



HAL
open science

**Comment faire évoluer les comportements et les habitudes alimentaires des adolescents (avec des exemples d'enseignements pratiques interdisciplinaires).
Éducation à l'alimentation: "Arts de faire culinaires au collège"**

Emilie Orliange

► **To cite this version:**

Emilie Orliange. Comment faire évoluer les comportements et les habitudes alimentaires des adolescents (avec des exemples d'enseignements pratiques interdisciplinaires). Éducation à l'alimentation: "Arts de faire culinaires au collège" . Revue de l'Éducation, 2016, Numéro 5: Laïcité: Un héritage républicain à défendre, pp.34-43. Pédagogie et Didactique: Education à l'alimentation. hal-01400762

HAL Id: hal-01400762

<https://hal.science/hal-01400762v1>

Submitted on 28 Nov 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.

Copyright

RESTAURATION

Faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens

NEUROSCIENCES

Développer des approches éducatives efficaces et novatrices

JAPON

Un système scolaire parmi les plus performants au monde

La revue de **L'** **éducation** N° 5 / Déc 2016 - Janv 2017

Réinventons l'école de demain

Bimestriel - 4,50 €

DOSSIER

Laïcité Un héritage républicain à défendre



Entretien avec
Jean-Louis Bianco

TRIBUNE

Les ATSEM ont le blues

Surcharge de travail, stress, démotivation...

PÉDAGOGIE

Psychologie culturelle

Le regard de Jerome Bruner sur les apprentissages



Rendez-vous
page 19

**POUR VOUS
ABONNER**

SOMMAIRE

N°5 / Décembre 2016-Janvier 2017

03 ÉDITO

06 ENTRETIEN

avec Jean-Louis Bianco

10 CHRONIQUE

de Bernard Hugonnier

12 ACTUALITÉS

Salon européen
de l'éducation 2016

Le Maire, Fillon, Copé, NKM :
une surenchère passésiste

16 TRIBUNE

Des ATSEM en quête
de reconnaissance
Par le collectif ATSEM de France



20 DOSSIER

Laïcité, un héritage
républicain à défendre

20 Introduction

22 Ressources

23 Paroles d'élèves

24 Entretien avec Alain Boissinot

28 HISTOIRE ET EDUCATION

28 Entretien avec
Claude Lelièvre

34 PÉDAGOGIE ET DIDACTIQUE

34 « Arts de faire
culinaires au collège »
Éducation à l'alimentation





**est éditée par
 media 21 éditions**
 SAS au capital
 de 13 500 euros

Siège social :
 29 rue Killford
 92 400 Courbevoie
 Tél. : 09 50 08 70 40
 contact@media21-editions.fr

Représentant légal
 Jean-Philippe Élie
Principal actionnaire
 Jean-Philippe Élie
Directeur de publication
 Jean-Philippe Élie

**Directeur
 de la rédaction**
 Bernard Hugonnier

Rédacteur en chef
 Jean-Philippe Élie
 jp.elie@revue-education.fr

Direction artistique
 Philippe De Vos
 Sylvain Galy

Photos, illustrations
 iStock, Sipa

Couverture
 © Association Coexister
 FRANCE

**Ont collaboré
 à ce numéro**
 B.-M. Barth, C. Canteux,
 G. Chambonnière,
 F. Dworzak, G. Nebout,
 A.-J. Horblin, F. Sécher,
 E. Orliange, Y. Zarka,
 L. de Quiévreourt

Publicité
 publicite@media21-
 editions.fr
 Tél. : 07 83 29 01 98

Abonnements
 media 21 éditions
 29 rue Killford
 92 400 Courbevoie
 Tél. : 09 50 08 70 40
 abo@revue-education.fr

Dépôt légal : à parution
ISSN : 2275-5667
CPPAP : 0916 T 92456
Prix au numéro : 4,50 €

34

**44 Accompagner
 l'accompagnement
 personnalisé en 6^e**
 Une histoire à plusieurs voix (voies ?)

**50 La psychologie
 culturelle de Jerome Bruner
 et son impact sur la pédagogie**
 Susciter la motivation chez les apprenants

**54 SCIENCES
 ET SANTÉ**

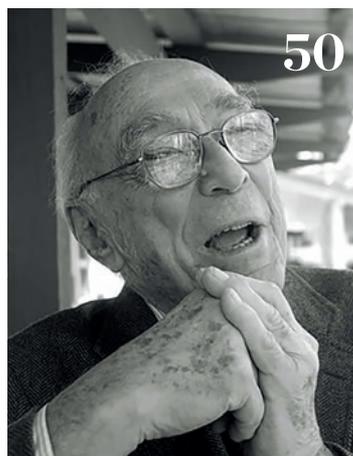
**Comment les neurosciences
 peuvent améliorer l'éducation**
 Vers de nouvelles méthodes d'apprentissage

**58 ÉDUCATION
 À L'ÉTRANGER**

**Japon : l'éducation,
 priorité nationale !**

**64 NOTE
 DE LECTURE**

**Déontologie, éthique
 et morale dans la direction
 des lycées et collèges**



50



58

ÉDUCATION À L'ALIMENTATION

« Arts de faire culinaires au collège »



Depuis 2013, le collège Marguerite de Valois d'Angoulême expérimente un projet – transposable dans le cadre du *Collège 2016* – dont l'objectif est de rendre les adolescents acteurs de leur consommation. PAR ÉMILIE ORLIANGE⁽¹⁾

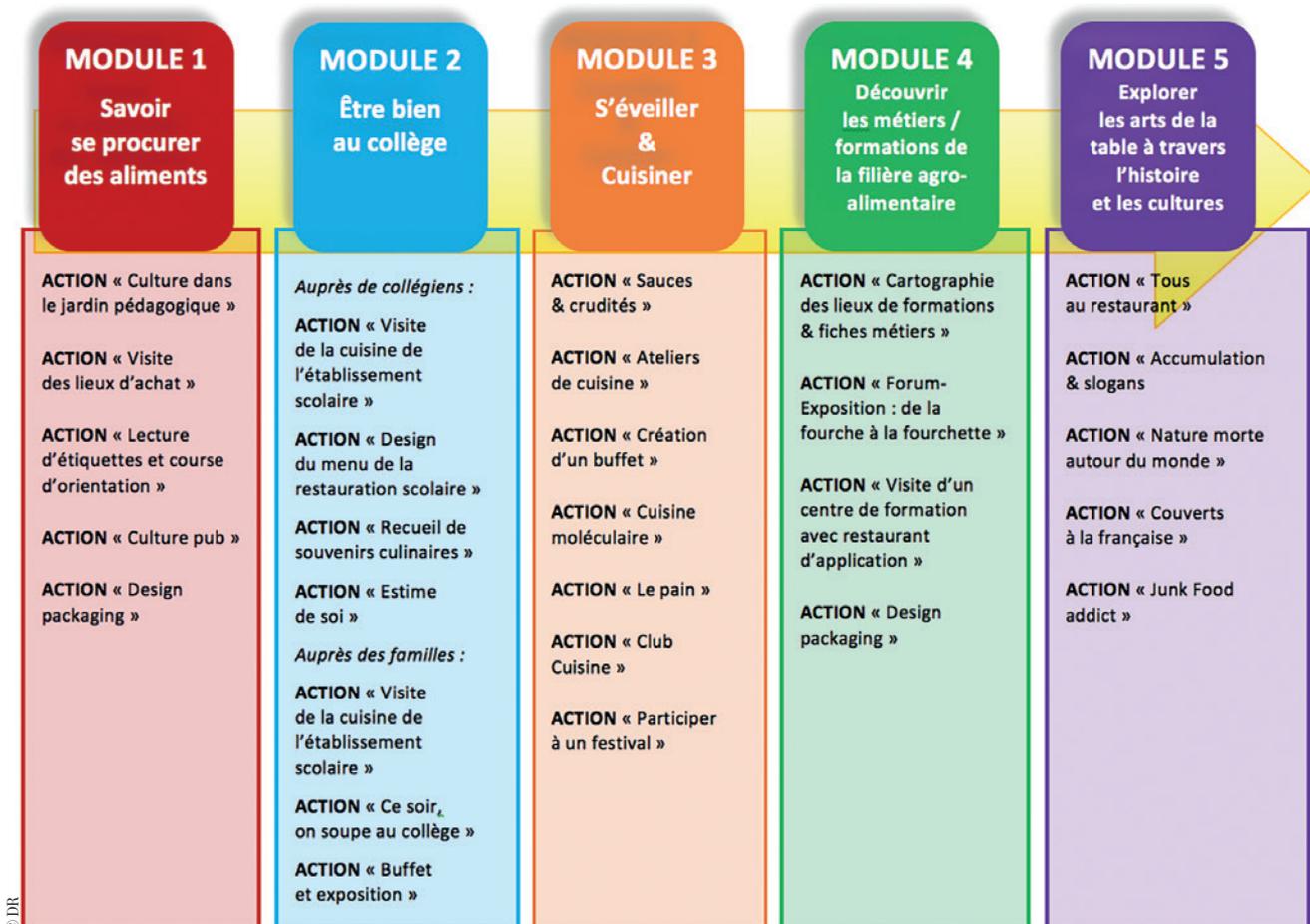
À l'origine du projet, le chef d'établissement et les personnels du service restauration de la cité scolaire Marguerite de Valois d'Angoulême constatent des difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens, à associer les familles au projet d'établissement, et notent un désintérêt des collégiens pour la restauration scolaire. L'écriture du nouveau projet d'établissement vise donc à contribuer au bien-être des collégiens, à recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires, à lutter contre le décrochage scolaire en s'appuyant sur une évolution des comportements et des habitudes alimentaires des jeunes, au quotidien. Émilie Orliange, une docteure en sciences de gestion (CEPE/Univer-

sité de Poitiers) est alors sollicitée pour concevoir une méthodologie de suivi et d'évaluation de ce projet. Le dispositif pédagogique « Arts de faire culinaires au collège » (AFCC) veut agir sur le climat scolaire, la réussite scolaire et développer l'esprit critique des jeunes, à long terme, quant à leur alimentation par la mise en pratique des « arts de faire culinaires ». Il revendique une visée transformative des pratiques et des compétences du jeune consommateur, à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. Son originalité consiste à relayer au sein de la famille les pratiques culinaires découvertes en pratique au collège. Les actions proposées aux collégiens et qui s'inscrivent dans les quatre parcours (avenir,



Atelier « sauces et crudités » réalisé dans la cuisine du collège.

⁽¹⁾ Doctorante en sciences de gestion, spécialité Étude du Comportement du Consommateur, à l'Université de Poitiers, Laboratoires CEREGE/MSHS de Poitiers, chargée du programme AFCC



Les cinq modules d'actions ont pour objectif de faire pratiquer les « arts de faire culinaires » à long terme.

citoyen, santé, éducation artistique et culturelle) sont regroupées dans cinq modules (cf. illustration ci-dessus).

Évaluation du programme AFCC

Le dispositif a été évalué à trois niveaux :

- **Évaluation du socle commun** de compétences des élèves dans presque toutes les disciplines, le projet ayant initialement pris racine en 5^e avec le programme de SVT sur le fonctionnement de l'organisme ;
- **Évaluation opérationnelle des impacts** des activités à partir des fiches impacts construites avec l'IREPS (instance régionale d'éducation et de promotion de la santé), des carnets de bord parents-enfants-projet, des bilans avec les élèves, etc.
- **Évaluation scientifique** portée par une recherche-intervention longitudinale.



L'évaluation des résultats s'est basée sur plusieurs indicateurs : éducation à la santé par l'alimentation par la pratique des « arts de faire culinaires au collège », bien-être au collège et dans l'assiette, lien entre l'école et la famille par l'alimentation, lutte contre →

Action « Culture Pub » animée par Émilie Orliange.



Différentes actions :

1. Action « Culture Pub »
2. Atelier de cuisine « plats revisités »
3. Action « Junk Food Addict »
4. Action « Couverts à la Française »
5. Action « Design packaging »

TÉMOIGNAGES DES ENSEIGNANTS

Florence Raillat-Rouet, professeur de SVT

« Avec ce projet d'éducation à la consommation alimentaire, il a été possible de cultiver l'envie d'apprendre chez les élèves en leur permettant, avec différentes activités scientifiques, selon les niveaux, d'utiliser les connaissances et méthodes acquises dans toutes les matières pour les mettre en pratique au cours des ateliers afin de réussir à jardiner, cuisiner, déguster et partager... Les actions permettent aux élèves de découvrir "du jardin à l'assiette" et d'apprendre à savoir-faire "ce qu'ils mangent". Ces différentes activités peuvent permettre aux collégiens d'acquérir des connaissances scientifiques sur la biodiversité, le fonctionnement du corps humain, etc. »



Olivier Barbarin, professeur de sciences physiques

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



→ le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation par la pratique, fédération de l'équipe enseignante autour d'un projet unique, transférabilité du projet pilote par l'appropriation du guide méthodologique (voir page 40).

En ce qui concerne la méthodologie de l'évaluation, diverses techniques – entretiens, observations et questionnaires – ont été combinées pour apporter de multiples éclairages sur cet objet complexe que sont les pratiques alimentaires des collégiens. À partir des données recueillies, nous avons analysé 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. Plusieurs méthodes quantitatives et qualitatives ont été combinées :

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 1 200 questionnaires traités.

Un second collègue constituant le groupe témoin de l'étude a permis d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus dans le collège Marguerite de Valois. Un certain nombre de matériaux qualitatifs ont également été transformés en données quantitatives (traitement statistique des données recueillies par observations).

2) Une partie qualitative du programme suivie par les collégiens avec :

- **22 observations participantes** pendant les ateliers (432 heures), soit l'équivalent de 60 jours d'observation-participante sur le terrain ;

→

Geneviève Noël, **professeur d'arts plastiques**

« Deux grands axes de travail ont été développés dans le cadre du projet : au niveau 5^e, les élèves ont fabriqué le repas d'un extra-terrestre, en présentant dans des verrines ou assiettes, des "mets" »

surprenants, composés de papier et divers matériaux colorés. Au niveau 4^e, l'accent a été mis sur la publicité conçue pour un produit alimentaire, inventé par chaque élève. Le statut du portrait de La Joconde a alors été modifié pour être transformé en publicité. Chacun a ensuite réalisé le packaging de son produit et appris à lire et à concevoir l'emballage le plus adapté. Après la visite de la Cité des formations professionnelles créée par la CCI d'Angoulême, les élèves ont dressé une table sur l'un des thèmes proposés (hiver, enfance, Saint Valentin, campagne, futur, exotisme, mer) en imaginant les assiettes, verres et couverts. Au niveau 3^e, ils ont réfléchi sur le thème de la "junk food" et composé une réalisation en 2 ou 3 dimensions. Ils se sont sentis concernés par les notions abordées, car les actions du projet sont complémentaires. »



© DR

Caroline Bayle, animatrice culinaire

« Les divers ateliers sont un moyen de voir l'évolution des élèves en termes de perception d'hygiène, de respect du personnel de la restauration, d'autonomie et de prise de risque. C'est aussi le moment de montrer que la cuisine peut être aussi bien un travail collectif qu'individuel. Tous les élèves sont en situation de réussite, ce qui permet de valoriser l'ensemble du groupe. L'implication du professeur de SVT a permis de réinvestir des acquis du cours de SVT et de valider des compétences. L'éveil à la dégustation tient une place importante, elle permet aux élèves de dépasser le "j'aime" - "je n'aime pas", d'apprendre à argumenter et développer ce qui est du domaine des sens. L'atelier de cuisine moléculaire permet de réinvestir ce qu'ils ont acquis en 5^e et de créer du lien avec l'enseignement général. Ils ont gagné en autonomie et en maturité. La visite d'un centre de formation d'apprentis aux métiers du service a été un moment d'échanges avec les apprentis. Elle a permis aussi de poursuivre la démarche de la dégustation alimentaire, de créer du lien avec les cours d'arts plastiques, de leur faire découvrir les métiers de la restauration et de bouche. »



© DR



Actions « Tous au restaurant » et « Visite d'un centre de formation avec restaurant d'application ».

- - **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 retracent l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes et des bilans-élèves recueillis à la fin de chaque atelier (x 30 ateliers) ;
- **10 micro-récits expérimentaux** (1 en 5^e *Recueil de souvenirs culinaires*, 1 en 4^e *Improviser un repas du quotidien*, 8 scénarii en 3^e) ;
- **La rédaction de 60 portraits** individuels (itinéraires d'évolution des élèves en matière de pratique culinaire) ;
- **Des entretiens individuels formels** avec deux principaux de collège ;
- **Un focus group** avec huit 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 second collège pour valider la performance du guide méthodologique qui comporte 75 critères.

Résultats provisoires

Après trois années de recherche-terrain, la démarche d'évaluation du projet fait ressortir des résultats probants : évolution positive du climat scolaire, effets 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. Pour ce qui est des bénéfices du projet perçus par les collégiens, ces derniers 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 trois années d'existence, le projet a bien un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial. Au 30 juin 2016, plus de 50 % des collégiens (375 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* ».



Action « Visite des lieux d'achat : le marché de proximité ».

TÉMOIGNAGES DES ÉLÈVES

Éveil à la dégustation... :

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

...couplé à des ateliers de cuisine pratique :

« *J'ai apprécié cet atelier parce qu'on avait l'impression d'être dans une cuisine avec un chef et des cuisiniers à côté* », « *L'atelier qui m'a le plus intéressé, c'est quand on a fait le poisson en papillote car j'ai appris une nouvelle façon de faire cuire du poisson* », « *Grâce aux arts de faire culinaires, j'ai eu la chance de faire des ateliers de cuisine et de faire découvrir au plus petit "art toast" pendant les Gastronomades.* »

Devenir un consommateur averti :

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

Devenir autonome pour l'avenir :

« *Ce projet m'a permis de savoir les bases et à pouvoir me débrouiller seul comme quand je cuisine à la maison* », « *J'ai découvert des aliments que je ne connaissais pas alors que je peux les utiliser au quotidien* », « *J'aime ce projet, parce que ce sont des ateliers qui peuvent nous servir dans l'avenir* ».

Les arts de la table à la Française :

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

Réenchanter le restaurant scolaire :

« *J'ai compris ce que les cuisiniers vivaient tous les jours en me levant à 5 heures du matin* », « *Qu'ils doivent faire un travail colossal en peu de temps alors qu'ils ne sont que 15 personnes et nous on a juste à se servir et manger. Bravo.* »

Une autre façon d'apprendre à l'école :

« *Suite au projet, j'ai découvert que l'école peut nous apprendre beaucoup de choses, pas que les math, français* », « *Le projet est bénéfique dans le sens où il montre que les cours ne sont pas que des choses strictes où on ne peut pas partager.* »

→ Boîte à outils pédagogique

Ce projet intègre la production d'un guide méthodologique accompagné d'une mallette pédagogique numérique, validé scientifiquement, pour assurer sa reproductibilité dans d'autres établissements. Ce guide « clés en main », qui présente le programme AFCC, est accompagné d'un support numérique contenant tous les documents produits tout au long du programme. Enseignants, organisateurs et animateurs du projet peuvent s'approprier chacun d'entre eux pour l'adapter à leur établissement. Outre les objectifs

détaillés du programme, sont proposés des recommandations, des outils d'évaluation et de communication prêts à l'emploi ainsi que les documents de travail élèves, les recettes... pour chaque action. Cet outil a été soutenu et validé par le **ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la DRAAF** (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) **Aquitaine-Limousin-Poitou-Charantes, le PNA** (Programme National pour l'Alimentation), **la Fondation de France, le CARDIE** (Centre Académique pour

TÉMOIGNAGES DES PARENTS

Une autre façon d'enseigner :

« Dans le cadre du projet, les enfants sont allés par exemple visiter différents lieux de distribution comme une grande surface ou bien un marché, donc il y a eu un rapprochement par rapport à l'origine des produits, par rapport aux producteurs, elle a été très sensible par rapport à d'où venait le produit et par rapport également à la composition du produit parce qu'il y a aussi un atelier sur le packaging, donc là elle arrivait à décrypter un peu les emballages », « Ce que j'ai vraiment trouvé intéressant dans ce projet c'est de rendre l'élève acteur de ce qu'il va consommer, je sais qu'elle est dans une cité scolaire où il y a plus de 1500 repas qui sont servis, mais ils ne se contentent pas seulement de consommer ce qu'il y a dans l'assiette, ils ont eu la possibilité de découvrir ce qu'il se fait en amont, ils ont visité la cuisine centrale, tout le mode de préparation des repas et ça je trouve que c'était un première étape très importante de voir comment les repas sont préparés, ça c'est une première chose. Après la seconde chose c'est de découvrir les différents modes de production et de distribution ».

Rendre les adolescents acteurs de leur consommation :

« Je suis très satisfait que mon enfant ait pu y participer et que la chaîne y participe également, pour moi c'est tout bénéfique, même si les élèves ont du mal encore à raconter ce qu'il s'y passe vraiment, mais c'est vraiment quand on est en cuisine ensemble qu'ils lâchent quelques expériences vécues tout au long de l'année », « Les élèves sont acteurs de leur productions, ils ont pu produire que ce soit des desserts, des plats, des entrées équilibrés et c'est ça que je trouve important et intéressant dans le cadre de ce projet ».

Créer du lien avec les familles :

« Pour ce qui est de la communication autour du projet, Eva nous lâche quelques bribes d'informations au moment des repas pour nous dire lors du dernier atelier, on a fait ci on a fait ça », « Un autre moyen de communication c'est un carnet de bord qu'elle nous présente, où elle doit retranscrire par écrit ce qu'elle a ressenti, s'il y a eu un impact au niveau de la famille suite au plat préparé...

Ce qui était intéressant une fois, c'est que dans le cadre de l'atelier, forcément, normalement les élèves ont envie de reproduire un plat et donc je les fais avec elle et on a envoyé une photo parce qu'il existe en effet un moyen de publier et de valoriser les productions des élèves, donc c'est intéressant de partager ça et de réinvestir ce que les élèves ont appris dans le cadre du projet au collège, au sein de la maison », « Ce qui est intéressant c'est qu'il y a eu un marché de producteur locaux avec des produits qu'elles a découverts ».

Pendant une soirée bilan à destination des familles :

« Ce qui est intéressant, c'est notamment un atelier auquel j'ai participé, un atelier de dégustation lors d'un bilan intermédiaire du projet, et c'est vrai qu'il était organisé au sein du collège avec les parents d'élèves qui était très intéressant. Donc les parents, dans ce projet, sont également sensibilisés car il y a également des soirées bilans où les parents peuvent découvrir ce qu'il s'est fait et participer en tant qu'acteur, vraiment. »

Action « Buffet et exposition » : préparation du buffet des portes ouvertes du collège.



© DR

la Recherche et le Développement en Innovation et Expérimentation) de l'académie de Poitiers, le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) et l'Institut Olga Triballat.

Le guide méthodologique et la mallette pédagogique sont téléchargeables sur le portail du ministère de l'Agriculture (<http://agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-lalimentation-en-college>) ou sur celui de la DRAAF ALPC (<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour>).

Dans chaque fiche-action est mentionné le lien avec les quatre parcours (avenir, santé, éducation artistique et culturelle, citoyen). Et chaque action peut être utilisée comme mise en œuvre des EPI (enseignements pratiques interdisciplinaires). ■



© DR

Action « Visite des lieux d'achat » : la visite du jardin pédagogique.

Adapter le projet AFCC sous forme d'enseignements pratiques interdisciplinaires

L'un des objectifs du dispositif est de mettre en action des élèves, être dans « le faire », être dans la mise en pratique et ainsi permettre d'établir un lien dans et entre les disciplines autour d'un thème commun et fédérateur. Il semble donc judicieux de vouloir intégrer les actions pluridisciplinaires aux EPI pour croiser les programmes disciplinaires. En raison de la variété de leurs objets d'enseignement, les SVT – discipline pilote du projet – se prêtent à de nombreux rapprochements et croisements naturels avec d'autres disciplines. L'ensemble des actions mises en œuvre dans le cadre du programme AFCC peut concerner les huit thématiques interdisciplinaires : *Monde économique et professionnel* ; *Langues et cultures de l'Antiquité* ; *Langues et cultures étrangères* ; *Transition écologique et développement durable* ; *Sciences, technologie*

et société ; *Corps, santé, bien-être et sécurité* ; *Information, communication, citoyenneté* ; *Culture et créations artistiques*. L'objectif étant que les élèves puissent faire le lien entre les différentes disciplines et que les enseignements prennent du sens grâce à des mises en pratique concrètes en lien avec leur quotidien. Ces actions permettent l'évaluation du socle commun qui s'articulera dans les cinq domaines de formation définissant les connaissances et compétences qui doivent être acquises à l'issue de la scolarité obligatoire. Dans le tableau visible sur la page suivante sont proposés des exemples d'actions possibles dans l'EPI « Arts de faire culinaires au collège », permettant de passer de l'Apprentissage à la Maîtrise jusqu'à l'Entretien (AME) en fonction des activités pédagogiques pluridisciplinaires. ■

Exemples d'actions possibles dans l'EPI « Arts de faire culinaires au collège »

Thèmes EPI	Disciplines	Pistes de mises en œuvre
Corps, santé, bien-être et sécurité	SVT (alimentation, digestion, épidémie d'obésité, OGM...), physique-chimie, EPS, géographie, mathématiques <i>Documentaliste</i> <i>Infirmière</i>	- Cultures et alimentation : jardin, lieux d'achat et de production locales... - Éveil sensoriel et dégustation - Sécurité alimentaire (DLC, hygiène...) - Ateliers pratiques de cuisine - Course d'orientation et jeux de piste autour de l'alimentation (EPS-SVT) - Préparation d'un « menu restauration scolaire »
Sciences, technologie et société	Technologie, mathématiques, SVT, physique-chimie, géographie, langues vivantes, français <i>Documentaliste</i>	- Exercice proportionnalité pour les recettes des cours de cuisine - Comparaison du petit déjeuner anglais et français (graphiques et dégustations) - Mesure de volumes, pesées en cuisine - Atelier de cuisine moléculaire - Atelier « Culture pub » : création d'affiches publicitaires - Préparation d'un « menu restauration scolaire »
Transition écologique et développement durable	SVT, physique-chimie, histoire-géographie	- Gestion des déchets en cuisine - Ressources locales et mondiales d'eau : dégustation d'eau, bar à eau - Biodiversité (eau et cultures) - Production (culture et élevage) - Lecture des étiquettes d'emballage - Fruits et légumes de saison/localité - Privilégier le bio, développement durable - Étude des OGM (générique, variabilité des espèces...) - Devenir éco-citoyen : transport en commun, lieux d'achat et de production de proximité, tri et actions quotidiennes écologiques
Langues et cultures étrangères et régionales	Anglais, espagnol <i>Documentaliste</i>	- Breakfast - Expositions sur les expressions faciales des goûts et dégouts/des saveurs dans le monde - Vidéo en anglais réalisée par les élèves sur « At the restaurant »
Langues et cultures de l'Antiquité	Histoire, français, latin, SVT	- Recettes latines - Alimentation au cours des temps/dans les temps anciens - Repas gaulois
Monde économique et professionnel	SVT, français, histoire-géographie	- Rencontres de chefs cuisiniers - Visite des lieux d'achat et de production : marché de proximité, maraichers bio, grandes surfaces, jardin-cueillette... - Visites de lycées professionnels : CIFOP, L'Oisellerie... - Cartographie des lieux de formation et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Forum/exposition des lieux de formation et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Visites d'entreprises agro-alimentaires
Culture et créations artistiques	Français, arts plastiques, SVT, physique-chimie, mathématiques <i>Documentaliste</i>	- Recueil de souvenirs culinaires - Ateliers « Design packaging » (création d'emballages) et « Culture pub » (création de publicités) - Atelier « Origami » : fruits et légumes - Productions 5 ^e , 4 ^e et 3 ^e et expositions/cartographies - Atelier « Art Toast »
Information, communication, citoyenneté	SVT, français, technologie, anglais <i>Documentaliste</i>	- Recueil de souvenirs culinaires - Ateliers « Culture pub » et « Design packaging » - Utilisation des TICE pour rechercher des informations, consulter des sites Internet, réaliser des vidéos, recettes, graphiques... - Création d'un film pour remobiliser le vocabulaire sur « At the restaurant »

Perspectives d'évolution du projet AFCC

Le collège Marguerite de Valois d'Angoulême a porté les trois années pilotes de 2013 à 2016. Depuis la rentrée de septembre 2016, les enseignants de SVT, arts plastiques et physique-chimie ont choisi de réaliser certaines animations inspirées du programme AFCC. Par ailleurs, dans le cadre des EPI, la professeure d'arts plastiques s'est associée à d'autres enseignants pour proposer aux élèves des ateliers issus des AFCC en y apportant quelques modifications : en 5^e, avec le professeur de français et de SVT, le repas du martien ; en 4^e, avec le professeur d'espagnol, le packaging. Le professeur de SVT souhaite refaire l'action restauration collective. Les enseignants d'EPS semblent vouloir faire la course d'orientation. Les élèves viennent voir le professeur de SVT pour savoir si le projet a toujours lieu. Le collège Michelle Pallet d'Angoulême est le premier établissement à avoir bénéficié du transfert en 2015 sur le niveau 5e. Le projet a été reconduit pour une année supplémentaire à la rentrée 2016 et les ateliers de cuisine sont pris en charge par l'enseignante de Biotechnologies Santé Environnement.

D'autres collèges vont également instaurer des actions cette année. Le collège Romain Roland de Soyaux (Charente) a ainsi mis en place les modules associant l'équipe de la restauration scolaire. Dans cette même ville, dans le cadre des EPI, un professeur de sciences physiques et un professeur de français du collège Mendès-France vont utiliser le guide pédagogique et adapter l'action « Design pack » à leurs objectifs. Au collège Jules Verne d'Angoulême, l'action « Restauration collective » semble interpeller le personnel de direction. Au collège Fontanes de Niort, une professeure de SVT souhaite mettre en place plusieurs modules. Lors des gastronomades 2016, qui se sont déroulées à

Angoulême en novembre 2016, a été réalisé l'atelier « Art Toast ». Ce dernier a été encadré cette fois par des retraités, ce qui a donné un caractère intergénérationnel à cette action. Les écoles primaires sont également concernées : la réalisation de l'action « Pain » est en projet dans une école maternelle du quartier de la Grande Garenne à Angoulême.

Déclinaisons nationales et internationales

Les collèges de Redon (Ille-et-Vilaine) et de La Rochefoucault (Seine-et-Marne) souhaitent adopter le projet. À Montpellier, une diététicienne-nutritionniste et un médecin endocrinologue-nutritionniste/psychothérapeute, travaillant à la Maison des Adolescents, désirent mettre en place ce programme dans un collège de la ville avec l'aide d'un groupe de collègues enseignants et nutritionnistes. Le conseil régional Hauts-de-France cherche, de son côté, des opportunités pour mettre en place le projet en Picardie-Nord-

Pas-de-Calais. À l'étranger, le guide méthodologique et sa mallette sont à présent référencés au Canada via le répertoire SHV (Saines Habitudes de Vie) CQPS : <http://repertoire.cqps.qc.ca/>

fr/?option=com_repqcenforme&view=search&outilServiceId=5739. Le collège international Marie-de-France, de Montréal, est un établissement qui applique les programmes du ministère français de l'Éducation nationale. Il est pressenti pour expérimenter le projet AFCC sur plusieurs années. Dans ce cadre, le projet va intégrer un vaste programme de recherche internationale pour suivre l'adaptation du projet AFCC au contexte canadien. Enfin, la Belgique souhaite référencer – après évaluation par un groupe d'experts – le guide méthodologique via le répertoire PIPSa (Pédagogie Interactive en Promotion de la Santé). Pour plus de renseignements, rendez-vous sur notre site Internet www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr et sur www.facebook.com/artsdefaireculinaires/. ■

REMERCIEMENTS

L'auteure remercie les membres du groupe de pilotage pour la relecture de l'article. Caroline Bayle, animatrice culinaire, crée, organise, anime chaque atelier cuisine, anime les formations au programme AFCC et participe au groupe de pilotage. Françoise Cuisinier, principale du collège Marguerite de Valois (de septembre 2013 à juillet 2015) a permis la mise en place opérationnelle des ateliers du projet en organisant le travail de l'équipe pédagogique. Marie-Line Huc, diététicienne au CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation), coordonne et anime le 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).