égalité des chances / ACSé...),
- les centres sociaux,
- les hôpitaux et réseaux de santé (pour les ateliers-cuisine en lien avec une pathologie),
- les partenaires privés (ex : fondations, clubs, fonds de dotations, industriels...), tels que : La Fondation de France, Fondation Nestlé France, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Fondation Daniel et Nina Carasso (*pour les populations précaires souffrant d'isolement sociale*), l'Institut Benjamin Delessert, Institut Olga Triballat, Fondation Louis Bonduelle...
- les associations sur leurs fonds propres.

4/ Constituer les dossiers de candidature

Afin de constituer des appels à projet, il faut impérativement avoir répondu aux éléments suivants :

- Titre et résumé du projet
- Contexte et diagnostic : localisation, besoins et enjeux
- L'origine du projet
- Les objectifs du projet
- Les bénéficiaires du projet ou publics cibles
- La présentation détaillée des actions à financer
- Le calendrier, le budget et parfois un devis pour justifier le montant sollicité
- Les autres financements obtenus et sollicités
- Les moyens humains, matériels & logistiques mobilisés dans le projet
- L'aspect innovant et original du projet
- Les moyens de valorisation du projet utilisés ou envisagés : sites internet, articles, affiches, présentations, conférences, radio, télévision, presse...
- Les livrables : Des fiches de capitalisation activité par activité pour les élèves et les enseignants, Rapport d'étapes précis année par année, retour d'expérience avec les familles (circulation de plats entre le collège/maison) = carnet de bord et boîte lunch, bilan général de l'action au sein du collège...

5/ Les points clés des conventions de partenariat financiers

Voici les points à avoir en tête une fois engagé auprès d'un partenaire financier :

La durée de l'engagement :

Il dure en général le temps du projet, bien que certaines conventions peuvent engager le porteur au-delà de l'action.

Les livrables :

Il s'agit souvent de bilans intermédiaires (semestriel ou annuel) et d'un bilan final. Certains financeurs ont leur propre modèle de bilans qu'il faut remplir, d'autres laissent libre de réaliser ses propres bilans.

Communication et valorisation :

- Tous les financeurs demandent que leurs logos soient apposés sur chacun des supports de communication réalisés dans le cadre du projet.
- Certains demandent que la mention « avec le soutien de ... » soit également apposée.
- D'autres encore demandent l'envoi intégral des supports de communication pour vérifier que les termes de la convention sont respectés.

Modification du projet :

Communication et transparence sont de mise pour garder la confiance du partenaire.

Il est obligatoire d'informer le financeur concernant toutes modifications du projet (matérielle, durée, financière). Il faut généralement l'informer par lettre recommandée avec accusé de réception en précisant : l'objet de la modification, les causes, les conséquences.

Évaluation par les financeurs :

- Le financeur fait le suivi des actions techniques faisant l'objet de la convention.
- Il effectue des contrôles administratifs et comptables du projet.
- Certains financeurs se réservent le droit de venir sur le terrain pour réaliser leur propre évaluation.

NB : si l'un des éléments précédant n'est pas respecté, il faut savoir que le financeur a alors le droit de demander le remboursement de tout ou partie de la subvention accordée, d'où la nécessité d'une gestion rigoureuse des conventions de partenariat avec les financeurs du projet.

► **Construire un réseau de partenaires**

Les finalités du réseau professionnel s'expriment en termes d'innovation, de complémentarité, de coordination, d'actions transversales et de réactivité. Aussi, son fonctionnement s'articule sur une démarche rigoureuse de type « démarche projet » qui développe chez les participants un accroissement des savoir-faire et une mobilisation supplémentaire.

1/ Savoir s'entourer :

Investir dans le développement professionnel :

- En programmant des compléments de formation individuelle au profit de l'équipe.

- En programmant un accompagnement sur site pluri-annuel.
- En reconnaissant la co-formation formelle et informelle.

Développer un réseau :

- Au niveau local, en s'appuyant sur des groupes thématiques et disciplinaires, sur des réseaux ou bassins.
- En participant plus informellement à des réseaux professionnels, associatifs, sociaux...
- En contribuant à des réseaux académiques (ex : sites académiques, Eduscol, Respire...)

Accompagner ou faire accompagner la démarche :

- Par l'analyse des pratiques et l'écriture professionnelle.
- Par des acteurs de la recherche universitaire ou des laboratoires.
- Par des acteurs institutionnels : en intégrant le réseau académique du CARDIE, en communiquant avec votre ou vos partenaires locaux et scientifiques, en informant l'inspection pédagogique ou votre référent.

2/ Chercher des opportunités locales

Il est très important de rechercher en priorité des partenaires :

- locaux,
- ou en termes d'intérêts communs.

Il faut avoir à l'esprit que ce genre de projet permet la mutualisation des intérêts/objectifs, que chacun peut y trouver un intérêt qui lui soit propre.

Etre à l'écoute de son environnement est donc primordial.

3/ Connaitre et se faire connaître des acteurs de son environnement

4/ Les différentes formes de partenariats possibles :

- **Partenariat technique** : nécessaire pour la mise en place opérationnelle du projet : pour l'obtention des salles, animation de conférences ou d'ateliers, des dispositifs locaux d'accompagnement : IREPS, CARDIE, associations..., les centres sociaux...
- **Partenariat financier** : déjà traité dans la partie précédente concernant les appels à projet
- **Partenariat d'intérêts communs, plus informel** : caractérisé par la réciprocité des échanges entre les acteurs qui reconnaissent partager des valeurs communes afin de permettre une plus grande cohérence dans leur intervention relative aux mêmes bénéficiaires.

PARTIE 1

Architecture du projet et planification



- **Intégration dans la pédagogie** p.53
- **Réappropriation du projet en EPI** p.55

INTEGRATION DANS LA PEDAGOGIE

Exemple du pilote

Période	ACTIONS	Références documents	Personnes référentes
Octobre N-1	<ul style="list-style-type: none"> Elaboration du budget de l'établissement 		Chef d'établissement et gestionnaire : Prévoir le financement des actions et du matériel nécessaire (voir fiches actions)
Janvier N	<ul style="list-style-type: none"> Elaboration de la répartition de la Dotation Globale Horaire 		Chef d'établissement : Prévoir un reliquat HSA à transformer en HSE pour la prise en charge éventuelle des ateliers réalisés par un/une intervenant(e) extérieur(e)
Juin N	<ul style="list-style-type: none"> Rechercher des aides financières pour financer les actions. Faire courrier pour organiser les Visites des lieux d'achat Faire demande d'autorisation préalable pour la mise en œuvre de l'action « fruit à la récré » 	<p>Courrier demande de subvention</p> <p>Courrier visite des lieux d'achat</p> <p>Courrier remerciement aux commerçants</p> <p>http://agriculture.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre</p>	<p>Chef d'établissement et gestionnaire.</p> <p>Modèles de courrier contact partenaires (secrétariat)</p> <p>DRAAF (gestionnaire)</p>
Juillet N	<ul style="list-style-type: none"> Elaboration des EDT pour la rentrée N : prévoir dans les emplois du temps des enseignants concernés par le projet la mise en œuvre cohérente des plages horaires par niveau sur une journée. 		- Chefs d'établissement ou Adjoints
Septembre N	<ul style="list-style-type: none"> Planifier les différentes actions du projet : contacter les partenaires pour déterminer les dates, compte tenu des emplois du temps de chacun Organiser les emplois du temps des élèves, des professeurs pour les visites des lieux d'achat. Une semaine avant l'atelier distribuer aux élèves, des avis de sortie pédagogique destinés aux familles Organiser la distribution des fruits à la récré et faire demande de remboursement à AGRIMER 	Avis sortie pédagogique pour informer les familles	<ul style="list-style-type: none"> - Chefs d'établissement ou Adjoints - Responsable d'organisation du festival gastronomique local. - Responsable restaurant scolaire - Animatrice cuisine - Responsable du musée - Professeurs SVT et arts plastiques - Gestionnaire : agents de service - Réserver transport (gestionnaire)
Octobre N	<ul style="list-style-type: none"> Organiser les emplois du temps des élèves, des professeurs pour les ateliers du 1^{er} trimestre : <ul style="list-style-type: none"> - festival gastronomique - visite des cuisines du restaurant scolaire et atelier cuisine 		- EDT (adjoint)

Période	ACTIONS	Références documents	Personnes référentes
Novembre / décembre N	<ul style="list-style-type: none"> Une semaine avant l'atelier distribuer aux élèves des avis de sortie pédagogique destinés aux familles : <ul style="list-style-type: none"> Cuisine centrale/ atelier cuisine sauces et crudités (niveau 5^{ème}) Visite du Musée du papier (niveau 4^{ème}) Organiser les emplois du temps des élèves, des professeurs pour les ateliers du 2^{er} trimestre : <ul style="list-style-type: none"> Ateliers cuisines (niveau 5^{ème}) Atelier « design pack » (niveau 4^{ème}) Organiser un bilan intermédiaire avec les familles 	<p>Avis sortie pédagogique pour informer les familles</p> <p>Courrier parents invitation réunion bilan</p>	<p>- Avis aux familles (adjoint, secrétariat, vie scolaire)</p> <p>EDT (adjoint) Réserver transport (gestionnaire)</p>
Janvier/ Février N+1 Mars / Avril N+1	<ul style="list-style-type: none"> Une semaine avant l'atelier distribuer aux élèves des avis de sortie pédagogique destinés aux familles : <ul style="list-style-type: none"> Ateliers cuisine <i>Fruits & légumes</i> Atelier cuisine <i>Plats revisités</i> Atelier <i>Design packaging</i> Organisation de la soirée « ce soir on soupe au collège » 	<p>Avis sortie pédagogique pour informer les familles</p> <p>Invitation Fête Soupe</p>	<p>- EDT (adjoint)</p> <p>- Adjoint - Gestionnaire - Agents</p>
Mai / Juin N+1	<ul style="list-style-type: none"> Préparer buffet de fin d'année: <ul style="list-style-type: none"> Envoyer les invitations aux partenaires Organiser l'emploi du temps pour préparer le buffet. 	<p>Invitation</p> <p>Formulaire droit image si un journaliste vient prendre en photo les élèves</p> <p>Courrier pour faire un questionnaire bilan du projet auprès des familles</p>	<p>- Adjoint - secrétariat</p>

Documents en annexe :

Documents -outils	annexe
1_exemple planning actions AFCC pilote	1
2_courrier demande de financement	2
3_autorisation sortie parents	3
4_visite cuisine centrale autorisation familles	4
5_autorisation parentale sortie festival gastronomique	5
6_courrier parents 5e INVITATION REUNION BILAN	6
7_ateliers cuisine parents	7
8_invitation FETE SOUPE	8
9_courrier remercie lieux de visite	9
10_courrier pour questionnaire	10
11_formulaire droit image	11

REAPPROPRIATION DU PROJET EN EPI

Comme un prélude aux Enseignements Pratiques Interdisciplinaires prévus par la réforme des collèges (2016), le programme AFCC (Arts de Faire-Culinaires au Collège) comprend notamment des ateliers de cuisine couplés à des ateliers d'éveil à la dégustation, d'un genre nouveau : obligatoires et agrégés directement au programme des Sciences de la Vie et de la Terre pour les élèves de 5^{ème}, optionnels et proposés sous forme de club/ateliers en lien avec les programmes de différentes disciplines (arts plastiques, anglais, SVT, physique-chimie, technologie, EPS...) pour les adolescents de 4^{ème} et de 3^{ème}. Les élèves de 6^{ème} profitent, entre autres : de goûters partagés, d'ateliers d'éveil sensoriel et d'Education à l'environnement et au Développement Durable et d'un jardin pédagogique.

Cuisine moléculaire avec le professeur de physique-chimie, recueil de souvenirs culinaires réalisé en classe de français, design des arts de la table, création d'affiches publicitaires et de packaging en Arts Plastiques, des ramifications tout aussi pertinentes avec les maths, l'anglais, l'histoire-géographie, l'EPS... et bien sûr des liens avec les parents d'élèves embarqués dans cette aventure notamment grâce à un « carnet de bord » et des soirées à thèmes : « ce soir on soupe au collège », ateliers d'éveil à la dégustation pour les parents, bilans sur ce que leurs enfants ont découverts, buffet de fin d'année...

Ce dispositif pédagogique innovant revendique une visée transformative des pratiques et des compétences du jeune consommateur, à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. Son originalité consiste à relayer au sein de la famille les pratiques culinaires découvertes en pratique au collège.

Une aventure humaine et gourmande très appréciée des élèves, des parents et des équipes éducatives et administratives.

L'adaptation du projet en enseignement pratique interdisciplinaire

- *Comment intégrer un projet innovant dans la réforme des collèges (2016) ?*
- *Comment adapter des actions innovantes en Enseignements Pratiques Interdisciplinaires ?*

L'un des objectifs du projet est de mettre en action des élèves, être dans « le faire », être dans la mise en pratique qui permettent de faire un lien dans et entre les disciplines autour d'un thème commun et fédérateur.

Comment les actions pluridisciplinaires vont pouvoir être intégrées aux EPI pour permettre de croiser les programmes disciplinaires ?

De par la variété de leurs objets d'enseignements, les SVT, discipline pilote du projet se prêtent à de nombreux rapprochements et croisements naturels avec d'autres disciplines.

L'ensemble des actions mises en œuvre dans le cadre du programme AFCC peut concerner les huit thématiques interdisciplinaires :

- *Monde économique et professionnel*
- *Langues et cultures de l'antiquité*
- *Langues et cultures étrangères*
- *Transition écologique et développement durable*
- *Sciences, technologie et société*
- *Corps, santé, bien-être et sécurité*
- *Information, communication, citoyenneté*

- *Culture et créations artistiques*

L'objectif étant que les élèves puissent faire le lien entre les différentes disciplines et que les enseignements prennent du sens grâce à des mises en pratique concrètes en lien avec leur quotidien.

Ces actions permettent l'évaluation du socle commun qui s'articulera dans les cinq domaines de formation définissant les connaissances et compétences qui doivent être acquises à l'issue de la scolarité obligatoire.

Quelques exemples d'actions actuelles du projet adaptables en EPI :

- **Ecriture d'un recueil de souvenirs culinaires :** (*Culture et créations artistiques*)
 - En français : S'exprimer de façon maîtrisée en s'adressant à un auditoire – Raconter une histoire.
 - En Langues vivantes : Présenter, décrire des événements, activités passées, expériences personnelles.

Production demandée : recueil de souvenirs culinaires

- **Les ateliers de cuisine couplés à des ateliers d'éveil à la dégustation** réalisés par une intervenante extérieure en collaboration avec un professeur : (*Corps, santé, bien-être et sécurité ou Transition écologique et développement durable*)

Pour préparer la réalisation d'une recette plusieurs compétences et connaissances sont nécessaires.

Par exemple :

- En mathématiques : Résoudre des problèmes de proportionnalité, Calculer avec des grandeurs mesurables ; exprimer les résultats dans les unités adaptés.
- En SVT : Alimentation et digestion, éveil à la dégustation, règles d'hygiène et de sécurité, gestion des déchets,
- En physique-chimie : Réaliser des mesures, décrire et expliquer des transformations chimiques.

Production demandée : Compte rendu de l'atelier de cuisine (sous forme de diaporama par exemple)

- **La visite d'une entreprise agroalimentaire lors de l'appariement avec Espagne (entreprise MIKO) suivi de la création d'une cartographie:** (*Monde économique et professionnel*)

Par exemple :

- En espagnol : Présenter, décrire des événements, activités passées, expériences personnelles.
- En histoire géographie : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler.
- En arts plastiques accompagné par la documentaliste : création d'une cartographie des entreprises agro-alimentaires de la région + création d'une Exposition

Production demandée : Livret de voyage, cartographie

- **La visite d'une exposition « le papier se met à table » suivi d'un atelier pratique « origami » :** (*Culture et créations artistiques ou Transition écologiques et développement durable*)

Par exemple :

- En arts plastiques : La matérialité de l'œuvre ; l'objet et l'œuvre
- En histoire géographie : Des ressources limitées, à gérer et à renouveler.
- En mathématiques : Utiliser les notions de géométrie plane pour démontrer.
- En technologie : Imaginer des réponses, matérialiser une idée en intégrant une dimension design. Exprimer sa pensée à l'aide d'outils de description adaptés.

Production demandée : des fruits ou légumes réalisés en origami avec le mode opératoire pour les réaliser.

Organisation des actions :

Dans le cadre de son projet éducatif, l'ensemble de l'établissement peut organiser une série d'actions ciblées sur l'alimentation visant à impliquer tous les niveaux, de la 6ème à la 3ème selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires.

Le projet peut faire intervenir conjointement un formateur cuisine, un diététicien-nutritionniste, pour mettre en place et évaluer diverses actions de sensibilisation, avec l'aval du chef d'établissement et en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires œuvrant au collège : gestionnaire, personnels de restauration, infirmière scolaire, assistante sociale, documentaliste, enseignants de différentes matières.

Afin d'organiser les actions, il est préférable de **constituer et d'organiser des classes « en barrette »** comme pour les Sciences de la Vie et de la Terre, Sciences physiques et Technologies.

Le positionnement en parallèle dans l'emploi du temps des élèves permet au moment voulu de pouvoir faire du co-enseignement en y incluant la documentaliste ou une autre discipline pour quelques heures mais aussi de réaliser des ateliers spécifiques sur des demi-journées avec un intervenant extérieur afin d'avoir le temps de faire les ateliers de cuisine avec des préparations et des dégustations ou pour se déplacer et permettre les visites en s'adaptant au fonctionnement des différents milieux socio-professionnels.

Exemples d'actions possibles dans l'EPI « Arts de Faire Culinaires au Collège », permettant de passer de l'Apprentissage à la Maîtrise jusqu'à l'Entretien (AME) en fonction des activités pédagogiques pluridisciplinaires.

Thèmes EPI	Disciplines	Pistes de mises en œuvre
Corps santé bien-être et sécurité	SVT (alimentation, digestion, Epidémie d'obésité, OGM...) Physique chimie EPS Géographie Mathématiques <i>Documentaliste</i> <i>Infirmière</i>	-Cultures et alimentation : jardin, lieux d'achats et de productions locales, ... -Eveil sensoriel et dégustation -Sécurité Alimentaire (DLC, hygiène...) -Ateliers pratiques de cuisine -Course d'orientation et jeux de piste autour de l'alimentation (EPS-SVT) -Préparer un « Menu restauration scolaire »
Sciences et technologie et société	Technologie Mathématique SVT Physique-chimie Géographie Langues vivantes Français <i>Documentaliste</i>	-Exercice proportionnalité pour les recettes des cours de cuisine -Comparaison du petit déjeuner anglais et français (graphiques et dégustations) -Mesurer des volumes, pesés en cuisine -Ateliers de cuisine moléculaire -Atelier Culture pub : « création d'affiches publicitaires » -Préparer un « Menu restauration scolaire »
Transition écologique et développement durable	SVT Physique-chimie Histoire-géographie	-Gestion des déchets en cuisine -Les ressources locales et mondiales d'eau : dégustation d'eau, bar à eau -La biodiversité (eau et cultures) -Production (culture et élevage) - Lecture des étiquettes d'emballages - Fruits et légumes de saison/localité - Privilégié le BIO, développement durable - Étudier les OGM (générique, variabilité des espèces...) - Devenir Eco-citoyen : Transport en commun, lieux d'achat et de production de proximité, trie et actions quotidiennes écologiques.
Langues et cultures étrangères et régionales	Anglais Espagnol <i>Documentaliste</i>	- Le Breakfast - Expositions sur les expressions faciales des goûts et dégouts/des saveurs dans le monde - Vidéo en anglais réalisés par les élèves sur « at the restaurant »
Langues et cultures de l'antiquité	Histoire Français Latin SVT	- Recettes latines - Alimentation au cours des temps/ dans les temps anciens - Repas gaulois

Monde économique et professionnel	SVT Français Histoire/géographie <i>(Espaces productifs (monde industriel))</i> <i>Europe de la révolution industrielle</i> <i>Gestion des ressources alimentaires...</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Rencontres de chefs cuisiniers - Visite des lieux d'achats et de production : marché de proximité, maraichers bio, grandes surfaces, jardin-cueillette... - Visites de lycées professionnels : lycée des métiers, L'oisellerie... - Cartographie des lieux de formations et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Forum/Exposition des lieux de formations et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Visites d'entreprises agro-alimentaires
Culture et créations artistiques	Français Arts plastiques SVT Physique-chimie <i>Mathématiques (formes géométriques)</i> <i>Documentaliste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil de souvenirs culinaires - Atelier Design packaging (création d'emballages) et culture pub (création de publicité) - Atelier « Origami » : fruits et légumes - Productions 5^{ème} 4^{ème} et 3^{ème} et expositions/cartographies - Atelier « Art Toast »
Information, communication, citoyenneté	SVT Français Technologie Anglais <i>Documentaliste</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Recueil de souvenirs culinaires - Atelier Culture pub et design packaging - Utilisation des TICE pour rechercher des informations, consulter des sites Internet réaliser des vidéos, recettes, graphiques ... - Création de film pour remobiliser le vocabulaire sur « At the restaurant »

PARTIE 2

Fiches-actions par module



Présentation des fiches-actions par module:

p.63/170

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

- Auprès 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 »
- Auprès 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 & 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 »

Modules

MODULE 1/ Savoir se procurer des aliments : s'informer, cultiver, acheter

- **ACTION** « Cultiver le jardin pédagogique » p.67
- **ACTION** « Visite des lieux d'achat » p.71
- **ACTION** « Lecture d'étiquettes et course d'orientation » p.74
- **ACTION** « Culture pub » p.77
- **ACTION** « Design packaging » p.81

MODULE 2/ Etre-bien au collège

Après de collégiens :

- **ACTION** « Visite de la cuisine du collège » p.87
- **ACTION** « Design du menu de la restauration scolaire » p.91
- **ACTION** « Recueil de souvenirs culinaires » p.94
- **ACTION** « Estime de soi » p.96

Après des familles :

- **ACTION** « « Visite de la cuisine du collège » p.100
- **ACTION** « Ce soir, on soupe au collège » p.103
- **ACTION** « Buffet et exposition » p.106

MODULE 3/ S'éveiller et cuisiner

- **ACTION** « Sauces & crudités » p.113
- **ACTION** « Ateliers de cuisine » p.117
- **ACTION** « Création d'un buffet » p.124
- **ACTION** « Cuisine moléculaire » p.128
- **ACTION** « Le pain » p.131
- **ACTION** « Club Cuisine » p.135
- **ACTION** « Participer à un festival » p.138

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

- **ACTION** « Cartographie des lieux de formations & fiches métiers » p.143
- **ACTION** « Forum-Exposition : de la fourche à la fourchette » p.146
- **ACTION** « Visite d'un centre de formation avec restaurant d'application » p.149
- **ACTION** « Design packaging » p.152

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

- **ACTION** « Tous au restaurant » p.157
- **ACTION** « Accumulation & slogans » p.160
- **ACTION** « Nature morte autour du monde » p.163
- **ACTION** « Couverts à la française » p.166
- **ACTION** « Junk food addict » p.169

MODULE 1

Savoir se procurer des aliments : *S'informer, cultiver, acheter*

- **ACTION** « Cultiver le jardin pédagogique » p.67
- **ACTION** « Visite des lieux d'achat » p.71
- **ACTION** « Lecture d'étiquettes et course d'orientation » p.74
- **ACTION** « Culture pub » p.77
- **ACTION** « Design packaging » p.81

ACTION **JARDIN PÉDAGOGIQUE**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Création, culture et entretien d'un jardin pédagogique
 - Suivi des saisons : faire des relevés météo grâce à la station.
 - *un lieu pour le jardin pédagogique avec une station météorologique*
 - Suivi des saisons :
Observations de la flore et de la faune et relevés météorologiques grâce à la station
 - Partie non cultivée :
Zone de jachère pour observer l'évolution naturelle de la biodiversité
 - Partie cultivée :
Plantations en fonction des saisons en serre et en pleine terre

Objectifs :

- Sensibiliser à la biodiversité avec la mise en place d'un jardin pédagogique
- Sensibiliser à l'utilisation de produits alimentaires locaux en fonction de la saison avec des visites de lieu de vente et de production et la dégustation de produits bio régionaux
- Disposer d'un outil pédagogique sur site pour assurer une animation autour de ce thème tout au long de l'année
- Éduquer les enfants à l'environnement à travers une activité pratique et ludique : le jardin
- Faire connaître des espèces végétales, des légumes anciens, des goûts nouveaux aux enfants (goûter des légumes crus...)
- Inciter et donner envie aux enfants de manger des légumes et des fruits
- Faire connaître le cycle des végétaux et leur place dans notre alimentation
- Faire prendre conscience aux enfants du cycle de vie du monde végétal et du cycle des saisons à travers des exemples concrets
- Pouvoir réutiliser les légumes et fruits cultivés dans le jardin dans le cadre d'activités culinaires
- Aborder la saisonnalité des plantes, fruits et légumes (ex : les tomates ne poussent pas en décembre) et l'impact du non-respect de cette saisonnalité dans l'alimentation, sur l'environnement (cultures hors sol, serres chauffées, ravageurs, impact énergétique, transport...)
- Aborder la gestion de l'eau et les économies d'eau à travers son utilisation dans le jardin
- Aborder la gestion des déchets à travers le compostage des déchets végétaux issus du jardin
- Apprendre l'importance de l'équilibre naturel et les liens entre cultures, auxiliaires, ravageurs et maladies
- Éduquer les enfants aux différents types d'agriculture : biologique, conventionnelle, intégrée, au rôle des engrais et des pesticides et les risques liés à ces derniers
- Gestion des déchets alimentaires des Fruits à la récréation avec la réalisation de compost après information par les services de la ville en cours de Sciences Physique chimie et SVT
- Développer le tri des déchets au quotidien (compost, collecte de papier, de piles usagées, ...)

Partenaires possibles :

- Avec les services de la ville : conférences, installation d'un composteur...
- Professeurs de SVT, de Physique-chimie, Technologies, Mathématiques ...

Nombre de participants : classe entière, demi-classe ou groupe de sciences

Période et durée de l'action : 1 fois par semaine tout au long de l'année scolaire

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- *Un lieu pour le jardin pédagogique avec une station météorologique, une serre, des carrés de terre, râteaux, petites pelles, binettes, sarcloirs, plantoirs, paniers, arrosoirs.*

Moyens financiers :

- *lieu extérieur dans l'établissement aménagé avec le matériel scientifique*
- *Coût d'achat du petit matériel : 150 €*
- *Graines ou plantes selon les cultures pratiquées*

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
FicheT1JardinP : sur les différents éléments de notre environnement	1
FicheT2JardinP : sur les caractéristiques d'un milieu de vie	2
FicheT3JardinP : sur les modifications au cours des saisons	3
FicheT4JardinP : sur la colonisation du jardin par les végétaux	4
FicheT5JardinP : sur le cycle de la matière organique	5
FicheT6JardinP : sur les dégustations des produits locaux de saison	6
OUVRAGES : SVT en 6° du programme 2008 des éditions Belin Les premiers soins du potager des éditions Marabout Jardiner au naturel de chez Gamm vert Cuisiner au fil des saisons des éditions Hachette Les plantes sauvages comestibles des éditions Ulmer	
Programmes de SVT 2008 et 2016 sur le site officiel du Ministère de l'éducation nationale	
Bilan élèves à chaud	7
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	8

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Au cours de l'année en Sciences de la Vie et de la Terre dans le jardin pédagogique du collège, les élèves de sixième peuvent

- Étudier les caractéristiques du milieu de vie en fonction des saisons : observer et réaliser des mesures météorologiques
- Étudier la classification scientifique des différentes espèces observées
- Étudier la colonisation du milieu par les êtres vivants avec des végétaux annuels ou vivaces et des animaux du jardin au collège

- Étudier le cycle de la matière organique avec les producteurs primaires par les cultures, les producteurs secondaires par les régimes alimentaires et les décomposeurs en réalisant un composteur
- Découvrir des produits locaux de saisons

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
<u>Découverte des lieux avec les élèves :</u> se situer dans l'espace avec un plan et une boussole Observer et prendre des notes <u>Mise en commun avec les élèves :</u> Classer dans un tableau pour distinguer les différents éléments de l'environnement (êtres vivants, composantes minérales et activités humaines)	1h30 / groupe

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
<u>Étudier les caractéristiques physico-chimiques du milieu :</u> Réaliser des relevés des instruments de mesures de la station météorologiques Communiquer les données de température, hygrométrie, pression et observations dans un tableau puis réaliser un graphique des variations.	tout au long de l'année

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
<u>Étudier les modifications du jardin au cours de l'année :</u> Sortie pédagogique et prise de photographies Réaliser un tableau des différents éléments de l'environnement Comparer l'été, l'automne, l'hiver et le printemps Découvrir l'évolution des êtres vivants au cours des quatre saisons	1h 30 / groupe à chaque saison

Temps 4 :

Déroulé	Temps passé
<u>Étudier la colonisation du milieu par les végétaux :</u> 1. Démarche expérimentale avec le TP sur les conditions de germination 2. A partir de graines, réaliser des cultures et les arroser : Réaliser des semis en serre ou des plantations en terre selon la saison Communiquer dans un tableau le développement des plantations 3. Réaliser l'observation à la loupe binoculaire de la dissection d'une graine Compléter le schéma du cycle de vie des plantes à fleurs 4. Réaliser des boutures avec le TP sur la reproduction asexuée	4 X 1h 30 / groupe

Temps 5 :

Déroulé	Temps passé
<u>Étudier le cycle de la matière organique :</u> 1. Observer les germinations ou plantations Réaliser des mesures et un graphique de croissance en fonction du temps 2. Réaliser des expériences sur le développement des végétaux chlorophylliens en fonction des milieux de culture 3. Observer les animaux pour découvrir les diverses régimes alimentaires et indiquer différentes chaîne alimentaire 4. Découvrir la transformation de la matière organique en matière minérale observer à la loupe binoculaire la microfaune du sol évolution et fonctionnement du composteur	4 X 1h 30 / groupe

Utiliser l'engrais pour le mélanger à la terre

Temps 5 :

Déroulé	Temps passé
<u>Au jardin</u> : Récolter et laver <u>En classe</u> : Partager et déguster Bilan avec les élèves	1h 30 / groupe

Conclusion et résultats de l'action :

Des élèves motivés pour participer à chaque séance et

- Découvrir le jardin pédagogique au cours des saisons
- Acquérir des connaissances sur le fonctionnement et développement des êtres vivants de notre environnement ainsi que leur reproduction et évolution
- Acquérir des compétences avec la réalisation des activités scientifiques
- Mettre en pratique dans la vie quotidienne
- Adopter un comportement favorable à la santé et à la sécurité
- Éduquer à l'environnement et au développement durable
- Relier les générations dans le quartier avec les jardins partagés du Centre d'actions sociales pour la jeunesse et les familles.

Prolongement possible

- Échanger avec les écoles primaires pour les classes du goût
(à poursuivre par des activités communes pour le cycle 3 de la réforme 2016)
- Faire le lien avec les légumes/fruits produits dans le jardin et les produits locaux de saison utilisés dans les ateliers de cuisine, les repas élaborés par la restauration collective.

Cependant, du fait des faibles quantités que cela risque de représenter, la production du jardin risque d'être noyée dans le reste. Un pique-nique à l'école (ou à la cantine) avec les élèves (cela a l'avantage de ne pas exclure les élèves externes) pourra aussi être organisé avec les radis, carottes, tomates, salade du jardin. On pourra pour l'occasion faire précéder le pique-nique d'un atelier de cuisine pour faire un cake aux légumes...
- En Sciences de la Vie et de la Terre : Identifier différentes espèces pour participer à l'inventaire de la biodiversité de notre région et réaliser un classeur numérique ou un herbier
- En Mathématiques pour réaliser des graphiques à partir des données, calculer le nombre de graines nécessaire en fonction de la surface à ensemercer et de la densité à respecter, ...
- En Histoire et géographie pour découvrir l'origine des légumes cultivés avec la pomme de terre importée d'Amérique par Parmentier et de nombreux autres exemples
- En Français pour réaliser un carnet de voyage permettant la découverte d'informations sur la diversité des produits alimentaires du monde actuel
- Travailler en partenariat avec la documentaliste sur une exposition sur les habitudes alimentaires des familles pour étudier les différents modes de vie selon les pays.
- Visite d'un lycée agricole avec cultures et élevages : apiculture, sylviculture ...

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé

ACTION VISITE DES LIEUX D'ACHAT

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action s'intègre dans le module 1 car elle permet aux élèves de découvrir les ressources alimentaires qui existent autour d'eux c'est à dire soit dans leur quartier, leur ville et/ou leur région.

La fiche carnet de bord sera importante pour créer le lien entre les élèves-les parents, l'établissement scolaire afin de favoriser les échanges autour de la ville, du quartier où ils vivent. Elle contribuera aussi à la communication entre élèves sur les différents lieux visités.

C'est le moment de visiter des exploitations, des jardins pédagogiques, des marchés locaux, de les initier au décryptage des réseaux de moyennes et grandes distributions.

Objectifs :

- Découvrir les lieux d'achat à la périphérie de la ville et du collège
- Connaître divers aliments et denrées
- Comparer différents modes de conditionnement

Partenaires possibles :

- l'établissement scolaire
- le rectorat
- les commerçants ou les cadres de la grande ou moyenne distribution

Nombre de participants :

Un lieu de visite, une classe

Période et durée de l'action :

Période de l'action : début d'année scolaire, septembre ou octobre, ou mai juin pour la visite d'exploitation ou de jardins pédagogiques. Indifférent pour les marchés ou la moyenne et grande distribution : choisir un jour où la fréquentation n'est pas importante pour ne pas gêner les ventes et pour que les commerçants puissent être à l'écoute des élèves

Durée de l'action : prévoir une demi-journée, soit 4h : explication de la séance, déplacement, visite, déplacement, bilan et dégustation

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

Côté élève : une chemise cartonnée pour écrire, des crayons

Côté encadrant :

- *pour la dégustation : une assiette, un verre et une cuillère, une serviette en papier, une bouteille d'eau...*
- *pour la visite : un appareil photo*

Moyens financiers :

- *budget matériel : 3€ par groupe*

- animation : 4h à 5h pour un intervenant extérieur, par groupe
- Budget sur le lieu de visite : 0 à 20€

Recommandations :

- Informer l'ensemble des personnels enseignant et administratif de l'action
- Informer les parents de l'action en la matérialisant différemment afin de les impliquer dans l'action
- Ne pas hésiter à réaliser des petits groupes sur les lieux de visites pour favoriser le déplacement et les échanges
- Prévoir le temps de bilan en fin de séance

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents .doc	1
Affiche pour prévenir les professeurs, agents, les centres sociaux : affiche- communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	3
Fiche carnet bord : carnet-de-bord.doc	4
Exemples de Fiche élève (3) : fiche-eleve - 3 exemples.doc	5
Fiche élève : consigne pour le concours de dessin : concours-d -dessin.doc	6
Résultat concours de dessin et de diaporama : resultats-concours.doc	7
Référence au socle année scolaire 2015-2016: reference-socle.doc	8
Bilan élèves à chaud	9
EXEMPLES CARNETS DE BORD	10

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action est souvent la première action de l'année. Elle débute le projet et en est son moment privilégié. Elle met en place les différents acteurs (professeur référent-animateur-agents)

Le choix des visites à proximité de l'établissement scolaire permet de mieux connaître le quartier dans lequel les élèves passent une grande partie de leur temps. Choisir un lieu par classe si l'encadrant décide de le faire vivre à plusieurs classes permet de créer du lien et des échanges entre élèves.

Le rythme choisi permet à tous les élèves de pouvoir réaliser une tâche dans son ensemble.

Temps 1 : avant l'action

Déroulé	Temps passé
- prise de contact avec les commerçants, les directeurs des lieux d'achats et de ventes	1h par lieu
- Ecriture de l'activité élève	1h 30 par lieu
-Semaine précédente : avertir par flyers les élèves, professeurs agents..., par affichage	5 min

- achat du matériel	5 min
- préparation du matériel	5 min
- mise en place de la séance	10 min

Remarque : Impliquer si possible les agents dans la mise en place de la dégustation. Ecriture de la correction pour les accompagnateurs pour que toutes les personnes qui encadrent perçoivent les objectifs de la visite.

Temps 2 : déroulement chaque séance

Déroulé	Temps passé
présentation et but de la séance	30 min
déplacement	15 à 30 min
visite du lieu	2h
dégustation	30 min
réalisation du bilan avec la fiche	30 à 40 min
Distribution et explication de la fiche carnet de bord – écriture de la date de remise	5min

Remarque : Présenter aux élèves les personnes qui ont permis de réaliser la dégustation (rôle des agents, des commerçants ...). Prendre le temps d'expliquer le but de la fiche carnet bord (créateur de lien entre élèves, élèves-parents-établissement scolaire)

Temps 3 : Prologue de la séance et l'action

Déroulé	Temps passé
Rangement, Mettre sur le réseau les photos de l'atelier	10 min
Correction des fiches visites et codage du socle	1h30
Lecture et bilan des fiches carnet de bord	1h

Remarque : Bien sélectionner les parties du socle à valider

Conclusion et résultats de l'action :

Elle est très appréciée des élèves, leur intérêt est frappant. Ils apprécient chaque moment de cette action. Elle permet aussi lors de la dégustation de leur faire découvrir de nouveaux aliments.

Prolongement possible

- réalisation d'un diaporama bilan par binôme
- élection du meilleur diaporama avec remise de prix : un diaporama par lieu
- réalisation d'un dessin bilan
- élection du meilleur dessin

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours avenir

ACTION **LECTURE D'ÉTIQUETTES ET COURSE D'ORIENTATION**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Organiser une course d'orientation
- Retrouver les 7 familles d'aliments du PNNS
- Constituer et partager un goûter adapté à son activité

Objectifs :

- Savoir composer un goûter adapté à son activité physique : quantité proportionnelle à l'effort fourni.
- Dépenser de l'énergie et partager un goûter pour l'équilibre
- Utiliser ses connaissances sur le fonctionnement de l'organisme
- S'informer, raisonner et communiquer pendant les activités, se repérer et se déplacer dans l'espace pendant la course d'orientation
- Réactiver les connaissances autour des 7 familles d'aliments dans un contexte plus ludique et sportif

Partenaires possibles :

- Professeur de SVT
- Professeur d'EPS
- Infirmier scolaire
- Professeur de Mathématiques

Nombre de participants : classe entière ou demi-classe

Période et durée de l'action :

- Avril à juin
- Une demi-journée à une journée par classe

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- *Un sifflet, des cerceaux, les fiches plastifiées des activités, les documents de travail-élèves, des crayons de papier, plan de la course d'orientation, un chronomètre.*
- *Les éléments pour le goûter : Pain/fruits/chocolat/eau*
- *Des petites bouteilles d'eau individuelles pour chaque élève au départ la course d'orientation*

- Prévoir une récompense pour les gagnants.

Moyens financiers :

- Coût du transport : 50€/classe à l'allée et utilisation de tickets de bus de ville pour le retour
- Coût du goûter/eau : 100€ pour 3 classes

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Organisation des jeux et course mai juin 2015.pdf	1
Organisation des jeux et course mai juin 2015.doc	2
documents_jeux_alimentation	3
documents_élèves	4
Bilan élèves à chaud	5
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	6

Déroulement & chronologie de l'action

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Appel avec liste de classe / groupe de projet d'initiation aux arts de faire culinaires	15 min
Changement de tenue/ trousse de secours	5 min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Transport/Autobus réservé	30min

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
La classe est divisée en 2. Répartition par équipe de 2 à 3 élèves dans chacun des demi-groupes.	10min

Temps 4 :

Déroulé	Temps passé
Départ de 2x5 groupes pour 2 temps d'alternance : La première moitié de la classe part pour la course d'orientation pour la moitié du temps prévu et doivent trouver un nombre défini de balises. L'autre moitié se consacre aux jeux de réflexion autour de l'alimentation : trois jeux de réflexion avec des documents plastifiés (1° jeu des mots, 2° jeu des aliments en photos ou étiquettes, 7 familles d'aliments de IREPS, 4 types de nutriments, Rébus des vitamines et minéraux, 3° jeu des dépenses énergétiques, étiquettes de pâte à tartiner et boisson au cola), 4 fiches, cerceaux, supports et crayons de papier. Puis les 2 demi-groupes inversent les activités.	3h00

Temps 5 :

Déroulé	Temps passé
5ème temps : Distribution de la brochure de l'Ireps, bilan élèves et du goûter à partager, poubelles	30min

Temps 6 :

Déroulé	Temps passé
Retour au collège / Transport	30min
Récupération des sacs et changement de tenue/fin de l'atelier	20min

Remarque :

Conclusion et résultats de l'action :

- **Eléments appréciés** : la course d'orientation, l'ambiance, être en plein air, le travail d'équipe, l'autonomie.
- **Les découvertes** :
Découvertes sur l'activité physique (course d'orientation),
Découvertes sur l'alimentation (jeux) :
 - La valeur nutritionnelle de la pâte à tartiner et boisson au cola,
 - Equilibre entre activité physique et alimentation,
 - les familles d'aliments
- **Les évènements marquants** : La course, La recherche des balises, l'ambiance / convivialité / équipe, le goûter, l'autonomie.

Prolongement possible

- Comment appréhender son corps dans le mouvement en danse dans le cadre du programme d'EPS

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours citoyen

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Présenter et échanger autour de « publicités alimentaires » ciblant les adolescents pour créer du dialogue avec les jeunes sur les thématiques des marques, de la publicité, des labels, des discours santé.

Objectifs :

- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et des marques alimentaires :
 - Décrypter les messages publicitaires, découvrir le sens de lecture d'une publicité,
 - Analyser les techniques utilisées pour séduire le consommateur,
 - Analyser les messages nutritionnels diffusés par la publicité,
 - Différencier les marques et les labels.
- Agir sur ces représentations, perceptions et attitudes afin de former le jeune à devenir un consommateur plus averti et autonome.
- Réception, perception et compréhension des discours « santé » des marques alimentaires auprès des jeunes.

Partenaires possibles :

- Une Université proposant des Master en communication/marketing
- Professeurs de français, d'éducation civique, de SVT

Nombre de participants : demi-classe

Période et durée de l'action : 4h00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Liste d'élèves
- Aliments à déguster : exemple : 2 sortes d'oursons à la guimauve ou biscuits au beurre pour la dégustation (d'une Marque Nationale et d'une Marque de distributeur) sortants de la même usine
- Documents à compléter et documents de synthèse
- Petits matériels (boîtes de crayons de couleurs, de feutres, colle, ciseaux, feuilles, publicités)
- Publicités sur des produits alimentaires (magazines, affiches, emballages, TV)
- 30 feuilles blanches format A3
- Bouteilles d'eau (Prévoir 1.5Litres d'eau pour 15 élèves), gobelets, serviettes en papier (2 par élèves)

- *Petits papiers écrits Marque A et Marque B (à coller sur les serviettes en papier, chaque élève doit avoir 2 serviettes : marque A et B*

Moyens financiers :

- *Coût d'achat du petit matériel : 80 €*

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
atelier culture pub accompagnement	1
atelier culture pub fiche action	2
atelier culture pub fiche animateur prof	3
atelier culture pub- flyer eleves parents	4
atelier culture pub- flyer professeurs agents	5
atelier culture pub marque	6
atelier culturepub bilan seance	7
atelier culturepub exercice1	8
atelier culturepub exercie2	9
atelier culturepub exercice3	10
atelier culturepub glossaire	11
atelier culturepub journal de bord animateur	12
atelier culturepub label	13
atelier culturepub medias	14
atelier culturepub programme	15
atelier culturepub schema bilan eleve	16
atelier culturepub socle	17
ppt atelier culturepub	18
Bilan élèves à chaud	19
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	20

Déroulement & chronologie de l'action

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Présentation du sommaire de l'atelier - Diaporama	20 min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Débat autour des marques et des publicités Exercice 1 : quelle est ta publicité préférée, la plus drôle, celle qui te donne faim et celle que tu n'aimes pas - Distribution d'un document à compléter individuellement - Echanges	25min
MODULE 1 : analyse de la publicité - Activité 1 : Débat Brainstorming à partir d'affiches et de vidéos de produits alimentaires - Activité 2 : Les codes de la publicité : distribution d'un document de travail puis échanges - Activité 3 : La publicité à la loupe : Grille de questions pour analyser et décoder une publicité avec les adolescents (focus sur 4 affiches) puis échanges - Activité 4 : Les labels et les marques	1h35

- Activité 5 : Retour sur les techniques de persuasion du marketing et distribution d'un schéma récapitulatif

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
<i>Création d'affiches publicitaires par groupe</i> - Explication des consignes - Temps d'échange pour choisir le produit à promouvoir - Temps de création des affiches - Présentation à la classe des choix des groupes pour créer les affiches	1h00

Temps 4 :

Déroulé	Temps passé
<i>Dégustation de marques</i> - Préparation de la dégustation - Temps individuel de dégustation - Temps d'échange - Révélation	25min

Temps 5 :

Déroulé	Temps passé
<i>Conclusion de la séance</i> - Retour sur la présentation power point, retour sur les découvertes - Distribution d'un glossaire récapitulatif, du bilan élèves et du carnet de bord	15min

Conclusion et résultats de l'action :

Résumé de ce que les jeunes ont retenu :

- Les marques et/ou les publicités peuvent être trompeuses,
- Les marques (notamment Nationale), ne sont pas un gage de qualité,
- Il ne faut pas avoir une confiance aveugle vis-à-vis des marques,
- La différence entre labels et marques,
- Le label AB,
- La structuration et l'origine des publicités,
- Comment construire une affiche publicitaire,
- Qu'il vaut mieux regarder les ingrédients qui composent les produits,
- Que des marques différentes (Marques Nationales et Marques de Distributeurs) peuvent avoir des produits qui sortent de la même usine : seules différences : l'emballage et le prix,
- Le sens de lecture en Z d'une affiche,
- Qu'il y a des promesses faites par les publicités,
- Qu'il n'y a pas forcément de différences entre les Marques Nationales et les Marques de Distributeurs,
- Que rien n'est laissé au hasard.

Prolongement possible

- Dans le cadre des cours de Français « analyse de l'image » au niveau 4ème, en effet, le langage de l'image publicitaire offre de nombreux points de départ pour des leçons d'analyse d'image, mais aussi l'occasion idéale de mettre ces images en perspective, de prendre de la distance par rapport à leurs prétendues transparences et aux éventuelles « orientation de consommation » qu'elles contiennent.
- Les mêmes démarches pourraient s'effectuer avec les figures de la rhétorique classique dont la publicité use et abuse. Les métaphores, métonymies et autres synecdoques trouvent ici de nouvelles raisons d'être. C'est donc là une opportunité pour le professeur de français, notamment, de concrétiser son propos, de l'illustrer et de démontrer des stratagèmes et des dispositifs de captation des jeunes par les images et les mots.
- Dans le cadre du cours d'éducation civique en 4ème ou 3ème

=> Cette action s'inscrit dans le parcours citoyen et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION DESIGN & PACKAGING

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Création d'un packaging de produit (création d'une marque, d'un slogan et d'un emballage)

Objectifs :

- Choisir un produit original à promouvoir
- Décrypter les caractéristiques d'un emballage agro-alimentaire
- Découvrir les techniques de mise en valeur d'un produit par le packaging (dans le domaine de l'alimentation)
- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et du discours des marques alimentaires
- Amener les jeunes à évaluer et comprendre les discours « santé » des marques alimentaires
- Découvrir si les jeunes remobilisent des connaissances découvertes lors de l'action culture pub

Partenaires possibles :

internes à l'établissement :	Externes à l'établissement :
Professeur d'arts plastiques	- Conférencier d'une agence de design/packaging - 2/3 Etudiants en Design/Packaging

Nombre de participants : par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Sur les temps de cours en arts plastiques
- 1 conférence d'une heure + un atelier pratique de 6h

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Feuilles blanches – feutres/crayons – ciseaux – colle – papier cartons couleurs, – papiers kraft + différentes sortes de papiers qui permettront d'avoir un jeu de texture, de volume visuel, qui peuvent véhiculer des symboliques (luxe, retro, industriel...)
- Des emballages pour servir de support

Moyens financiers :

- Peut entrer dans le cadre du dispositif « Cordée de la Réussite »
- Coût d'achat du petit matériel : 100 €

Recommandations :

- Avoir réalisé en amont l'action « Culture Pub ».
- Si possible, faire intervenir un professionnel de la communication ou/et du design packaging pour faire une présentation de « l'univers du packaging alimentaire » en amont de la mise en pratique.
- Ce type d'action, faisant intervenir des étudiants, peut entrer dans les projets des « cordées de la réussite ».

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
flyers design pack	1
mot pour les élèves apporter emballages	2
EVALUATION_Atelier design pack (animateur)	3
PROGRAMME ATELIER DESIGN PACK	4
Déroulé concret atelier design pack	5
document élèves LE DESIGN PACK RESUME CONFERENCE_ FINAL	6
document_élèves_atelier design pack	7
Document Elèves : 8_GLOSSAIRE ATELIER DESIGN_PACK (élèves)	8
JOURNAL DE BORD ATELIER	9
Bilan élèves à chaud	10
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	11

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

A organiser en amont de l'action:

- La création d'affiches publicitaires
- Les tables des élèves pour une circulation facile des intervenants
- Une caméra pour filmer les jeunes et prise de photos
- Une table double devra être réservée au placement des emballages à la fin.
- Des étiquettes avec le nom des élèves pour aider les intervenants à se repérer.
- Si possible, faire intervenir un professionnel de la communication ou/et du design packaging pour faire une présentation de « l'univers du packaging alimentaire » en amont de la mise en pratique.

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Arrivée des étudiants/intervenants accompagnés ou non par le professeur référent	15 min
Introduction par le professeur d'arts plastiques : 10 min Distribution des étiquettes « prénoms élèves »	5 min
Présentation de la séance et introduction des étudiants qui se présenteront rapidement : 10 min	5 min
<u>Lancement de l'atelier</u> : Les élèves commencent l'activité sur le facing produit + collage sur l'emballage en volume	5 min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Les étudiants se répartissent les élèves de la classe en 2 ou 3 groupes, pour circuler librement et coacher les jeunes.	2h00
<u>Après 1h45</u> : un document à compléter par les élèves sera distribué : Temps de complétion : 20 min	20min

Remarque : Un temps de Pause : 15 min

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
<u>2 possibilités :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Si peu d'élèves sont en avance, on termine, et on réalise les côtés de l'emballage. - S'ils sont nombreux, on les regroupe d'un côté de la salle et on leur demande de présenter leurs emballages au groupe qui aura fini, sur la trame du document qu'ils auront complété. - Fin de l'intervention extérieure 	35 min
Finalisation des emballages en cours d'arts plastiques	2h00
Tous les emballages sont posés sur la table prévue à cet effet	5 min
Les élèves remplissent le bilan élèves de l'atelier et le professeur distribue les carnets de bord : 10min Départ des élèves.	10 min

Conclusion et résultats de l'action :

- **Éléments appréciés** : Découvertes (design/packaging), ambiance/convivialité, échanges collectifs, créativité/nouveauté, mise en pratique, activité de dessin
- **Les découvertes** : marque ombrelle, le mot packaging, la disposition des éléments sur l'emballage, technique : la colle en bombe
- **Les évènements marquants** : Les découvertes (design, techniques,) la créativité, la mise en pratique, la rencontre avec les intervenants extérieurs

Prolongement possible

- Une séquence d'évaluation autour de la lecture d'affiches publicitaires dans le cadre du cours de Français intitulé « analyse de l'image ». Le projet devient alors un prétexte à la construction de séances en classe qui permettent d'aborder un point précis du programme d'enseignement en Français.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours citoyen et dans le parcours d'éducation artistique et culturelle.

MODULE 2

Etre-bien au collège

Auprès de collégiens :

- **ACTION** « Visite de la cuisine du collège » p.87
- **ACTION** « Design du menu de la restauration scolaire » p.91
- **ACTION** « Recueil de souvenirs culinaires » p.94
- **ACTION** « Estime de soi » p.96

Auprès des familles :

- **ACTION** « « Visite de la cuisine du collège » p.100
- **ACTION** «Ce soir, on soupe au collège » p.103
- **ACTION** « Buffet et exposition » p.106

ACTION **VISITE DE LA CUISINE DU COLLÈGE** *Par les collégiens* **SAUCES & CRUDITÉS**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action est un passage obligé dans le module 2 « être bien au collège ». Elle a pour but essentiel de créer du lien entre les élèves et le personnel de la restauration.

Elle se divise en deux temps : la visite de la cuisine de l'établissement afin de comprendre le travail du personnel de la restauration et de sensibiliser les élèves aux mesures d'hygiène puis de les mettre en action en préparant une entrée qui sera mise sur la chaîne de la restauration.

Objectifs :

- Sensibiliser les élèves aux règles nutritionnelles et d'hygiène de la restauration collective
- Créer des liens avec l'équipe de la restauration
- Donner envie de cuisiner pour les autres
- Faire découvrir de nouveaux produits ou une autre façon de les cuisiner

Partenaires possibles :

- Professeur de SVT
- Animateur culinaire
- Chef de cuisine de la restauration collective et son équipe
- Etablissement scolaire
- Rectorat

Nombre de participants :

Par ½ classe, un effectif ne dépassant pas 12 élèves

Période et durée de l'action :

Entre 3 et 5h, selon les possibilités

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- 1 à 2 kits hygiène par élève (blouse, sur-chaussures, charlotte)
- Gants jetables
- Couteaux
- Economes

- *Ordinateur portable*
- *Papier pour réaliser les étiquettes*
- *Crayons de couleurs, feutres*
- *Étiquettes pour les noms des élèves*

Moyens financiers :

- *animation : budget pour prendre en charge 5 à 7h pour l'intervenant extérieur*

Recommandations :

- établir un dialogue avec l'ensemble du personnel de la restauration et l'intendant pour mettre en place l'action
- réserver un endroit à l'écart dans la cuisine pour réaliser l'atelier « sauce et crudités » pour ne pas gêner le travail du personnel.

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les professeurs, agents, centres sociaux.... : affiche-communication.doc	2
Flyer hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	3
Fiche hygiène : « Soyons attentif à l'hygiène » : soyons-attentif-a-hygiene.pdf	4
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	5
Étiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	6
Fiches élèves – visites – 3 exemples : fiche-eleves-visite-3exemples.doc	7
Enquête de satisfaction : questionnaire-satisfaction.doc	8
Modèle d'étiquettes pour les entrées (à imprimer sur un papier de grammage supérieur ou égal à 160g) : etiquettes-entrees.doc	9
Recueil de recettes possibles : les-recettes-sauces-et-crudites.pdf	10
Référence au socle année scolaire 2015-2016 : reference-socle.pdf	11
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours cuisine.doc	12
Fiche liaison Carnet de bord : carnet-de-bord.doc	13
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de votre établissement): fiche-premier-secours.doc	14
Bilan élèves à chaud	15
EXEMPLES CARNETS DE BORD	16

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action peut demander aux élèves de se lever tôt et nécessite une bonne entente avec le service de restauration. Elle est réalisée conjointement avec l'équipe restauration et permet de tisser des liens avec les élèves.

Elle est variée et complète : écoute, écriture, conceptions, dialogue, échange.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
- prise de contact avec l'intendance pour connaître la grille de menu	30min
- prise de contact et mise au point des recettes avec le chef de cuisine	2h
- organisation de la visite de la cuisine	1h
- Ecriture de la fiche pour la visite	2h
- élaboration et écriture des recettes	3h par groupe
- la semaine précédente : <ul style="list-style-type: none"> * avertir les élèves par flyer, professeurs agents..., par affichage * distribution aux élèves et lecture du flyer « hygiène atelier de cuisine » * distribution des feuilles de demande d'autorisation parentale (si pas réalisée dans une autre action) 	15 min

Remarque : Réaliser la visite avant de la faire avec les élèves. Réaliser un plan détaillé de la cuisine et écrire la correction de la fiche afin que la personne qui réalise la deuxième étape ne soit pas gênée par le vocabulaire

Temps 2 : déroulement d'une séance

Déroulé	Temps passé
Premier temps : visite de la cuisine	1 à 2h
présentation et habillage des élèves	15 min
Visite de la cuisine	45 min à 1h
petit déjeuner avec le personnel de la restauration (si visite très tôt le matin)	30 min
Fin de la visite- bilan	15 min
deuxième temps : atelier « sauces et crudités »	2 à 3h
présentation de l'atelier, rappel de quelques règles d'hygiène et habillage des élèves	15 à 30 min
réalisation d'une ou deux entrées	50 min à 1h
réalisation des étiquettes de présentation des plats, d'un questionnaire de satisfaction et mise en commun pour compléter la fiche de visite du matin	50 min à 1h
dégustation de l'entrée et bilan	20 à 30 min
troisième temps : distribution des entrées aux autres élèves et recueil des questionnaires de satisfaction – la présence des élèves souhaitable	1h à 1h30min

Remarque : Le déroulement de ce temps demande deux encadrants impliqués dans l'action pour pouvoir aider les élèves à la mise en commun de la fiche visite.

Temps 3 : prologue de la séance et de l'action

Déroulé	Temps passé
rangement et finalisation du questionnaire de satisfaction, mettre les photos de l'atelier sur le réseau du collège	45 min
Bilan des questionnaires de satisfaction	30 min par groupe
Lecture et bilan des fiches carnet de bord	1h

Remarque : les élèves des autres classes apprécient de déguster la réalisation de leurs camarades. Ils acceptent facilement de remplir le questionnaire de satisfaction. Attention il faut prévoir des crayons pour qu'ils remplissent le questionnaire.

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action se déroule en trois temps dont un temps sans la présence d'élèves (temps du repas). Il est important de trouver un temps pour faire le bilan avec les élèves, ils ont hâte de savoir si leur camarades, professeurs... ont apprécié leurs préparations.

Le regard du personnel de restauration évolue au cours des séances, le respect des élèves se concrétise envers eux. On confirme un réel investissement des élèves.

Prolongement possible

- séance de bilan pour chaque classe ou groupe – important pour les élèves
- réalisation de diaporama ou d'une exposition en fabriquant un photomontage sur la marche en avant en cuisine de restauration collective
- mise en ligne sur le site du collège des recettes adaptées par les élèves par rapport aux recettes réalisées en atelier
- mise en place d'un blog entre l'animateur culinaire et les élèves

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours avenir

ACTION DESIGN DU MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action permet de compléter l'action « visite de la cuisine de l'établissement » sans être un prérequis.

Elle permet aux élèves de s'investir dans l'organisation du service de la restauration scolaire.

Les élèves vont devoir concevoir un menu pour l'ensemble de l'établissement en tenant des contraintes techniques et réglementaires.

Objectifs :

- Faire preuve de réflexion et d'imagination pour améliorer la restauration au sein de son établissement
- Créer des affiches pour valoriser le menu à la restauration scolaire
- Mettre en valeur la restauration proposée et les équipes qui s'y consacrent
- Sensibiliser les jeunes à la réglementation de la restauration collective (nutrition et hygiène)
- Montrer aux jeunes le travail en équipe qui existe autour de la conception d'un repas
- Faire prendre conscience de la complexité de constituer un repas qui souhaite plaire au plus grand nombre et qui répond aussi à la réglementation
- Déguster un menu élaboré par les collégiens eux-mêmes, tenant compte des contraintes révélées.
- Valoriser les élèves de 3^{ème} auprès des autres élèves
- Partager un moment convivial

Partenaires possibles :

- Documentaliste
- Enseignant d'Arts Plastiques
- Enseignant de SVT
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Le personnel de la restauration collective : chef de production, responsable des achats...
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- 1 à 3 classes

Période et durée de l'action :

- 2h00

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- livres de cuisine
- grille des menus
- feuille A3
- une salle avec un vidéo projecteur

Moyens financiers :

- Animation : 2h d'intervenant extérieur vacataire, par classe

Recommandations :

- Etablir un climat de confiance avec le personnel de la restauration scolaire

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les professeurs, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	3
Fiche élèves : fiche-élève.doc	4
Consigne pour réaliser les affiches : consigne.doc	5
Étiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	6
Étiquettes des plats : etiquette-plat.doc	7
Exemple d’Affiche: affiche.pdf	8
diaporamas –1 exemple :	
- séance 1, présentation du projet et réalisation du menu : seance1.ppt	9
- séance 2 : résultats du menu, réalisation des affiches et des étiquettes : seance2.ppt	10
Bilan élèves à chaud	11
EXEMPLES CARNETS DE BORD	12

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Le coordinateur de cette action crée le lien entre le personnel de la restauration responsable des menus et de leur conception.

Si l'action est menée sur 4 classes, on suggère d'organiser le travail comme suit : choix d'une composante du repas par classe.

L'enseignant d'Arts Plastiques et le documentaliste peuvent aussi s'emparer de cette action.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
Rencontre avec les responsables de restauration et mise en place de la date du repas	1h00
Echange avec le diététicien pour avoir les grilles des menus	10 min
Création des flyers, affiche de communication, du diaporama	3h00
Echange avec le diététicien (cohérence avec le PNNS) sur le diaporama de l'activité (rappel des règles d'équilibre des menus)	1h00

- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants, agents..., par affichage	5 min
---	-------

Remarque : bonne écoute et échange avec le service de restauration pour bien prendre en compte les contraintes dont les élèves devront tenir compte.

Temps 2 : Première séance : 1h

Déroulé	Temps passé
Premier temps : parlons équilibre alimentaire	
Echange : que veut dire : « manger équilibré»	5 min
Les repères de consommation du PNNS	5 min
Présentation du projet	5 min
Deuxième temps : créer un menu pour la restauration	
Présentation des menus notamment celui du jour retenu pour l'action	5 min
Une classe, un plat : par groupe de 4 <ul style="list-style-type: none"> - écriture d'une recette ou le nom d'un plat à réaliser à partir d'ingrédients fixés - mise en commun des recettes trouvées 	30 min
Consigne pour réaliser les affiches	5 min

Remarque : des livres de recettes empruntés au CDI peuvent être utilisés

Temps 3 : Echange avec l'équipe de restauration

Déroulé	Temps passé
Synthèse des propositions des élèves	1h
Envoi des propositions des élèves au chef de cuisine	10 min
Rencontre avec l'équipe de la restauration et le diététicien pour établir le menu à partir des propositions des élèves	1h
Diaporama et synthèses pour les élèves	1h

Temps 4 : Séance 2

Déroulé	Temps passé
Présentation bilan du menu établi	20 min
Réalisation des affiches et des étiquettes des plats	35 min

Temps 5 : Le jour J

Déroulé	Temps passé
Mise en place des affiches et des étiquettes des plats	15 min
Réalisation de photos	15 min

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est rapide et permet de faire un rappel des difficultés quotidiennes de l'équipe de la restauration du collège

Elle dynamise l'équipe de cuisine. Les élèves prennent conscience qu'il est difficile de faire plaisir à tout le monde

Prolongement possible

- Participation des élèves aux commissions-menu.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours citoyen.

ACTION RECUEIL DE SOUVENIRS CULINAIRES

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Créer un recueil de souvenirs culinaires rédigé par les élèves.

Objectifs :

- Faire comprendre aux élèves la place importante de l'émotion et du souvenir dans l'alimentation,
- Valoriser les cultures, les valeurs de chacun,
- Valoriser le travail des élèves en éditant un recueil papier ou une réalisant une exposition pour les élèves et les familles à la fin de l'année.

Partenaires possibles : Professeur de lettres

Nombre de participants : Classe entière

Période et durée de l'action :

- Début d'année scolaire
- 9H00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Un ordinateur
- Une imprimante couleur

Moyens financiers : Si le recueil est édité pour les élèves du collège : 700€ (pour 170 exemplaires)

Recommandations :

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
RECUEIL DE SOUVENIRS CULINAIRES_PROJET PILOTE	1
Devis 2016-071 impression recueil souvenirs culinaires	2

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

LES CONSIGNES DU PROFESSEUR DE FRANÇAIS POUR CETTE ACTION:

La cuisine tient une place importante dans une famille. Vous allez devoir raconter quelle importance elle a chez vous. A côté de la recette choisie vous racontez :

- Un repas de famille, l'ambiance, ce que l'on y mange, son déroulement.
- La place de la cuisine dans la famille, est ce que les jeunes aiment cuisiner dans la famille? Que cuisinent-ils régulièrement ? Avec qui ?
- Pourquoi avoir choisi cette recette ? Quels souvenirs évoque-elle ?

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Présentation de l'action	30min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Au brouillon, les élèves rédigent la recette de cuisine et à la suite le souvenir associé en répondant aux consignes	2h
Après validation par l'animateur, le souvenir est mis en propre par l'élève sur informatique	2h

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Compilation, mise en page du recueil ou de l'exposition	2h
Impression du recueil ou montage de l'exposition	2h
Présentation du recueil aux enfants/ouverture de l'exposition aux familles	30min

Conclusion et résultats de l'action :

Prolongement possible

- Un travail peut être réalisé en français sur des poèmes sur la cuisine comme par exemple « *Le Cygne et le Cuisinier* » de Jean de La Fontaine et faire ensuite rédiger une poésie aux élèves avec les lettres du mot CUISINIER.
- En anglais : les élèves peuvent remobiliser le vocabulaire découvert suite aux leçons « At the restaurant », en mettant en scène en vidéo, la préparation des recettes du recueil de souvenirs.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours citoyen et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION ESTIME DE SOI

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Travailler sur l'estime de soi. Le projet est co-construit avec l'enseignante documentaliste et les professeurs principaux.

Les 3 thèmes prédominants abordés :

- De la conscience de soi (et des autres) découle l'empathie
- La réalisation de soi
- L'interaction sociale

Objectifs :

- Ouvrir le champ lexical des émotions, et leur partage
- Explorer ses qualités et compétences, et enrichir le vocabulaire utilisé
- Observer les ressemblances et les différences au sein du groupe (parallèle fait avec les représentations véhiculées autour du genre fille/garçon, pour leur permettre de développer leur sens critique, et s'ouvrir à d'autres champs du possible)
- Ouvrir à l'intérêt des ressemblances et des différences
- Découvrir son corps
- Favoriser les interactions sociales
- Favoriser le bien-être au collègue

Partenaires possibles :

- Infirmier du collègue
- Toute l'équipe enseignante
- Professeurs Principaux
- Enseignant documentaliste

Nombre de participants : Par demi-classe, l'autre ½ groupe sera géré par le professeur principal.

Période et durée de l'action :

- Durant toute l'année scolaire, à partir d'octobre, jusqu'au mois de mai
- 2 séances par mois d'une heure (sur les heures de vie de classe) avec l'infirmier.

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- *Les animations sont faites de façon progressive selon la maturité du groupe, de façon régulière et doivent s'inscrire dans le temps.*
- *Elles sont menées par l'infirmier et l'enseignant documentaliste, voire un animateur de l'IREPS (Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé) pour élargir le débat en fin d'année, et repenser ensemble le projet afin de l'évaluer et de le faire évoluer.*
- *Le temps de vie de classe semble adapté afin de reconduire régulièrement les activités et d'accéder sur le long terme à une cohésion de groupe.*

Moyens financiers : Il n'y a pas de coût financier puisque des outils ont pu être téléchargés sur le site de l'IREPS, et des prêts sont possibles par le biais de l'IREPS.

Recommandations :

Partenariat possible avec l'IREPS pour un débat sur l'image du corps. Le corps de la femme et de l'homme à travers l'histoire.

Outil : une mallette pédagogique sur les compétences psychosociales

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
ACTION ESTIME DE SOI	1
Bilan élèves à chaud	2

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

La dimension psychique a une place prépondérante dans le rapport que chacun exerce avec la nourriture et le sentiment d'être mal aimé peut conduire à des déviations d'ordre alimentaire (besoin compulsif de sucres, boulimie, ...)

Aborder l'estime de soi et offrir un travail de réflexion sur le thème s'inscrit dans un projet plus global gravitant autour des compétences psychosociales, qui sont « la capacité d'une personne à répondre avec efficacité aux exigences et aux épreuves de la vie quotidienne. C'est l'aptitude d'une personne à maintenir un état de bien-être mental, en adoptant un comportement approprié et positif à l'occasion des relations entretenues avec les autres, sa propre culture et son environnement » (définition de l'Organisation Mondiale de la Santé).

Selon Ch.André et F.Lelorde (psychologue et psychothérapeute), les piliers constituant l'estime de soi sont :

- L'amour de soi
- La vision de soi
- La confiance en soi

Les 2 premiers piliers s’ancrent manifestement, dans les nourritures affectives parentales, influant sur l’acquisition de la confiance en soi.

Mais l’implication de l’entourage des adultes auprès de l’enfant a un rôle prépondérant dans la gestion d’une situation impliquant une rupture (déménagement, changement d’établissement scolaire, deuils...), car cela suscite chez ce dernier une remise en question et réaffirmation de soi.

L’appartenance à un groupe témoigne de la capacité du jeune à s’intégrer, à plaire aux autres afin de s’assurer qu’il peut être aimé ou estimé par ses pairs.

Dans le cas contraire, la stigmatisation est fréquente et conduit à des phénomènes d’exclusion.

Ce travail autour de l’estime de soi est lié à un projet construit autour de l’alimentation auprès des collégiens, afin de limiter les troubles des conduites alimentaires qui peuvent découler d’une mésestime d’eux-mêmes.

Les compétences à développer chez l’enfant sont indissociables d’expériences vécues et partagées avec ses pairs, mais également avec l’adulte encadrant (éducation, enseignant, animateur, personnel de santé...)

Une réflexion primaire s’impose sur « qui on est », au travers de ses goûts, ses rêves, des différents sentiments qui habitent l’enfant face à des situations diverses proposées et de partager, transmettre, trouver des points communs avec un ou une camarade, afin de prendre conscience de l’autre, de l’accepter comme « identique » avec des fonctionnements et réponses variés.

Les expériences proposées varient en fonction de la maturité des individus, car l’enfant se prête mieux à « calquer » des comportements plutôt qu’à la réflexion et l’analyse, plus propices à des préados et adolescents.

C’est pourquoi, il convient de proposer des animations où ils puissent se mettre en action sur des situations extraites de leur quotidien (saynètes suggérées...).

Il est important de cibler les objectifs à atteindre tant la tâche est vaste, d’où l’intérêt de partir d’un constat souvent révélé par les enseignants.

Chaque année, une classe au sein de l’établissement se démarque par sa dynamique peu encline à favoriser les liens entre élèves. Les divergences de culture, d’origine ethnique, de croyances, d’éducation transmise par les modèles parentaux, de représentations, de pression sociale, conduisent à des attitudes et comportements dominés par l’agressivité.

Les modèles identificatoires auxquels certains élèves ont accès, sont très souvent instables (situation familiale conflictuelle, parents démissionnaires et/ou absents...) pouvant se traduire par des comportements de provocation, de confrontation à l’adulte.

C’est pourquoi, la démarche de promotion des compétences psychosociales se veut progressiste, dans une visée préventive des attitudes de violence et d’irrespect, d’où l’intérêt d’agir en amont, auprès d’une classe dépistée comme dysfonctionnant dans les relations que les élèves peuvent entretenir entre eux.

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Présentation du thème	10min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Mettre en action sur des situations extraites de leur quotidien (saynètes suggérées...).	35min

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Echanges et conclusion	10

Conclusion et résultats de l'action :

- Eclairer les jeunes collégiens sur les différences/ similitudes et modifications morphologiques liées à l'âge et au genre, offrir des éclairages sur la morphologie de leur corps de préados en transformation.
- Ouvrir l'enfant à des rapports sociaux satisfaisants, lui permettant d'accéder à un mieux-être, en s'assurant de l'appréciation qu'il suscite chez autrui.
- C'est également d'être capable de susciter chez ses pairs des attitudes pouvant nourrir leur estime d'eux- même et décrypter des émotions communes à tous les êtres humains (universalité des émotions), mais d'expression différente selon les individus (mise en situation d'élève, observation, échanges et analyse de la situation).
- Aborder les qualités et compétences de chacun, peut ouvrir à une confrontation des échanges autour des stéréotypes et offrir des perspectives de devenir dans leurs pratiques quotidiennes plus élargies (Sport, activités culturelles, implication dans les tâches quotidiennes domestiques ... plus variées et ouverture de l'imaginaire autour des métiers de la bouche).
- Observer ce qui nous différencie et ce qui nous est commun avec des membres du groupe filles/garçons permet d'élargir notre conscience de soi, d'apprendre à se connaître et à se respecter, à favoriser l'émergence des liens entre pairs, malgré les différences d'appartenance à un groupe, un genre,...

Prolongement possible

- Des exercices de théâtre en français ou de danse en EPS peuvent permettre d'apprendre aux adolescents comment appréhender et valoriser leur corps dans le mouvement et la mise en scène.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION **VISITE DE LA CUISINE DE L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE** *Par les familles*

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Dans l'objectif de créer du lien avec les familles, le groupe de pilotage se rapproche du responsable du restaurant scolaire, pour organiser une visite matinale de la cuisine, durant une phase de production afin que les parents puissent découvrir les coulisses du restaurant scolaire. On organise également un temps convivial d'échanges autour d'un petit déjeuner partagé à l'issue de la visite.

Objectifs :

- Faire venir les familles dans l'établissement.
- Valoriser les personnels de la restauration
- Créer une ambiance complice entre les collégiens et leurs parents.

Partenaires possibles : Enseignant de SVT, CPE, infirmier scolaire

Nombre de participants : Vérifier auprès du responsable de la cuisine, les conditions d'accueil pour ne pas gêner la production des repas.

Période et durée de l'action :

- 1^{er} trimestre de l'année scolaire
- Compter 2 heures
- Démarrage 7h00.

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Kits hygiène à faire revêtir aux personnes présentes
- Prestation petit-déjeuner pour l'ensemble des participants

Moyens financiers : 1Euro/ participant (achats produits)

Recommandations :

- Présenter le projet de visite aux parents des élèves de 5ème
- Laisser 15 jours aux familles pour répondre, en précisant que les places seront limitées.
- Prévenir que le rendez-vous sera matinal, cela permet aux parents qui travaillent de participer.

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Courrier d'invitation rédigé par le Principal : courrier visite cuisine centrale familles.doc	1

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

- convenir du choix de la date avec le responsable de la restauration
- Définir qui de l'équipe de cuisine assurera le pilotage de la cuisine.

Temps 1 : Préparation

Déroulé	Temps passé
Envoi du courrier d'invitation aux familles	10min
Mise en ligne de l'évènement sur le site du collège	10min

Temps 2 : Préparation

Déroulé	Temps passé
Préparation de la visite : prévoir le nombre de kits visiteurs	10min
Commander une prestation petit-déjeuner : boissons, pain, beurre, confiture	10min

Temps 3 : Déroulement

Déroulé	Temps passé
Accueil des participants et remise des kits hygiène	15min
Visite de la cuisine pilotée par un membre de l'équipe	1h00
Fin de visite, service du petit déjeuner et échanges	45min

Conclusion et résultats de l'action :

Dans le cadre du projet au collège Marguerite de Valois, 6 mamans ont participé à la visite et ont pu partager le petit-déjeuner avec l'équipe de cuisine.

Elles ont été impressionnées par les équipements et les volumes de denrées travaillés.

Peu de parents ont répondu à l'invitation, mais ceux qui étaient présents, ont promis de faire de la publicité pour cette action.

L'équipe de cuisine apprécie ce type d'action qui lui permet de sortir de l'ombre et de montrer son souci constant de participer au bien-être des collégiens.

Résultats de l'action : Informer les familles du fonctionnement du service de restauration.

Se rencontrer et échanger sur les difficultés à faire consommer certains aliments et répondre aux questions des parents qui peuvent avoir un regard négatif de la restauration collective.

Montrer les efforts réalisés au quotidien pour servir des repas adaptés aux besoins des adolescents.

Intéresser les parents sur la composition des menus servis.

Prolongement possible

- Faire écho à cette visite sur le site de l'établissement.
- Reproposer au cours de l'année scolaire, une deuxième visite.
- Inviter de façon plus ciblée, les parents élus au conseil d'administration.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours citoyen et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION CE SOIR ON SOUPE AU COLLÈGE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Dans le cadre du programme « Arts de faire culinaires au collège », le groupe de pilotage du projet, organise, avec le concours de l'équipe éducative, un moment convivial prenant comme argument « *Ce soir, on soupe au collège !* ».

Thématiques : grande tablée, convivialité, soupe traditionnelle, soupe des anciens.

Objectifs :

- Faire venir les familles dans l'établissement dans le cadre d'un moment festif
- Proposer aux familles et à l'ensemble de la communauté éducative de se retrouver autour d'une grande tablée, pour partager un moment chaleureux en dégustant diverses soupes traditionnelles confectionnées par les participants.
- Valoriser les familles par la cuisine
- Créer une ambiance musicale : Mobilisation d'un professeur, d'une chorale, d'un groupe
- Intégrer et valoriser les agents de l'établissement qui seront mobilisés.

Partenaires possibles : Professeur de musique, une chorale, un groupe de musique...

Nombre de participants : Inviter toutes les familles, le personnels, les partenaires

Période et durée de l'action :

- Période hivernale, entre janvier et mars
- Temps de préparation de l'évènement : 7h00
- Temps de l'action : 1h30

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Des tasses avec des anses,
- Des petites cuillères en plastiques,
- Des serviettes en papier,
- Des boîtes de conserves pour effectuer les votes,
- Des numéros pour identifier les soupes en compétition,
- Des noix ou des haricots blancs pour effectuer les votes,
- Des louches, des récipients,
- Des appareils de maintien au chaud.

Moyens financiers :

Achats petits matériels : 200 €



Recommandations :

- Envoyer les invitations aux familles entre 15 jours et une semaine avant l'évènement.
- Publier l'évènement sur le site de l'établissement et accrocher des affiches dans l'établissement.
- Il est aussi possible d'inviter la presse locale pour valoriser l'évènement.

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
AFFICHE_ce soir on soupe au college	1
COURRIER_ce soir on soupe au college	2
prix de la louche d'or_ce soir on soupe au college	3

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

- Pour ajouter de la gaieté à cette rencontre inhabituelle, un professeur ou un groupe de musique bénévole peut créer une ambiance musicale.

Temps 1 : préparation

Déroulé	Temps passé
Préparation de l'évènement : matériels, ambiance musicale, nombre de personnes invitées, la date et l'heure, le nombre de litre de soupe apporté par personne, les règles d'hygiène à respecter, le choix des récompenses...	1h
Commande du matériel nécessaire et de quelques soupes par l'établissement (2)	30min
Préparation de l'affiche + du courrier d'annonce de l'évènement	30min
Préparer un support visuel pour présenter l'avancement du programme et les travaux des élèves : power point, exposition, flyer...	1h30

Temps 2 : préparation

Déroulé	Temps passé
Envoi du courrier aux familles (accompagné des règles d'hygiène à respecter) et aux partenaires.	1h
Affichage de l'affiche d'annonce de l'évènement	30min
Mise en ligne de l'évènement sur le site de l'établissement	
Invitation de la presse locale	

Temps 3 : Déroulement de l'action

Déroulé	Temps passé
Préparation de la salle d'accueil pour la soirée	2h00
Préparation du matériel	

Temps 4 : Déroulement de l'action

Déroulé	Temps passé
Accueil des participants : Distribuer une tasse + une cuillère + une noix/haricot pour le vote	20 min

Au fur et à mesure que les soupes arrivent, leur attribuer un numéro et les disposer sur les tables, sur une plaque chauffante.	
Discours d'introduction par le principal et lancement des dégustations	10 min
Lancement de l'ambiance musicale	
Les personnes qui ont apporté une soupe, la font déguster aux autres participants	40 min
Une fois que les participants ont goûtés à toutes les soupes en compétition, ils déposent leur haricot/noix dans la boîte de conserve qui porte le numéro de la soupe préférée	

Temps 5 : Déroulement de l'action

Déroulé	Temps passé
A l'occasion de cette rencontre, les professeurs peuvent mettre en valeur les activités menées avec les élèves : un professeur prend la parole, pendant que le reste de l'équipe procède au dépouillement des votes	10 min
Annnonce des résultats : il est possible de récompenser plusieurs soupes Il est possible de donner une récompense aux vainqueurs (livres ou ustensiles de cuisine) ainsi qu'un prix symbolique (type diplôme)	10 min

Conclusion et résultats de l'action :

Compte-rendu de la 2^{ème} édition :

Dans le cadre du projet « **Arts de Faire Culinaires au Collège Marguerite de Valois** », le groupe de pilotage du projet, l'équipe éducative ainsi que les agents de l'établissement ont réorganisé ce jeudi 3 mars 2016, la 2^{nde} édition de la soirée parents au collège avec pour argument « **Ce soir, on soupe au collège !** »

L'objectif était de proposer aux familles et à l'ensemble de la communauté éducative de se retrouver autour d'une grande tablée, pour partager un moment chaleureux, en dégustant divers soupes.

Une cinquantaine de participants se sont donc affairés à déguster une douzaine de soupes onctueuses et parfumées préparées par les collégiens, les parents, la cuisine de la cité scolaire Marguerite de Valois, l'animatrice culinaire, la principale du collège.

On notera que cette année, 3 élèves de 5^{ème} ont mis la main à la pâte et proposés des soupes originales et qu'au total, nous avons amélioré notre score de 2015, puisque nous sommes passés de 7 à 12 recettes de soupes en compétition.

L'ambiance de ce moment convivial a, encore une fois, été rythmée par les notes de musique de l'accordéon du Professeur de technologie.

Des rires et quelques valse plus tard c'est Kalyan (5^oD) qui après avoir fait danser nos papilles avec sa soupe « *potimarron – pain d'épice* » a remporté la « louche d'or » de cette deuxième édition.

Prolongement possible

- Faire écho à cette animation dans les actions de pratique culinaire sur les soupes et les potages
- Prolongements et liens possibles avec le centre social du quartier : pour accompagner les familles à l'évènement, pour organiser un atelier de cuisine avec les familles sur les soupes et les potages.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours citoyen et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION **BUFFET ET EXPOSITION** **CRÉATION D'UN BUFFET**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action clôture l'année scolaire. Elle permet de valoriser l'ensemble des élèves, de créer du lien direct avec les parents en les insistant à vivre dans l'établissement un moment convivial.

Objectifs :

- Sensibiliser les jeunes au partage de moments conviviaux
- Donner envie de cuisiner pour soi et les autres
- Créer un lien entre les familles et le collège
- Mettre en valeur le travail des élèves
- Créer du lien entre les élèves et les personnels du collège

Partenaires possibles :

- Professeur de SVT
- Professeur de français
- Assistants d'éducation
- animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Les agents
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- Par demi-classe, groupe n'excédant pas 14 élèves
- Atelier en direct lors des Portes ouvertes : 4 à 5 élèves

Période et durée de l'action :

- L'atelier cuisine dure 2h,
- l'atelier en direct 1h10 min
- la mise en place du buffet 30 min

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- *Matériels pour l'éveil sensoriel : 1 verre, 1 assiette et 1 serviette jetable par élève, bouteille d'eau, matériel spécifique suivant le sens étudié*
- *Matériels pour l'atelier de cuisine :*
 - *Apportés par l'animateur culinaire ou préparés par le chef de cuisine :*

- couteaux, économes
- bacs plastiques : 2 par groupe
- petits plats pour dégustation
- une trousse de secours
- balances de précision
- petits matériels spécifiques aux recettes
- les ingrédients
- un tablier, une toque ou une charlotte, des gants
- étiquette élève

Moyens financiers :

- Animation : 2h d'intervenant extérieur vacataire, par groupe (1/2 classe) + 1 h de préparation par atelier
- Eveil sensoriel – éveil à la dégustation : 5€ par groupe
- Ingrédients : une moyenne de 2,50€ par élèves
- Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)

Recommandations :

- Ne pas hésiter à contacter les associations de quartier pour inciter les parents à se déplacer
- Mettre en place une bonne communication autour de cet événement

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Mallette pédagogique de l'enseignant, les classes du goût, <small>Ministère de Education Nationale de la jeunesse et de la vie associative, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire</small>	A télécharger
Les Restos du goût, Aude Gaignaire et Nathalie Politzer Edition Yves Michel	livre
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves parents.doc	1
Flyer Hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	2
Affiche pour prévenir les professeurs, le centre social, site... : affiche-communication.doc	3
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	4
Fiche de consigne du cours d'Arts plastiques : creation-des-toasts.pdf	5
Fiche animateur – Activité sensorielle, éveil à la dégustation, elle vient après des séances réalisées dans le module 2 action « ateliers de cuisine » elle permet de donner la définition du goût : degustation –animateur.pdf	6
Fiche élèves – éveil à la dégustation : degustation–élève.doc	7
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	8
Etiquettes de plats stockés : etiquettes-plat.doc	9
Fiche hygiène pour le port de plats de la part des parents pour le buffet : hygiene-buffet-parent.pdf	10
Affiche des portes ouvertes (2 exemples) : affiche.pdf	11
diaporamas –2 exemples :	
- atelier 4 : atelier « portes ouvertes » : 2h : 2014.ppt	12
- atelier 4 : atelier « portes ouvertes » : 2h : 2015.ppt	13
Recueil de recettes possibles : les-recettes-creation-du-buffet.pdf	14 et 14bis
Hygiène et cuisine : recueil de toutes les fiches pour l'hygiène en cuisine pédagogique : recueil-hygiene.pdf	15
Fiche animateur - registre : registre-atelier.doc	16
Fiche animateur - gestion des stocks : gestion-des-stocks.doc	17
Fiche animateur - registre cellule de refroidissement : cellule-de-refroidissement.doc	18
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours cuisine.doc	19
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de votre établissement): fiche-premier-secours.doc	20
Bilan élèves à chaud	21
EXEMPLES CARNETS DE BORD	22

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Chaque atelier est rythmé de la même façon : un temps pour l'activité sensorielle et l'éveil à la dégustation, un temps de présentation d'un légume ou fruit et des recettes, un temps pour mettre en place l'hygiène, un temps de réalisation des préparations, un temps de rangement

Dans cette séquence, la dégustation se fait lors du buffet des portes ouvertes. Toutefois le demi-groupe responsable de la recette sélectionnée se met d'accord sur l'assaisonnement.

L'atelier en direct lors des Portes Ouvertes est un moment privilégié où les élèves présents montrent leur performance et réalisent devant un grand nombre d'adultes (parents, professeurs, personnels de l'établissement) et de pairs.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
- activité d'arts plastiques – 15 jours avant	1 à 2h
- choix des dessins pour réaliser les toasts (4 dessins par classe)	15 min par classe
- élaboration des recettes	3h
- relecture des recettes par le diététicien (cohérence avec le PNNS)	15 min
- édition des recettes	3min
- organisation de l'atelier : diaporama, prévision des besoins, bon de commande par la gestionnaire, mise en place des registres de l'atelier et des stocks, recettes par poste...	2h
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, professeurs agents..., par affichage	5 min
- la semaine précédente : distribution des feuilles de demande d'autorisation parentale (si pas réalisée dans une autre action) et du flyer Hygiène et atelier de cuisine	10 min
- la veille de l'atelier : réalisation des achats de denrées	1h

Remarque : Si le professeur d'Arts Plastiques n'a pas le temps de réaliser les dessins, il est possible de concevoir le toast à l'aide de gommettes de couleur juste avant sa réalisation. Attention : la réalisation de l'ensemble des gommettes est longue

Temps 2 : Pendant l'atelier de cuisine – 2h

Déroulé	Temps passé
Premier temps : éveil sensoriel- éveil à la dégustation	30 min
retour sur les séances précédentes	5 min
expériences et échanges	20 min
bilan	5 min
Deuxième temps : présentation des produits et des recettes	15 min
présentation d'un ou deux légumes : origine, mode de production, lieux de production, saisonnalité	10 min
présentation des recettes	5 min

troisième temps : réalisation des préparations par binôme	1h15
habillage des élèves, lavage de mains, installation des postes	10 à 15 min
réalisation de la recette (exemple : ratatouille) et mise en cellule par la moitié du groupe réalisation des toasts par l'autre moitié du groupe	50 min
Rangement des postes	10 min

Remarque : Le groupe « ratatouille » finit plus tôt et va porter mains fortes pour finaliser les toasts. L'expérience montre que cette entraide s'installe spontanément.

Temps 3 : le prologue de l'atelier de cuisine

Déroulé	Temps passé
rangement de la cuisine, lessive des torchons lavettes, écritures des fiches (registre, stocks, fiche cellule de refroidissement), mise sur le réseau les photos de la séance	1h 30

Temps 4 : les portes ouvertes

Déroulé	Temps passé
organisation de l'atelier avec les agents, le chef d'établissement, l'intendant	1h
mise en place de l'atelier en direct	20 min
Réalisation de 2 ou 3 recettes	1h10 min
Mise en place du buffet	30 min

Remarque : ce temps est sur la base du volontariat. Les élèves s'inscrivent auprès de leur professeur ou encadrant référent

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est très appréciée des élèves. Ayant de plus en plus d'autonomie, les élèves sont plus détendus tout en étant très soucieux de bien faire.

On relève que les élèves volontaires pour les Portes Ouvertes sont des élèves intéressés par les métiers de bouche ou passionnés de cuisine. Les échanges entre élèves ou avec les adultes montrent leur passion et la fierté de prouver qu'ils savent faire.

Prolongement possible

- Atelier avec parents-collégiens.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

MODULE 3

S'éveiller et cuisiner

- **ACTION** « Sauces & crudités » p.113
- **ACTION** « Ateliers de cuisine » :
« Fruits et légumes » & « Plats revisités » p.117
- **ACTION** « Création d'un buffet » p.124
- **ACTION** « Cuisine moléculaire » p.128
- **ACTION** « Le pain » p.131
- **ACTION** « Club Cuisine » p.135
- **ACTION** « Participer à un festival » p.138

ACTION SAUCES & CRUDITÉS et VISITE DE LA CUISINE DE L'ÉTALISSEMENT SCOLAIRE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action est à la fois dans le module 2 « être bien au collège » et dans le module « s'éveiller et cuisiner ». Elle a pour but essentiel de créer du lien entre les élèves et le personnel de la restauration mais aussi de permettre aux élèves de cuisiner par assemblage au sein de la cuisine de la restauration collective.

Elle se divise en deux temps : la visite de la cuisine de l'établissement afin de comprendre le travail du personnel de la restauration et de sensibiliser les élèves aux mesures d'hygiène puis de les mettre en action en préparant une entrée qui sera mise sur la chaîne de la restauration.

Objectifs :

- Sensibiliser les élèves aux règles nutritionnelles et d'hygiène de la restauration collective
- Créer des liens avec l'équipe de la restauration
- Donner envie de cuisiner pour les autres
- Faire découvrir de nouveaux produits ou une autre façon de les cuisiner

Partenaires possibles :

- Professeur de SVT
- Animateur culinaire
- Chef de cuisine de la restauration collective et son équipe
- Etablissement scolaire
- Rectorat

Nombre de participants :

Par ½ classe, un effectif ne dépassant pas 12 élèves

Période et durée de l'action :

Entre 3 et 5h, selon les possibilités

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- 1 à 2 kits hygiène par élève (blouse, sur-chaussures, charlotte)
- Gants jetables
- Couteaux
- Economes

- *ordinateur portable*
- *papier pour réaliser les étiquettes*
- *crayons de couleurs, feutres*
- *étiquettes pour les noms des élèves*

Moyens financiers :

- *animation : budget pour prendre en charge 5 à 7h pour l'intervenant extérieur*

Recommandations :

- établir un dialogue avec l'ensemble du personnel de la restauration et l'intendant pour mettre en place l'action
- réserver un endroit à l'écart dans la cuisine pour réaliser l'atelier « sauce et crudités » pour ne pas gêner le travail du personnel.

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les professeurs, agents, centres sociaux.... : affiche-communication.doc	2
Flyer hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	3
Fiche hygiène : « Soyons attentif à l'hygiène » : soyons-attentif-a-hygiene.pdf	4
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	5
Étiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	6
Fiches élèves – visites – 3 exemples : fiche-eleves-visite-3exemples.doc	7
Enquête de satisfaction : questionnaire-satisfaction.doc	8
Modèle d'étiquettes pour les entrées (à imprimer sur un papier de grammage supérieur ou égal à 160g) : etiquettes-entrees.doc	9
Recueil de recettes possibles : les-recettes-sauces-et-crudites.pdf	10
Référence au socle année scolaire 2015-2016 : reference-socle.pdf	11
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours cuisine.doc	12
Fiche Carnet de bord : carnet-de-bord.doc	13
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de votre établissement): fiche-premier-secours.doc	14
Bilan élèves à chaud	15
EXEMPLES CARNETS DE BORD	16

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action peut demander aux élèves de se lever tôt et nécessite une bonne entente avec le service de restauration. Elle est réalisée conjointement avec l'équipe restauration et permet de tisser des liens avec les élèves.

Elle est variée et complète : écoute, écriture, conceptions, dialogue, échange.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
- prise de contact avec l'intendance pour connaître la grille de menu	30min
- prise de contact et mise au point des recettes avec le chef de cuisine	2h
- organisation de la visite de la cuisine	1h
- Ecriture de la fiche pour la visite	2h
- élaboration et écriture des recettes	3h par groupe
- la semaine précédente : <ul style="list-style-type: none"> * avertir les élèves par flyer, professeurs agents..., par affichage * distribution aux élèves et lecture du flyer « hygiène atelier de cuisine » * distribution des feuilles de demande d'autorisation parentale (si pas réalisée dans une autre action) 	15 min

Remarque : Réaliser la visite avant de la faire avec les élèves. Réaliser un plan détaillé de la cuisine et écrire la correction de la fiche afin que la personne qui réalise la deuxième étape ne soit pas gênée par le vocabulaire

Temps 2 : déroulement d'une séance

Déroulé	Temps passé
Premier temps : visite de la cuisine	1 à 2h
présentation et habillage des élèves	15 min
Visite de la cuisine	45 min à 1h
petit déjeuner avec le personnel de la restauration (si visite très tôt le matin)	30 min
Fin de la visite- bilan	15 min
deuxième temps : atelier « sauces et crudités »	2 à 3h
présentation de l'atelier, rappel de quelques règles d'hygiène et habillage des élèves	15 à 30 min
réalisation d'une ou deux entrées	50 min à 1h
réalisation des étiquettes de présentation des plats, d'un questionnaire de satisfaction et mise en commun pour compléter la fiche de visite du matin	50 min à 1h
dégustation de l'entrée et bilan	20 à 30 min
troisième temps : distribution des entrées aux autres élèves et recueil des questionnaires de satisfaction – la présence des élèves souhaitable	1h à 1h30min

Remarque : Le déroulement de ce temps demande deux encadrants impliqués dans l'action pour pouvoir aider les élèves à la mise en commun de la fiche visite.

Temps 3 : prologue de la séance et de l'action

Déroulé	Temps passé
rangement et finalisation du questionnaire de satisfaction, mettre les photos de l'atelier sur le réseau du collège	45 min
Bilan des questionnaires de satisfaction	30 min par groupe
Lecture et bilan des fiches carnet de bord	1h

Remarque : les élèves des autres classes apprécient de déguster la réalisation de leurs camarades. Ils acceptent facilement de remplir le questionnaire de satisfaction. Attention il faut prévoir des crayons pour qu'ils remplissent le questionnaire.

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action se déroule en trois temps dont un temps sans la présence d'élèves (temps du repas). Il est important de trouver un temps pour faire le bilan avec les élèves, ils ont hâte de savoir si leur camarades, professeurs... ont apprécié leurs préparations.

Le regard du personnel de restauration évolue au cours des séances, le respect des élèves se concrétise envers eux. On confirme un réel investissement des élèves.

Prolongement possible

- séance de bilan pour chaque classe ou groupe – important pour les élèves
- réalisation de diaporama ou d'une exposition en fabriquant un photomontage sur la marche en avant en cuisine de restauration collective
- mise en ligne sur le site du collège des recettes adaptées par les élèves par rapport aux recettes réalisées en atelier
- mise en place d'un blog entre l'animateur culinaire et les élèves

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION ATELIERS DE CUISINE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action se compose d'un atelier d'éveil à la dégustation et de deux ateliers de cuisine. Elle a la particularité de permettre aux élèves de rapporter les préparations à la maison dans des sacs isothermes appelés « boîte lunch »

L'atelier d'éveil à la dégustation permet de mettre en place un protocole de dégustation pour mieux appréhender les dégustations et le travail sur les sens lors des ateliers de cuisine. Ce n'est pas forcément un prérequis mais cela permet de le présenter au lieu de l'imposer lors des ateliers de cuisine.

Les ateliers de cuisine sont aussi l'occasion de réveiller les sens, pour découvrir des aliments à travers ses propres sens et pour apprendre à prendre le temps de déguster. Ainsi, chaque atelier commence par un éveil sensoriel et se termine par une dégustation en suivant le protocole de dégustation mis en place lors d'une séance spécifique ou expliqué lors du premier atelier.

Le premier atelier de cuisine est la première séance d'atelier de cuisine en autonomie. On y réalise des préparations simples permettant aux élèves d'apprendre les éléments de bases de la cuisine en termes d'hygiène, de découpe et de cuisson.

Le deuxième atelier de cuisine permet de donner plus d'assurance, de confiance et d'autonomie à l'élève. Les préparations sont un peu plus complexes.

Objectifs :

- Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres
- Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante
- Acquérir de l'autonomie
- Savoir prendre des risques maîtrisés

Partenaires possibles :

- Enseignant de SVT
- Enseignant d'histoire- géographie
- Enseignant de français
- Assistants d'éducation
- animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

Par demi-classe, groupe n'excédant pas 14 élèves

Période et durée de l'action :

L'atelier d'éveil à la dégustation 1 dure 1h30

L'atelier d'éveil à la dégustation 2 dure 20 min

Chaque atelier de cuisine dure entre 3 et 4h (il combine éveil à la dégustation et atelier de cuisine)

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- *Matériels pour l'activité sensorielle et l'éveil à la dégustation : 1 verre, 1 assiette et 1 serviette jetable par élève, bouteille d'eau, matériel spécifique suivant le sens étudié*
- *Matériels pour l'atelier de cuisine :*
 - *Un vidéoprojecteur*
 - *Apportés par l'animateur culinaire ou préparés par le chef de cuisine :*
 - *couteaux, économes*
 - *bacs plastiques : 2 par groupe*
 - *petits plats pour dégustation*
 - *une trousse de secours*
 - *balances de précisions*
 - *petits matériels spécifiques aux recettes*
 - *les ingrédients*
 - *une glacière par élève*
 - *une bouteille glacée par élève*
 - *2 à 3 boîtes étiquetées (nom élève – date de fabrication et de limite de consommation – précaution de conservation – instruction pour le réchauffage si besoin)*
 - *un tablier, une toque ou une charlotte, des gants*
 - *étiquette élève*

Moyens financiers :

- *Enseignant de SVT*
- *Animation : 4h d'intervenant extérieur vacataire, par groupe (1/2 classe) + 2 h de préparation par atelier*
- *Activité mise en place du protocole de dégustation : 10€ par groupe (cela dépend du fruit choisi)*
- *Eveil à la dégustation : 5€ par groupe*
- *Ingrédients : une moyenne de 2,50€ par élève*
- *Glacière : 9€ par élève*
- *Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)*

Recommandations :

- Pour créer du lien entre l'animateur culinaire ou le chef de cuisine et les élèves, on recommande de laisser les élèves, choisir les légumes et fruits qui seront cuisinés.

- Chaque atelier doit durer un minimum de 3h et il est nécessaire d'être deux adultes pour chaque séance

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Mallette pédagogique de l'enseignant, les classes du goût, Ministère de Education Nationale de la jeunesse et de la vie associative, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire	A télécharger
Les Restos du goût, Aude Gaignaire et Nathalie Politzer Edition Yves Michel	livre
Flyer pour prévenir les élèves, les parents – activité sensorielle- éveil à la dégustation : flyer-eleves-parents-veil-degustation.doc	1
Flyer pour prévenir les élèves, les parents – activité sensorielle- éveil à la dégustation - atelier de cuisine : flyer-eleves-parents-atelier-cuisine.doc	2
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... - activité sensorielle- éveil à la dégustation : affiche-communication-veil-degustation.doc	3
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : activité sensorielle- éveil à la dégustation - atelier de cuisine : affiche-communication-atelier-cuisine.doc	4
Affiche pour les agents aide à l'organisation des ateliers de cuisine : affiche-agents.doc	5
Flyer Hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	6
Flyer hygiène et boîte lunch : hygiene-et-boite-lunch.pdf	7
Fiche de préparation de l'éveil à la dégustation, mise en place du protocole de dégustation et activité sur les saveurs : preparation-seance-veil-degustation1.pdf	8
Fiche de préparation de l'éveil à la dégustation sur le sens : la vue : preparation-seance-veil-degustation2.pdf	9
Fiche de préparation des ateliers de cuisine : preparation-action-activite-cuisine.pdf	10
Fiche animateur : Activités sensorielles – éveil à la dégustation : deux sens étudiés : Le toucher et l'olfaction : preparation-seance-degustation3.pdf	11
Fiche élève – activité sensorielle - éveil à la dégustation, mise en place du protocole : fiche-eleve-degustation1.doc	12
Fiche élève – activité sensorielle - éveil à la dégustation - sens étudié : la vue : fiche-eleve-degustation2.doc	13
Fiche élèves – Activité sensorielle - éveil à la dégustation- deux sens étudiés : le toucher et l'olfaction : fiche-eleve-degustation3.doc	14
Tableau pour mener la dégustation finale : fiche-tableau-degustation.doc	15
Activité : exercice de mathématiques : exercice-mathematiques.doc	16
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	17
Etiquettes pour les boîtes : etiquette-boites.doc	18
Fiche carnet de bord : carnet-de-bord.doc	19

diaporamas – 5 exemples :	
Atelier : éveil à la dégustation mise en place du protocole : 2014-1.ppt	20
Atelier : éveil à la dégustation : séance 2 : 2014-2.ppt	21
atelier : atelier « fruits et légumes » - 3h30 : 2013-1.ppt	22
atelier : atelier « plats revisités » - 3h30 : 2013-2.ppt	23
atelier : activité sensorielle-éveil à la dégustation(le toucher) – atelier « fruits et légumes » - 4h : 2014-3.ppt	24
atelier : activité sensorielle-éveil à la dégustation (l'olfaction) – atelier « plats revisités » - 4h 2014-4.ppt	25
Recueil de recettes possibles : les recettes.pdf	26
Hygiène et cuisine : recueil de toutes les fiches pour l'hygiène en cuisine pédagogique : recueil-hygiene.pdf	27
Fiche animateur – registre de l'atelier : registre-atelier.doc	28
Fiche animateur - gestion des stocks : gestion-des-stocks.doc	29
Fiche animateur - registre cellule de refroidissement : cellule-de-refroidissement.doc	30
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours-de-cuisine.doc	31
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de l'établissement) : fiche-premier-secours.doc	32
Bilan élèves à chaud	33
Questionnaire Eveil dégustation T0 et T1	34
EXEMPLES CARNETS DE BORD	35

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

La mise en place du protocole de dégustation n'est pas obligatoire mais est fortement conseillée afin d'inciter les élèves à déguster des aliments inconnus et donc d'établir une relation de confiance avec l'animateur.

Chaque atelier est rythmé de la même façon : un temps pour une activité sensorielle et l'éveil à la dégustation, un temps de présentation d'un légume ou fruit et des recettes, un temps pour mettre en place l'hygiène, un temps de réalisation des préparations, un temps de rangement et un temps de dégustation, suivi de la distribution des recettes puis de la remise des glacières.

Le rythme peut paraître soutenu mais bien orchestré les échanges sont intéressants et instructifs pour les uns et les autres.

Temps 1 : Avant les ateliers

Déroulé	Temps passé
Début d'année : programmation des divers ateliers (éveil à la dégustation, atelier de cuisine) pour qu'ils s'enchainent.	30min

Temps 2 : atelier mise en place du protocole de dégustation

Déroulé	Temps passé
Ecriture de l'activité et mise à jour des flyers et affiche	2h
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants, agents..., par affichage	5 min
Semaine précédente : Distribution des feuilles, autorisation parentale	5 min
Achat du matériel	1h
Préparation et mise en place de la séance	1h
Déroulement de la séance :	1h30 par groupe
présentation et but de la séance	10 min
<i>Premier temps</i> : avant la dégustation	20min
Application : le fruit	10 min
<i>deuxième temps</i> : pendant la dégustation	10 min
Acticité sensorielle : les saveurs	15 min
Application : le fruit	10 min
<i>l'impression générale</i>	5 min
<i>bilan</i>	10 min
Rangement de la salle, mise sur le réseau les photos de la séance	1h

Remarque : Les élèves sont très actifs et aiment découvrir l'aliment inconnu même si au départ ils sont hésitants. C'est eux qui placent le vocabulaire et l'animateur est là pour le compléter, l'ajuster et l'approfondir.

Temps 2 : atelier : activité sensorielle : la vue

Déroulé	Temps passé
Ecriture de l'activité et mise à jour des flyers et affiche	1h
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants agents..., par affichage	5min
Achat du matériel	10 min
Préparation et mise en place de la séance	10 min
Déroulement de la séance	15 à 20 min
-présentation et but de la séance	5 min
- Premier temps : temps individuel : les élèves goutent les deux préparations	<5 min
- deuxième temps : temps collectif : mise en commun	5 min
Bilan	5 min
Rangement de la salle, mise sur le réseau les photos de la séance	20 min

Remarque : cette activité peut être réalisée lors du cours de l'enseignant impliqué dans l'action.

Temps 3 : Avant l'atelier de cuisine

Déroulé	Temps passé
- questionnaire élève, choix d'un ingrédient par les élèves	10 min
- élaboration des recettes	2h par atelier
- relecture des recettes par un diététicien (cohérence avec le PNNS)	15 mn /atelier
- édition des recettes	3min par atelier
- organisation de l'atelier : diaporama, prévision des besoins, bon de commande par l'intendance, mise en place des registres de l'atelier et des stocks, recettes par poste...	2h par groupe
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants, agents..., par affichage	5 min
Semaine précédente : Distribution des feuilles, autorisation parentale (si pas réalisée)	5 min
- la veille de l'atelier : réalisation des achats des denrées	1h
- mise en place de l'atelier	1h

Remarque : l'implication des élèves dans le choix des aliments est importante et très demandée.

Temps 4 : Pendant l'atelier de cuisine

Déroulé	Temps passé
Premier temps : Activité sensorielle- éveil à la dégustation	30 min
retour sur les séances précédentes	5 min
expériences et échanges	20 min
bilan	5 min
Deuxième temps : présentation des produits et des recettes	15 min
présentation d'un ou deux légumes : origine, mode de production, lieux de production, saisonnalité	10 min
présentation des recettes	5 min
troisième temps : réalisation des préparations par binôme	2h30
Distribution des boîtes lunch et flyer « hygiène boîte lunch »	5 min
Habillage des élèves, lavage de mains, installation des postes	10 à 15 min
Réalisation des plats et mise en cellule	1h55 à 2h
Rangement des postes	15 min
Quatrième temps : dégustation	20 min
Distribution recettes- fiche carnet de bord - récupération des « boîtes lunch »	10 min
Rangement de la cuisine, lessive des torchons lavettes, écritures des fiches (registre, stocks, fiche cellule de refroidissement), mise sur le réseau les photos de la séance	1h 30

Remarque : Un atelier dure 4h. Si le temps consacré est limité à 3h c'est sur la réalisation des préparations que l'on va s'adapter en choisissant des recettes nécessitant moins de temps (cuisson ou préparations)

Si la cuisine n'a pas de cellule de refroidissement, on fait le choix de préparations stables type cakes.

Conclusion et résultats de l'action :

Les élèves sont très actifs lors de ces ateliers. Ils sont tous en situation de réussite. On observe que les élèves en difficulté scolaire mis en confiance, sont leaders sur tous les aspects pratiques et les élèves réputés « studieux » apportent à la séance leur vocabulaire plus élaboré. Les échanges entre pairs sont très importants et constructifs.

La prise de risque, l'acquisition de l'autonomie en cuisine sont perceptibles en seulement deux ateliers. Les parents sont aussi très contents des préparations rapportées et jouent le jeu en laissant leur enfant, cuisiner à la maison à la suite de ces ateliers.

Prolongement possible

- Activités mathématiques – exemple en annexe **16-exercice-mathematique.doc**
- Ecriture d'un recueil de souvenirs culinaires en cours de français avec illustration possible en cours d'Arts Plastiques
- Travail interdisciplinaire histoire-français autour des repas et festins médiévaux

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION CRÉATION D'UN BUFFET ET D'UNE EXPOSITION

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action clôture l'année scolaire. Elle permet de valoriser l'ensemble des élèves, de créer du lien direct avec les parents en les insister à vivre dans l'établissement un moment convivial.

Objectifs :

- Sensibiliser les jeunes au partage de moments conviviaux
- Donner envie de cuisiner pour soi et les autres
- Créer un lien entre les familles et le collège
- Mettre en valeur le travail des élèves
- Créer du lien entre les élèves et les personnels du collège

Partenaires possibles :

- Professeur de SVT
- Professeur de français
- Assistants d'éducation
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Les agents
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- Par demi-classe, groupe n'excédant pas 14 élèves
- Atelier en direct lors des Portes ouvertes : 4 à 5 élèves

Période et durée de l'action :

- L'atelier cuisine dure 2h,
- l'atelier en direct 1h10 min
- la mise en place du buffet 30 min

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- *Matériels pour l'éveil sensoriel : 1 verre, 1 assiette et 1 serviette jetable par élève, bouteille d'eau, matériel spécifique suivant le sens étudié*
- *Matériels pour l'atelier de cuisine :*
 - *Un vidéoprojecteur*

- Apportés par l'animateur culinaire ou préparés par le chef de cuisine :
 - couteaux, économes
 - bacs plastiques : 2 par groupe
 - petits plats pour dégustation
 - une trousse de secours
 - balances de précision
 - petits matériels spécifiques aux recettes
- les ingrédients
- un tablier, une toque ou une charlotte, des gants
- étiquette élève

Moyens financiers :

- Animation : 2h d'intervenant extérieur vacataire, par groupe (1/2 classe) + 1 h de préparation par atelier
- Eveil sensoriel – éveil à la dégustation : 5€ par groupe
- Ingrédients : une moyenne de 2,50€ par élèves
- Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)

Recommandations :

- Ne pas hésiter à contacter les associations de quartier pour inciter les parents à se déplacer
- Mettre en place une bonne communication autour de cet événement

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Mallette pédagogique de l'enseignant, les classes du goût, Ministère de Education Nationale de la jeunesse et de la vie associative, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire	A télécharger
Les Restos du goût, Aude Gaignaire et Nathalie Politzer Edition Yves Michel	livre
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Flyer Hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	2
Affiche pour prévenir les professeurs, le centre social, site... : affiche-communication.doc	3
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	4
Fiche de consigne du cours d'Arts plastiques : creation-des-toasts.pdf	5
fiche animateur – Activité sensorielle, éveil à la dégustation, elle vient après des séances réalisées dans le module 2 action « ateliers de cuisine » elle permet de donner la définition du goût : degustation –animateur.pdf	6
Fiche élèves – éveil à la dégustation : degustation–élève.doc	7
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	8
Etiquettes de plats stockés : etiquettes-plat.doc	8
Fiche hygiène pour le port de plats de la part des parents pour le buffet : hygiene-buffet-parent.pdf	10
Affiche des portes ouvertes (2 exemples) : affiche.pdf	11
diaporamas –2 exemples :	
- atelier 4 : atelier « portes ouvertes » : 2h : 2014.ppt	12
- atelier 4 : atelier « portes ouvertes » : 2h : 2015.ppt	13
Recueil de recettes possibles : les-recettes-creation-du-buffet.pdf	14 et 14bis
Hygiène et cuisine : recueil de toutes les fiches pour l'hygiène en cuisine pédagogique : recueil-hygiene.pdf	15
Fiche animateur - registre : registre-atelier.doc	16
Fiche animateur - gestion des stocks : gestion-des-stocks.doc	17
Fiche animateur - registre cellule de refroidissement : cellule-de-refroidissement.doc	18
Autorisation parental : formulaire-parents-cours cuisine.doc	19
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de votre établissement): fiche-premier-secours.doc	20
Bilan élèves à chaud	21
EXEMPLES CARNETS DE BORD	22

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Chaque atelier est rythmé de la même façon : un temps pour une activité sensorielle et l'éveil à la dégustation, un temps de présentation d'un légume ou fruit et des recettes, un temps pour mettre en place l'hygiène, un temps de réalisation des préparations, un temps de rangement

Dans cette séquence, la dégustation se fait lors du buffet des portes ouvertes. Toutefois le demi-groupe responsable de la recette sélectionnée se met d'accord sur l'assaisonnement.

L'atelier en direct lors des Portes Ouvertes est un moment privilégié où les élèves présents montrent leur performance et réalisent devant un grand nombre d'adultes (parents, professeurs, personnels de l'établissement) et de pairs.

Temps 1 : Avant l'atelier de cuisine

Déroulé	Temps passé
- activité d'arts plastiques – 15 jours avant	1 à 2h
- choix des dessins pour réaliser les toasts (4 dessins par classe)	15 min par classe
- élaboration des recettes	3h
- relecture des recettes par le diététicien (cohérence avec le PNNS)	15 min
- édition des recettes	3min
- organisation de l'atelier : diaporama, prévision des besoins, bon de commande par la gestionnaire, mise en place des registres de l'atelier et des stocks, recettes par poste...	2h
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, professeurs agents..., par affichage et distribution du flyer hygiène et atelier de cuisine aux élèves (si pas réalisée avant)	10 min
- la veille de l'atelier : réalisation des achats de denrées	1h

Remarque : Si le professeur d'Arts Plastiques n'a pas le temps de réaliser les dessins, il est possible de concevoir le toast à l'aide de gommettes de couleur juste avant sa réalisation. Attention : la réalisation de l'ensemble des gommettes est longue

Temps 2 : Pendant l'atelier de cuisine – 2h

Déroulé	Temps passé
Premier temps : éveil sensoriel- éveil à la dégustation	30 min
retour sur les séances précédentes	5 min
expériences et échanges	20 min
bilan	5 min
Deuxième temps : présentation des produits et des recettes	15 min
présentation d'un ou deux légumes : origine, mode de production, lieux de production, saisonnalité	10 min
présentation des recettes	5 min

troisième temps : réalisation des préparations par binôme	1h15
habillage des élèves, lavage de mains, installation des postes	10 à 15 min
réalisation de la recette (exemple : ratatouille) et mise en cellule par la moitié du groupe réalisation des toasts par l'autre moitié du groupe	50 min
Rangement des postes	10 min

Remarque : Le groupe « ratatouille » finit plus tôt et va porter mains fortes pour finaliser les toasts. L'expérience montre que cette entraide s'installe spontanément.

Temps 3 : le prologue de l'atelier de cuisine

Déroulé	Temps passé
rangement de la cuisine, lessive des torchons lavettes, écritures des fiches (registre, stocks, fiche cellule de refroidissement), mise sur le réseau les photos de la séance	1h 30

Temps 4 : les portes ouvertes

Déroulé	Temps passé
organisation de l'atelier avec les agents, le chef d'établissement, l'intendant	1h
mise en place de l'atelier en direct	20 min
Réalisation de 2 ou 3 recettes	1h10 min
Mise en place du buffet	30 min

Remarque : ce temps est sur la base du volontariat. Les élèves s'inscrivent auprès de leur professeur ou encadrant référent

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est très appréciée des élèves. Ayant de plus en plus d'autonomie, les élèves sont plus détendus tout en étant très soucieux de bien faire.

On relève que les élèves volontaires pour les Portes Ouvertes sont des élèves intéressés par les métiers de bouche ou passionnés de cuisine. Les échanges entre élèves ou avec les adultes montrent leur passion et la fierté de prouver qu'ils savent faire.

Prolongement possible

- Atelier avec parents-collégiens
- Création d'une exposition des travaux des élèves pendant les ateliers.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé et le parcours d'Education artistique et culturelle.

ACTION CUISINE MOLÉCULAIRE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action s'intègre au programme de 4^{ème} de Sciences Physiques. Elle peut servir d'introduction à la chimie moléculaire. Elle se réalise dans la salle de TP de Sciences.

Elle permet de réinvestir les ateliers de cuisine réalisés dans le module 3 mais ne constitue pas un prérequis.

Objectifs :

- Réviser les pesées
- Appréhender la notion de masse et de volume
- Se sensibiliser à la chimie moléculaire
- Savoir suivre un protocole
- Réinvestir ses connaissances d'éveil à la dégustation

Partenaires possibles :

- Enseignant de sciences physique
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- L'établissement scolaire
- Les agents
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- Un groupe de science

Période et durée de l'action :

- Durée de l'action : 1h30

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- *Matériel nécessaire pour binôme : 1 pipette, 2 saladiers, 1 fouet, 1 mixeur plonger, 1 balance, 1 ramequin, 2 pipette, 2 étiquette, 1 écumoire ou petite passoire, 5 assiettes de présentation, 2 cuillères jetables, 1 lavette en tissu, 1 flacon de produits de nettoyage de surface alimentaire, 2 tabliers, 2 charlottes*
- *Matériels nécessaires par groupe :*
 - *Un vidéoprojecteur*
 - *Papier absorbant*
 - *Produit pour se laver et désinfecter les mains*

Moyens financiers :

- Produits spécifiques (alginate de sodium et lactate de calcium) : 20€
- Ingrédients (divers sirops et boisson) : 10€ pour plusieurs classes
- Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)

Recommandations :

- Demander aux agents de nettoyer la salle de façon à garantir une hygiène la plus parfaite durant la séance.
- Bien se renseigner où trouver les produits spécifiques pour la cuisine moléculaire (alginate de sodium et lactate de calcium).

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	3
Fiche enseignant animateur... : besoins, ... : cuisinemoleculaire-professeur.doc	4
Fiche élèves : fiche-eleve.doc	5
Étiquettes noms élèves etiquette-eleves.doc	6
Diaporama –1 exemple: cuisinemoleculaire-2014.ppt	7
Flyer hygiène et atelier de cuisine : hygiene-et-atelier-de-cuisine.pdf	8
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours cuisine.doc	9
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de votre établissement): fiche-premier-secours.doc	10
Bilan élèves à chaud	11
EXEMPLES CARNETS DE BORD	12

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action est une action en duo entre l'animateur culinaire et l'enseignant de sciences physiques. Chacun parle de sa spécialité et elle illustre bien les échanges de compétences. Les élèves perçoivent ainsi la complémentarité des interventions.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
Programmation de séance et écriture des objectifs	30 min
Elaboration des fiches élèves	2h
Organisation de l'atelier : diaporama, prévision des besoins, bon de commande par la gestionnaire, recettes par poste...	2h
La semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants, agents..., par affichage, photocopies, réalisation des étiquettes	20 min
La semaine précédente : distribution des feuilles de demande d'autorisation parentale (si pas réalisée dans une autre action)	5 min
La veille de l'atelier : réalisation des courses et des préparations	1h 30
Le jour même : mise en place de l'atelier	30 à 40 min

Temps 2 : Pendant l'atelier

Déroulé	Temps passé
Premier temps : mise en place de la séance avec les élèves	30 min
Distribution des documents et habillage des élèves, nettoyage des mains	10 min
Réalisation des 2 bains	10 min
Présentation de la séance	10 min
Deuxième temps : travail en autonomie	35 min
Réalisation des billes	20 min
Rangement	10 min
Distribution de chaque préparation à chaque groupe	5 min
Troisième temps : dégustation	20 min
Bilan :	10 min
Distribution et explication du travail à réaliser à la maison	5 min
Distribution des fiches carnet de bord – date de remise à fixer	5 min

Remarque : la séance se réalise réellement à deux interlocuteurs, chacun parle de sa spécialité

Temps 3 : Fin de l'atelier et de l'action

Déroulé	Temps passé
Rangement de la salle, nettoyage du matériel, mise sur le réseau les photos de la séance	1h30 min
Correction des fiches élèves et socle à compléter, par classe	1h30 min

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est très appréciée à la fois des élèves et de l'enseignant. Elle demande toutefois une logistique assez importante qu'il faut bien mesurer et anticiper avant de se laisser.

Prolongement possible

- Le cours de chimie moléculaire de 4ème

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION LE PAIN

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action s'intègre dans le cours de Sciences et Vie de la Terre pour étudier les pratiques au service de l'alimentation humaine. Cet exemple de la culture du blé à la fabrication du pain mobilise deux séances de Travaux Pratiques. Les deux séances se passent à une semaine d'intervalle. C'est une co-animation entre l'enseignant de SVT et un animateur culinaire.

Objectifs :

- Réaliser du levain et du pain
- Suivre une démarche scientifique
- Réaliser des observations de grains de blé à la loupe binoculaire
- Réaliser des préparations microscopiques de levures et les observer
- Suivre un protocole pour réaliser du pain
- Sensibiliser les élèves à la dégustation alimentaire
- Acquérir de l'autonomie
- Réaliser des mesures (masse, volume, temps, ...)
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Partenaires possibles :

- Enseignant de SVT
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- L'établissement scolaire
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

Groupe de Travaux Dirigés de Sciences

Période et durée de l'action :

Séance 1 : 1h30

Séance 2 : 1h 30

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- *Matériels pour l'activité SVT : par groupe de travail (2 à 4 élèves) :*

- une loupe binoculaire avec une lampe, un verre de montre avec des germinations de blé, une pince, un scalpel, ...
- un microscope optique, lames et lamelles, solution de levures
- **Matériels pour l'atelier de fabrication du levain et du pain :**
 - *Apportés par l'animateur culinaire ou préparés par le chef de cuisine :*
 - *Ingrédient pour fabriquer le levain : farine de seigle, miel*
 - *1 bocal par groupe*
 - *Un robot*
 - *Un four*
 - *Un plateau, ramequin, cuillère*
 - *Ingrédient pour le pain : farine de blé, levure fraîche de boulanger*

Moyens financiers :

- *Animation : 3h d'intervenant extérieur vacataire, par groupe + 2 h de préparation par atelier*
- *Ingrédient : 5€ par groupe*
- *Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)*

Recommandations :

- Programmer avec le gestionnaire et les agents, le nettoyage de la salle avant la séance de fabrication de pain

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Mallette pédagogique de l'enseignant, les classes du goût, Ministère de Education Nationale de la jeunesse et de la vie associative, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la pêche de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire	A télécharger
Les Restos du goût, Aude Gaignaire et Nathalie Politzer Edition Yves Michel	livre
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action: preparation-action.pdf	3
Fiche élève – activité fabrication du levain et du pain – éveil à la dégustation : fiche-eleve.doc	4
Fiche élève – activité SVT: fiche-eleve-SVT.doc avec le livre de SVT du programme 2008 des éditions Belin	5
Référence socle année scolaire 2015-2016 : socle.pdf	6
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	7
Diaporama de la séance 2 : 2014.ppt	8
Hygiène et cuisine : recueil de toutes les fiches pour l'hygiène en cuisine pédagogique : recueil-hygiene.pdf	9
Fiche animateur – registre de l'atelier : registre-atelier.doc	10

Fiche animateur - gestion des stocks : gestion-des-stocks.doc	11
Autorisation parentale : formulaire-parents-cours-de-cuisine.doc	12
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de l'établissement) : fiche-premier-secours.doc	13

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action constitue aussi les premiers pas vers l'éveil à la dégustation

Temps 1 : Avant les séances 1 et 2

Déroulé	Temps passé
Début d'année : programmation des séances pour qu'elles s'inscrivent dans le programme de SVT de l'enseignant et écriture des objectifs	30min
Elaboration des fiches élèves	2h
Organisation de l'atelier : diaporama, prévision des besoins, bon de commande par la gestionnaire, recettes par poste...	2h
La semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants agents..., par affichage, photocopies, réalisation des étiquettes	20 min
La semaine précédente : distribution des feuilles de demande d'autorisation parentale (si pas réalisée dans une autre action)	5 min

Temps 2 : Séance 1 - Observations et fabrication du levain

Déroulé	Temps passé
La veille : Achat des ingrédients, préparation du matériel nécessaire à la séance	30 min
Mise en place de la séance	15 min
Déroulement de la séance	1h30
Présentation des séances et de la séance 1	5 min
- Observation du grain de blé à la loupe binoculaire	25 min
- Observation des levures au microscope	25 min
- Bilan	10 min
- Réalisation du levain	20 min
Rangement de la salle, mise sur le réseau les photos de la séance	30 min

Temps 2 : séance 2 – fabrication du pain

Déroulé	Temps passé
Entre les 2 séances entretien des levains	5 min par jour
-2 jours : réalisation des achats	30 min
La veille : Réalisation des pâtons	5h
Le jour même : achat de pains pour la dégustation	10 min

Mise en place de la salle : four, matériel par binôme	30 min
Déroulement de la séance	1h30 min
-présentation et but de la séance	5 min
- réalisation en direct d'une étape dans la fabrication du pain les autres, les autres étapes sont montrées par diaporama	20 min
- habillage des élèves (Kit hygiène), nettoyage des mains	5 min
- façonnage de la petite baguette (1 par élève)	20 min
- cuisson du pain	10 min
- dégustation du pain réalisé et d'un pain surprise avec mise en place des 3 temps	20 min
Bilan	10 min
Rangement de la salle, mise sur le réseau les photos de la séance	30 min

Temps 3 : Fin des séances

Déroulé	Temps passé
- correction des fiches	1h par classe
- évaluation du socle	30 min par classe

Conclusion et résultats de l'action :

La séance 1 permet de créer le premier lien avec l'animateur culinaire et de créer le lien entre SVT et cuisine. Les élèves sont enthousiastes. Ils prennent conscience que des activités peuvent être complémentaires.

La séance 2 est très appréciée. Toutefois il faut souligner certains regrets de la part des élèves sur le fait qu'il est difficile de faire toutes les étapes du pain ensemble. Ils aiment façonner le pain et sont très appliqués.

Pour la dégustation des pains, ils sont très spontanés il suffit juste de classer leurs propos.

Prolongement possible

- Visite d'une fabrication artisanale et/ou industrielle de pain,
- Module3 : visite des lieux d'achats et de production,
- Module3 : Ateliers de cuisine.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION CLUB CUISINE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action est une action basée sur le volontariat.

On peut en prévoir par exemple une fois par mois ou une fois entre chaque période de vacances.

Un prérequis : l'élève volontaire doit avoir assisté à au moins un atelier de cuisine. Ainsi, il connaît déjà les lieux et les règles de base en cuisine, ce qui va lui permettre d'aborder des préparations un peu plus techniques

Objectifs :

- Approfondir les techniques culinaires
- Approfondir l'envie de cuisiner pour soi et les autres
- Valoriser les produits de saison
- Etre autonome sur les tâches de base en cuisine

Partenaires possibles :

- animateur culinaire
- chef de cuisine
- Fondation de France
- DRAAF

Nombre de participants :

Groupe de 6 à 8 élèves

Période et durée de l'action : Durée 3h00

Moyens :

- *Matériels pour l'atelier de cuisine :*
 - *Un vidéoprojecteur*
 - *Apportés par l'animateur culinaire ou chef de cuisine :*
 - *couteaux, économes*
 - *bacs plastiques : 2 par groupe*
 - *petits plats pour dégustation*
 - *une trousse de secours*
 - *balances*
 - *petits matériels spécifiques aux recettes*
 - *les ingrédients*
 - *une glacière par élève*
 - *une bouteille glacée par élève*
 - *2 à 3 boîtes étiquetées (nom élève – date de fabrication et de limite de consommation – précaution de conservation – instruction pour le réchauffage si besoin)*
 - *un tablier, une toque ou une charlotte, des gants*
 - *étiquette élève*

Moyens financiers :

- Animation : 3h de vacations pour un intervenant extérieur, + 2 h de préparation par atelier
- Ingrédients : une moyenne de 2,50€ par élève
- Kit hygiène : 1,20 € par élève (tablier, calot ou charlotte, gants)

Recommandations :

- Se faire aider par un enseignant référent pour les inscriptions et la distribution de tout papier de communication
- Réaliser une bonne communication pour motiver les élèves
- Trouver un créneau horaire pour mobiliser un plus grand nombre d'élèves

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Affiche de programme : affiche-de-atelier-de-cuisine.doc	1
Fiche d'inscription : fiche-inscription.doc	2
Autorisation parentale : autorisation-parentale.doc	3
Fiche de préparation de l'action : fiche-action.pdf	4
Diaporamas : 3 exemples :	
Les sauces : club-cuisine1-2014.ppt	5
Les soupes : club-cuisine2-2014.ppt	6
Les choux : club-cuisine3-2014 .ppt	7
Recueil des recettes de cuisine : recettes-du club-cuisine.pdf	8
Fiche organisation agents : organisation-agents.doc	9
Etiquette élèves : etiquette-eleve.doc	10
Etiquettes boîtes : etiquette.boites.doc	11
Hygiène et cuisine : recueil de toutes les fiches pour l'hygiène en cuisine pédagogique : recueil-hygiene.pdf	12
Fiche premier secours (à remplir avec les numéros de l'établissement) : Fiche-premier-secours.doc	13
Fiche animateur : registre : registre-atelier.doc	14
Fiche animateur gestions des stocks : gestion-des-stocks.doc	15
Fiche animateur : registre cellule de refroidissement : cellule-de-refroidissement.doc	16
Bilan élèves à chaud	17
EXEMPLES CARNETS DE BORD	18

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action doit se prévoir très tôt dans l'année ou au cours de la première période de l'année scolaire.

Elle constitue un moment très privilégié avec le groupe d'élèves. L'animateur culinaire ou le chef de cuisine peut donner plus de responsabilité aux élèves afin de les rendre plus autonomes.

Elle peut être le moment de créer du lien avec enseignants et documentaliste pour la recherche de recettes.

Temps 1 : avant l'action

Déroulé	Temps passé
Programmation du calendrier des ateliers avec le chef d'établissement, le gestionnaire, l'enseignant référent, l'animateur culinaire ou le chef de cuisine	30 min
Création du programme des ateliers	3h

Création des affiches de programmation des ateliers	1h
3 semaines avant chaque atelier : Ecriture des recettes et évaluation des besoins (reprise du bilan des ateliers précédents pour répondre aux attentes des élèves)	3h
15 jours avant chaque atelier : organiser l'inscription des élèves et la distribution des autorisations parentales	30min
2 jours avant chaque atelier : clôture des inscriptions, réalisation des photocopies pour l'atelier (recettes, registre ...). Faire congeler les bouteilles d'eau qui serviront pour réfrigérer les boîtes lunch	30 min
La veille : les courses	1h
Le jour même : installation de l'atelier	1h

Temps 2 : pendant l'atelier – 3h

Déroulé	Temps passé
Présentation des recettes et des produits	20 min
Réalisation des recettes	2h
Rangement des postes	15min
Dégustation	
Bilan et distribution des recettes	5min
Remise des préparations avec bouteille d'eau froide	5 min

Temps 3 : Fin de chaque atelier

Déroulé	Temps passé
Rangement de la cuisine, lessive des torchons lavettes, écriture des fiches (registre, stocks, fiche cellule de refroidissement), mise sur le réseau des photos de la séance)	1h30
Lire les bilans à chaud et évaluer les attentes des élèves	30 mi

Conclusion et résultats de l'action :

Les ateliers du club cuisine sont très difficiles à mettre en place pour des raisons de créneaux horaires disponibles.

Les élèves présents sont très motivés et volontaires. C'est un petit groupe donc il est facile de mettre en place des ateliers précis et les élèves en sont très demandeurs. Ils désirent découvrir davantage de technique et de produits.

Il est arrivé qu'un atelier soit annulé faute d'inscrits, générant des déceptions chez ceux qui étaient volontaires.

Prolongement possible

- Atelier avec les parents par l'intermédiaire des associations du quartier
- Atelier parents/enfants

=> Cette action s'inscrit dans le parcours éducatif de santé.

ACTION **PARTICIPER À UN FESTIVAL**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Cette action a pour vocation d'intégrer le projet « Arts de Faire Culinaire » dans la ville et la région et de le faire connaître aux partenaires locaux.

Participer à un festival permet de rencontrer des chefs de cuisine, des chefs d'entreprises... passionnés par leur métier et disponibles pendant le festival.

Cette action est double pour les collégiens: rencontre avec un restaurateur et animation pour élire le meilleur pain.

Objectifs :

- Faire découvrir le métier de restaurateur
- Faire découvrir des produits nouveaux par des dégustations

Partenaires possibles :

- Enseignant référent du projet
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Assistants d'éducation
- Agents
- L'établissement scolaire
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

Entre 1 et 3 classes : selon la capacité de la salle

Période et durée de l'action :

Visite du chef : 1h

Election du pain préféré : 15 min, le temps de la récréation du matin

Moyens :

Matériels nécessaires pour l'action :

- Une salle
- Un vidéo projecteur
- Une table pour la dégustation
- Un tableau
- 5 urnes, une urne par niveau et 1 pour le personnel de l'établissement

Moyens financiers :

- Photocopies couleurs pour le flyer souvenir
- Photocopies pour les bulletins de vote

Recommandations :

- L'encadrement des élèves lors de la rencontre avec le restaurateur est primordial pour que tout se déroule bien

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action: preparation-action-venue-du-chef.pdf	3
Fiche de préparation de l'action: preparation-action-election-du-pain.pdf	4
Exemples de flyer souvenir :	
flyer-souvenir-2013.pdf	5
flyer-souvenir-2014.pdf	6
Affiche pour l'élection du pain : 3 exemples : election.pdf	7
Bulletin de vote, affiche pour les urnes, étiquettes des pains : materiel-de-vote.doc	8
Affiche de résultats : resultats-vote-pain-2014.pdf, resultats-vote-pain-2015.pdf	9 et 10

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

En mêlant deux actions, visite d'un restaurateur et élection du meilleur pain, cela permet de faire vivre à tout un établissement un moment particulier.

Temps 1 : Avant le festival

Déroulé	Temps passé
5 à 6 mois avant le festival : prendre contact avec les organisateurs du festival et leur expliquer les objectifs	1h
3 semaines avant le festival : rencontre avec le restaurateur, évaluation de ses besoins, demande de son CV pour établir le flyer souvenir	1h
Organisation l'intervention du restaurateur: organisation de la salle avec le gestionnaire et les agents du collège	1h
La semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants agents..., par affichage,	5 min
Repérage d'un artisan boulanger, Commande de différentes variétés de pain et organisation de l'élection du « pain préféré» avec le gestionnaire, les agents, le principal de l'établissement	1h
Edition des bulletins de vote	30 min

Temps 2 : pendant le festival

Déroulé	Temps passé
La veille : nettoyage de la salle, mise en place des chaises	1h
Déroulement de la séance avec le restaurateur	1h30
Accueil du restaurateur	5 min

Conférence réalisée par le restaurateur : cursus, expériences, lieu d'approvisionnement des denrées utilisées dans sa cuisine	25 min
Dégustation d'une réalisation de ses réalisations ou d'un produit qu'il a choisi d'apporter	25 min
Photos souvenir	10 min
Le matin même : - achat de plusieurs variétés de pain - mise en place de la dégustation du pain	30 min
Déroulement de l'élection du meilleur pain	Pendant la récréation
Distribution des différentes variétés de pain en compétition par les agents	
Vote des élèves et du personnel de l'établissement	

Remarque : l'organisation de ces actions repose sur les agents du collège et les valorise.

Temps 2 : prologue du festival

Déroulé	Temps passé
Rangement et nettoyage de la salle par les agents	30 min
Réalisation et édition du flyer souvenir (relecture du restaurateur)	2h
Distribution du flyer souvenir (heure de vie de classe ou avec l'enseignant référent)	15 min
Rangement et nettoyage de la dégustation de pain	15 min
Dépouillement et édition des résultats du vote	1h

Remarque : Ne pas craindre les quelques tricheries lors du vote, cela ne constitue pas un réel problème, au regard de l'enthousiasme des élèves lors de la dégustation des pains. Penser à donner au boulanger les résultats des votes !

Conclusion et résultats de l'action :

La venue du restaurateur est un moment attendu des élèves. Ils apprécient d'entendre le parcours d'un professionnel. La dégustation qu'il propose mobilise bien les collégiens.

La dégustation des différentes variétés de pain, lors de la récréation de 10h, crée une vraie relation de complicité entre élève et personnel de l'établissement. Au final, tout le monde se prend au jeu et attend avec impatience les résultats du vote.

Prolongement possible

- Poème en français avec le mot « cuisinier »
- Visite d'une boulangerie
- Action : le pain

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle.

MODULE 4

Découvrir les métiers et les formations de la filière agro-alimentaire

- **ACTION** « Cartographie des lieux de formations & fiches métiers » p.143
- **ACTION** « Forum-Exposition : de la fourche à la fourchette » p.146
- **ACTION** « Visite d'un centre de formation avec restaurant d'application » p.149
- **ACTION** « Design packaging » p.152

ACTION **CARTOGRAPHIE DES LIEUX DE FORMATIONS**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Cartographie des centres de formation de la région et des différentes filières des métiers de bouche (de la vigne, de la fourche à la fourchette).
- Interview des apprenants sur le rythme de vie.
- Interview des enseignants sur les motivations des élèves.
- Présentation aux élèves des autres classes, des travaux, durant les heures de vie de classe.

Objectifs :

L'objectif des intervenants sont de :

- Faire découvrir et mettre en valeur les formations autour de l'alimentation dans la région
- Aider les collégiens à s'orienter après le collège
- Evaluer des compétences du socle commun

A l'issu de cet action, les élèves seront capables de :

- Citer des formations envisageables autour des secteurs de l'alimentation, formations allant du CAP aux métiers de techniciens supérieurs, d'ingénieurs ou de chercheurs.

Partenaires possibles :

- Professeur qui encadre les DP3h
- Conseiller d'orientation
- Documentaliste

Nombre de participants : par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Avant le mois de mars pour aider les jeunes à faire leurs vœux d'orientation
- 6h00 de préparation + 30min de présentation

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Des ordinateurs avec accès à Internet
- Un rétroprojecteur

Moyens financiers : Aucun moyen financier à prévoir

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
LIEN VERS LA CARTOGRAPHIE DES LIEUX DE FORMATION EN POITOU	1
Bilan élèves à chaud	2
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	3
flyer CARTOGRAPHIE 3eme 2015_2016	4

Déroulement & chronologie de l'action

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Présentation de l'atelier et de ses objectifs	30min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Lister, organiser les métiers par thème	1h
Revoir les différents parcours de formation, cibler les niveaux d'étude et diplômes par métier	1h30

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Réalisation de la cartographie numérique via Google maps	3h

Conclusion et résultats de l'action :

Eléments appréciés :

- La présentation faite par des pairs,
- La découverte de la cartographie,
- La découverte des métiers et des lieux de formation dans la région

Les découvertes :

- La cartographie présentée par les élèves DP3h,
- Les lieux de formations autour de l'alimentation dans la région,
- L'Onisep.

Prolongement possible

- Des visites d'entreprises :
 - **Intervenants :** Les professeurs du collège
 - **Période :** avant le mois de mars

- **Actions :**

- ✓ Visites d'une entreprise agro-alimentaire, par exemple : Producteur de fromages, Producteur de plats cuisinés, Rencontre avec le laboratoire d'analyse départemental...
- ✓ Stage en entreprise : rapport de stage
- ✓ Rapport de stage et rencontre avec l'équipe de restauration.

- **Objectifs :**

Les objectifs des intervenants sont de : faire découvrir aux élèves des entreprises de la région, faire découvrir et mettre en valeur les métiers de l'alimentation, aider les jeunes à s'orienter, évaluer des compétences du socle commun.

A l'issue de cet atelier, les élèves de troisième seront capables de : faire part de leur intérêt et impression sur les métiers découverts.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours avenir

ACTION **FORUM-EXPOSITION : DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Organisation en janvier/Février d'un forum sur les filières d'étude: CFA, Lycée général et technique, Lycées professionnels et agricoles : formation sur site, formation par alternance: Forum se déroulant CDI ou dans le hall de l'établissement.
- Créer des fiches-métiers pour l'exposition

Objectifs :

Les objectifs des intervenants sont de :

- Faire découvrir et mettre en valeur les métiers et les formations autour de l'alimentation.
- Aider les jeunes à s'orienter
- Evaluer des compétences du socle commun

A l'issue de cet atelier, les jeunes de DP3h seront capables de :

- Organiser, avec l'aide des intervenants, un forum-Exposition des métiers et formations

Partenaires possibles :

- Professeur qui encadre les DP3h
- Conseiller d'orientation
- Documentaliste

Nombre de participants : par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Avant le mois de mars pour aider les jeunes à faire leurs vœux d'orientation
- 6h00 de préparation + 2h00 de construction du Forum-Exposition

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Des ordinateurs avec accès à Internet
- Un rétroprojecteur
- Une imprimante couleur
- Des feuilles à plastifier A3 et A4
- Des grilles d'exposition + des attaches

Moyens financiers : Achat de petits matériels : 50€

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
FICHES METIERS ELEVES	1
Bilan élèves à chaud	2
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	3
flyer FORUM EXPO 2015_2016	4

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Il peut être intéressant d'avoir réalisé l'action « cartographie des lieux de formations » en amont du forum-Exposition.

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Présentation de l'atelier et de ses objectifs	30min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Lister, organiser les métiers par thèmes	2h
Rédaction des fiches-métiers	2h
Impression et plastification des fiches-métiers	1h30

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Construction du Forum-Exposition. Il est possible aussi d'afficher la cartographie des lieux de formation.	2h

Conclusion et résultats de l'action :

Eléments appréciés :

- L'exposition construite par des pairs,
- La découverte des métiers et des lieux de formation dans la région

Les découvertes :

- La cartographie présentée par les élèves DP3h,
- Les fiches-métiers et la grande diversité des métiers autour de l'alimentation,
- Les lieux de formations autour de l'alimentation dans la région,
- L'Onisep.

Prolongement possible

➤ Des visites d'entreprises :

- **Intervenants** : Les professeurs du collège
- **Période** : avant le mois de mars
- **Actions** :
 - ✓ Visites d'une entreprise agro-alimentaire, par exemple : Producteur de fromages, Producteur de plats cuisinés, Rencontre avec le laboratoire d'analyse départemental...
 - ✓ Stage en entreprise : rapport de stage
 - ✓ Rapport de stage et rencontre avec l'équipe de restauration.
- **Objectifs** :

Les objectifs des intervenants sont de : faire découvrir aux élèves des entreprises de la région, faire découvrir et mettre en valeur les métiers de l'alimentation, aider les jeunes à s'orienter, évaluer des compétences du socle commun.

A l'issue de cet atelier, les élèves de troisième seront capables de : faire part de leur intérêt et impression sur les métiers découverts.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours avenir.

ACTION **VISITE D'UN CENTRE DE FORMATION AVEC RESTAURANT D'APPLICATION**

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Le but de cette action est de faire travailler ensemble des apprentis serveurs et des collégiens, puis de faire vivre aux collégiens un vrai service à la française dans le cadre d'un restaurant d'application.

Elle a aussi pour but la découverte des formations aux métiers de bouche de la restauration et des dispositifs de formations existants dans notre région.

Objectifs :

- Découvrir les métiers de bouche et de la restauration,
- Communiquer et échanger avec des apprentis,
- Vivre un repas à la française.

Partenaires possibles :

- Conseiller d'orientation
- Enseignant d'Arts Plastiques
- Enseignant principal de classe
- Assistants d'éducation
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- Une matinée par classe.

Période et durée de l'action :

- 6h00 – temps de repas compris atelier ou la journée complète

Moyens :

Moyens financiers :

- Animation : 5h d'intervenant extérieur vacataire, par classe + 1 h de préparation par atelier
- Prix du repas : 7 à 8€ par repas (prévoir le repas des accompagnateurs)

Recommandations :

- Convenir du choix du menu avec le responsable du restaurant d'application

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	3
Fiche élèves – plusieurs exemples de fiches élèves, l'une avec la collaboration d'un animateur culinaire, l'autre sans collaboration d'un animateur culinaire ou chef de cuisine : fiche-eleve.doc	4
Correction d'une fiche élève : correction-eleve.pdf	5
Socle 2015-2016 : socle.pdf	6
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	7
Bilan élèves à chaud	8
EXEMPLES CARNETS DE BORD	9

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action est multiple et variée. Elle fait appel à de nombreuses compétences (autonomie, écoute, adaptation, envie de découvrir...)

Elle est riche en échanges avec d'une part les apprentis et d'autre part avec les collégiens. On y parle d'habitude de consommation ou de vie.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
Prise de contact avec l'administration et les formateurs concernés du centre de formation et présentation du projet	1 à 2h
Mise en place des objectifs avec un formateur du centre de formation pour que les apprentis et collégiens puissent travailler ensemble	2h
Programmation des moyens de transport par le gestionnaire	1H
1 à 2 semaines avant la venue des élèves : demande du menu	10 min
Elaboration des fiches et des corrections avec les recettes de certains plats que les élèves mangeront – collaboration avec le enseignant référent et mise au point de l'évaluation du socle	3h
- relecture des recettes par le diététicien (cohérence avec le PNNS)	15 min
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants et agents..., par affichage, réalisation des photocopies	10 min
Envoi par mail des fiches et des corrections aux professeurs accompagnateurs	5 min

Temps 2 : Pendant l'action

Déroulé	Temps passé
Accueil des élèves – présentation de la matinée, de la fiche et des attentes	15 min
déplacement	A définir
Travail en commun avec le préambule de la fiche et réalisation des groupes	10 à 20 min
1 ^{er} temps : activité avec les apprentis	1h30

2 ^{ème} temps : visite du centre de formation	30 min
3 ^{ème} temps : le repas pris au restaurant d'application - service à la française	2h
déplacement	A définir
Deux possibilités :	
mise en place d'une date pour récupérer les fiches et Retour en classe des élèves	10 min
Mise en commun des informations et chaque élève complète sa fiche	1h

Temps 3 : le prologue de l'action

Déroulé	Temps passé
Corrections des fiches	1h 30 par classe
Evaluation du socle	1h par classe

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est un moment privilégié pour les élèves. Certains d'entre eux ne sont jamais allés au restaurant (autre que des restaurants rapides ou restaurants de chaîne).

Les échanges avec les apprentis permettent aux élèves de se rendre compte des difficultés liées au travail en entreprise mais aussi de voir une autre façon d'envisager l'école.

La visite de l'établissement donne des pistes de recherches pour des filières des métiers de bouche et de la restauration mais aussi elle permet de découvrir la possibilité de se former par alternance après le baccalauréat.

Prolongement possible

- Forum des métiers
- Visite d'entreprises

=> Cette action s'inscrit dans le parcours avenir et parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION DESIGN & PACKAGING

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Présentation du métier par un professionnel et création d'un packaging de produit (création d'une marque, d'un slogan et d'un emballage)

Objectifs :

- Choisir un produit original à promouvoir
- Décrypter les caractéristiques d'un emballage agro-alimentaire
- Découvrir les techniques de mise en valeur d'un produit par le packaging (dans le domaine de l'alimentation)
- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et du discours des marques alimentaires
- Amener les jeunes à évaluer et comprendre les discours « santé » des marques alimentaires auprès des jeunes
- Découvrir si les jeunes remobilisent des connaissances découvertes lors de l'atelier culture pub

Partenaires possibles :

internes à l'établissement :	Externes à l'établissement :
Professeur d'arts plastiques	- Conférencier d'une agence de design/packaging - 2/3 Etudiants en Design/Packaging

Nombre de participants : par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Sur les temps de cours en arts plastiques
- 1 conférence d'une heure + un atelier pratique de 6h

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Feuilles blanches – feutres/crayons – ciseaux – colle – papier cartons couleurs, – papiers kraft + différentes sortes de papiers qui permettront d'avoir un jeu de texture, de volume visuel, qui peuvent véhiculer des symboliques (luxe, retro, industriel...)
- Des emballages pour servir du support

Moyens financiers :

- Peut entrer dans le cadre du dispositif « Cordée de la Réussite »
- Coût d'achat du petit matériel : 100 €

Recommandations :

- Avoir réalisé en amont l'action « Culture Pub »
- Si possible, faire intervenir un professionnel de la communication ou/et du design packaging pour faire une présentation de « l'univers du packaging alimentaire » en amont de la mise en pratique.
- Ce type d'action, faisant intervenir des étudiants, peut entrer dans les projets des « cordées de la réussite ».

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
flyers design pack	1
mot pour les élèves apporter emballages	2
EVALUATION_Atelier design pack (animateur)	3
PROGRAMME ATELIER DESIGN PACK	4
Déroulé concret atelier design pack	5
document élèves LE DESIGN PACK RESUME CONFERENCE_ FINAL	6
document_élèves_atelier design pack	7
Document Elèves : 8_GLOSSAIRE ATELIER DESIGN_PACK (élèves)	8
JOURNAL DE BORD ATELIER	9
Bilan élèves à chaud	10
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	11

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

A organiser en amont de l'action:

- La création d'affiches publicitaires
- Les tables des élèves pour une circulation facile des intervenants
- Une caméra pour filmer les jeunes et prise de photos
- Une table double devra être réservée au placement des emballages à la fin.
- Des étiquettes avec le nom des élèves pour aider les intervenants à se repérer.
- Si possible, faire intervenir un professionnel de la communication ou/et du design packaging pour faire une présentation de « l'univers du packaging alimentaire » en amont de la mise en pratique.

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Arrivée des étudiants/intervenants accompagnés ou non par le professeur référent	15 min
Introduction par le professeur d'arts plastiques : 10 min Distribution des étiquettes « prénoms élèves »	5 min
Présentation de la séance et introduction des étudiants qui se présenteront rapidement : 10 min	5 min
<u>Lancement de l'atelier</u> : Les élèves commencent l'activité sur le facing produit + collage sur l'emballage en volume	5 min

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Les étudiants se répartissent les élèves de la classe en 2 ou 3 groupes, pour circuler librement et coacher les jeunes.	2h00
<u>Après 1h45</u> : un document à compléter par les élèves sera distribué : Temps de complétion : 20 min	20min

Remarque : Un temps de Pause : 15 min

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
2 possibilités : <ul style="list-style-type: none">- Si peu d'élèves sont en avance, on termine, et on réalise les côtés de l'emballage.- S'ils sont nombreux, on les regroupe d'un côté de la salle et on leur demande de présenter leurs emballages au groupe qui aura fini, sur la trame du document qu'ils auront complété.- Fin de l'intervention extérieure	35 min
Finalisation des emballages en cours d'arts plastiques	2h00
Tous les emballages sont posés sur la table prévue à cet effet	5 min
Les élèves remplissent le bilan élèves de l'atelier et le professeur distribue les carnets de bord : 10min Départ des élèves.	10 min

Conclusion et résultats de l'action :

- **Eléments appréciés :** Découvertes (design/packaging), ambiance/convivialité, échanges collectifs, créativité/nouveauté, mise en pratique, activité de dessin
- **Les découvertes :** marque ombrelle, le mot packaging, la disposition des éléments sur l'emballage, technique : la colle en bombe
- **Les évènements marquants :** Les découvertes (design, techniques,) la créativité, la mise en pratique, la rencontre avec les intervenants extérieurs

Prolongement possible

- Une séquence d'évaluation autour de la lecture d'affiches publicitaires dans le cadre du cours de Français intitulé « analyse de l'image ». Le projet devient alors un prétexte à la construction de séances en classe qui permettent d'aborder un point précis du programme d'enseignement en Français.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours avenir, le parcours citoyen et le parcours d'éducation artistique et culturelle.

MODULE 5

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

- **ACTION** « Tous au restaurant » p. 157
- **ACTION** « Accumulation & slogans » p. 160
- **ACTION** « Nature morte autour du monde » p. 163
- **ACTION** « Couverts à la française » p. 166
- **ACTION** « Junk food addict » p. 169

ACTION TOUS AU RESTAURANT

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

Le but de cette action est de faire travailler ensemble des apprentis serveurs et des collégiens, puis de faire vivre aux collégiens un vrai service à la française dans le cadre d'un restaurant d'application.

Elle a aussi pour but la découverte des formations aux métiers de bouche de la restauration et des dispositifs de formations existants dans notre région.

Objectifs :

- Découvrir les métiers de bouche et de la restauration
- Communiquer et échanger avec des apprentis
- Vivre un repas à la française

Partenaires possibles :

- Conseiller d'orientation
- Enseignant d'Arts Plastiques
- Enseignant principal de classe
- Assistants d'éducation
- Animateur Culinaire ou chef de cuisine
- Diététicien-nutritionniste
- L'établissement scolaire
- Le rectorat
- DRAAF
- Fondation de France

Nombre de participants :

- Une matinée par classe.

Période et durée de l'action :

- 6h – temps de repas compris

Moyens :

Moyens financiers :

- Animation : 5h d'intervenant extérieur vacataire, par classe + 1 h de préparation par atelier
- Prix du repas : 7 à 8€ par repas (prévoir le repas des accompagnateurs)

Recommandations :

- Convenir du choix du menu avec le responsable du restaurant d'application

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Flyer pour prévenir les élèves, les parents : flyer-eleves-parents.doc	1
Affiche pour prévenir les enseignants, le centre social, site... : affiche-communication.doc	2
Fiche de préparation de l'action : preparation-action.pdf	3
Fiche élèves – plusieurs exemples de fiches élèves, l'une avec la collaboration d'un animateur culinaire, l'autre sans collaboration d'un animateur culinaire ou chef de cuisine fiche-eleve.doc	4
Correction d'une fiche élève : correction-eleve.pdf	5
Socle 2015-2016 : socle.pdf	6
Etiquettes noms élèves : etiquette-eleves.doc	7

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Cette action est multiple et variée. Elle fait appel à de nombreuses compétences (autonomie, écoute, adaptation, envie de découvrir...)

Elle est riche en échanges avec d'une part les apprentis et d'autre part avec les collégiens. On y parle d'habitude de consommation ou de vie.

Temps 1 : Avant l'action

Déroulé	Temps passé
Prise de contact avec l'administration et les formateurs concernés du centre de formation et présentation du projet	1 à 2h
Mise en place des objectifs avec un formateur du centre de formation pour que les apprentis et collégiens puissent travailler ensemble	2h
Programmation des moyens de transport par le gestionnaire	1H
1 à 2 semaines avant la venue des élèves : demande du menu	10 min
Elaboration des fiches et des corrections avec les recettes de certains plats que les élèves mangeront – collaboration avec le enseignant référant et mise au point de l'évaluation du socle	3h
- relecture des recettes par le diététicien (cohérence avec le PNNS)	15 min
- la semaine précédente : avertir les élèves par flyer, enseignants et agents..., par affichage, réalisation des photocopies	10 min
Envoi par mail des fiches et des corrections aux enseignants accompagnateurs	5 min

Temps 2 : Pendant l'action

Déroulé	Temps passé
Accueil des élèves – présentation de la matinée, de la fiche et des attentes	15 min
déplacement	A définir
Travail en commun avec le préambule de la fiche et réalisation des groupes	10 à 20 min
1 ^{er} temps : activité avec les apprentis	1h30
2 ^{ème} temps : visite du centre de formation	30 min

3 ^{ème} temps : le repas pris au restaurant d'application - service à la française	2h
déplacement	A définir
Deux possibilités :	
mise en place d'une date pour récupérer les fiches et Retour en classe des élèves	10 min
Mise en commun des informations et chaque élève complète sa fiche	1h

Temps 3 : le prologue de l'action

Déroulé	Temps passé
Mise des photos sur le réseau	15 min
Corrections des fiches	1h 30 par classe
Evaluation du socle	1h par classe

Conclusion et résultats de l'action :

Cette action est un moment privilégié pour les élèves. Certains d'entre eux ne sont jamais allés au restaurant (autre que des restaurants rapides ou restaurants de chaîne).

Les échanges avec les apprentis permettent aux élèves de se rendre compte des difficultés liées au travail en entreprise mais aussi de voir une autre façon d'envisager l'école.

La visite de l'établissement donne des pistes de recherches pour des filières des métiers de bouche et de la restauration mais aussi elle permet de découvrir la possibilité de se former par alternance après le baccalauréat.

Prolongement possible

- Forum des métiers
- Visite d'entreprises

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle et le parcours avenir.

ACTION ACCUMULATION & SLOGAN

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Etude d'un style artistique
- Création d'une œuvre d'accumulations d'aliments accompagnée d'un slogan
- Création, avec le même style artistique, d'une composition intégrant des repères de consommation
- Faire réfléchir les élèves sur leur comportement alimentaire avec création d'un message promotionnel (slogans, allégations santé...)

Objectifs :

- Analyse d'une œuvre d'art et de la démarche de l'artiste,
- Sensibiliser les jeunes sur certaines attitudes alimentaires parfois excessives : En adoptant la même construction artistique : l'accumulation et la perspective,
- Faire réfléchir les jeunes sur leurs comportements alimentaires quotidiens,
- Découvrir les choix lors de la réalisation du slogan,
- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et du discours des marques alimentaires,
- Découvrir si les connaissances développées lors de l'action « culture pub' » sont remobilisées.

Partenaires possibles :

- Professeur d'arts plastiques
- Musée pour réaliser la visite d'une exposition sur le thème de l'alimentation, pour réaliser des ateliers « origami »
- Conférencier pour intervenir sur le thème

Nombre de participants : Par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Sur les cours en arts plastiques
- Atelier pratique de 6h00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Papier à dessin,
- crayons de couleurs.

Moyens financiers : Aucun moyen financier nécessaire

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
ANNEXE_consignes enseignants_ACCUMULATION SLOGAN	1
labelisation PNNS	2
Bilan élèves à chaud	3
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	4
flyer accumulation et slogan 4eme 2015_2016	5
Références bibliographique : ERRO « foodscapes »	

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction : Il peut être intéressant d'avoir réalisé l'action « Culture Pub' » en amont.

	ACCUMULATION ET SLOGAN
CONSIGNES	Rechercher un slogan donnant un conseil pour bien s'alimenter, ou formulant une interdiction. Illustrer le slogan par une accumulation dans le style d'ERRO Respecter la composition d'un paysage (perspective-couleurs) Choisir les aliments en fonction du slogan à appuyer
CONTRAINTES	Slogan très court et percutant Pas de surface vide dans la composition
EVALUATION	Pertinence du slogan Illustration cohérente Respect des consignes de composition Maîtrise de la technique de réalisation

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Etude d'un style artistique	1h00

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Création d'une œuvre d'accumulations d'aliments accompagnée d'un slogan Création, avec le même style artistique, d'une composition intégrant des repères de consommation	4h00

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Faire réfléchir les élèves sur leur comportement alimentaire avec création d'un message promotionnel (slogans, allégations santé...)	1h00

Temps 4 :

Déroulé	Temps passé
Possibilité de créer un recueil de slogans dans le but de faire une demande de labellisation des dessins/slogans auprès du PNNS	

Conclusion et résultats de l'action :

Eléments appréciés : Les découvertes : trouver des slogans, perspective, diversité, nourriture, fruits, l'activité de dessin, l'ambiance

Les découvertes : Découvertes sur les slogans, découvertes sur l'accumulation, découvertes sur les pratiques alimentaires, technique de dessin, les arts de la table en général.

Les évènements marquants : Activité de dessin, Découvertes (accumulation & slogan), Souvenirs d'un atelier précédent (arts de la table, design packaging)

Prolongement possible

- Possibilité de créer un recueil de slogans dans le but de faire une demande de labellisation des dessins/slogans auprès du PNNS, afin de valoriser le travail des élèves : <http://www.mangerbouger.fr/pro/le-pnns/labellisation-pnns/la-procedure-d-obtention/comment-l-obtenir.html>
- Visite d'un musée pour découvrir une exposition sur le thème de l'alimentation,
- Réaliser, en partenariat avec un musée ou un autre acteur local, des ateliers « origami » et/ou pliage de serviettes de table.
- Des séquences autour du petit déjeuner français/anglais/espagnol : tel que « petits déjeuners d'ici et d'ailleurs. », dans le cadre du cours de géographie ou de sciences par exemple où les élèves auront l'occasion de découvrir l'alimentation traditionnelle dans plusieurs pays du monde (il existe notamment un jeu pédagogique à l'IREPS dont vous pouvez vous servir).
- Des séquences pédagogiques autour de l'alimentation, du corps humain, des outils informatiques, assurées dans le cadre du cours de SVT.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION NATURE MORTE AUTOUR DU MONDE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Réalisation de natures mortes sur des décors et horizons lointains
- Intégration d'éléments du quotidien alimentaire des jeunes

Objectifs :

- Analyse d'une œuvre d'art et de la démarche de l'artiste
- Intégrer des éléments de la vie quotidienne, Intégration d'images de l'alimentation du quotidien
- Faire prendre conscience aux jeunes de leurs comportements alimentaires quotidiens
- Découvrir les catégories d'aliments choisis par les jeunes
- Etudier leurs habitudes et leur consommation

Partenaires possibles :

- Professeur d'arts plastiques
- Musée pour réaliser la visite d'une exposition sur le thème de l'alimentation, pour réaliser des ateliers « origami »
- Conférencier pour intervenir sur le thème

Nombre de participants : Par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

- Sur les cours en arts plastiques
- Atelier pratique de 5h00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Papier à dessin,
- Peintures (gouaches),
- Feutres,
- Crayons de couleurs.

Moyens financiers : Aucun moyen financier nécessaire

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
ANNEXE_consignes enseignants_NATURE MORTE	1
Bilan élèves à chaud	2
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	3
Références bibliographique : ZURBARAN (nature morte aux citrons) ; Tom ; WESSELMAN(still life N°35) ; PICASSO(nature morte pot et orange) ; VANGOGH (nature morte aux harengs)	

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

	NATURE MORTE AUTOUR DU MONDE
CONSIGNES	Réaliser une nature morte avec les éléments spécifiques de la culture d'un pays (celui de votre choix)
CONTRAINTES	Respecter la composition (gros plan, centrée)
EVALUATION	Cohérence de la proposition avec le choix du pays Originalité de la composition Choix et maîtrise de la technique

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Etude d'un style artistique	1h00

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Création d'une œuvre	2h00

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Réalisation	2h00

Conclusion et résultats de l'action :

Eléments appréciés : L'activité de dessin, découvrir la technique de la création d'une nature morte, découvrir l'alimentation dans le monde.

Les découvertes : dessiner les spécialités des différents pays, l'art et la technique.

Les évènements marquants : Lorsqu'il fallait choisir le pays, l'activité de dessin.

Prolongement possible

- Visite d'un musée pour découvrir une exposition sur le thème de l'alimentation,
- Réaliser, en partenariat avec un musée ou un autre acteur local, des ateliers « origami » et/ou pliage de serviettes de table.
- Des séquences autour du petit déjeuner français/anglais/espagnol : tel que «petits déjeuners d'ici et d'ailleurs.», dans le cadre du cours de géographie ou de sciences par exemple où les élèves auront l'occasion de découvrir l'alimentation traditionnelle dans plusieurs pays du monde (il existe notamment un jeu pédagogique à l'IREPS dont vous pouvez vous servir).
- Des séquences pédagogiques autour de l'alimentation, du corps humain, des outils informatiques, assurées dans le cadre du cours de SVT.

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION COUVERTS À LA FRANÇAISE

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Design, création d'objet : Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiette, verre, serviette, nappe... sur une thématique donnée

Objectifs :

- Parler des rituels du repas à la française
- Faire découvrir les arts de la table à la française, les usages des « outils » du repas
- Découvrir les représentations et comportements alimentaires des jeunes au quotidien et dans le cadre festif
- Faire prendre conscience aux jeunes de leur « modes d'alimentation »

Partenaires possibles :

- Professeur d'arts plastiques
- Musée pour réaliser la visite d'une exposition sur le thème de l'alimentation, pour réaliser des ateliers « origami »
- Conférencier pour intervenir sur le thème

Nombre de participants : Par demi-classe ou classe entière

Période et durée de l'action :

Sur les cours en arts plastiques

Atelier pratique de 5h00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Papier à dessin,
- crayons de couleurs.

Moyens financiers : Aucun moyen financier nécessaire

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
ANNEXE_consignes enseignants_REALISATION DE COUVERTS	1
Bilan élèves à chaud	2
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	3
flyer couverts a la française 2015_2016	4
Références bibliographique : ALESSI : saladier et couverts Mediterraneo	

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

Il peut être intéressant d'avoir réalisé l'action « Tous au restaurant » en amont.

REALISATION DE COUVERTS	
CONSIGNES	Imaginer le dressage d'une table sur un thème précis : hiver, mer, exotique, romantique, futuriste
CONTRAINTES	Format paysage. Tous les éléments mis sur la table doivent correspondre au thème
EVALUATION	Cohérence avec le thème Originalité de la proposition Choix des couleurs pertinent Maîtrise de la technique de réalisation

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Etude d'un style artistique	1h00

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Création d'une œuvre/recherche	2h00

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Réalisation en couleur	2h00

Conclusion et résultats de l'action :

Eléments appréciés : Découvrir le dressage d'une table à la française, l'activité de dessin, les thèmes proposés.

Les découvertes : la diversité et la disposition des couverts, la présentation d'une table à la française, la décoration d'une table.

Les événements marquants : Les éléments découverts sur le dressage de la table, la décoration, les thèmes proposés de l'activité (romantique, séjour à la campagne, vacances à la mer, futuriste, exotique, printemps, grand froid) et l'activité de dessin en elle-même.

Prolongement possible

- Visite d'un musée pour découvrir une exposition sur le thème de l'alimentation,
- Réaliser, en partenariat avec un musée ou un autre acteur local, des ateliers « origami » et/ou pliage de serviettes de table.
- Des séquences autour de la construction d'une cuisine dans le cadre d'une collaboration en technologie, physique et mathématiques.
- Rituel du repas, découvertes des différents « outils » : Animation de scénettes de théâtre où les élèves seront en situation de mimer un repas
- Les ustensiles de la table les jours de fêtes

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle.

ACTION JUNK FOOD ADDICT

Sommaire et préparation de l'action

Vue d'ensemble :

- Création d'une œuvre artistique sur le thème de la « Junk Food ».

Objectifs :

- Produire, créer
- S'exprimer, analyser sa pratique,
- Se repérer dans les domaines liés aux arts plastiques et aux arts du visuel

Partenaires possibles :

Professeur d'arts plastiques

Nombre de participants : classe entière

Période et durée de l'action :

- Sur les cours en arts plastiques
- Atelier pratique de 5h00

Moyens :

Matériel nécessaires pour l'action :

- Papier à dessin,
- Crayons de couleurs,
- Gouache,
- Papiers divers,
- Étiquette,
- Matériaux de récupération

Moyens financiers : Aucun moyen financier nécessaire

Documents de références et outils pédagogiques & d'évaluation :

Documents -outils	annexe
Bilan élèves à chaud	1
CARNETS DE BORD ET FICHES BOX	2
Références bibliographique : Tom WESSELMAN , Claes OLDENBURG , Duane HANSON , Andy WARHOL ,Peter MENZEL , Carl WARNER , George SEGAL , Richard ESTES FICHLI et WEISS , Andreas GURSKY ,Ralph GOINGS	

Déroulement & chronologie de l'action

Introduction :

JUNK FOOD ADDICT	
CONSIGNES	Réalisez une production en 2 ou 3 dimensions dans laquelle vous donnerez votre opinion sur ce terme
EVALUATION	Composition et choix pertinents proposés Argumentation personnelle cohérente : justification de son cheminement

Temps 1 :

Déroulé	Temps passé
Brainstorming : quelles images vous apparaissent lorsqu'on parle de Junk Food ?	1h

Temps 2 :

Déroulé	Temps passé
Donnez votre avis personnel en réalisant une composition s'éloignant des stéréotypes	2h00

Temps 3 :

Déroulé	Temps passé
Réalisation technique	2h00

Conclusion et résultats de l'action :

Prolongement possible

- Histoire des Arts : mouvements artistiques et œuvres pouvant être rattachés au thème
- Vocabulaire spécifique pour décrire ou s'interroger

=> Cette action s'inscrit dans le parcours d'éducation artistique et culturelle et le parcours éducatif de santé.

PARTIE 3

Évaluation du processus et des résultats



La démarche d'évaluation	p.175
Les outils d'évaluation disponibles	p.178
1/ Les documents de travail destinés aux élèves	p.178
2/ Les questionnaires d'évaluation des connaissances découvertes	p.179
3/ Les questionnaires de satisfaction	p.179
4/ Le carnet de bord/fiches box élèves-parents	p.181
5/ Observation des ateliers : journal de bord	p.182
Etablir un bilan du programme	p.183

LA DEMARCHE D'EVALUATION

1/ Pourquoi mettre en place une évaluation du projet ?

L'évaluation du projet est indispensable car elle permet de :

- ✓ Mesurer de degré de réalisation des objectifs opérationnels,
- ✓ Suivre l'action et de l'améliorer chemin faisant,
- ✓ Analyser, exploiter et valoriser le projet,

Dans le cadre de l'évaluation de ce projet, vous pouvez à la fois mettre en place une évaluation processuelle et/ou une évaluation des résultats.

=> L'évaluation processuelle se concentre sur la mise en œuvre des mesures et sur le déroulement du projet. Elle permet de s'interroger sur l'organisation de l'équipe, la forme des interventions, le calendrier...Ce qui permet de réajuster au fur et à mesure en fonction des besoins émergents et des résultats escomptés. L'objectif principal est de lever les blocages, freins et autres résistances qui peuvent émerger pour favoriser la bonne mise en œuvre du projet et de l'améliorer chemin-faisant.

=> L'évaluation des résultats va rendre compte de l'atteinte des objectifs et indicateurs fixés au départ. Elle apporte les éléments nécessaires à la reproductibilité/reconduction du projet. Ainsi, cette évaluation va permettre de mettre en lumière les lacunes du projet, de contribuer à la modifications des objectifs de départ, à changer ou améliorer les activités proposées et/ou à impliquer différemment les partenaires ou le groupe de pilotage. Ce type d'évaluation est mis en place en fin de projet (sur les 6 derniers mois). Bien sûr, il exige toutefois que les questions à évaluer et les données à recueillir aient déjà été déterminées pendant les phases de planification et de mise en œuvre du projet.

2/ L'évaluation du programme AFCC :

Ce programme peut être évalué à 2 niveaux :

- Evaluation du socle commun de compétences des élèves dans toutes les disciplines, le projet ayant initialement pris racine en 5ème avec le programme de SVT sur le fonctionnement de l'organisme.
- Evaluation opérationnelle des impacts des activités à partir des fiches impacts, des carnets de bord parents-enfants-projet, des bilans avec les élèves...

Effets du projet innovant : auto-évaluation par l'équipe pilote

Etapes d'évaluation	Public concerné	ELEVES	ENSEIGNANTS	PROGRAMME
HIER, LES CONSTATS (analyses, attentes, conceptions de stratégies, de processus...)				
AUJOURD'HUI, LES EVOLUTIONS (résultats en terme de connaissances, capacités, compétences, attitudes, l'aspect qualitatif...)				
DEMAIN, LES IMPACTS (réajustements prévus, effets dans la durée, perspectives, améliorations...)				
CONDITIONS DE REUSSITE				
OUTILS D'EVALUATION UTILISÉS				

3/ Les résultats spécifiques attendus

► Les critères et indicateurs d'évaluation

Les principaux critères d'évaluation des résultats du projet :

- ✓ Le bien-être au collège et dans l'assiette,
- ✓ le lien entre l'école et la famille par l'alimentation,
- ✓ la lutte contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation par la pratique,
- ✓ la synergie de l'équipe enseignante autour d'un projet unique,
- ✓ La mise en pratique des « Arts de Faire Culinaires », dans le cadre familiale.

Résultats spécifiques attendus :

- ✓ l'acquisition d'une connaissance pratique des aliments
- ✓ l'acquisition d'une connaissance des terroirs et des traditions locales en matière d'agriculture et d'alimentation.
- ✓ l'acquisition de savoir-faire de base sur la cuisine.
- ✓ l'élaboration d'une analyse critique construite de la composition de ses repas : impact environnemental, économique et marchand, impact sur la santé à moyen et long termes.
- ✓ l'évolution des représentations sur les aliments afin de revaloriser les légumes frais crus et cuits, les légumes secs, les céréales et les fruits de saison.
- ✓ la sensibilisation des familles sur les enjeux santé d'une alimentation équilibrée.
- ✓ la valorisation par les collégiens de leur restaurant scolaire et de son appropriation comme espace de convivialité.
- ✓ la sensibilisation de l'ensemble de la communauté éducative sur les représentations de l'alimentation des adolescents et l'accompagnement de ces derniers vers le changement attendu.
- ✓ l'appréhension de la vision des jeunes des marques alimentaires dans le cadre marchand
- ✓ la contribution des cours de cuisine dans l'éducation des jeunes en tant que consommateur averti
- ✓ la découverte de l'influence ou non sur la réception, la perception et la compréhension des discours « santé » des marques alimentaires auprès des jeunes

► **Les critères et indicateurs généraux qui peuvent être suivis :**

Après des collégiens :

En matière d'apprentissage	A l'issue des ateliers arts de faire culinaire	Au restaurant scolaire	Dans l'établissement scolaire	Dans le quartier
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expression d'une ouverture d'esprit en matière alimentaire. ➤ Développement de l'envie de cuisiner. ➤ Evolution des connaissances des aliments en général ➤ Développement d'un esprit critique sur le discours des marques, des allégations santé et nutritionnelles ➤ Capacité à comparer les prix, gérer un budget alimentaire et le rapport qualité/prix ➤ Lecture de l'étiquetage alimentaire dans l'optique de piquer leur curiosité, développer leur intérêt pour ces informations ➤ Compréhension et analyse des étiquettes des produits ➤ Evolution de la consommation de fruits et légumes et féculents. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise de conscience du sens que l'on peut donner aux pratiques culinaires ➤ Reconnaissance et compréhension du lien entre les apprentissages formels (école) et les apprentissages informels (famille) ➤ Développement de la confiance des collégiens en eux-mêmes ➤ Sensation de valorisation de chacun, par la pratique culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Evolution du gaspillage alimentaire (à la restauration scolaire). ➤ Evolution des critiques non-constructives et constructives sur les repas proposés à la demi-pension ➤ Développement de liens entre les collégiens et l'équipe de restauration 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Développement des liens entre l'équipe éducative et les collégiens. ➤ Expression d'un bien-être au collège. ➤ Expression d'une complicité entre collégiens. ➤ Evolution de la fréquence des malaises observés par l'infirmière scolaire. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participation aux activités proposées par le centre social. ➤ Expression d'un bien-être dans les activités extra scolaires. ➤ Analyse de la place des marques alimentaires et des discours santé chez les populations défavorisées et chez les jeunes en particulier ➤ Analyse de repas de famille

Après des familles:

Dans l'établissement scolaire	A travers le centre social	A travers l'épicerie sociale
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participation des parents d'élèves aux réunions et à la vie de l'établissement ➤ Connaissances et compétences acquises à travers le projet « Arts de faire Culinaires » 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Expression de l'envie de cuisiner des aliments simples, non transformés, de saison et de proximité ➤ Evolution de la consommation de fruits, légumes et de féculents ➤ Evolution dans la prise des repas: repas partagés, consommation de fruits, de légumes et de féculents quotidiennement, rythme des repas. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyse de la place des marques alimentaires et des discours santé ➤ Place des aliments simples, non transformés et de la cuisine ➤ Analyse de repas de famille ➤ Participation et analyse d'activités cuisines proposées par le centre social

Pour chacun des modules présents dans le guide méthodologique, des fiches d'évaluation d'impacts ont été conçus.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « évaluation impacts » => « exemples fiches d'évaluation d'impacts par module ».

Vous pouvez faire appel au partenaire IREPS (antenne régionale) pour vous aider à construire ces documents. Exemple de fiche d'évaluation de l'impact vierge :

ACTIONS	OBJECTIFS	MOYENS POUR EVALUER	CRITERES	INDICATEURS

LES OUTILS D'EVALUATION DISPONIBLES

1/ Les documents de travail destinés aux élèves :

Des questionnaires liés aux ateliers des élèves peuvent être distribués.

Ils sont structurés pour la plupart en 2 parties. Une première partie qui est à remplir en classe avant le départ pour l'atelier. Il s'agit de quelques questions fermées qui permettent de cerner les habitudes et attitudes des élèves en lien avec le thème de l'atelier.

La seconde partie du document regroupe des questions ouvertes posées aux élèves afin de leurs faire découvrir un certains nombres de connaissances autour du thème de l'atelier.

Cela permet de savoir ce qui a été vu et noté par les élèves pendant les ateliers, afin de pouvoir évaluer ce qu'il reste de la découverte de ces connaissances dans la cadre d'évaluation bilan « sur table » (également possible sous forme de questionnaires).

Fréquence de ces questionnaires : dans le cadre de chaque atelier.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « questionnaires d'évaluation des connaissances découvertes » => « documents élèves »

Le suivi en classe par l'équipe pédagogique => en quoi cela consiste ?

Le travail de suivi en classe réalisé par les enseignants de l'équipe pédagogique doit permettre d'accompagner les élèves tout au long du projet et d'assurer un travail cohérent avec les programmes scolaires. Le suivi en classe consiste d'abord en l'alimentation et la reprise des éléments produits dans le cadre du programme.

Ce suivi peut prendre la forme de séquences pédagogiques réalisées sur plusieurs séances en classe, ou encore sous forme d'EPI.

Quelle qu'en soit la forme, le suivi en classe doit permettre :

- de développer le vocabulaire et l'expression individuelle des élèves,
- d'approfondir leurs connaissances, leur compréhension des notions et des concepts abordés lors des séances,
- de les aider à acquérir des savoir-faire et des attitudes mises en jeu dans le projet.

2/ Les questionnaires d'évaluation des connaissances acquises lors des ateliers

Des évaluations des connaissances découvertes pendant les ateliers peuvent être mises en place. L'objectif est d'intégrer ces évaluations dans le cadre de devoirs sur table des différentes matières mobilisées par le projet : le français avec « l'analyse de l'image », de cours de SVT autour de l'alimentation et du corps humain, le cours d'art plastique autour des « arts de la table », le cours d'éducation civique...

Ces éléments peuvent prendre la forme d'évaluation sur table, de devoirs maisons, d'une évaluation par le biais du socle commun des compétences.

Les modules peuvent permettre l'évaluation du socle commun qui s'articulera dans les cinq domaines de formation définissant les connaissances et compétences qui doivent être acquises à l'issue de la scolarité obligatoire.

Ces éléments sont à construire par les enseignants qui le souhaitent. Dans chaque exemple de document élèves fourni en annexe, vous trouverez sur la dernière page, un tableau récapitulatif des compétences du socle commun qui peuvent être activées et évaluées pour chacun des modules.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation »

=> « questionnaires d'évaluation des connaissances découvertes » => « documents élèves »

Un questionnaire éveil sensoriel T0 et T1 => grâce à ce questionnaire d'évaluation de l'état initial (T0 : avant que les ateliers ne commencent) puis de l'état final (T1 : lorsque tous les ateliers sont terminés), adapté aux collégiens, vous pourrez découvrir l'évolution des élèves en matières de curiosité/néophobie alimentaire, d'apprentissage des compétences sensorielle ou encore le développement de leur vocabulaire pour parler de leurs sensations et des aliments (exemple : le pain).

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « questionnaires d'évaluation des connaissances découvertes » => « questionnaire éveil sensoriel »

3/ Les questionnaires de satisfaction

=> Les bilans « à chaud » à la fin de chaque module

Des questionnaires « bilan à chaud fin d'atelier » permettent d'obtenir des retours à chaud des élèves suite à chacun des ateliers. Voici 3 exemples de bilans « à chaud » qui peuvent être utilisés :

Proposition 1 :

Un système de « bulletin de vote » peut être mis en place à la fin de chaque atelier, afin d'avoir une réponse simple à la question : « Est-ce que cet atelier t'as plu ? », ainsi qu'un espace « remarques » afin que les enfants puissent faire des suggestions d'amélioration des ateliers.

Proposition 2 :

Un système de « bulletin de vote » peut être mis en place à la fin de chaque atelier, afin d'avoir une réponse simple à la question : « Qu'est-ce que tu as découvert lors de cet atelier ? »

Proposition 3 : Un système de « bulletin de vote » plus complet peut aussi être mis en place à la fin de chaque atelier afin d'avoir une réponse simple 4 questions portant sur : l'appréciation, les découvertes, les événements marquants, ainsi qu'un espace « remarques » afin que les enfants puissent faire des suggestions d'amélioration des ateliers.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « Questionnaires de satisfaction » => « bilan élèves à chaud ».

=> Bilans intermédiaires/tables rondes (écrit ou oral)

D'autres méthodes, d'ordres qualitatives peuvent aussi être utilisées, comme des tables rondes bilan, qui permettent aux élèves de restituer les éléments importants de chaque atelier.

- *Bilans initial et intermédiaires à destination des élèves et/ou des familles:* Une première séance bilan peut être organisée à la suite du premier ou des premiers modules, pour faire le point. Des PowerPoint réalisés par les élèves ainsi que des photos peuvent permettre une restitution de cette réunion bilan de « satisfaction ».

Le but de cette séance :

- ✓ Visualisation des diaporamas réalisés par les élèves / écouter leurs restitutions faites aux autres élèves.
- ✓ Débattre autour du premier atelier pour voir les améliorations proposées par les jeunes.
- ✓ Découverte des travaux élèves restitués à posteriori de l'atelier.
- ✓ Présentation de l'atelier suivant avec distribution des documents de présentation

Pour clôturer la séance, le professeur référent peut organiser avec la gestionnaire la dégustation de fruits, de pains...

Il est aussi possible de mettre en place des bilans intermédiaires avec les élèves, à la suite de chacun des ateliers pour recueillir leurs avis « à chaud » oralement.

- *Table ronde en fin d'année scolaire* (période : mai/juin) : permet de faire le bilan de l'année avec les élèves. Nous conseillons de le faire par demi-classe afin d'obtenir des échanges plus riches.

Il peut aussi être intéressant d'établir un questionnaire de satisfaction à destination :

- ✓ De l'équipe de cuisine (suite à l'atelier « cuisine centrale ») et à la fin de chaque année scolaire)
- ✓ Du personnel du collège (à la fin du projet)
- ✓ Des parents (à la fin du projet)
- ✓ De l'équipe pédagogique du collège (à la fin du projet)

Plus le groupe de pilotage obtient de retours des différents acteurs du projet, plus il est possible de l'améliorer dans le sens des acteurs afin d'en favoriser l'adhésion et d'améliorer les échanges.

=> Questionnaires de satisfaction conçus par les collégiens

Des questionnaires de satisfaction à destination des demi-pensionnaires ou internes portant sur les plats préparés par les élèves dans le cadre du module « sauces & crudités » peuvent être distribués suite aux ateliers. Ils permettent d'avoir un retour sur les préparations réalisés conjointement avec l'équipe de cuisine de l'établissement. Le questionnaire est construit avec les élèves, afin qu'ils appréhendent les nombreux paramètres qui impactent sur le succès d'un plat, d'une préparation.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « Questionnaires de satisfaction » => « exemples questionnaires réalisés par les collégiens ».

=> Questionnaire « bilan final »

Afin de réaliser le bilan, il paraît essentiel de recueillir les témoignages des intervenants de l'équipe-projet et aussi celui des élèves. Pour ce faire, un questionnaire « de satisfaction » peut leur être soumis.

Il est intéressant que les élèves participent au bilan final (en remplissant un petit questionnaire anonyme) et évaluent le projet, ses acteurs, son déroulement : comment ont-ils perçu la conduite du projet par les organisateurs, les médiateurs, les professeurs ? Qu'ont-ils pensé des activités qui leur étaient proposées ? Qu'est-ce que le projet a pu leur apporter ?

4/ Le carnet de bord élèves-parents

Les préparations réalisées lors des différents ateliers pratiques de cuisine sont apportées à la maison pour partager avec la famille grâce à la « boîte à lunch », ainsi que les travaux réalisés dans le cadre des autres ateliers. Les enfants et les parents complètent, à la suite de la dégustation à la maison des plats ou d'une conversation sur les travaux réalisés, un carnet de bord/ portfolio/fiches de liaison.

Le carnet de bord regroupe diverses questions, ouvertes et fermées qui permet de retracer l'appréciation familiale des modules.

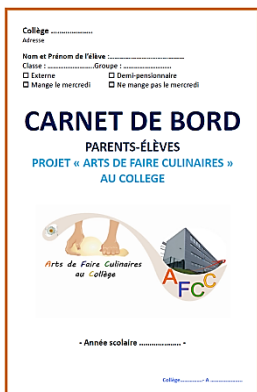
L'objectif est également de faire perdurer le lien établi avec les familles en créant un pont actif d'échanges tout au long du projet dans le but de les impliquer et de les valoriser.

Le carnet de bord permet de fournir à l'élève un objet à double fonction, recul et appropriation. La prise de distance, la reformulation, la symbolisation qu'il encourage vis-à-vis des séances du projet ont pour fonction de faciliter l'assimilation personnelle.

En étant un lieu d'expression libre, de projections imaginaires, d'instantanés pris sur le vif, et tout à la fois un lieu de mémoire et de recul, le carnet de bord/portfolio reflète le cheminement de la pensée de l'élève dans le cadre et en dehors du projet. Il est en quelque sorte la mémoire vivante du projet.

Le carnet de bord peut aussi être accompagné des petits travaux maison à faire pendant les vacances qui suivent la mise en pratique (comme les dessins des lieux visités par exemple).

Les élèves emportent le carnet avec eux à chaque fin de module. Ils ont la possibilité d'y inscrire librement leurs réflexions, de prendre des notes, et de répondre aux petites interrogations qu'on leur propose. Le carnet de bord comporte aussi quelques pages blanches pour chacun des ateliers afin de que les élèves soient libres de faire des croquis ou des dessins des éléments qui les auraient marqués. Chaque élève y organise à sa façon les éléments qu'il produit, ce qui lui permet de créer ses propres repères et l'accompagne vers plus d'autonomie.



Le carnet participe également à l'organisation et à l'anticipation du travail réalisé par l'élève, qui a une vision à la fois globale et précise de toutes les séances du projet.

Le carnet de bord est un outil d'évaluation et de suivi qui peut être mis en place tout au long du projet afin d'avoir un suivi longitudinal de l'évolution des attitudes et pratiques des jeunes et de leurs familles.

Si le système de carnet de bord semble trop lourd ou contraignant, il est possible de procéder par « fiche box » si seulement quelques modules sont évalués « à la carte ».

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « carnets de bord et fiches box » => « exemples fiches box » ET « exemples carnets de bord ».

Fréquence : Le carnet de bord revient en moyenne 2 à 4 fois afin d'être traité.

5/ Journal de bord du projet : observations des ateliers

La mise en place d'un journal de bord qui peut accompagner l'équipe projet et les élèves tout au long du projet est un outil de suivi efficace aussi bien pour l'élève dans sa progression personnelle que pour le suivi du projet par les enseignants et les médiateurs. Cet outil apparaît utile dès lors que :

- Les élèves abordent des domaines autour de l'alimentation qui leur sont, pour la plupart, inconnus ou mal connus,
- Susciter et recueillir la parole de l'élève paraît essentiel dans le cadre d'une analyse (qualitative et quantitative),
- Les séances du projet se déroulent en différents endroits et sont réparties sur toute une année scolaire,
- Le projet fait l'objet d'un suivi continu en classe par les enseignants.
- Le projet s'appuie sur une démarche, processus de création, sur la mise en pratique.

Le journal de bord du projet peut prendre différentes formes.

Il peut s'agir, par exemple, de fiches de sortie distribuées aux élèves qui les remplissent à chaque séance (les travaux donnés par l'animatrice de cuisine), d'un site en ligne dans lequel les élèves pourront publier des ressources (comme avec le réseau social intranet du collège où les élèves pourront publier leurs commentaires, des recettes de cuisine...), ou encore d'un carnet de bord personnel que chaque élève emporte avec lui à la fin de chaque séance et en classe. Le journal de bord regroupe donc une grande diversité de documents.

Cet outil est aussi important pour l'encadrement et le suivi du programme/des modules par l'équipe pédagogique et le groupe pilote. Alors, le journal de bord peut prendre la forme d'un document « type » synthétique qui permet de récapituler les apports et les difficultés rencontrées dans chaque module.

Vous pouvez les retrouver sur le CD-Rom ci-joint dans la partie « Annexes outils d'évaluation » => « journal de bord » => « exemples de journal de bord par module » ET « journal de bord vierge »

ETABLIR UN BILAN DU PROGRAMME

Pourquoi et comment faire un bilan :

Le bilan du projet se fait avec l'ensemble de l'équipe à plusieurs étapes du projet, par des évaluations intermédiaires et un bilan final. Ce bilan permet d'identifier et d'analyser les éléments qui ont participé à la réussite du projet et ceux qui ont pu la freiner.

Le bilan, qu'il soit plutôt positif ou négatif, permet également de rendre compte de l'action menée, d'en tirer des enseignements et d'en imaginer les ajustements possibles. Il doit être transmis aux partenaires ainsi qu'à chaque organisme qui aurait subventionné le projet.

Ce bilan crédibilise la pratique de projet afin de pouvoir prétendre à sa reconduction, à de nouveaux financements ou à la mise en place de nouveaux projets.

Le bilan étudie principalement les points suivants :

- quels éléments ont été favorables à la réussite du projet ?
- quelles difficultés ont été rencontrées ?
- le projet initial a-t-il été suivi ?
- les objectifs ont-ils été atteints ?
- le budget prévisionnel a-t-il été respecté ?
- comment le projet a-t-il été vécu par les intervenants, les professeurs et les élèves ?
- quels sont les effets du projet sur les intervenants, les professeurs et les élèves ?
- Quelles sont les améliorations possibles ?

Documents en annexe :

Documents -outils	annexe
CARNETS DE BORD ET FICHES LIAISON	1
QUESTIONNAIRES DE SATISFACTION ET BILANS A CHAUD	2
QUESTIONNAIRES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES DECOUVERTES	3
FICHES EVALUATION IMPACTS	4
JOURNAL DE BORD	5
CALENDRIERS	6
FOCUS GROUP	7

PARTIE 4

Diffusion des résultats et communication



Communiquer autour du projet

p.187

Exemples d'outils de communication

p.189

COMMUNIQUER AUTOUR DU PROJET



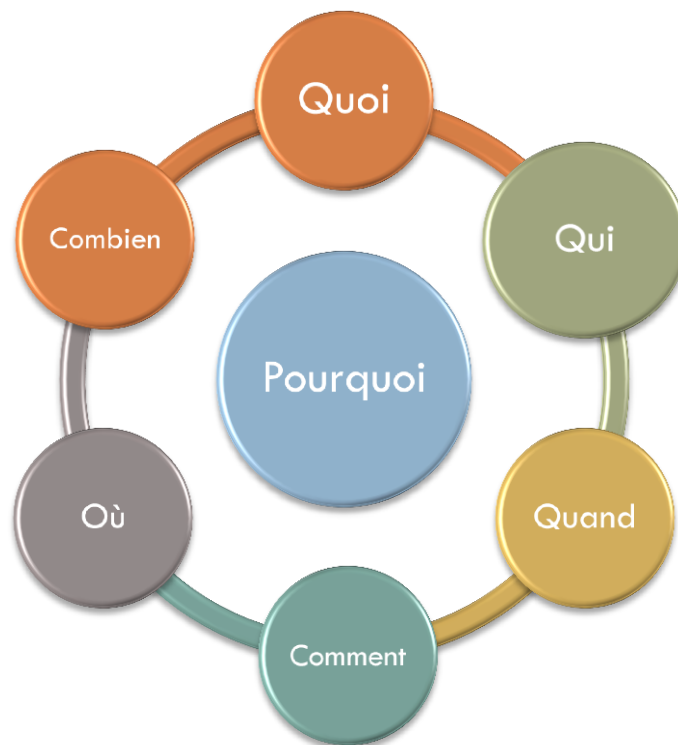
Pour mutualiser, communiquons !



Pour mutualiser les idées et les pratiques en région, communiquez sur vos ateliers-cuisine (synthèses, bilans, outils...), en particulier à travers le net (sites institutionnels, blogs personnalisés...).

○ Communiquer c'est définir sa stratégie de communication :

- Qui ? (l'établissement, le programme AFCC),
- Dit quoi ? (le message)
- A qui ? (les cibles du message)
- Comment ? (supports, fréquence, lieux ...)
- Pourquoi, pour quels effets ? (les objectifs, le but de la communication)



○ Définir pourquoi communiquer :

- Toute communication doit avoir un but.
- Il faut définir le but avant de savoir où, quand, comment et avec quel support communiquer.

○ Définir sur quoi communiquer :

- Les valeurs du programme.
- Les événements.
- Les actions.

○ Définir auprès de qui communiquer (la cible) :

- Les élèves,
- Les familles,
- Les agents de service,
- L'équipe éducative,
- L'équipe administrative,
- La presse,
- Les partenaires privés et/ou publics,
- Les financeurs...

A NOTER :

Il est important que tous les supports de communication créés respects une même charte graphique, en utilisant les mêmes logos, afin de garder une cohérence et une continuité dans la communication autour du programme.

○ Définir quand communiquer :

- La temporalité est importante, il ne faut ni communiquer trop tôt, ni trop tard. Il faut tenir compte des autres événements du calendrier de l'établissement et de celui des autres partenaires.

○ Définir comment communiquer :

- Il faut définir de quelles ressources on a besoin pour communiquer (*ressources humaines, matérielles, financières, techniques,...*)
- Sur quels supports : informatique, papier : *newsletters, rapports, bilans, photos, articles, Poster, Affiches, Livrets, Flyers, reportages, cartes de visite, des présentations PPT...*

○ Définir combien de fois communiquer :

- Quelle communication d'un point de vue quantitatif (quantité d'informations, nombre de supports créés, nombre fois dans l'année...).
- Si les supports sont imprimés (affiches, plaquettes, flyers...) il est nécessaire de quantifier précisément les besoins et les coûts.

○ Définir où communiquer : Dans quels lieux diffuser les supports ?

En interne :

- Dans l'établissement,
- Sur l'espace informatique des élèves
- Au restaurant scolaire,
- En salle des professeurs.

En externe :

- Sur le site de l'établissement
- Par courrier auprès des familles et des partenaires
- Sur Internet : *sites, blogs, pages...*
- Dans la presse locale ou régionale,
- Colloques, conférences...,
- Journée porte ouverte ou buffet avec exposition des travaux
- Des soirées-bilan avec les familles accompagnées d'animations permettant d'initier les parents aux actions du programme,
- Des soirées événements comme « *Ce soir on soupe au collège* »

EXEMPLES D'OUTILS DE COMMUNICATION CREEES POUR LE PILOTE

Site et page Internet

► SITE PROPRE AU PROJET :

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

The screenshot shows the website for the 'Projet Pilote Alimentation Collège' at Collège Marguerite de Valois. The header features the title and subtitle 'Évaluation des bénéfices d'une éducation alimentaire au collège'. Below this is a banner with a daisy and a fork/knife, and a photo of students in a kitchen. A navigation menu on the left lists various pages like 'Page d'accueil', 'A propos de nous', and 'Contactez nous'. A central section titled 'webnode' includes a poll: 'Touvez-vous ce site Internet utile?' with 'OUI (77)' and 'NON (7)' options, and a 'Total des votes : 84'. A 'TAGS' section on the right lists various food-related terms like 'FORUM EXPOSITION MÉTIERS' and 'ATELIER DESIGN PACK'. A video player at the bottom shows 'Initiation aux arts de faire culinaires au collège'.

► PAGE DU PROJET :

https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires?ref_type=bookmark

The screenshot shows the Facebook page for 'Programme AFCC Arts de Faire Culinaires au Collège'. The cover photo shows students in a kitchen. The page has 81 mentions 'J'aime' and 248 publications. A recent post from October 17, 2015, is a reportage titled 'REPORTAGE CANOPE PROJET AFCC' from Collège Marguerite de Valois, Angoulême. The text of the post describes the goal of giving students keys to a healthier, more reasoned, and autonomous diet, and lists activities like cooking courses, sensory modules, and media education.

Classique Carte Magazine Mosaïque Barre Latérale Instantané Chronologie

MAR 21 De bonnes recettes d'EPI
De bonnes recettes d'EPI: La réforme du collège s'appliquera dès la rentrée prochaine. C'est donc en ce moment que se mettent en place les EPI (enseignements pratiques interdisciplinaires) dans tous les collèges. Comment faire ?
Cet article présente la transposition possible d'un projet innovant existant depuis 2013 et transféré dans un 2nd collège (REP+) en 2016. Ce projet ambitieux et complet propose différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation sur chacun des niveaux, de la 6ème à la 3ème.

MAR 15 Arts de Faire Culinaires au Collège
Arts de Faire Culinaires au Collège: Projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège »
Cette recherche-action longitudinale, initiée en septembre 2013, consiste à évaluer les bénéfices d'un programme d'éducation alimentaire des collégiens (de la 5^e à la 3^e) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand.

MAR 17 De bonnes recettes d'EPI programme AFCC "Arts de Faire Culinaires au Collège"
Projet Arts de Faire Culinaires au collège

MAR 17 CE SOIR ON SOUPE AU COLLEGE MARGUERITE DE VALOIS_PROJET AFCC Arts de Faire Culinaires
Cet article a été publié le 17/03/2015

MAR 8 CE SOIR ON SOUPE AU COLLEGE 2016
Dans le cadre du projet « Arts de Faire Culinaires au Collège Marguerite de Valois », le groupe de pilotage du projet, l'équipe éducative ainsi que les

MAR 4 Arts de Faire Culinaires au Collège
Arts de Faire Culinaires au Collège: Projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège »
Cette recherche-action longitudinale, initiée en septembre 2013, consiste à évaluer les bénéfices d'un programme d'éducation alimentaire des collégiens (de la 5^e à la 3^e) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand.

Collège Pilote Marguerite de Valois : <http://etab.ac-poitiers.fr/coll-m-valois-angouleme/>


Site du collège Marguerite de Valois (Angoulême)

Accueil du site > Les arts de faire culinaires (projet d'établissement) > 6 - Le projet en 2015 - 2016 Rechercher dans le site

6 - Le projet en 2015 - 2016

Meilleurs vœux
Tous les acteurs du projet « Initiation aux arts de faire culinaires » du collège Marguerite de Valois d'Angoulême vous présentent leurs meilleurs vœux.
publié le 04/01/2016, par Mme Bruxelles
Lire la suite de l'article

LANCEMENT DU TRANSFERT DU PROJET AFCC
Un objectif de plus atteint !
Un article de la Charente Libre du 11/12/2015
publié le 21/12/2015, par M Barbarn
Lire la suite de l'article

Actualité octobre 2015
PROJET ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLEGE LAUREAT NATIONAL 2015 DE LA FONDATION DE FRANCE
Les Lauriers de la Fondation de France mettent chaque année en lumière des initiatives locales particulièrement novatrices et exemplaires afin qu'elles soient dupliquées ou qu'elles en inspirent de nouvelles. (...)
publié le 04/11/2015, par M Barbarn

Collège Témoin Michelle Pallet : <http://etab.ac-poitiers.fr/coll-michele-pallet-angouleme/>


Collège Michelle Pallet
académie Poitiers
éducation nationale
n°1503000000

Accueil du site > PÉDAGOGIE > Les projets > Visite de l'hypermarché Carrefour (projet "Arts de faire culinaires") Rechercher dans le site

Visite de l'hypermarché Carrefour (projet "Arts de faire culinaires")
Vue par la classe des 6ème Amazone
publié le 16/02/2016, par Aurélie


Le 21 janvier, les élèves de 6ème Amazone et de 5ème Everest sont allés visiter l'hypermarché Carrefour à Soyaux dans le cadre du projet "Arts de faire culinaires".
Voici l'article des 6ème Amazone, accompagné de quelques photos.
article_6eme_amazone_photos (PDF de 319.8 ko)

Agenda
2016
Mars
Aujourd'hui
Lu Ma Me Je Ve Sa Di
29 1 2 3 4 5 6
7 8 9 10 11 12 13
14 15 16 17 18 19 20
21 22 23 24 25 26 27
28 29 30 31 1 2 3

Sites et communication des partenaires

▶ LA LISTE DES SITES INTERNET OU LE PROJET EST REFERENCE :

Le projet

- **DRAAF Poitou-Charentes** : <http://draaf.aquitaine-limousin-poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Arts-de-faire-culinaires-au>
- **CENA (Club Experts Nutrition Santé)** : <http://www.nutrition-expert.org/references/>
<http://www.nutrition-expert.org/wp-content/uploads/2014/01/Arts-de-Faire-Culinaires-FFAS-resume-1.pdf>
- **CARDIE** : <http://ww2.ac-poitiers.fr/meip/spip.php?article235>
<http://ww2.ac-poitiers.fr/meip/spip.php?article327>
- **Expéritheque** : <http://eduscol.education.fr/experitheque/consultFicheIndex.php?idFiche=10415>
- **Viaeduc** : <http://www.viaeduc.fr/publication/6634>
<http://www.viaeduc.fr/publication/5344>
- **Réseau RESPIRE**: [http://respire.eduscol.education.fr/eduinov/index.php?post/2015/01/07/T%C3%A9moignages-vivants-et-vid%C3%A9os-sur-le-nouveau-r%C3%A9seau-social-\(4\)%2C-le-coll%C3%A8ge-Marguerite-de-Valois-et-les-arts-de-la-table](http://respire.eduscol.education.fr/eduinov/index.php?post/2015/01/07/T%C3%A9moignages-vivants-et-vid%C3%A9os-sur-le-nouveau-r%C3%A9seau-social-(4)%2C-le-coll%C3%A8ge-Marguerite-de-Valois-et-les-arts-de-la-table)

La recherche :

- **CEREGE (laboratoire)** : <http://cerège.labo.univ-poitiers.fr/these/orliange-emilie>
- **These.fr** : <http://www.theses.fr/s101181>
- **FFAS** : <http://www.alimentation-sante.org/aap2013-projet2-3/>
- **Institut Olga Triballat** : <http://www.institut-olgatriballat.org/les-arts-de-faire-culinaires-font-leur-entree-au-college/>
- **PNA** : <http://agriculture.gouv.fr/transfert-dun-projet-pilote-education-la-consommation-alimentaire-entre-colleges>
<http://www.calameo.com/read/003072728204c2a64d937>
- **HAL** : <https://hal.archives-ouvertes.fr/medihal-01280366>
- **Blog recherche**: <http://doctoratartsdefaireculinairesaucollege.over-blog.com/>

Presse locale

- **Press Book du projet** : <http://www.calameo.com/read/003072728cec720a3d>



Franoïse Cuisinier

Fondateur principale du collège angoumoisin Marguerite-de-Valois a reçu le 6e prix de la Fondation de France pour le projet «Arts de faire culinaires», opération menée dans son ancien établissement depuis trois ans. Aujourd'hui en poste à Saint-Michel, elle a reçu ce chèque mardi à Paris dans le cadre des lauréats de la Fondation de France. Cet argent va pérenniser l'action à Marguerite-de-Valois qui se décline à travers des cours de cuisine, modules de produits alimentaires. Sa poursuite par Emilie Orliange, docteurante au Cepe (Centre européen des produits de l'enfance), les Arts de faire culinaires vont, prochainement investir un autre collège: Michèle-Palet, dans le quartier de La Grande-Gracienne.



Colloques & conférences :

- **Au Colloque international à Tours** le 26 et 27 mai 2016 : Seconde conférence internationale de Tours "Food History and Cultures", organisée par l'IEHCA : "Matières et manières culinaires: apprentissage et transmission. La mise en pratique de la cuisine au collège comme objet d'appropriation / autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation. Eléments de réflexion à partir du projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège »."
- **53e Journées d'Etudes de l'AFDN**, Juin 2015, TOURS, France. 2015. Poster scientifique primé : *Projet de recherche-intervention " Arts de Faire Culinaires au Collège"*.
Lien vers le Poster Primé: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01222158/document>
- **13^{ème} ateliers du Colloque à L'Institut Pasteur de Lille** : 25 novembre 2014 : « *l'adolescent : son corps et son assiette : Peut- on améliorer l'alimentation des collégiens par une initiation aux « arts de faire culinaires » ?* »
- **Au Colloque de Quimper** le 16 octobre 2014 : « *transmission du savoir-manger et du savoir-boire* » : *Initiation aux Arts de Faire Culinaires au Collège Marguerite de Valois d'Angoulême (16) : Un projet innovant* »
Lien vers la présentation : <http://www.calameo.com/read/003072728d4ae47d01be7>
- **Au FFAS** (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) 11 février 2014 : *Lauréat projet « Arts de faire culinaires au collège »*

Articles de revue professionnels

- **Revue Information Diététique N°2016** (ADFN) « *Projet de recherche intervention : Arts de Faire Culinaires au Collège* », avril 2016
Lien vers l'article : <http://fr.calameo.com/read/003072728d5538dc5525c>
- **Revue Education Santé N°320** : « *Accompagner les adolescents en quête d'autonomie dans les pratiques culinaires* », mars 2016
Lien vers l'article : <http://www.calameo.com/read/0030727283e6c2c8b009d>
- **Revue Cahiers Pédagogiques N°528** « *Mettre en œuvre les EPI : de bonnes recettes d'EPI* », mars 2016
Lien vers l'article : <http://www.calameo.com/read/003072728bc1432446f55>
- **Revue Actualité Poitou-Charentes** : « *Arts de Faire Culinaires au Collège* », octobre 2015
Lien vers l'article : <http://www.calameo.com/read/003072728c0af4bf90a07>
- **Revue Information Diététique** « *Lauréat Projet Pilote d'Education à l'alimentation au collège Initiation aux arts de faire culinaires au collège* » (ADFN), juin 2015
Lien vers l'article : <http://www.calameo.com/read/0030727289bfef901f617>

Outils de communication

- Logos reconnaissables et identifiables du projet AFCC et du « Club Cuisine »



- Cartes de visite du projet distribuées lors de nos présentations



- Affiches évènements et concours

PORTES OUVERTES

COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

- SAMEDI 20 JUIN 2015 -
Dès 9h00 et toute la matinée



Initiation aux Arts de Faire Culinaires
Collège Marguerite de Valois

Vous êtes cordialement convié(e)s aux
PORTES OUVERTES DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS
Venez découvrir les créations des élèves et le détail des ateliers du projet

« Initiation aux Arts de Faire Culinaires au Collège »

A 11h30 : Un buffet est organisé.

Ce sera l'occasion de déguster quelques recettes préparées par les élèves de 5^{ème} et 4^{ème}. Vous pouvez également apporter vos propres préparations pour passer un moment convivial en cette fin d'année !

Collège Marguerite de Valois - 18 rue Marguerite d'Angoulême - 16000 Angoulême

Organisé par Mme Noël et Mme Javelas

FORUM-EXPOSITION

MÉTIERS ET LIEUX DE FORMATIONS

DANS LA RÉGION

PROJET ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE

NIVEAU 3^{ème}



Quand : À partir de Mercredi 10 février :
Lancement de l'exposition sur les lieux de formation et les métiers de l'alimentation, dans la région

Où : HALL du collège et couloir du CDI

Exposition préparée par : Les DP3h

Objectifs :

- Faire découvrir aux élèves les métiers de l'alimentation et les entreprises agroalimentaires de la région
- Présenter et mettre en valeur les formations existantes
- Aider les élèves de 3^{ème} à s'orienter après le collège

- Collège Marguerite de Valois -

VISITE DES LIEUX D'ACHAT EN DESSIN

Les défis : Les dessins et les diaporamas qui résument et donnent envie



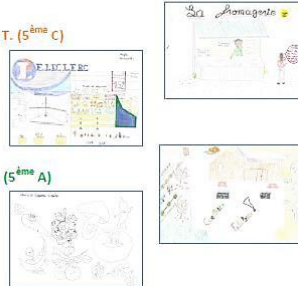
Voici les grands gagnants du concours !

1/AU MARCHÉ VICTOR HUGO : Samantha T. (5^{ème} C)

2/AU SUPERMARCHÉ : Angèle S. (5^{ème} B)

3/A LA CUEILLETTE FABULETTE : Maëva B. (5^{ème} A)

4/A L'OISELLERIE : Alice R. (5^{ème} D)



Les gagnants du meilleur diaporama pour chaque lieu sont :

- 5^{ème} C : Sarah B.
- 5^{ème} B : Marine S-P.
- 5^{ème} A : Illarion B.
- 5^{ème} D : Valentine D.

DES CADEAUX SERONT DÉCERNÉS AUX GAGNANTS LORS DE LA SOIRÉE « ce soir on soupe au collège » DU JEUDI 03 MARS.
Venez nombreux !

MERCI A TOUS POUR VOTRE PARTICIPATION



CE SOIR ON



AU COLLEGE

Venez nombreux partager un moment convivial !

UN VOTE SERA ORGANISÉ POUR ELIRE LA MEILLEURE SOUPE



Rendez-vous, dans la cour du collège, avec les soupes que vous aurez mitonnées :

le jeudi 3 Mars 2015, à partir de 18h.

Projet réalisé avec le soutien financier de :



Organisé par Caroline BAYLE, Animatrice Culinare

MENU

- MARDI 2 FÉVRIER 2016 -

CRÉE PAR LES 3^{ème}

DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS
PROJET « ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE »



3^{ème} D

ENTRÉE

- Wraps de poulet



3^{ème} B

PLAT 1

- Calamars à la mangue et au paprika



3^{ème} C

PLAT 2

- Sauté de veau au curry et noix de coco, riz madras



3^{ème} A

DESSERT

- Tarte au citron meringuée



Collège Marguerite de Valois



Atelier de cuisine

Venez faire des choux !




Mercredi 8 avril

DE 13h30 à 16h30




- Livret de présentation du programme



Arts de Faire Culinaires au Collège

COLLEGE MARGUERITE DE VALOIS
COLLEGE MICHELLE PALLET
16000 ANGOULEME
ACADEMIE DE POITIERS

Site Internet du projet : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>
 Blog : <http://artsdefaireculinaires.blogspot.fr/>
 Page : <https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires>



GRUPE DE PILOTAGE DU PILOTE

BAYLE Caroline

ANIMATRICE CULINAIRE : Crée, organise, anime chaque atelier cuisine et participe au groupe de pilotage. En charge de la création de la mallette pédagogique.
 Email : caroline.bayle.16@gmail.com
 Site Internet : <http://www.espritculinaire.fr>

CUISINIER Françoise (Jusqu'en 2015)
BRUXELLE Virginie (depuis 2015)

PRINCIPALE DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE - Collège Marguerite de Valois : Permet la mise en place opérationnelle des ateliers du projet "arts de faire culinaires au collège" en organisant le travail de l'équipe pédagogique. Elle participe au groupe de pilotage.

HUC Marie-Line

CHEF DE PROJET (CENA: Club Experts Nutrition et Alimentation) : Coordinatrice et animatrice du groupe de pilotage, apporte son expertise sur les aspects nutritionnels du projet, valide notamment le choix des recettes et des produits des différents ateliers.
 Email : marie-line.huc@nutrition-expert.org

ORLIANGE Emilie

DOCTORANTE DE L'UNIVERSITE DE POITIERS - COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR : Mise en place d'une recherche-action longitudinale afin d'évaluer les bénéfices du projet pilote sur les représentations alimentaires et marchandes des collégiens et de leurs familles. Son travail a permis la création du guide méthodologique pour favoriser le transfert du projet AFCC dans d'autres établissements.
 Email : emilie.orliange@hotmail.fr

RAILLAT-ROUET Florence

PROFESSEUR DE SCIENCES ET VIE DE LA TERRE : Co-animatrice des différents ateliers, membre du groupe de pilotage, référente du projet pilote au collège Marguerite de Valois.
 Email : Florence.Raillat@ac-poitiers.fr










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.
- 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.
- Evaluer par une recherche scientifique pendant 3 ans => un programme qui a fait ses preuves

LES + DU PROGRAMME

- Testé et approuvé par 2 établissements scolaires
- Transféré et évalué dans un second établissement classé REP +
- Modulaire et transférable
- Fédérateur et stimulant
- Réaliste & réalisable
- Une boîte à outils complète et appropriable
- Un programme « clés en main » grâce au guide méthodologique
- Permet de tirer parti des opportunités locales
- Permet de valoriser la saisonnalité, la localité, le développement durable



Un programme au service des équipes éducatives, en faveur des élèves, 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 l'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.

DES ACTIONS PAR MODULE

PORTÉES PAR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE

MODULE 1
Savoir se procurer des aliments

MODULE 2
Être 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 :

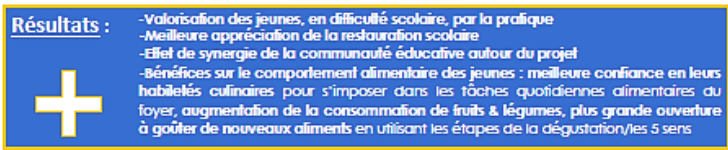
- Valorisation des jeunes => par la pratique
- Meilleure appréciation de la restauration scolaire
- Effet de synergie autour du projet
- Premiers bénéficiaires sur le comportement alimentaire des jeunes : meilleure confiance en leurs habiletés culinaires pour s'imposer dans les tâches quotidiennes alimentaires 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

- Poster de présentation du programme



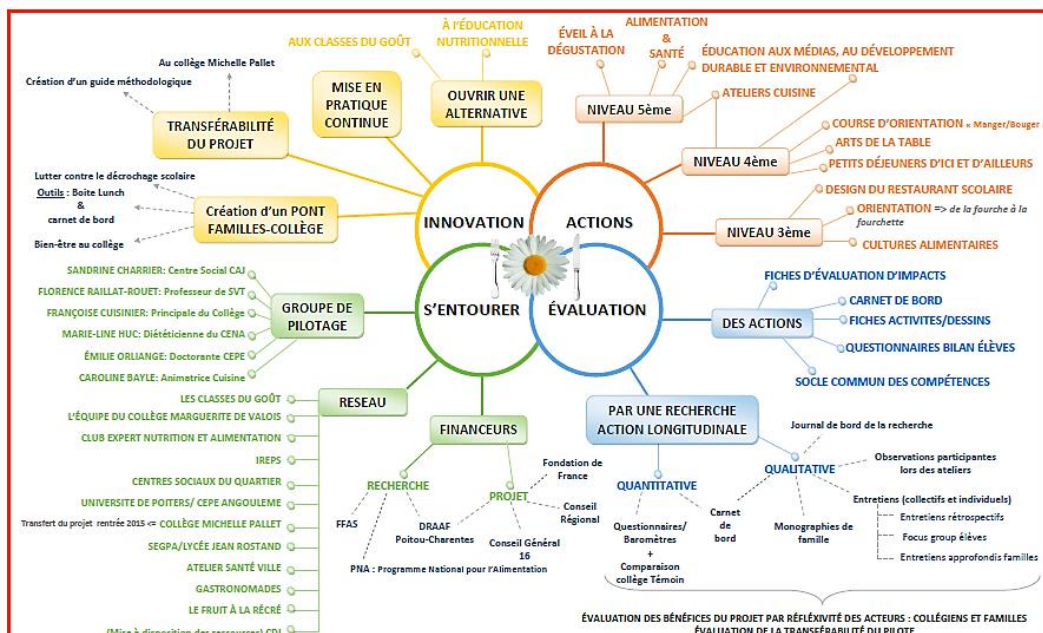
Un programme au service des équipes éducatives, en faveur des élèves, intégrant les familles.

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.



- Carte Heuristique

CARTE HEURISTIQUE DE PRÉSENTATION DU PROJET PILOTE « ARTS DE FAIRE CULINAIRES » AU COLLÈGE



- Recettes de cuisine

Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Atelier n° 1
Sauces et crudités

-- Les recettes --

Création Caroline BAYLE, animatrice Culinaires
Relectrice Marie-Line HUC, diététicienne

Initiation aux Arts de Faire Culinaires
au collège Marguerite de Valois 16100 ANGULÈME.

Atelier 2 : Plats revisités
-- Les recettes --

Papillote de poisson à la fondue de poireaux - 5ème A

Ingrédients	Réalisation
- 1 filet de poisson blanc (saumon, merlu, lieu) (150g) - 130g poireaux - 130g pois chiches - 2 cubes de jus de légumes - 1/2 litre lait - 1/2 litre crème - Huile d'olive - Sel, poivre	- Laver, éplucher poireaux, émincer le blanc. - Couper en 2 les poireaux et les faire sautiner rapide à l'eau. - Dans une casserole, mettre les poireaux et le poisson dans un moule à papillote. Ajouter les légumes, le jus de légumes, le lait et la crème. - Couvrir avec un couvercle et cuire à la vapeur pendant 15 minutes. - Déposer les poireaux dans un plat. - Réchauffer la sauce dans une casserole. - Verser la sauce sur le poisson et le poisson. - Servir avec un riz blanc.

Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Atelier 2

Fruits et légumes

-- Les recettes --

Création Caroline BAYLE, animatrice Culinaires
Relectrice Marie-Line HUC, diététicienne

CLUB NIVEAU 4^{ème}

Soupons ...

Les soupes
La soupe, le purgé, est un aliment léger, froid ou chaud, qui est généralement servi au début du repas. La plupart des soupes traditionnelles sont composées de légumes cuits, saupés ou ajoutés pendant la cuisson ou posés et mélangés crus et mélangés crus (différents plats sur le web)

La soupe de légumes « classique »

Ingrédients:
- 1 litre de potimarron de terre
- 1 litre de carottes
- 1 litre de courtes
- 1/2 litre de lait
- 1/2 litre de crème
- Sel, poivre

Préparation:
- Laver, éplucher, râper les potimarrons de terre et les courtes. (ou râper la soupe)
- Faire cuire les légumes dans le bouillon de la soupe à feu moyen pendant 30 minutes.
- Ajouter la carotte, le chou, le lait et la crème.
- Faire chauffer la soupe pendant 15 minutes.
- Servir avec un riz blanc.

- Présentations ppt :

JOURNÉE DE RECHERCHE DU 16 DECEMBRE 2014

Initiation aux « Arts de faire culinaires »
Au collège Marguerite de Valois

Projet expérimental (art 34 de la loi du 23 avril 2005) 2013-2016

Collège situé à Angoulême (Charente)

PROJET PILOTE D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU COLLEGE

Initiation aux arts de Faire Culinaires
Au collège Marguerite de Valois

Projet expérimental (art 34 de la loi du 23 avril 2005) 2013-2016

Initiation aux Arts de Faire Culinaires
Collège Marguerite de Valois

NIVEAU 5^{ème}

Caroline BAYLE, janv 2015

- Présentation du 9 février 2015 -

PROJET PILOTE D'ÉDUCATION ALIMENTAIRE AU COLLEGE

Initiation aux arts de Faire Culinaires
Au collège Marguerite de Valois

Projet expérimental (art 34 de la loi du 23 avril 2005) 2013-2016

ATELIER DESIGN PACK

PROJET ARTS DE FAIRE CULINAIRE AU COLLEGE

RENCONTRE - JUIN 2015 -

AFCC
Arts de Faire Culinaires au collège

Emilie ORLIANGE, Université de Poitiers

- Les reportages

❖ Reportage Canopé :

<https://www.youtube.com/watch?v=VMldSkqG5Xc>



❖ Reportage Itinéraire Bis :

<https://www.youtube.com/watch?v=TgrirEvP5pA>



❖ Présentation d'un atelier de cuisine couplé à un atelier d'éveil à la dégustation + témoignages des élèves :

<https://www.youtube.com/watch?v=1bu1qvrRQ4aw>



Détail chronologique de la vidéo :

- 30 s => Partie 1 de l'action : éveil à la dégustation
- 4 :19 => qu'est-ce que le goût ?
- 6 :03 => Atelier de cuisine : présentation de la ratatouille et « Art Toast »
- 8 :03 => Equipement des élèves : kit hygiène
- 8 :10 => Lavage des mains et des plans de travail
- 8 :35 => Préparation de la ratatouille et des toasts
- 9 :43 => Dégustation : verbaliser ses sensations
- 10 :09 => Nettoyage : vaisselle, plans de travail, plaques de cuisson...
- 10 : 43 => Le bilan : Evaluation à chaud des élèves, distribution des recettes, distribution des carnets de bord
- 11 :48 => réactions et témoignages des élèves

- Cartons d'invitations et cartes de vœux

Tous les acteurs du projet « Initiation aux Arts de Faire Culinaires » au Collège vous présentent leurs

Meilleurs vœux 2016

En remerciant chacun des partenaires de l'intérêt porté au projet destiné à aider les collégiens à devenir acteurs de leur alimentation.

Avec le soutien de :

18 rue Marguerite d'Angoulême
16000 Angoulême
Tel: 05 45 97 45 17

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

18 rue Marguerite d'Angoulême
16000 Angoulême
Tel: 05 45 97 45 17

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

Recto

Vous êtes cordialement convié(e)s aux
PORTES OUVERTES DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS
Le samedi 21 Juin 2014 - à partir de 9h

Venez découvrir les créations de vos enfants et les détails des ateliers du projet
« Initiation aux arts de faire culinaires au collège »

A 11h30, un buffet est organisé. Ce sera l'occasion de déguster les préparations préparées par vos enfants. Vous pouvez également apporter vos propres recettes pour passer un moment convivial en cette fin d'année !

Verso

Vous êtes cordialement convié(e)s aux
PORTES OUVERTES DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS
Le samedi 21 Juin 2014 - à partir de 9h

Venez découvrir les créations de vos enfants et les détails des ateliers du projet
« Initiation aux arts de faire culinaires au collège »

A 11h30, un buffet est organisé. Ce sera l'occasion de déguster les préparations préparées par vos enfants. Vous pouvez également apporter vos propres recettes pour passer un moment convivial en cette fin d'année !



BUFFET PARTAGÉ

Afin que tout se déroule dans de bonnes conditions, nous vous remercions, par avance, de prendre en compte ces quelques recommandations concernant les préparations apportées.

Le choix des ingrédients que vous allez cuisiner :

- Il nécessite une attention particulière et il doit se porter sur des produits stables.
- Éviter les recettes à base de mayonnaise, mousse, crème pâtissière, crème anglaise, crème fouettée. De même que les quiches et les terrines.
- Préférer : Pizza aux légumes, fougasse aux olives, cake salé, gâteau au yaourt, sablés...

Quelques consignes pour vos préparations :

- Faire les achats des ingrédients la veille juste avant de les cuisiner.
- Effectuer les préparations dès la fin de la cuisson en les plaçant au réfrigérateur.
- Les protéger avec une feuille de papier aluminium ou du film étirable.
- Ne les sortir du réfrigérateur qu'au moment où vous viendrez au collège.
- Les transporter dans une glacière ou dans un sac isotherme.

Dès votre arrivée au collège, merci de nous apporter vos préparations, que nous entreposons dans le réfrigérateur de la salle d'étude.

BUFFET PARTAGÉ

Afin que tout se déroule dans de bonnes conditions, nous vous remercions, par avance, de prendre en compte ces quelques recommandations concernant les préparations apportées.

Le choix des ingrédients que vous allez cuisiner :

- Il nécessite une attention particulière et il doit se porter sur des produits stables.
- Éviter les recettes à base de mayonnaise, mousse, crème pâtissière, crème anglaise, crème fouettée. De même que les quiches et les terrines.
- Préférer : Pizza aux légumes, fougasse aux olives, cake salé, gâteau au yaourt, sablés...

Quelques consignes pour vos préparations :

- Faire les achats des ingrédients la veille juste avant de les cuisiner.
- Indiquer les préparations dès la fin de la cuisson en les plaçant au réfrigérateur.
- Les protéger avec une feuille de papier aluminium ou du film étirable.
- Ne les sortir du réfrigérateur qu'au moment où vous viendrez au collège.
- Les transporter dans une glacière ou dans un sac isotherme.

Dès votre arrivée au collège, merci de nous apporter vos préparations, que nous entreposons dans le réfrigérateur de la salle d'étude.

- **Articles promotionnels pour les partenaires du projet :**



Mug



Porte-clés



Tapis de souris



Livre d'or



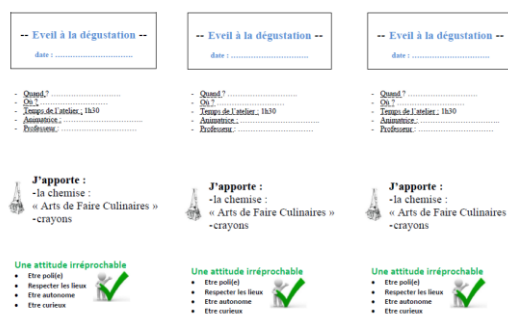
Recueil de souvenirs culinaires

- **Les flyers**

Recto



Verso



Récapitulatifs des documents en annexe, sur le support numérique :

Documents -outils	annexe
DOCUMENTS PRESENTATION PROJET <ul style="list-style-type: none"> - CARTE HEURISTIQUE - CARTOGRAPHIE PROCESSUD D'EVALUATION - EXEMPLES AFFICHES ACTIONS PILOTE - KAKEMONO - LIVRET - POSTER - CALENDRIERS - REPORTAGE CANOPE et REPORTAGE Itinéraire Bis 	1
AFFICHES EVENEMENTS <ul style="list-style-type: none"> - 2016 AFFICHE RESULTATS DU CONCOURS DE DESSINS ATELIER 0 - 2016 Affiche annonce forum exposition - 2016 AFFICHE MENU restaurant scolaire - 2016 Ce soir on soupe au collège affiche 	2
PRESENTATIONS <ul style="list-style-type: none"> - 09_02_15_présentation extérieure projet AFCC - expo_reunion_parents-prof_janv_2015-versionsite - PRESENTATION CORDEE REUSSITE ATELIER DESIGN PACK - Présentation du projet Soiree Parents - Présentation REUNION CENA_juin 2015 FINAL 	3
CARTONS D'INVITATION <ul style="list-style-type: none"> - 2016 cartes de vœux - cartons présentation des actions par niveau parents - carton invitation portes ouvertes page1 +carton invitation portes ouvertes page2 	4
PRESS BOOK	5
RECETTES	6
FLYERS	7



BIBLIOGRAPHIE

- BATAT W. *Le comportement de consommation des jeunes âgés de 11-15 ans. Les modalités de construction des compétences de consommation dans la société digitale*, ISBN : 2753901740
- BROSSARD M ET SEVE L. *Histoire du développement des fonctions psychiques supérieures / Lev S. Vygotski* Paris : la Dispute, 2014. p.593. ISBN : 9782843032530
- BROUGERE G, LA VILLE (de) V.-I., OCHA (FRANCE), (Éd.). *On ne joue pas avec la nourriture ! Enfance, divertissement, jeu et alimentation : entre risques et plaisirs*. Paris : Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2011. 155 p. (Les cahiers de l'Ocha, 16) - ISBN : 978- 2- 35670- 022- 3
- BROUGERE G, ULMANN A-L, *Apprendre de la Vie Quotidienne*, ISBN : 9782130572077
- BRUNEL O, GALLEN O, ROUX D. *Le rôle de l'appropriation dans l'expérience de consommation alimentaire. Une analyse de blogs..* 2009. <hal-00423356>
- CAMBON, L. (2012). Thèse réalisée sous la direction de François Alla et de Valéry Ridde : « Étude de la transférabilité des interventions de promotion de la santé dans une perspective de promotion des démarches "evidence based health promotion" : développement d'un outil d'analyse de la transférabilité des interventions».
- CARTON. A, et WINNYKAMEN. F. *Les relations sociales chez l'enfant*, Paris, Armand Colin, 1999. ISBN : 2200266421
- CAZES-VALETTE G., OCHA (FRANCE), (Éd.). *Faire la cuisine : analyse pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Paris : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2009. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha N°11, 2005), ISBN
- CERTEAU M. DE. *L'invention du quotidien. 1. Arts de faire*. [Paris] : Gallimard, 2001. 350 p. (Folio essais). ISBN : 2070325768 9782070325764.
- CLOT Y. (dir.). *Vygotski maintenant*. Paris : La Dispute, 2012, 414 p. ISBN : 978-2-84303-224-0
- COCHOY F., ÉD. *La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client...* Toulouse : Presses universitaires du Mirail, 2004. 297 p. (Sociologiques). ISBN : 2858167265
- CORBEAU J. P., POULAIN J.-P. *Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Paris : Privat; OCHA Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2002. 209 p. ISBN : 2708942018.
- CORBEAU J.-P., OCHA (FRANCE), (Éd.). *Nourrir de plaisir: régression, transgression, transmission, régulation?* Paris : Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2008. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha, 13) - ISBN : 9782356700032.
- COVA V. et COVA B. (2002), « Les particules expérientielles de la quête d'authenticité du consommateur », *Décisions Marketing*, No. 28, p. 33-42, octobre-décembre.
- De LA VILLE V.-I. et GAUTELLIER C. (Coord.) (2010) : *Où va l'éducation à la consommation ?* In *Revue des Ceméa « Vers l'Education Nouvelle »*, 162 p.
- DE SINGLY F. *Les adonaissants*, Paris, Armand Colin, 2006, ISBN : 2200346883
- DIAS M. (2012). Thèse réalisée sous la direction de V-I de La Ville : « L'autonomisation de l'enfant consommateur par l'activité "argent de poche" : observation participante des pratiques des écoliers de CM2 et des collégiens de 6ème. »
- DIASIO, N ; HUBERT A, PADRO, V., OCHA (FRANCE), (Éd.). *Alimentation Adolescents en France*, Paris : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2009. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha, 14)
- DUPUY A., 2013, *Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents, Sociologie, Collection Tables des hommes*, PUR – En coédition avec les Presses universitaires François-Rabelais, 510p, ISBN : 978-286906-303-7
- ESNOUF C, FIORAMONTI J, LAURIOUX B. *L'Alimentation à découvert*, CNRS Editions, p.183. ISBN : 9782271083005
- FILSER M. *Comment le marketing oriente-t-il les choix alimentaires*. 2006
- FISCHLER C, MASSON E. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, ISBN : 2738120881
- FISCHLER C. *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris . Jacob, 2001. 440 p. ISBN : 2738101011

- FISCHLER C. *Les alimentations particulières : mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris . Jacob, 2013. 266 p. ISBN : 273812870X
- FISCHLER C. *Manger : mode d'emploi ?*, PUF, "Fondation Nestlé", 2013, p.120, ISBN : 978-2-13-062578-0
- FOLEY C., HERTZLER A.A. et ANDERSON H.L. (1979), "Attitudes and food habits: a review", *Journal of the American Dietetic Association*, Vol. 75, p. 13-18.
- FURST T., CONNERS M., BISONI C.A., SOBAL J. et FALK L.W. (1996), "Food choice: a conceptual model of the process", *Appetite*, Vol. 26, p. 247-266.
- GARABUAU-MOUSSAOUI I. *Cuisine et indépendance, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, 2002, ISBN : 2-7475-3147-3
- GARABUAU-MOUSSAOUI I., PALOMARES E., DESJEUX D., (Éd.). *Alimentations contemporaines*. Paris : Harmattan, 2002. 397 p. (Dossiers sciences humaines et sociales). ISBN : 274753300X.
- GIARD, L, "Faire la cuisine", *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, Gallimard, Paris, 1994, p.213-350. ISBN : 978-2-07-032827-7
- GRUNERT K.G., JUHL H.J. et POULSEN C.S. (2001), « Perception de la qualité en alimentaire et rôle des labels », *Revue Française du Marketing*, Vol. 183/184, No. 3-4, p. 181-196, juillet.
- GUILLAIN ANDRE, PRY RENE. *Compétence et incompétence sociales chez l'enfant*, Montpellier : Presses universitaires de la Méditerranée, 2012, 266 p. ISBN : 9782847884944
- HEILBRUNN B. et HETZEL P. (2003), « La pensée bricoleuse ou le bonheur des signes : ce que le marketing doit à Jean-Marie Floch », *Décisions Marketing*, No.29, p.19-23, janvier-mars.
- J.-P. POULAIN, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Privat, 2001, 2008. ISBN : 270894200X
- JOHNSTON.J, RODNEY.A et SZABO.M, « Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique », *IdeAs* [En ligne], 3 | Hiver 2012, mis en ligne le 13 décembre 2012, consulté le 22 mars 2016. URL : <http://ideas.revues.org/475>
- KOZULIN.A & Al. (Eds), L. VYGOTSKI - 3 - Recension de l'ouvrage collectif "Vygotski et l'éducation", Paris, Retz, 2009. ISBN : 0521821312
- LAHIRE B. *L'homme pluriel: les ressorts de l'action*. Paris : Armand Colin, 2005. 271 p. (Essais et recherches). ISBN : 2200342454 9782200342456.
- LAHIRE B. *Portraits sociologiques. Dispositions et variations individuelles*, Paris, Nathan, 2002. ISBN : 2200343302
- LARROQUE.L (2010), thèse, *Influence des pratiques éducatives parentales et des pratiques pédagogiques enseignantes sur l'acquisition de la norme d'internalité : approches connexionniste et expérimentale*. Psychology. Université Rennes 2; Université Européenne de Bretagne.
- LEVI-STRAUSS C. *Mythologiques, t. I : Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1978. 404. p, ISBN : 225900413X
- MATHIOT L. (2012). Thèse réalisée sous la direction de David Le Breton et de Nicoletta Diasio: « L'alimentation des enfants : un observatoire des cultures enfantines et des rapports intergénérationnels »
- MAURICE, A. (2014). Thèse réalisée sous la direction de Régine Sirota et de Séverine Gojard : « Les préadolescents comme ressorts des actions de santé publique. Analyse d'un projet d'éducation alimentaire ».
- ORY P. *L'identité passe à table*. PUF, "Fondation Nestlé", 2013, p.136, ISBN : 978-2-13-062657-2
- POULAIN J.-P. *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France, 2002. 286 p. (Sciences sociales et sociétés). ISBN : 2130506437.
- POULAIN J.-P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, PUF, "Quadrige dicos poche", 2012, p.1488, ISBN : 978-2-13-055875-0
- RAVONIARISON.A *La valeur perçue dans l'alimentation santé selon une perspective expérientielle: étude exploratoire à travers une introspection guidée*
- RÉGNIER F., LHUISSIER A., GOJARD S. *Sociologie de l'alimentation*. Paris : La Découverte, 2006.128 p. (Repères). ISBN : 2707148458 9782707148452.

BO avec les programmes disciplinaires et LPC de 2008

Réforme des collèges 2016 : <http://www.education.gouv.fr/pid32484/college-2016-tout-savoir-sur-reforme.html>

Programme National pour l'Alimentation : <http://agriculture.gouv.fr/>

COURRIER OFFICIEL DE SELECTION DU PROJET DANS LE CADRE DU

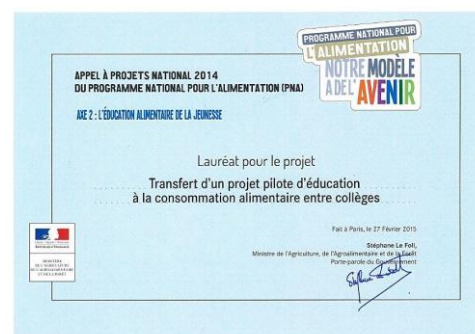
PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION



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

LE MINISTRE,
PORTE-PAROLE DU GOUVERNEMENT

Paris, le 18 FEV. 2015



CI 726155

Madame la Directrice,

Le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures. Dans ce cadre, la nouvelle politique publique de l'alimentation présentée le 7 octobre 2014 et la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt promulguée le 13 octobre 2014, visent à permettre l'accès de tous à une nourriture suffisante et de qualité, contribuer à garantir la sécurité des aliments et la santé publique, maintenir des cultures culinaires et des liens sociaux, soutenir notre modèle agricole, nos industries agroalimentaires et les emplois qui en découlent dans les territoires.

Afin de répondre à ces objectifs, la nouvelle politique publique de l'alimentation se traduit au sein du Programme National pour l'Alimentation (PNA) autour de quatre axes prioritaires : l'éducation alimentaire de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la justice sociale et l'ancrage territorial.

L'appel à projets du PNA, que j'ai lancé le 7 octobre 2014, a pour objectif de soutenir des initiatives innovantes et démultipliables, s'inscrivant dans l'un des quatre axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation. Cet appel à projets a bénéficié d'un engouement sans précédent, puisque 414 projets ont été déposés.

J'ai le plaisir de vous annoncer que votre projet, qui s'avère être en parfaite adéquation avec les objectifs du PNA, fait partie des lauréats ; il a été retenu au terme d'un processus de sélection impliquant la Direction Générale de l'alimentation, les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, ainsi qu'un comité d'experts multidisciplinaires.

.../...

Madame Valérie-Inès DE LA VILLE
Directrice du Centre Européen des Produits de l'Enfant
186 rue de Bordeaux
16025 ANGOULEME CEDEX

L'annonce officielle des lauréats aura lieu le **vendredi 27 février 2015** après-midi dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris (Porte de Versailles). J'ai le plaisir de vous convier, en tant que lauréat, à cet événement qui sera l'occasion de mettre en avant l'ensemble des initiatives et des porteurs de projet.

Je vous prie de croire, Madame la Directrice, à l'assurance de ma considération distinguée.


Stéphane LE FOLL



www.agriculture.gouv.fr

Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt