HAL
open science

La mise en pratique culinaire comme projet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation

Emilie Orliange, Valérie-Inès de La Ville, Marie-Line Huc

To cite this version:

Emilie Orliange, Valérie-Inès de La Ville, Marie-Line Huc. La mise en pratique culinaire comme projet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation : Projet de recherche-intervention " Arts de Faire Culinaires au Collège ". L'Information diététique , 2016, Information Diététique. Alimentation et Santé Publique: Projet de recherche-intervention "Arts de Faire Culinaires au Collège", N°1 Janvier/Février/Mars 2016, pp.10-25. hal-01308300

HAL Id: hal-01308300

https://hal.science/hal-01308300

Submitted on 27 Apr 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.

Information diététique

La revue de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

Informations professionnelles

Le soin diététique d'un adulte présentant une insuffisance cardiaque, de la théorie... à la pratique

Informations thérapeutiques

Thérapeutique ou cosmétique dans le risque cardio-vasculaire ?
Echanges autour des phytostérols et de la levure de riz rouge

Alimentation et Santé Publique

Projet de recherche Intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège »

ISSN 0020-0034

N°1
Janvier/
Février/Mars
2016

La mise en pratique culinaire comme projet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation

Projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège »

Emilie Orliange[1], Inès de La Ville[2], Marie-Line Huc[3]

1. **Doctorante en Sciences de Gestion, spécialité Etude du Comportement du Consommateur, à l'Université de Poitiers, Laboratoires CEREGE/ MSHS de Poitiers, chargée du programme AFCC**
2. **Sous la direction de Valérie-Inès de La Ville, Professeur des Universités IAE de Poitiers - Directrice Centre Européen des Produits de l'Enfant -, Responsable de la thématique « Stratégies de marchés et cultures de consommation » du Laboratoire Centre de Recherche en Gestion CEREGE EA 1722 - Université de Poitiers**
3. **Marie-Line Huc, diététicienne du CENA, chef de projet Arts de Faire Culinaires au Collège**

Emilie Orliange, Valérie-Inés de La Ville, CEPE Université de Poitiers, 186 rue de Bordeaux, 16000 Angoulême
emilie.orliange01@univ-poitiers.fr
delaville@poitiers.iae-france.fr

Les auteurs déclarent ne pas avoir de conflit d'intérêt.

Mots clés

- Adolescents
- Comportement du jeune consommateur
- Dispositif développemental de captation ludique des adonaissants
- Logique dynamique du contradictoire
- Recherche i ntervention
- Pratique des Arts de Faire Culinaires
- Socialisation par l'alimentation
- Transférabilité
- Univers marchand

La recherche-action longitudinale, initiée en septembre 2013, a pour but d'évaluer les bénéfices d'un programme d'éducation alimentaire des collégiens (de la 5° à la 3°) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. La recherche accompagne le programme mis en place sur plusieurs années dans 2 collèges d'Angoulême : le collège Marguerite de Valois (depuis septembre 2013) et le collège Michelle Pallet (depuis septembre 2015).

De la 6ème à la 3ème, ce projet organise **différents ateliers complémentaires à propos de l'alimentation** : cours de cuisine, modules d'éveil sensoriel issus des classes du goût, 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… L'objectif est de contribuer à ce que les adolescents acquièrent une plus grande conscience des enjeux liés à la consommation de produits alimentaires.

Un autre volet de la recherche inclut la validation scientifique du guide méthodologique produit par le groupe-projet pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges français.

Le projet regroupe une série d'acteurs complémentaires : Le Club Experts Nutrition et Alimentation, l'équipe pédagogique des collèges Marguerite de Valois et Michelle Pallet, le Centre Européen des Produits de l'Enfant de l'Université de Poitiers, L'IREPS (Instance régionale d'éducation prévention santé), les centres sociaux de quartiers.

Introduction

L'initiation aux « arts de faire culinaires » que nous proposons 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 Dupuy[1], ou les chercheurs impliqués dans le programme de recherche AlimAdos[2], 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 sen-

sorielles et culinaires fréquentes et durables dans le temps. Ainsi, cette éducation concrète relayée ensuite dans les familles par des 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.

La recherche associée 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.

L'origine du projet

1. Le constat de l'établissement

A l'origine du projet, le constat dressé par le Chef d'établissement et les personnels du service restauration de la cité scolaire est le suivant :

- 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.

2. Un nouveau projet d'établissement pour

- Contribuer au bien-être des collégiens,
- Recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires,
- Lutter contre le décrochage scolaire,
- Faire évoluer les comportements et les habitudes alimentaires des jeunes, au quotidien.

3. L'évaluation du pilote

Le CEPE/Université de Poitiers est sollicité pour concevoir une méthodologie de suivi et d'évaluation de ce projet pilote et cerner les conditions de sa reproductibilité dans d'autres établissements.

4. Le transfert du projet AFCC

Le groupe de pilotage est sollicité pour suivre le transfert de ce projet expérimental au collège Michelle Pallet à la rentrée 2015.

Etat de l'art du champ de recherche

- Les classes du goût/les restos du goût / les familles du goût[3] :

Les conclusions de ces études (comme celles de J-P Corbeau ou de Pascal Schlich)[4,5] montrent que l'éducation sensorielle est efficace pour réduire la néophobie alimentaire et ceci particulièrement chez les enfants de 7 à 9 ans.

Cette éducation sensorielle semble d'autant plus efficace que son contexte d'application est formel et théorique. Cependant, la persistance de cette efficacité est compromise dans le cadre d'une éducation ponctuelle, c'est-à-dire qui n'est pas pratiquée en-dehors du cadre scolaire.

Ainsi, les effets de la pratique et les expériences culinaires pourraient avoir un impact à plus long terme sur les pratiques alimentaires des jeunes, que la seule éducation sensorielle dans un cadre formel tel que le programme scolaire

- PNNS 3

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 ou mesurables.

En particulier, l'éducation alimentaire passe par une catégorisation purement cognitive des aliments sous forme de nutriments, connaissances que les enfants ne peuvent concrètement mobiliser dans leur vie quotidienne car elles sont déconnectées de la réalité des sociabilités enfantines et des pratiques alimentaires de leur famille.

L'éducation nutritionnelle ne suffit pas (tant au niveau cognitif qu'au niveau sensoriel) notamment car l'éducation alimentaire est faite par les enseignants qui n'ont pas nécessairement le temps ni les compétences spécifiques d'un nutritionniste pour prodiguer une éducation alimentaire qui soit comprise et assimilée par les jeunes.

Ainsi, certaines dérives ont été observées concernant l'éducation alimentaire, notamment en primaire car la notion de diète globale n'y est pas abordée.

- PNA

Dans le cadre du PNA (Plan National de l'Alimentation), nous veillons à placer le collégien au centre d'un dispositif développemental d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné et équilibré.

Objectifs (Voir tableau çi-contre)

Le projet « 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 ».

Atelier «plats revisités» : Aumônière de chou vert au poulet, carotte et riz

Objectifs opérationnels	Objectifs de l'évaluation par la recherche
1°) **Développer chez les collégiens l'esprit critique** quant aux enjeux d'alimentation et de santé. 2°) **Eduquer les jeunes à mener une vie plus saine et autonome** et faire évoluer les habitudes alimentaires quotidiennes.	1) **Evaluer les effets éducatifs et les bénéfices de l'introduction du projet** « arts de faire culinaires » au collège sur les représentations, les comportements et sur l'évolution des habitudes alimentaires des collégiens.
3°) **Lutter contre le décrochage scolaire** par une mise en pratique culinaire valorisée par les médias et valorisante pour les collégiens. 4°) Agir sur le climat et l'ambiance scolaire.	2) **Cerner les conditions** dans lesquelles ce type de projet pilote « Initiation aux arts de faire culinaires» pourrait faire l'objet **d'une large appropriation** par d'autres établissements scolaires français grâce à la recherche doctorale => construction d'un guide méthodologique.
5°) **Créer un pont actif et durable d'échanges** entre familles et collège.	3) **Valider scientifiquement le guide méthodologique produit**, dans le cadre du 1er transfert du projet qui aura lieu à la rentrée 2015.
6°) **Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet unique.**	4) **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.

L'originalité de ce projet

- Ouvrir une alternative

La recherche consiste à étudier une alternative complémentaire aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût (aspects également intégrés dans le programme AFCC) car, si ces dernières apportent des connaissances aux enfants, elles restent souvent éloignées des sociabilités alimentaires (goûters, lunch box, cantine, etc.) que ces derniers pratiquent. C'est pour cette raison que nous créons un pont actif d'échanges l'école et la famille.

- Être dans la « pratique continue », des « arts de faire culinaires »

Initier le collégien à pratiquer les « arts de faire culinaires » en lien avec sa vie quotidienne a pour but de susciter sa participation à la préparation des repas sous la bienveillance d'un adulte, puis en autonomie afin de le conduire à mener une vie autonome et saine à long terme.

- Recherche co-construite avec un groupe de pilotage

La mise en place d'une recherche-action en coopération définie et portée par le groupe de pilotage de projet. Une initiative exigeante dans le suivi et l'évaluation d'un programme expérimental.

Le détail des activités proposées aux collégiens tout au long de leurs années de collège :

- Le suivi par une Recherche Action-Longitudinale sur 3 ans : une démarche innovante :

L'originalité de la recherche tient simultanément à la démarche qui permet une investigation très en profondeur du rapport à la consommation alimentaire et à la volonté de proposer une alternative aux approches classiques d'éducation nutritionnelle.

Les retombées potentielles de ce projet sont importantes pour les acteurs publics engagés dans l'éducation à la consommation et le développement de modèles alimentaires durables et de qualité ainsi que pour les équipes éducatives dans les collèges.

- Analyse et évaluation par réflexivité des acteurs

L'évaluation de cette recherche est fondée sur la réflexivité des jeunes vis-à-vis de leurs pratiques et compétences alimentaires.

Accompagné par une recherche-action longitudinale

Typologie de la recherche

Afin de mesurer l'impact du programme qui s'inscrit dans les projets innovants identifiés par l'Education Nationale depuis 2015 et afin d'envisager son déploiement de façon pérenne sur d'autres établissements, l'action intègre un accompagnement par une doctorante en sciences de gestion, Emilie ORLIANGE.

L'objectif de cette recherche d'inspiration ethnographique et psychosociologique, est de suivre et d'analyser sur 3 années les effets du projet pilote d'Education à la consommation alimentaire « Initiation aux Arts de Faire Culinaires au Collège » sur les représentations relatives aux aliments des collégiens et de leurs familles ainsi que sur l'évolution de leur comportement de consommation dans un univers marchand valorisant surtout des marques de plats cuisinés ou de produits plaisir…

Une recherche action longitudinale ancrée dans une posture constructiviste[6]

L'objectif de cette recherche-intervention longitudinale d'inspiration ethnographique et psychosociologique sur 3 ans est d'analyser **le rôle de la mise en pratique des « arts de faire culinaires au collège », comme objet de transmission / appropriation des jeunes apprentis-mangeurs et cuisiniers, ouvrant un espace d'autonomie au sein de la famille**.

L'étude va donc suivre les changements induits par le projet pendant 3 ans sur une cohorte d'élèves, suivi de la 5ème, jusqu'à la 3ème.

« Il s'agit d'une recherche dans laquelle il y a une action délibérée de transformation de la réalité ; recherche ayant un double objectif : transformer la réalité et produire des connaissances concernant ces transformations [7]» (Hugon et Seibel, 1988).

Une mesure longitudinale se dit d'une mesure résultant du suivi d'une population dans le temps (par analyse longitudinale) en fonction d'un évènement de départ : le lancement du programme en septembre 2013.

L'utilisation de la recherche-action [8] depuis quelques années en sciences de l'éducation donne lieu à un renouvellement des pratiques méthodologiques et à une meilleure adéquation de la recherche empirique à la complexité du champ éducatif.

La « recherche-action » est un cadre rarement mis en œuvre avant l'introduction d'un nouveau programme, alors même qu'elle peut favoriser les initiatives décentralisées et faire émerger des solutions nouvelles dans des contextes de changement.

Le chercheur met en place une expérimentation sur le réel qu'il tente de contrôler. Il est actif pour initier le phénomène dont il souhaite observer les effets dans la réalité.

Questionnements de recherche sous-jacents :

- Comment favoriser le développement de pratiques appropriées à des individus donnés, dans une société et à un moment donné ? (Mead et Guthe, 1945)[9].
- 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 d'alimentation ?
- Comment transformer un projet pilote en modèle d'innovation organisationnelle que d'autres collèges puissent mettre en œuvre ?[10]

Le positionnement de la recherche

Dans le cadre du PNA 2014 (Plan National de l'Alimentation)[11], ce projet de recherche s'appuie sur des courants de recherche qui considèrent que l'alimentation est avant tout une pratique ordinaire faisant appel à des perspectives cognitives, affectives et symboliques indissociables. Il y a toute une partie irrationnelle liée à l'alimentation plaisir, au « gift for one self » qui ne peut être ignoré chez l'individu, et encore moins chez l'adolescent.

Le programme AFCC cherche à placer le collégien au centre d'un dispositif (développemental[12] de captation[13] ludique) d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné et équilibré, en passant par la « mise en pratique ».

En effet, selon les conclusions des travaux de Pascal Schlich et Aude Gaignaire[14] concernant l'éducation sensorielle, la composante cognitive n'est pas la seule à prendre en compte. L'expérience et la pratique semblent plus importantes pour structurer à long terme la dimension sensorielle de l'alimentation

Rapprocher les pratiques familiales et les sociabilités adolescentes 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 (certains types d'aliment font partie de l'histoire de la famille) ce qu'évoque notamment Jean-Pierre Corbeau. Parfois, les messages « santé » proposés peuvent se retrouver en décalage avec les cultures des jeunes et des adolescents (Corbeau, 2009)[15].

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.

Créer un continuum d'apprentissage école/famille

Les habitudes de vie se construisent au sein de la famille (socialisation primaire). C'est par elle que la culture se transmet. L'un des objectifs du projet 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.

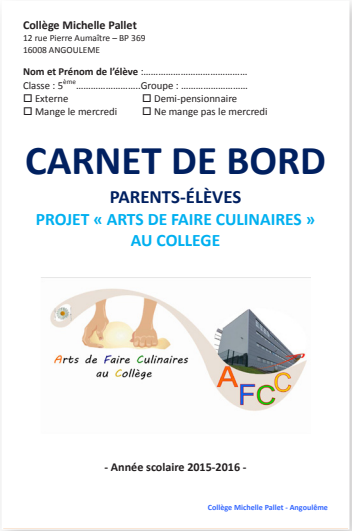
L'éducation alimentaire et sensorielle parce qu'elle permet une participation progressive à la préparation des repas est bénéfique, mais trop peu de données scientifiques étayent encore cette conviction.

Il est donc nécessaire d'envisager une évaluation fine de cette éducation à l'école, dans le cadre de la restauration scolaire et au sein du foyer familial afin d'analyser les effets de cette initiation aux « arts de faire culinaires » à la croisée entre l'école et la famille.

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

Les outils utilisés à cet effet sont : le carnet de bord (navette entre collège et foyer), les photos prises par les jeunes des préparations culinaires refaites à la maison, les photos des cuisines et frigos des foyers des jeunes, etc.

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 alimentaire[16].



Collège Michelle Pallet
12 rue Pierre Aumaître – BP 369
16008 ANGOULEME

Nom et Prénom de l'élève :.....
Classe : 5ème .....Groupe : .....
☐ Externe ☐ Demi-pensionnaire
☐ Mange le mercredi ☐ Ne mange pas le mercredi

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

Arts de Faire Culinaires au Collège
AFCC

- Année scolaire 2015-2016 -

Collège Michelle Pallet - Angoulême

Boite lunch permettant aux jeunes de rapporter les préparations à la maison

Cadrages théoriques

Un dispositif développemental de captation ludique étudié : un projet d'éducation à la consommation des adonaissants. [17]

Dans le cadre de ce projet de recherche, plusieurs cadres théoriques complémentaires sont mobilisés afin d'avoir un prisme de lecture novateur et enrichissant concernant l'objet de recherche.

En premier lieu, celui établi par M. De Certeau concernant les « arts de faire du quotidien[18], ensuite les cadres conceptuels de L. Vygotski[19] concernant les usages et les pratiques socialement et historiquement situées et pour finir, les apports de F.Cochoy[20] concernant les dispositifs de captation des publics.

Méthodologie de recueil des données

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
(tableau ci-contre)

Méthodologie de l'évaluation

Diverses techniques (entretiens, observations et questionnaires) sont combinées pour apporter de multiples éclairages sur cet objet complexe que sont les pratiques alimentaires des collégiens. Par ailleurs, la recherche doit relever le défi de sa dimension transdisciplinaire en tentant d'apporter un double éclairage bio-psycho-sociologique (développement de l'enfant et pratiques de socialisation alimentaire) et marketing (socialisation à la consommation).
L'analyse est développée à un niveau micro-social, se centrant sur l'individu et sur ses processus décisionnels : raisonnements en situation contrainte, arbitrages, négociations, prises de décision et processus cognitifs sont retenus.
A partir des données recueillies, il s'agit d''analyser les modes d'appropriation, d'incorporation et d'actualisation des savoirs alimentaires que suscitent des expériences de mise en pratique culinaires à la croisée entre l'école et la famille.

Combinaison de méthodes quantitatives et qualitatives :

1/ Une analyse quantitative de l'évolution des connaissances, pratiques et habitudes alimentaires des jeunes et de leurs familles : 10 questionnaires/panels (familles et adolescents) systématiques, soit 1200 questionnaires traités.

Le second collège constituant le groupe témoin de l'étude, il permet d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus dans le 1er collège.

Il y a également transformation d'un certain nombre de matériaux qualitatifs en données quantitatives : traitement statistique des données recueillies par observations.

	COLLEGE 1	COLLEGE 2
Milieu social	Intermédiaire à populaire, section sportive	Défavorisé, classé REP+, SEGPA
Nombre de classe	15	12
Effectif total	390	260
Effectif étudié	290 (90 en cohorte sur 3 ans, de la 5ème à la 3ème + 200 en analyse comparative des 3 éditions du niveau 5ème)	60

2/ Une partie qualitative du programme suivis par les collégiens avec :

- 22 observations participantes pendant les ateliers (432h), l'équivalent de 60 jours d'observation- participante sur le terrain
- 6 focus group auprès de 90 collégiens.
- 10 questionnaires qualitatifs destinés aux familles et adolescents, soit 1160 questionnaires traités
- 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 (*30 ateliers).
- 10 micro-récits expérimentaux : 1 en 5ème : recueil de souvenirs culinaires, 1 en 4ème : improviser un repas du quotidien, 8 « scenarii » en 3ème.
- La rédaction de 60 portraits individuels : itinéraires d'évolution des élèves en matière de pratique culinaire.
- Des entretiens individuels formels avec 2 principaux de collège.
- 1 focus group avec 8 diététiciennes.
- Une grille d'évaluation de la transférabilité du projet grâce à l'outil ASTAIRE qui comporte 83 critères.
- Un questionnaire qualitatif destiné à l'équipe-projet du 2nd collège pour valider la performance du guide méthodologique qui comporte 75 critères.

Extrait des résultats provisoires après 2 années de recherche-terrain

La démarche d'évaluation du projet fait ressortir des résultats probants sur les 2 premières années : **évolution positive du climat scolaire, effets de synergie** autour du projet, **augmentation de la fréquentation des familles** aux différents évènements du collège, constat des premiers **bénéfices sur le comportement alimentaire** des jeunes. 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 culinaires » découverte lors des ateliers de cuisine, d'éveil sensoriel et d'éducation aux médias et **reproduite dans le cadre du foyer**.

Ainsi, après 2 années d'existence, **le projet a bien un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial**.

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. Ils expliquent que cela leur permet d'être plus autonomes et responsables par rapport à des tâches alimentaires quotidiennes à la maison : «oui, 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 à la maison».

Autre résultat, **le projet devient 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 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 ils 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 ».

Eveil à la dégustation en lien avec la pratique de la cuisine

On constate cette année un véritable effet direct sur les élèves des ateliers d'éveil à la dégustation couplés aux ateliers de cuisine.

Pour commencer, **une diminution de la néophobie alimentaire pour la consommation d'aliments entre pairs**. On commence d'ailleurs à voir apparaitre la notion de rites de passage et une certaine volonté à vouloir se conformer au groupe de pairs référent. En fin d'année, on constate une augmentation du mimétisme entre pairs, une diminution de la peur de l'inconnu et la volonté d'expérimenter des nouvelles choses (augmentation de la curiosité alimentaire).

Les collégiens dépassent à présent les notions de « j'aime, je n'aime pas » et « bon/mauvais » (bien que toujours présents mais en forte diminution) pour aller très nettement vers une verbalisation des sensations.

L'influence de la vue et de la présentation des aliments reste un élément important pour eux, qu'ils ont encore du mal à dépasser.

Pour ce qui est de l'évolution de leur perception du mot « déguster », on voit très nettement les effets des ateliers : la disparition du lien du mot déguster avec un aliment simple ; l'augmentation de l'exploration des 5 sens et du plaisir gustatif ; une très nette diminution de l'usage de simples synonymes du mot au profit de l'apparition de la découverte des saveurs/des goûts ainsi que la notion d'échange et de partage de ces sensations.

En ce qui concerne la description du pain (atelier spécifique), là encore, on constate une évolution : un net développement des descriptions par les 5 sens : visuel, toucher et toucher en bouche, ouïe et olfaction. Les collégiens dépassent le simple « bon/mauvais », même s'ils ne peuvent pas s'empêcher de souvent conclure que « le pain, c'est bon, c'est délicieux », mais ils ne s'en contentent plus : « pour moi un bon

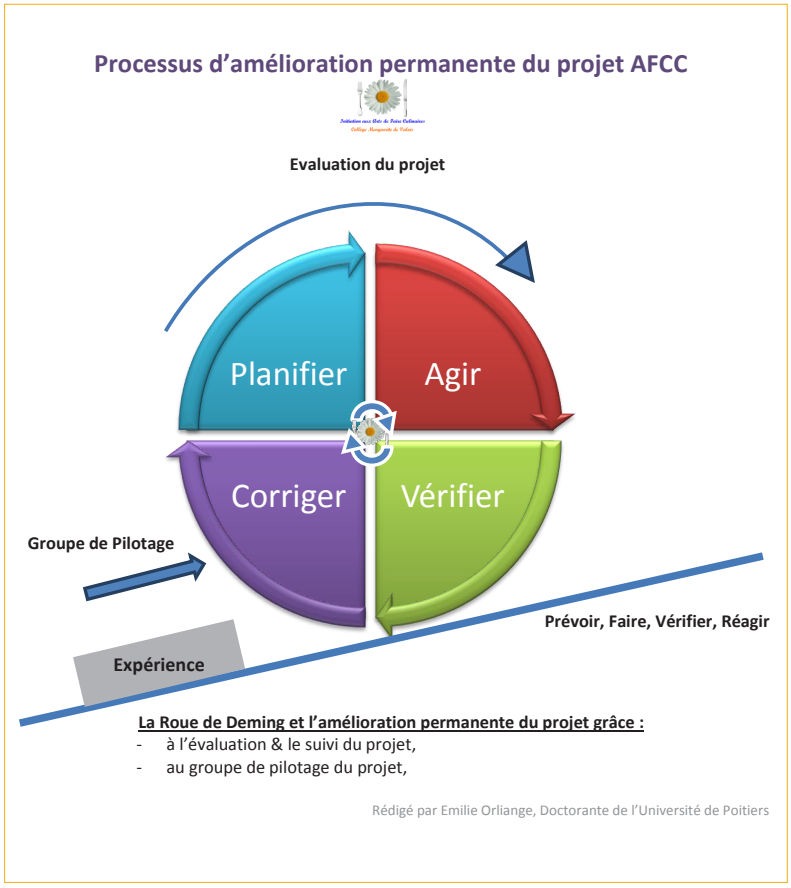
pain, un pain savoureux est croustillant au-dessus et moelleux à l'intérieur », « un bon pain avec des céréales, de la texture et de l'arôme ».

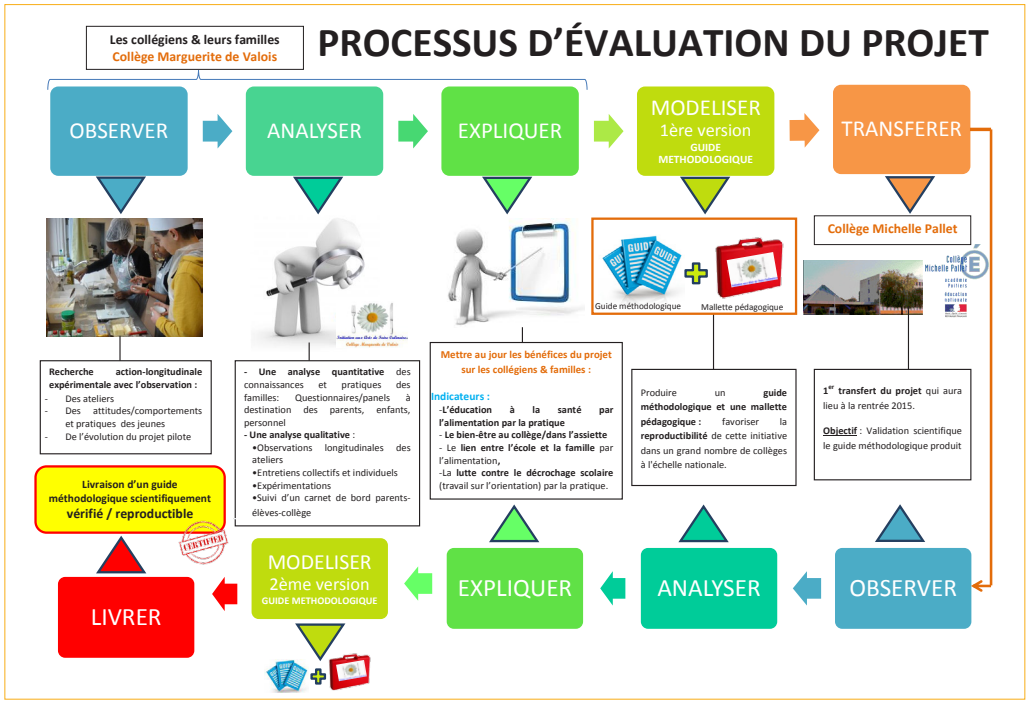
Pour finir, en ce qui concerne des plats nouveaux proposés dans le cadre familial, on constate une évolution différente. En effet, les élèves déclarent majoritairement toujours vouloir goûter les préparations des parents, et cela est en légère augmentation.

Mais quand on rentre dans le détail du « pourquoi » ils souhaitent goûter ou non les préparations des parents, on commence à voir apparaitre une forme de « résistance aux parents » typique de cet âge avec une volonté de se détacher du cocon familial pour plutôt se conformer au cadre du groupe de pairs.

On constate tout de même une grande confiance accordée par les jeunes à leur famille (surtout à la mère) en ce qui concerne la cuisine.

Ils sont une grande majorité d'entre eux a déjà avoir conscience ou à avoir pris conscience que les goûts sont individuels.





Quelques points précis concernant les résultats de l'année scolaire 2014/2015 sur l'évolution de la cohorte de la 5ème à la 4ème, et pour la 2ème édition du niveau 5ème

Thèmes	NIVEAU 5ème (2nd édition)	NIVEAU 4ème (évolution cohorte)
CURIOSITÉ ALIMENTAIRE	Seulement 5% des collégiens n'ont pas goûté aux préparations réalisées lors de l'intégralité des ateliers cuisine (contre 7% l'an dernier). Ainsi, en ce qui concerne l'évolution de la curiosité alimentaire des jeunes, ils sont 77% à déclarer que leur capacité à goûter des aliments nouveaux est plus grande depuis la mise en place du projet. Le pourcentage cette année est très élevé par rapport à l'an dernier (seulement 21%) et témoigne d'un véritable engouement autour du projet.	Seulement 14% des collégiens n'ont pas goûté aux dégustations proposées durant cette année (contre 7% l'an dernier). Cette augmentation peut s'expliquer par le fait que ce ne sont pas des préparations faites par les élèves eux-mêmes cette année (sauf pour la cuisine moléculaire où ils ont tous goûté aux billes). Par contre, en ce qui concerne l'évolution de la curiosité alimentaire des jeunes, on constate une nette augmentation, puisqu'ils sont à présent 51% à déclarer que leur capacité à goûter des aliments nouveaux est plus grande depuis la mise en place du projet (contre 21% l'an dernier). Ce pourcentage est en augmentation car les adolescents sont au cœur de la phase d'exploration alimentaire et de mimétisme des pairs dans le cadre de rites de passage afin de se conformer aux groupes de pairs référents et de se distancier du groupe familial/adulte, processus très typique de cette tranche âge.
ÉVOLUTION DES REPRÉSENTATIONS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	Globalement, suite à la visite de la cuisine centrale, 71% des jeunes déclarent que leur vision a évolué (contre 32% lors de la 1ère édition), ceci de façon très positive cette année car seulement un élève déclare une détérioration de l'image de la restauration du fait du système de refroidissement des préparations. Les éléments positifs exprimés portent sur : la découverte d'un équipement de pointe, la diversité de la nourriture proposée, la découverte de grands espaces, un respect vis-à-vis du travail du personnel, la découverte d'un rythme de travail, les règles d'hygiène. Cette année, rien n'est apparu sur les **odeurs des cuisines**. Les collégiens ont découvert que les préparations étaient conservées par le froid et préparées la veille pour le lendemain, ce qui ne leur semble pas du tout négatif puisqu'ils apparentent les préparations de la restauration scolaire à du « **fait maison** », ce qui constitue un renversement total de point de vue par rapport à l'an dernier. Grâce à la visite de la cuisine centrale, nous sommes totalement parvenus à casser l'aspect « **fantasmes alimentaires** » lié à l'opacité des cuisines sans faire apparaitre d'autre fantasme de substitution. **Il y a un véritable gain en confiance** qui apparait dans les données en ce qui concerne la restauration scolaire.	Globalement, suite à la visite de la cuisine centrale il y a presque 2 ans, ils sont 42% les jeunes à déclarer que leur vision de la restauration scolaire a évolué (contre 32% l'an dernier). Finalement, après presque 2 années écoulées depuis la visite, seuls les éléments positifs restent : les capacités d'organisation, les conditions de préparation, les conditions de travail, la relation avec le personnel, la bonne qualité des plats servis et une confiance croissante en la restauration collective. Ensuite, les collégiens se souviennent que les préparations sont conservées par le froid et préparées la veille pour le lendemain, ce qui persiste à être relativement négatif pour eux car incompatible avec leur conception du « **fait maison** ». Grâce à la visite de la cuisine centrale, nous sommes parvenus à casser l'aspect « **fantasmes alimentaires** » lié à l'opacité des cuisines, et les discours d'opposition s'estompent nettement avec les années. **Quelques fantasmes alimentaires persistent (minoritaires : 2 élèves)** : l'impression qu'on leur « servirait moins de pâtes », ou d'être favorisés car « on leur donnerait plus de frites ».

Thèmes	NIVEAU 5ème (2nd Edition)	NIVEAU 4ème (évolution cohorte)
CAPACITÉ RÉFLEXIVE ET CONSCIENTISATION DES APPRENTISSAGES	Comme l'an dernier, on découvre que **les jeunes sont capables de faire un premier travail réflexif sur leurs propres pratiques et représentations alimentaires**, au travers du projet AFCC. Ils sont donc 64% à déclarer avoir conscience d'avoir évolué grâce au projet « Initiation aux arts de faire culinaires » (contre 40% l'an dernier), ce qui est un chiffre très encourageant en fin de cette 2ème édition du projet 5ème. On constate que les jeunes sont capables de voir où ils se sont améliorés grâce au projet notamment en ce qui concerne : **La pratique de la cuisine et l'acquisition de nouvelles compétences pratiques et connaissances, gain en autonomie et confiance en soi.** **Une thématique qui ressort cette année (alors qu'elle était totalement absente l'an dernier) : conscience que le projet peut les aider à améliorer leurs pratiques et comportements alimentaires pour manger plus sainement et plus équilibré.**	On découvre que **les jeunes sont capables de faire un premier travail réflexif sur leurs propres pratiques et représentations alimentaires**, au travers du projet AFCC. Ils sont désormais 55% à déclarer avoir conscience d'avoir évolué grâce au projet « Initiation aux Arts de Faire Culinaires », une belle croissance de +38% comparé à l'année dernière. On constate que les jeunes sont capables de voir où ils se sont améliorés grâce au projet notamment en ce qui concerne : **un gain en habileté/confiance/autonomie culinaire à la maison (28%), Développement de l'esprit critique et d'analyse des produits (19%),** un gain en connaissances (19%), ils portent une attention plus forte à ce qu'ils consomment (13%), l'acquisition de nouvelles compétences pratiques en cuisine/dressage de la table (15%), un développement de la capacité d'écoute d'autrui/socialisation (4%), un gain en maturité (2%). Lors d'une simulation projective d'un repas (dîner) préparé de façon autonome pour la famille, ils sont conscients de remobiliser certains éléments du projet, tels que : pouvoir refaire techniquement les recettes du projet AFCC en sachant utiliser les ustensiles : 92%, l'autonomie (pour faire seul) : 55%, la capacité d'être créatifs/de prendre des initiatives pour adapter les éléments : 40.5%, pouvoir remobiliser les techniques de dressage de la table découverts lors de l'atelier Dressage de table : 32%
LA MISE EN PRATIQUE DANS LE CADRE FAMILIAL AU CENTRE DES BÉNÉFICES DU PROJET	Globalement, sur les 2 années de 5ème évaluées, pour ce qui est des bénéfices du projet pour eux, ils font essentiellement allusion à la pratique des « arts de faire culinaires » découverte lors des ateliers de cuisine, d'éveil à la dégustation et **reproduite dans le cadre du foyer**, ce qui signifie donc que le projet, après 2 années d'existence sur le niveau 5ème, **a un impact direct et à moyen terme sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial** et de façon encore plus forte et importante pour cette seconde édition. Absolument tous les indicateurs se sont améliorés de façon spectaculaire. Ce qui témoigne d'une réelle montée en compétences des acteurs (animatrice culinaire, enseignants, intervenants…) qui interviennent auprès des élèves et des membres du groupe de pilotage qui ont pris en compte tous les éléments d'amélioration du projet de l'an dernier.	Dans le cadre familial, le projet est toujours bénéfique pour 41% des jeunes, ceci pour les mêmes raisons que la 1ère année : **cuisiner pour la famille/à la maison grâce à un gain en confiance en leurs habilités culinaires : 73%,** pour communiquer et transmettre à la famille : 12%, une augmentation des marges d'autonomisation à la maison : 10%. Après 2 années de projet, il y a toujours **un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial.**

Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Collège Marguerite de Valois

Rédaction d'un guide méthodologique

Dans la continuité du contrat ANR « Ludo-Aliment » dont Inès de La Ville, Directrice du CEPE, était la responsable scientifique (2007-2010), ce projet intègre **la réalisation d'un guide méthodologique, validé scientifiquement**, pour **cerner les conditions de sa reproductibilité** dans d'autres collèges.

Le collège Michelle Pallet étant le premier établissement à bénéficier du transfert en 2015.

Et maintenant

Né par une volonté de faire évoluer le système éducatif et alimentaire actuel, le projet « Arts de Faire Culinaires au Collège » a été sélectionné parmi les 30 actions innovantes de 2015 et reconnu projet innovant de l'année lors de la Journée Nationale de l'Innovation de l'éducation Nationale, le 8 Avril 2015.

Lancé en septembre 2013 au collège Marguerite de Valois d'Angoulême, pilote de cette expérimentation, le projet AFCC a fait du chemin et fête sa 3ème année d'existence. Maintenant, tous les niveaux, de la 6ème à la 3ème, intègrent les actions du programme.

La recherche doctorale, conduite par Emilie ORLIANGE, entre dans sa dernière année d'évaluation du pilote et du 1er transfert.

Les financeurs

Les actions du projet sont financièrement soutenues par : Le Conseil Départemental de la Charente, La région Poitou-Charentes, Le Fonds Européen AgriMer (fruit pour la récré) et la Fondation de France. Le projet est inscrit dans les actions Innovantes du Rectorat de Poitiers et soutenu par l'Education Nationale et le Ministère de l'Agriculture.

La recherche est soutenue par : le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé), le ministère de l'Agroalimentaire et de l'Agriculture et de la Foret avec la DRAAF Poitou-Charentes, le PNA (Programme National pour l'Alimentation), ainsi que par l'Institut Olga Triballat.

Portraits des acteurs du projet AFCC

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)

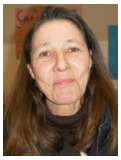
PRINCIPALE DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE
Collège Marguerite de Valois :
Permet la mise en place opérationnelle des ateliers du projet «arts de faire culinaires au collège» en organisant le travail de l'équipe pédagogique. Elle participe au groupe de pilotage.
Email : francoise.cuisinier@ac-poitiers.fr

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
CEPE UNIVERSITE DE POITIERS - COMPORTEMENT DU JEUNE CONSOMMATEUR

Sous la direction de de LA VILLE Valérie-Inés

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.
Email : emilie.orliange01@uni-poitiers.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

Arts de Faire Culinaires au Collège
AFCC

Bibliographie

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 Adolescences en France, Paris : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, 2009. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha, 14)
3. De LA VILLE V.-I. et GAUTELLIER Christian (Coord.) (2010) : Où va l'éducation à la consommation ? In Revue des Ceméa « Vers l'Education Nouvelle », 162 p
4. 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)
5. 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
6. THIÉTART R.-A. Méthodes de recherche en management. 3e éd. Paris : Dunod, 2007. 586 p.
7. HUGON M.-A.SEIBEL C. (1988) : Recherches impliquées, recherches -actions: le cas de l'éducation, Bruxelles: de Boeck Wesmael, p.13

   LESSARD-HEBERT M., (1991), Recherche-action en milieu éducatif, Montréal, Québec, Editions d'Agence d'Arc.

   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 ».

   CORBIN, J. et STRAUSS, A. (2008), Basics of Qualitative Research, Thousand Oaks:Sage, [3rd ed.].

   BARBIER R., (1996), La recherche-action, Paris, Anthropos, coll. ethnosociologie, 112 p.

   GLASER, B.G. (1998), Doing grounded theory: Issues and discussions, Mill Valley, CA: Sociology press.

   GLASER, B.G. et STRAUSS, A. (1967), The discovery of grounded theory, Chicago:Adline.
8. BARBIER R., (1996), La recherche-action, Paris, Anthropos, coll. ethnosociologie, 112 p.
9. 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

   J.-P. CORBEAU ET J.-P. POULAIN, Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité, Privat, 2002, 2008.

   J.-P. POULAIN, Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques, Privat, 2001, 2008.

   DUPUY A., POULAIN J.-P. « Le plaisir dans la socialisation alimentaire ». Enfance [En ligne]. 2008. Vol. 60, n°3, p. 261 270. Disponible sur : < http://dx.doi.org/10.3917/enf.603.0261 > (consulté le 2 mai 2013)

   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. »

   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 »

   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).

   FISCHLER C. L'homnivore : le goût, la cuisine et le corps. Paris : O. Jacob, 2001. 440 p.
10. 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».
11. http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-lalimentation
12. COCHOY F. « La captation des publics entre dispositifs et dispositions, ou le petit Chaperon rouge revisité ». In : La captation des publics: c'est pour mieux te séduire, mon client. Toulouse : Presses universitaires du Mirail, 2004. p. 11-68.

    COCHOY F., ÉD. La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client... Toulouse : Presses universitaires du Mirail, 2004. 297 p. (Sociologiques).
13. P SCHLICH et A GAIGNAIRE, in 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
14. CORBEAU J-P., 2009, « Quelle place pour le plaisir alimentaire ? » La revue des marques, 67, p.12-14.
15. SIRIEIX, L. (1999). . La consommation alimentaire : problématiques, approches et voies de recherche. RAM. Recherche et Applications en Marketing, 14 (3), 41-58.

PICHON P.-E. (2006), « Confiance et consommation alimentaire : De l'importance de la confiance dans les émetteurs des réducteurs de risque », 5ème Congrès International des Tendances du Marketing, Venise.

16. DE SINGLY.F Les Adonaissants, Armand Colin, 2006, 399p.

17. 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, n°2, p. 171-197.

GIARD, L., «Faire la cuisine», L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner, Gallimard, Paris, 1994, p.213-350.

GARABUAU-MOUSSAOUI I., PALOMARES E., DESJEUX D., (Éd.). Alimentations contemporaines. Paris : Harmattan, 2002. 397 p. (Dossiers sciences humaines et sociales).

GARABUAU-MOUSSAOUI, I., « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social », Anthropology of Food, 2001.

LA VILLE V.-I. DE, MOUNOUD E. « Au-delà du discours : les « arts de faire » dans la fabrication de stratégie. Proposition d'un cadre conceptuel ». In : 13e Conférence de l''Association Internationale de Management Stratégique. Centre Havrais du Commerce International : Ecole de Management de Normandie et Institut d'Administration des Entreprises de l'Université de Caen, 2004. p. 27. Disponible sur : < http://www.strategie-aims.com/events/conferences/10/communications/452/download >

18. 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, pp. 133-151.

19. 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.

20. LUPASCO S. Le Principe d'Antagonisme et la Logique de l'énergie, Broché, 1987, 135 p.