HAL
open science

Projet de recherche-intervention “ Arts de Faire Culinaires au Collège ”

Emilie Orliange

To cite this version:

Emilie Orliange. Projet de recherche-intervention “ Arts de Faire Culinaires au Collège ”. 53e Journées d’Etudes de l’AFDN, Jun 2015, TOURS, France. , 2015. hal-01222158

HAL Id: hal-01222158

https://hal.science/hal-01222158v1

Submitted on 2 Nov 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Poster créé par Emilie ORLIANGE, Doctorante de l'Université de Poitiers

Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Ce projet d'éducation à l'alimentation au collège est un projet **pilote éducatif ambitieux** **mis en place sur 2 collèges** d'Angoulême (16).
Il propose tout au long des 4 années de scolarité, **différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation.**

OBJECTIFS

1- **Développer l'esprit critique des collégiens quant à leur alimentation.**
2- **Agir sur le climat et l'ambiance scolaire.**
3- **Créer un pont actif d'échanges entre familles et collèges.**
4- **Produire un guide méthodologique pour permettre la reproductibilité du programme.**

LUNCH BOX
+
CARNET DE BORD

ACTIONS

PORTÉES PAR L'ENSEMBLE DE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE
L'ALIMENTATION EN PRATIQUE : FIL ROUGE DU PROGRAMME

6ème
- Goûter partagé avec les familles pendant 2 journées d'intégration
- Jardin pédagogique
- Education au développement durable
- Eveil sensoriel

5ème
- Ateliers cuisine
- Ateliers dégustation
- Ateliers culture pub
- Visite du restaurant scolaire et petit déj' avec l'équipe cuisine
- Recueil de souvenirs culinaires familiaux

4ème
- Club cuisine
- Atelier arts de la table
- Tous au restaurant
- Atelier "design pack"
- Course d'orientation "Manger/bouger"
- Cultures alimentaires

3ème
- Club cuisine
- Visites d'entreprises
- Forum autour des métiers de bouche
- Design du restaurant scolaire

ORIENTATION

ÉVALUATION & SUIVI DES BÉNÉFICES DU PROJET POUR LES COLLÉGIENS ET LEURS FAMILLES PAR UNE RECHERCHE ACTION LONGITUDINALE SCIENTIFIQUE

Résultats 1ère année :

-Valorisation des jeunes, en difficulté scolaire, par la pratique
-Meilleure appréciation de la restauration scolaire
-Effet de synergie de la communauté éducative autour du projet
-Bénéfices 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

AVEC LE SOUTIEN DE :

PARTENAIRES :

Lien vers le site Internet du projet : http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/