



HAL
open science

De bonnes recettes d'EPI

Emilie Orliange, Françoise Cuisinier, Florence Raillat-Rouet

► **To cite this version:**

Emilie Orliange, Françoise Cuisinier, Florence Raillat-Rouet. De bonnes recettes d'EPI. Cahiers Pedagogiques, 2016, Mettre en oeuvre les EPI, 528, pp.23-24. hal-01290517

HAL Id: hal-01290517

<https://hal.science/hal-01290517v1>

Submitted on 18 Mar 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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NoDerivatives 4.0 International License

CAHIERS

www.cahiers-pedagogiques.com

PEDAGOGIQUES

Changer la société pour changer l'école, changer l'école pour changer la société

DOSSIER

Mettre en œuvre les EPI



ACTUALITÉS ÉDUCATIVES

CALAIS : L'école du Chemin des dunes
ENTRETIEN : Mémona Hintermann-Afféjée
NIPÉDU : Innovation : de l'inspiration au détournement

PERSPECTIVES

FAITS ET IDÉES : Une année avec Yann
DEPUIS LE TEMPS... : Démocratie et modernité
LE LIVRE DU MOIS : *Former l'esprit critique*

De bonnes recettes d'EPI

Un projet innovant existant depuis 2013 et transféré dans un second collège (REP +) en 2015, autour de l'alimentation à tous les niveaux du collège et qui peut inspirer bien des EPI à venir.

Françoise Cuisinier, principale du collège Marguerite-de-Valois (2013-2015)

Émilie Orliange, doctorante de l'université de Poitiers, chargée de projet

Florence Railat-Rouet, professeure de SVT

A l'origine du projet, un constat fait par les personnels du service restauration scolaire : il est bien difficile de faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens et de les faire s'intéresser à la restauration scolaire.

Naît alors le projet « Arts de faire culinaires au collège » (AFCC) qui va être un moyen d'action sur le climat et la réussite scolaire. Et c'est ainsi que le nouveau projet d'établissement va s'appuyer sur les pratiques culinaires pour contribuer au bien-être des élèves, en cherchant à faire évoluer les pratiques alimentaires des jeunes, sur le long terme. Une doctorante en sciences de gestion (CEPE/université de Poitiers) est alors sollicitée pour concevoir une méthodologie de suivi et d'évaluation de ce projet.

UN DISPOSITIF PÉDAGOGIQUE INNOVANT

À l'interface entre école, famille et univers marchand le projet doit permettre aussi des relais dans les familles. Le programme 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 (SVT) pour les élèves de 5^e, optionnels et proposés sous forme de club-ateliers en lien avec les programmes de différentes disciplines (arts plastiques, anglais, SVT, physique-chimie, technologie, EPS, etc.) pour les 4^e et 3^e. Les élèves de 6^e profitent, entre autres, de goûters partagés, d'ateliers d'éveil sensoriel, d'éducation à la santé et à l'EDD, ainsi que d'un jardin péda-

gogique. Parmi les activités : cuisine moléculaire avec le professeur de physique-chimie, recueil de souvenirs culinaires réalisé en français, design des arts de la table, création d'affiches publicitaires et de packa-

Une aventure humaine et gourmande appréciée des élèves et des familles.

ging en arts plastiques, des ramifications tout aussi pertinentes avec les maths, l'anglais, l'histoire-géographie, l'EPS, etc., 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 thème (« *Ce soir on soupe au collège* »), ateliers de dégustation et de bilans pour les

parents afin de découvrir ce que leurs enfants ont réalisé, un buffet de fin d'année, etc.

Une aventure humaine et gourmande appréciée des élèves et des familles, des équipes éducative et administrative.

DES CONDITIONS FAVORABLES

Conditions matérielles : une cuisine pédagogique pour organiser les ateliers ; une flexibilité dans l'organisation des emplois du temps de l'établissement ; une salle dédiée aux réunions du groupe de pilotage ; 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 ; un professeur référent projet et des professeurs d'autres disciplines ; une animatrice de cuisine disponible pour animer les ateliers de cuisine : interne ou externe ; une équipe pédagogique mobilisée ; une équipe administrative stable et disponible ; des agents impliqués et motivés ; un centre social prêt à travailler en collaboration étroite avec le collège pour favoriser l'intégration des familles au projet.

Conditions financières : le coût est faible, puisqu'il intègre les ■■■



■■■ programmes des enseignements. Si le collège décide de faire intervenir une animatrice culinaire indépendante, il faudra prévoir un cout supplémentaire.

LA BASE D'UN EPI ?

Ce projet intègre la réalisation d'un guide méthodologique, validé scientifiquement, pour assurer sa reproductibilité dans d'autres collèges. Le lien entre les différentes disciplines est mis en évidence, ainsi que la mise en relation avec les compétences du socle commun.

Aussi, il est aisé d'imaginer que de nombreuses actions actuelles soient adaptables en EPI, même si ce n'est pas dans le cadre d'un projet aussi ambitieux. Nos actions ciblées sur l'alimentation et impliquant de nombreux partenaires et membres du personnel du collège (et bien sûr les personnels de restauration) permettent de développer de multiples

compétences et s'inscrire dans les thématiques des EPI. Par exemple, faire écrire un recueil de souvenirs culinaires, en lien avec le français et les langues vivantes (*Culture et créations artistiques*); coupler des ateliers de cuisine et éveil à la dégustation, en associant un intervenant extérieur (corps, santé, bien-être et sécurité ou transition écologique et développement durable). Occasion de travailler en mathématiques les problèmes de proportionnalité, en SVT de multiples points du programme (nutrition, règles d'hygiène-sécurité, gestion des déchets), de réaliser des mesures et d'expliquer les changements d'états de la matière et les transformations chimiques en physique-chimie. Un compte rendu des activités peut être présenté ensuite en diaporama; organiser une visite d'entreprise agro-alimentaire. Exemple d'une visite de Miko en Espagne, avec la création d'une cartographie et d'une exposi-

tion (« Monde économique et professionnel »).

À noter que le positionnement des programmes et des groupes classes en parallèle dans l'emploi du temps a permis au moment voulu de pouvoir faire du coenseignement, en y incluant soit la professeure documentaliste, soit une autre discipline, soit un intervenant extérieur.

Le programme AFCC est enthousiasmant, il a fait ses preuves depuis trois ans et est prêt à l'emploi pour tous les collèges qui souhaiteront l'adapter, grâce au guide méthodologique disponible à la rentrée 2016. ■

POUR EN SAVOIR PLUS

Le projet est soutenu par le ministère de l'Agriculture, le Fonds français alimentation et santé, l'institut Olga Triballat et la Fondation de France. Il s'inscrit dans le Programme national pour l'alimentation : <http://minilien.fr/a0914p>

Du LABO à l'EPI

Nombre de nos lecteurs connaissent peut-être la structure Neo Alta, une expérience novatrice menée dans un collège des Yvelines, fondée sur l'interdisciplinarité et le travail par compétences. Tout naturellement précurseur des EPI.

Guillaume Delcroix, professeur d'EPS, collège Les Clayes (78)

Caroline Rousseau, professeure de français, collège Les Clayes (78)

Ce que nous avons mis en place sous le nom de Labo (Liens, activités, buts, ouverture) s'appellera l'an prochain EPI, puisque dans notre expérience, les élèves, en groupe, sont mis en activités dans le but d'une production finale présentée aux parents et autres adultes et élèves de l'établissement, lors d'une soirée qu'ils organisent eux-mêmes. Les thèmes et activités proposés per-

mettent d'établir des liens entre les disciplines et les savoirs, pour plus de sens; mais aussi de développer l'autonomie, la prise d'initiatives et la créativité des élèves.

Même si les futurs EPI l'y autorisent, nous n'imaginons pas enseigner chacun de notre côté en se contentant de créer quelques fameux ponts entre les disciplines. Durant une heure et demie hebdomadaire par classe Neo Alta, nous sommes

deux, le plus souvent trois avec notre indispensable professeure documentaliste et les élèves, en coenseignement. Pour rendre cela possible, les professeurs des disciplines concernées ont donné une demi-heure de leur horaire hebdomadaire. En réalité, les élèves feront le programme, mais dans un autre contexte, plus motivant bien souvent.

LES LABO POUR APPRENDRE

Après un LABO « Art chrono » (histoire, arts plastiques et documentation) où les élèves ont créé un jeu type *Time Line*, et un Labo d'écriture d'une « nouvelle historique et fantastique » au cœur du siècle des Lumières et à partir d'une œuvre d'art d'Égypte ancienne que les élèves ont pu observer au Louvre (français, histoire et documentation), arrêtons-nous sur un Labo EPS et français intitulé « Hand en danger! » Ce troisième Labo de l'année