



**HAL**  
open science

# Accompagner les adolescents en quête d'autonomie dans les pratiques culinaires

Emilie Orliange

► **To cite this version:**

Emilie Orliange. Accompagner les adolescents en quête d'autonomie dans les pratiques culinaires. Education Santé, 2016, 320, 10 p. hal-01278822

**HAL Id: hal-01278822**

**<https://hal.science/hal-01278822v1>**

Submitted on 25 Feb 2016

**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.

# ÉDUCATION SANTÉ

MARS 2016  
320

*Accompagner  
les adolescents  
en quête d'autonomie  
dans les pratiques  
culinaires*  
Émilie Orliange

UN MENSUEL AU SERVICE  
DES INTERVENANTS FRANCOPHONES  
EN PROMOTION DE LA SANTÉ DEPUIS 1978

[www.educationsante.be](http://www.educationsante.be)

Dans un prochain numéro, Carole Feulien reviendra sur l'université d'hiver des 3 et 4 décembre derniers organisée à Namur par

la Fédération Laïque des Centres de Planning Familial (FLCPF). Ces deux journées nous ont proposé de mener une large réflexion sur les

mutations sociétales et les réalités vécues par les jeunes sur la toile.

## **Accompagner les adolescents en quête d'autonomie dans les pratiques culinaires Une recherche-intervention longitudinale pour suivre un projet d'éducation à la consommation au collège**

Émilie Orliange, doctorante Université de Poitiers

En septembre 2013 a débuté une recherche-action longitudinale consistant à évaluer les bénéfices d'une éducation alimentaire des collégiens (de la 5<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>)<sup>1</sup> aux 'Arts de faire culinaires' à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. Celle-ci accompagne un projet pilote éducatif ambitieux mis en place sur plusieurs années dans deux collèges de Charente. L'objet de cette recherche est d'accompagner *in vivo* les changements qu'opère l'action « Initiation aux arts de faire culinaires » : au niveau de l'équipe éducative au sens large et au niveau des collégiens et de leur famille (lutte contre le décrochage scolaire, apprentissages fondamentaux, autonomie, appropriation, transmission, réflexivité...). La recherche devra aboutir par la validation scientifique du guide méthodologique produit par le groupe-projet pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges en France.

### **Présentation du projet éducatif**

Ce projet pilote éducatif, mis en place dans deux collèges à Angoulême, comprend des ateliers complémentaires sur le thème de l'alimentation : cours de cuisine, modules d'éveil sensoriel issus des classes du goût et d'éveil à la dégustation, éducation aux médias et au développement durable, sensibilisation aux arts de la table et au gaspillage alimentaire, découverte des métiers de bouche, éducation à une alimentation saine, durable et raisonnée, découverte des cultures alimentaires... Leur but est de permettre aux adolescents d'acquérir une plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation alimentaire.

Quelques exemples d'actions organisées en 5<sup>e</sup> :

- Visites matinales (7 h) de la cuisine de l'établissement par demi-classe, pilotées par le responsable de la production, suivies d'un petit déjeuner partagé avec l'équipe de cuisine.
- Ateliers de préparation des entrées du 'salad-bar' pour l'ensemble des internes de l'établissement sous la conduite conjointe de l'animatrice cuisine et de l'équipe de cuisine dans les locaux de production ; élaboration par les collégiens d'un questionnaire d'enquête pour interroger les internes sur leur ressenti concernant les

fabrications réalisées par les élèves de 5<sup>e</sup>.

- Participation à plusieurs ateliers de cuisine, répartis sur toute l'année, aboutissant à la préparation du buffet destiné aux familles à l'occasion des portes ouvertes.
- À l'issue de chaque atelier cuisine, caractérisation des déchets, évaluation du volume de déchets recyclables, évacuation des bio-déchets vers le composteur mis en place dans l'établissement ; les élèves rapportent les préparations à la maison grâce à une lunchbox accompagnée d'un carnet de bord, pour déguster les préparations en famille...

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

*(Un élève)*

**Françoise Cuisinier**, l'ancienne principale du collège pilote nous explique que « l'équipe du projet a mis bout à bout toutes les initiatives en cours dans l'établissement, qu'elles émanent des

*enseignants ou des services, et les a complétées par des interventions extérieures permettant de structurer le programme d'actions. Cette méthode d'élaboration a permis de prendre en compte les besoins des élèves (bien-être, développement de l'autonomie, lutte contre le décrochage scolaire, orientation scolaire) et de leurs familles (participation, confiance) ».*

### **L'origine du projet**

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

« En tant que Principale, poursuit M<sup>me</sup> Cuisinier, j'avais envie de trouver une façon d'attirer les familles afin qu'elles s'impliquent davantage dans la vie du collège mais aussi de redonner confiance aux élèves en difficultés scolaires en leur permettant d'être à l'aise sur cette nouvelle compétence que nous avons décidé de ne pas noter (évaluation par le socle commun des compétences). Les 'Arts de faire culinaires' nous ont paru une belle opportunité ».

<sup>1</sup> Cela correspond aux humanités inférieures en Belgique (ndlr).

**6<sup>e</sup>**

- Goûter partagé avec les familles pendant deux journées d'intégration
- Jardin pédagogique
- Éducation à l'environnement et au développement durable
- Éveil sensoriel
- Ateliers 'estime de soi'

**5<sup>e</sup>**

- Ateliers cuisine
- Ateliers éveil à la dégustation
- Atelier 'culture pub'
- Visite du restaurant scolaire et petit déjeuner avec l'équipe cuisine
- Recueil de souvenirs culinaires familiaux

**4<sup>e</sup>**

- Club cuisine
- + éveil à la dégustation
- Atelier de cuisine moléculaire
- Ateliers arts de la table
- Tous au restaurant
- Atelier 'design packaging'
- Course d'orientation 'Manger/bouger'
- Cultures alimentaires

**3<sup>e</sup>**

- Club cuisine
- + éveil à la dégustation
- Visite d'entreprises
- Forum Exposition et cartographie autour des métiers de bouche et des formations autour de l'alimentation
- Design du menu du restaurant scolaire

### Des actions sur chaque niveau

Dispositif du « fruit pour la récré » pour l'ensemble du collège, toute l'année, 2 à 4 fois par semaine

- Objectif : faire pratiquer les 'Arts de faire culinaires' à long terme

## Les objectifs du projet AFCC

- 1° Développer l'esprit critique des collégiens quant à l'alimentation et la santé ;
- 2° Éduquer les jeunes à mener une vie plus saine/autonome, faire évoluer les pratiques quotidiennes à long terme ;
- 3° Lutter contre le décrochage scolaire par une mise en pratique culinaire ;
- 4° Agir sur le climat et l'ambiance scolaire ;
- 5° Créer un pont actif et durable d'échanges entre familles et collège ;
- 6° Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet unique.

## Les perspectives à long terme

**Marie-Line Huc**, diététicienne du Club Experts Nutrition et Alimentation (CENA) et membre actif du groupe de pilotage explique que « ce projet, qui bouleverse le fonctionnement de l'établissement, souhaite démontrer son utilité, pour qu'à terme, les ateliers d'éducation à la consommation soient définitivement intégrés dans les programmes d'enseignement au collège. L'Inspection Académique suit son développement et encourage son déploiement dans d'autres collèges du département, à titre expérimental, afin d'en confirmer la pertinence ».

**Émilie Orliange**, responsable de la recherche-

## Un projet français original, fédérateur et reproductible

Ce projet a récemment été intégré aux actions du PNA (Programme National pour l'Alimentation) du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt : « *Je ne suis pas étonnée que le projet porté par le CEPE (Centre Européen des Produits de l'Enfant) ait été retenu par le panel d'experts réunis à l'échelon national* » explique **Valérie Dutruel**, Responsable du Pôle Alimentation

à la DRAAF (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt). « *Il répondait à tous les critères de sélection. Il est très original, fédérateur et reproductible. Surtout, il s'appuie sur une méthodologie exemplaire, puisque l'évaluation du projet est réalisée par Émilie Orliange, une doctorante spécialisée dans le comportement du consommateur* ».

intervention et chargée du projet, ajoute que « *la recherche aboutira par la validation scientifique du guide méthodologique accompagné d'une mallette pédagogique produit par le groupe-projet pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges français.* »

## Une recherche-action longitudinale<sup>2</sup>

Afin de mesurer l'impact de ce programme et d'envisager son déploiement de façon pérenne dans d'autres établissements, l'action intègre un accompagnement par une doctorante en Sciences de Gestion spécialisée dans l'Étude

du Comportement du Jeune Consommateur, Émilie Orliange<sup>3</sup>.

Cette étude porte sur le rôle de la mise en pratique des 'Arts de faire culinaires au collège', comme objet de transmission/appropriation/autonomisation des jeunes apprentis-mangeurs et cuisiniers, ouvrant un espace de liberté au sein de l'institution familiale.

Cette recherche-intervention longitudinale (3 ans) consiste à étudier de l'intérieur un dispositif (de captation<sup>4</sup> et développemental<sup>5</sup>) transversal d'éducation adressé aux adolescents de la 5<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>, intitulé : 'Arts de faire culinaires au Collège'.

<sup>2</sup> Une recherche-action est « une recherche ayant un double objectif : transformer la réalité et produire des connaissances concernant ces transformations » (Hugon et Seibel, 1988, p. 13).

Une mesure longitudinale se dit d'une mesure résultant du suivi d'une population dans le temps en fonction d'un événement de départ : en l'occurrence, l'introduction du projet en septembre 2013.

<sup>3</sup> Doctorante en Sciences de Gestion, spécialité Étude du Comportement du Consommateur, à l'Université de Poitiers, 3<sup>e</sup> année, Laboratoires CEREGE/MSHS de Poitiers et chargée du projet AFCC, sous la direction de Valérie-Inès de La Ville, Professeur des Universités – Directrice Centre Européen des Produits de l'Enfant – IAE de Poitiers, Responsable de la thématique « Stratégies de marchés et cultures de consommation » du Laboratoire Centre de Recherche en Gestion CEREGE EA 1722 - Université de Poitiers.

<sup>4</sup> COCHOY F., Éd. La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client... Toulouse : Presses universitaires du Mirail, 2004. 297 p. (Sociologiques).

<sup>5</sup> CLOT Y. (dir.). Vygotski maintenant. Paris : La Dispute, 2012, 414 p.



Photo © M<sup>me</sup> Florence Raillat-Rouet

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

*« 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. »* (Un élève)

Considérant la cuisine non plus seulement comme le passage originel et symbolique entre nature et culture (Lévi-Strauss, 1964)<sup>6</sup>, ni comme la résolution, symbolique également du paradoxe de l'Homnivore (Fischler, 2001)<sup>7</sup>, mais bien dans ses manifestations les plus concrètes, 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 favoriser le développement de pratiques appropriées à des individus donnés,*

*dans une société et à un moment donnés ?*

– *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 la question dans une pratique quotidienne d'alimentation ?*

– *Comment transformer un projet pilote en modèle d'innovation organisationnel que d'autres collèges puissent mettre en œuvre ?*

L'objectif de cette recherche d'inspiration ethnographique et psychosociologique est de suivre et d'analyser sur trois années les effets du projet pilote sur les représentations relatives aux aliments des collégiens et de leur famille ainsi que sur l'évolution de leurs pratiques de consommation dans un univers marchand valorisant notamment des marques de plats cuisinés ou de produits plaisir...

Plus concrètement, la recherche vise à :

- 1 cerner les conditions organisationnelles favorisant une appropriation par d'autres établissements scolaires français du projet pilote pour construire un guide méthodologique heuristique permettant l'adaptation du projet à la réalité de différents types/contextes de collèges ;
- 2 valider scientifiquement le guide méthodologique produit dans le cadre du premier transfert du projet qui a débuté à la rentrée 2015 ;
- 3 apporter des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique de différents acteurs en

matière d'éducation alimentaire : l'Éducation Nationale, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Ministère de la Santé.

La recherche fait ressortir des résultats permettant de présenter plusieurs « trajectoires évolutives de mise en pratique culinaire » passant d'une participation périphérique assistée pour aller vers une réelle autonomie dans une pratique culinaire dont les enjeux sont pleinement maîtrisés par l'adolescent.

*« Grâce à 'Arts de faire culinaire', j'ai eu la chance de faire les ateliers cuisine et de faire 'art toast' pendant les gastronomades. »* (Un élève)

## État des lieux du champ de recherche

### Les classes du goût / les restos du goût / les familles du goût<sup>8</sup>

Les conclusions de ces études<sup>9</sup> montrent que l'éducation sensorielle est efficace pour réduire la néophobie alimentaire et ceci davantage chez les 7 à 9 ans. Elle semble d'autant plus efficace que son contexte d'application est formel et théorique : la classe scolaire supérieure à la famille et la famille supérieure au restaurant scolaire. Cependant, la persistance de cette efficacité est compromise dans le cadre d'une éducation ponctuelle et qui n'est pas pratiquée hors du cadre scolaire. Ainsi, les effets de l'exposition sensorielle par 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.

### Programme National Nutrition Santé 3 (PNNS 3)<sup>10</sup>

Un certain nombre d'actions formelles d'éducation nutritionnelle mises en place dans le cadre du PNNS n'ont pas non plus d'impacts concrets à long terme observables

6. LEVI-STRAUSS C, 1964 Mythologiques, t. I : Le Cru et le cuit, Paris, Plon, 1964.

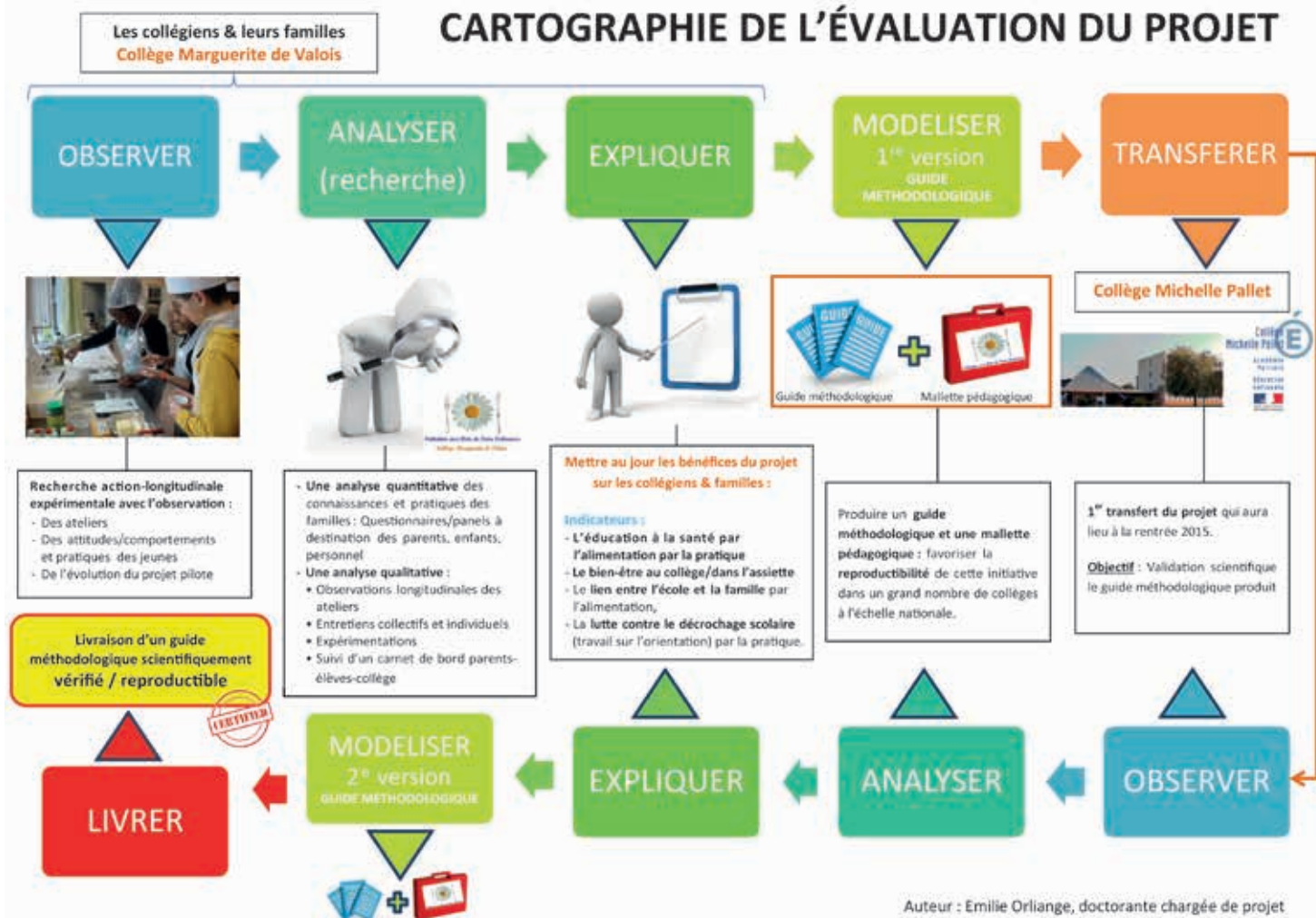
7. FISCHLER C. L'homnivore ? : le goût, la cuisine et le corps. Paris : O. Jacob, 2001. 440 p.

8. De LA VILLE V.-I. et GAUTELLIER C. (Coord.) (2010) : Où va l'éducation à la consommation ? In Revue des Ceméa « Vers l'Éducation Nouvelle », 162 p.

9. 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).

10. De LA VILLE V.-I. et GAUTELLIER C. (Coord.) (2010) : Où va l'éducation à la consommation ? In Revue des Ceméa « Vers l'Éducation Nouvelle », 162 p.

# CARTOGRAPHIE DE L'ÉVALUATION DU PROJET



ou mesurables. En particulier, l'éducation alimentaire passe par une catégorisation purement cognitive des aliments sous forme de nutriments, connaissances que les jeunes ne peuvent concrètement mobiliser dans leur vie quotidienne car elles sont complètement déconnectées de la réalité des sociabilités enfantines et de la pratique alimentaire de leur famille. L'éducation nutritionnelle ne suffit pas (tant au niveau cognitif qu'au niveau sensoriel) notamment car elle est faite par des enseignants qui n'ont pas nécessairement le temps ni les compétences spécifiques d'un nutritionniste pour qu'elle soit comprise et assimilée par les jeunes. Certaines dérives ont été observées concernant l'éducation alimentaire, notamment en maternelle et primaire car la notion de diète globale n'y est pas abordée.

## Plan National Alimentation (PNA) <sup>11</sup>

Dans le cadre du PNA, ce projet de recherche s'appuie sur des courants de recherche

qui expliquent que l'alimentation est avant tout une pratique ordinaire faisant appel à des perspectives cognitives, affectives et symboliques absolument indissociables. Nous cherchons à placer le collégien au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné et équilibré.

*« J'ai découvert des aliments que je ne connaissais pas alors que je les utilise au quotidien. »*  
(Un élève)

## Originalité de la recherche

La recherche consiste à ouvrir une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût dans le but de susciter et

d'accompagner la participation de l'enfant à la préparation des repas sous la bienveillance d'un adulte (parent, enseignant ou éducateur) et en autonomie, car si les approches habituelles apportent des connaissances aux enfants, elles restent souvent très éloignées des sociabilités alimentaires (goûters, lunchbox, cantine, etc.) que ces derniers pratiquent. Selon nos conclusions, initier le collégien à pratiquer les 'Arts de faire culinaires' en lien avec sa vie quotidienne le prépare à mener une vie autonome.

## Cadrage théorique

Dans le cadre de ce projet de recherche constructiviste <sup>12</sup>, nous mobiliserons plusieurs cadres théoriques complémentaires afin d'avoir un prisme de lecture qui nous semble novateur et enrichissant.

En premier lieu, celui établi par **Michel De Certeau** <sup>13</sup> concernant les 'Arts de faire du quotidien', ensuite les cadres conceptuels de

<sup>11</sup> <http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l'alimentation>

<sup>12</sup> THIÉTART R.-A. Méthodes de recherche en management. 3e éd. Paris : Dunod, 2007. 586 p.

<sup>13</sup> CERTEAU M. DE. L'invention du quotidien. 1. Arts de faire. [Paris] : Gallimard, 2001. 350 p. (Folio essais). /// PROULX S. « Une lecture de l'œuvre de Michel de Certeau : l'invention du quotidien, paradigme de l'activité des usagers ». Communication. 1994. Vol. 15, no 2, p. 171-197. /// GIARD, L., « Faire la cuisine », L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner, Gallimard, Paris, 1994, p. 213-350.



Photo © M<sup>me</sup> Florence Raillat-Rouet

**Lev Vygotski**<sup>14</sup> concernant les usages et les pratiques socialement et historiquement situées ainsi que les méthodes de développement des capacités d'agir de l'individu et pour finir, les apports de **Franck Cochoy**<sup>15</sup> concernant les dispositifs de captation des publics.

Ces cadres théoriques seront ensuite intégrés à un modèle de communication interactionniste et dynamique, typique du contexte d'un projet d'éducation à la consommation des adonaissants (**François de Singly**<sup>16</sup>). Pour finir, notre fondement épistémologique s'inspire de la logique dynamique du contradictoire (une approche par les paradoxes) émise par **Stéphane Lupasco**<sup>17</sup>.

## Méthodologie de l'évaluation

Une doctorante du CEPE/Université de Poitiers a été sollicitée pour concevoir une méthodologie de suivi et d'évaluation de ce projet afin de le valoriser et de trouver des financements.

## Recherche bibliographique

- Sociologie de l'alimentation, sociologie de l'enfance/l'adolescence, sociologie de l'éducation;
- Comportement du consommateur, marketing, sciences de gestion.

## Évaluation des résultats

### Indicateurs

- L'éducation à la santé par 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 unique,
- La transférabilité du projet pilote par l'appropriation du guide méthodologique.

### Terrains

Décrits dans le tableau ci-dessous.

### Détails de la méthodologie

Diverses techniques, directes et indirectes (entretiens, observations *in situ* et questionnaires) sont combinées pour apporter de multiples éclairages sur cet objet complexe qui, longtemps déconsidéré par la sociologie ou le marketing, implique d'apporter des réponses à la fois à des préoccupations sociales contemporaines faisant l'actualité de ce thème

de recherche (et la difficulté de l'aborder), mais aussi devant relever le défi de sa dimension transdisciplinaire en tentant d'apporter un double éclairage bio-psycho-sociologique et marketing. L'analyse se cristallise davantage à un niveau micro-social, se concentrant sur l'individu et porte sur les processus décisionnels et d'actions. À partir des données recueillies, la focale porte sur l'analyse des modes d'appropriation, d'incorporation, d'actualisation et d'autonomisation suite à des expériences de mise en pratique culinaires de l'école vers l'institution familiale. Combinaison multi-méthodes (quantitatives et qualitatives) :

Une analyse quantitative de l'évolution des connaissances, pratiques et habitudes alimentaires des jeunes et des familles : questionnaires/panels (familles et adolescents) systématiques. Le second collège constituant le groupe témoin de l'étude, il permet d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus avec le 1<sup>er</sup> collège.

L'analyse qualitative comprend :

- des observations participantes pendant les ateliers ;
- des entretiens collectifs auprès des enfants lors des ateliers et de focus groupes ;
- le recueil de données issues des carnets de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes et des bilans élèves recueillis à la fin de chaque atelier ;
- des entretiens individuels avec le personnel du collège/les principaux ;
- une grille d'évaluation de la transférabilité du projet (outil ASTAIRE<sup>18</sup>) ;
- un questionnaire qualitatif destiné à l'équipe-projet du second collège pour valider la performance du guide méthodologique ;

TERRAINS	COLLÈGE 1	COLLÈGE 2
Milieu social	Intermédiaire à populaire, section sportive	Défavorisé, classé REP+, SEGPA
Nombre de classes	15	12
Nombre moyen d'élèves par classe	26	21
Effectif total	390	260
Effectif étudié	290 (90 en cohorte sur 3 ans, de la 5 <sup>e</sup> à la 3 <sup>e</sup> + 200 en analyse comparative des 3 éditions du niveau 5 <sup>e</sup> )	60

<sup>14</sup> CLOT Y. (dir.). Vygotski maintenant. Paris : La Dispute, 2012, 414 p. // Série L. VYGOTSKI - 3 - Recension de l'ouvrage collectif « Vygotski et l'éducation », Paris, Retz, 2009. // TARTAS V. et De LA VILLE I. (2011) : De la socialisation du consommateur à la participation aux activités de consommation : apports de la psychologie socio-historique et culturelle, in Management Prospective (Ed), Management & Avenir, vol. 2, p. 133-151.

<sup>15</sup> 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 9782858167265.

<sup>16</sup> DE SINGLY F. Les Adonaissants, Armand Colin, 2006, 399 p.

<sup>17</sup> LUPASCO S. Le Principe d'Antagonisme et la Logique de l'énergie, Broché, 1987, 135 p.

<sup>18</sup> 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 ».

- des questionnaires qualitatifs destinés aux familles et adolescents ;
- la rédaction de portraits d'apprentis-cuisiniers.

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

## Résultats préliminaires

La démarche d'évaluation du projet fait ressortir des résultats probants sur les deux premières années : évolution positive du climat scolaire, effet de synergie autour du projet, augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège, constat des premiers bénéfices sur le comportement alimentaire des jeunes. C'est pourquoi, un second collège nous a sollicités dans le but de reproduire le projet à la rentrée 2015.

Pour ce qui est des bénéfices du projet perçus par les collégiens, ils font essentiellement allusion à la mise en pratique des 'Arts de faire



Photo © M<sup>me</sup> Florence Raillat-Rouet

culinaires' lors des ateliers de cuisine, d'éveil sensoriel et d'éducation aux médias également reproduite dans le cadre du foyer familial. Après deux années d'existence, le projet a un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial. En effet, au 30 juin 2015, 70 % des collégiens (270 élèves) déclarent avoir

refait des préparations à la maison suite aux ateliers. Les jeunes trouvent que le projet est concrètement bénéfique pour eux autant dans le cadre familial qu'à l'école car ils expliquent que cela leur permet d'être plus autonomes et responsables par rapport à des tâches alimentaires quotidiennes à la maison : « Oui,

## Les financeurs

La recherche est soutenue par le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé)<sup>19</sup>, le Ministère de l'Agroalimentaire et de l'Agriculture et de la Forêt avec la DRAAF Poitou-Charentes<sup>20</sup> et le PNA (Programme National pour l'Alimentation)<sup>21</sup>, ainsi que par l'Institut Olga Triballat<sup>22</sup>.

Les actions du projet sont financièrement soutenues par le Conseil Général de la Charente, la région Poitou-Charentes<sup>23</sup>, le Fond Européen AgriMer (fruits pour la récré) et la Fondation de France<sup>24</sup>. Le projet est inscrit dans les *actions innovantes* du Rectorat de Poitiers et soutenu par l'Éducation Nationale et le Ministère de l'Agriculture.

## Les acteurs du projet

**Caroline Bayle**, animatrice culinaire et membre de l'ANEGJ : crée, organise, anime chaque atelier cuisine et participe au groupe de pilotage. En charge de la création de la mallette pédagogique pour le niveau 5<sup>e</sup>.  
*Courriel* : [caroline.bayle.16@gmail.com](mailto:caroline.bayle.16@gmail.com)  
*Site internet* : <http://www.espritleculinaire.fr>

**Françoise Cuisinier**, Principale du Collège Marguerite de Valois (2013-2015) : a permis la mise en place opérationnelle des ateliers du projet en organisant le travail de l'équipe pédagogique. Elle participe au groupe de pilotage du transfert. En charge du dossier administratif lié au guide méthodologique.  
*Courriel* : [francoise.cuisinier@ac-poitiers.fr](mailto:francoise.cuisinier@ac-poitiers.fr)

**Marie-Line Huc**, chef de projets CENA : 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.

*Courriel* : [marie-line.huc@nutrition-expert.org](mailto:marie-line.huc@nutrition-expert.org)

**Émilie Orliange**, doctorante de l'Université 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. Son travail permettra la validation scientifique du guide méthodologique produit pour transférer le projet dans d'autres établissements.  
*Courriel* : [emilie.orliange01@univ-poitiers.fr](mailto:emilie.orliange01@univ-poitiers.fr)

**Florence Raillat-Rouet**, professeure des sciences de la vie et de la terre : co-animatrice des différents ateliers, membre du groupe de pilotage, référente du projet pilote au collège Marguerite de Valois.

*Courriel* : [florence.raillat@ac-poitiers.fr](mailto:florence.raillat@ac-poitiers.fr)

<sup>19</sup> <http://alimentation-sante.org/2015/10/zoom-sur-le-projet-initiation-aux-arts-de-faire-culinaires-au-college/>

<sup>20</sup> <http://draaf.aquitaine-limousin-poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Arts-de-faire-culinaires-au>

<sup>21</sup> <http://agriculture.gouv.fr/transfert-dun-projet-pilote-deducation-la-consommation-alimentaire-entre-colleges>

<sup>22</sup> <http://www.institut-olga-triballat.org/soutenir-la-recherche-agir-sur-le-terrain/projets-finances/>

<sup>23</sup> <http://www.poitou-charentes.fr/actus-region/a-la-une/-/alaune/6054dda5-764a-11e5-a6a2-d95223a18e3c>

<sup>24</sup> <http://www.fondationdefrance.org/lauriers-de-la-fondation-de-france>



parce que maintenant mes parents me laissent cuisiner tout seul à la maison », « Maintenant on peut faire le beau, faire le fier parce qu'on peut cuisiner à la maison », « Je cuisine plus qu'avant à la maison ».

Autre résultat intéressant, le projet semble devenir un outil de négociation de nouvelles marges d'autonomie dans le cadre familial, à la fois du côté des jeunes qui souhaitent devenir plus actifs dans le quotidien alimentaire de la

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

maison, mais aussi un outil de négociation pour les parents qui souhaitent encourager leurs enfants à devenir plus actifs dans les tâches quotidiennes : « Malheureusement maintenant

mes parents savent que je sais faire la vaisselle », « Ils veulent toujours que je cuisine maintenant, ils me disent : tu sais faire maintenant », « Maintenant, mes parents, ils m'obligent à cuisiner ».

Pour plus d'information sur le projet, rendez-vous sur le site : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

## Soyez des nôtres ce 24 mars 2016 !

Éducation Santé, Question Santé et le FARES ont le plaisir de vous proposer une journée de réflexion et d'échanges en présence d'**Éric Le Grand**, sociologue et consultant en promotion de la santé.

### Un atelier d'échange de pratiques le matin

En première partie de journée (10h-12h30), Question Santé vous propose un atelier autour de la place de l'approche par les pairs pour promouvoir la santé des jeunes. L'éducation par les pairs se trouve au croisement de l'éducation permanente, de la promotion de la santé et des finalités visées par les organisations de jeunesse. Ces trois domaines d'activités partagent-ils la même vision ? Quels sont les enjeux de l'éducation par les pairs ? En quoi ces questions

interrogent-elles nos pratiques ?

Notre invité Éric Le Grand nous proposera un regard en miroir de son expérience et de sa réflexion en France.

*Inscription gratuite et indispensable à : [info@questionsante.org](mailto:info@questionsante.org).*

*Nombre de participants limité à 20.*

*Une réflexion préalable sera demandée aux participants.*

### Une conférence l'après-midi

L'après-midi (14h-16h, accueil à partir de 13h30), Éric Le Grand nous fera le plaisir de nous entretenir de 'L'éducation pour la santé par les pairs : un enjeu pour la participation des jeunes !'

Aujourd'hui en France, l'éducation pour la santé par les pairs est souvent citée tant par les pouvoirs publics que par les jeunes eux-

mêmes, comme une stratégie de prévention nécessaire pour promouvoir efficacement la santé. Malgré cette volonté affichée et si de nombreuses expérimentations ont pu se dérouler, son développement reste encore à ce jour assez faible.

Après avoir donné une définition de l'éducation pour la santé par les pairs, notre conférencier s'intéressera à ses enjeux. En effet, son développement ré-interroge la question de la participation des jeunes et de leur reconnaissance en tant qu'acteurs et auteurs de leur santé, le positionnement des professionnels quant à l'accompagnement de programmes de 'peer-education' et les politiques publiques, dans leur volonté ou non de concevoir le jeune comme une ressource pour la société et non comme un risque...

*Inscriptions à [info@questionsante.org](mailto:info@questionsante.org).*

## STRATÉGIES

### Une fédération au service de la promotion de la santé

Propos de **François Baudier** recueillis par **Carole Feulien**

Suite au transfert des compétences santé aux régions, le Conseil supérieur de promotion de la santé, organe d'avis de la Fédération Wallonie-Bruxelles, n'est plus... Il s'est réuni pour la dernière fois le 4 décembre dernier. François Baudier, Président de la Fédération nationale d'éducation pour la santé (FNES, [www.fnes.fr](http://www.fnes.fr)) en France, était son invité d'honneur. À l'heure où les deux plate-formes régionales belges francophones réunissant les acteurs du secteur s'interrogent sur l'intérêt de se constituer en fédérations (voir encadré page 12), Éducation Santé l'a rencontré pour vous...

Éducation Santé : Vous présidez la FNES. Pouvez-vous nous présenter cette association ? Depuis

quand existe-t-elle ? Quels sont ses objectifs, les valeurs sur lesquelles elle s'appuie ?

François Baudier : La Fédération nationale d'éducation pour la santé (FNES) a été créée