



**HAL**  
open science

## Peut-on améliorer l'alimentation des collégiens par une initiation aux “ arts de faire culinaires ?

Emilie Orliange, Marie-Line Huc

### ► To cite this version:

Emilie Orliange, Marie-Line Huc. Peut-on améliorer l'alimentation des collégiens par une initiation aux “ arts de faire culinaires ?. Les 13e Ateliers de Nutrition: L'adolescent, son corps et son assiette, Institut Pasteur de Lille, Nov 2014, Lille, France. hal-01401465

**HAL Id: hal-01401465**

**<https://hal.science/hal-01401465>**

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

Les 13<sup>e</sup> Ateliers  
de Nutrition  
de l'Institut Pasteur  
de Lille

25  
novembre  
2014

L'adolescent,  
son corps et  
son assiette

**Contact :**

Marie-Françoise TAHON  
Institut Pasteur de Lille  
Service de Nutrition  
1, rue du Professeur Calmette  
BP 245  
59019 Lille cedex

Tél. : 03 20 87 71 88  
Fax : 03 20 87 72 96  
E.mail : marie-francoise.tahon@pasteur-lille.fr

**Renseignements  
pratiques :**

- **Responsable scientifique**  
Docteur Jean-Michel Lecerf  
Service de nutrition - Institut Pasteur de Lille
- **Lieu**  
Institut Pasteur de Lille  
Amphithéâtre de l'Institut de Biologie de Lille  
1, rue du Professeur Calmette  
59000 Lille
- **Modalités d'inscription et de paiement**  
**L'inscription doit être faite par courrier accompagné du règlement du repas.**  
Une confirmation d'inscription sera envoyée ainsi que des indications pratiques complémentaires.  
Toute annulation doit être notifiée (lettre, télécopie, courrier, téléphone).
- **Prix**  
**Journée gratuite** (inscription obligatoire par courrier à l'adresse ci-contre, dans la limite des places disponibles)  
**Déjeuner sur place : 18,00 euros** (réservation obligatoire).  
Joindre **obligatoirement** votre règlement à l'ordre de « Compass ».

**Partenaires :**



Fondation reconnue  
d'utilité publique

1, rue du Professeur Calmette  
BP 245 - 59019 Lille Cedex - France  
[www.pasteur-lille.fr](http://www.pasteur-lille.fr)

25  
novembre  
2014

Les 13<sup>e</sup> Ateliers  
de Nutrition  
de l'Institut Pasteur de Lille

L'adolescent,  
son corps  
et son assiette

Institut  
Pasteur  
de Lille



## Public :

Professionnels de santé, de l'éducation et de la restauration travaillant au contact des adolescents : directeurs de collège et de lycée, gestionnaires, cuisiniers, infirmières et médecins scolaires, éducateurs des centres sociaux et des missions locales, diététiciens.

Elus, chargés de mission santé des institutions et collectivités territoriales, responsables d'associations de parents d'élèves.

Faut-il s'inquiéter de l'alimentation de nos ados ? Sont-ils bien dans leur tête, dans leur corps, dans leur assiette ? Après tout ce sont des ados, cela leur passera... Mais est-ce un effet de l'âge, ou un effet de génération ? Doit-on noircir ou au contraire banaliser le tableau ? Et quand le trouble est là que faut-il faire ? Dramatiser, comprendre, attendre ?

Y a-t-il une place pour des actions éducatives, préventives ? Quelles sont les spécificités de leur santé et de leur comportement ? Comment la société réagit-elle ?

Doit-on baisser les bras en restauration collective ? Démagogie ou pédagogie ? Peut-on innover en restauration scolaire ?

Voici autant de questions que vous vous posez et auxquelles cette journée vous apportera des réponses ou des pistes.

L'enjeu vaut la chandelle, c'est notre avenir à tous.

Dr Jean-Michel Lecerf  
Service de Nutrition  
Institut Pasteur de Lille



# Les 13<sup>e</sup> Ateliers de Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille

Sous le parrainage de l'



25  
novembre  
2014

## L'adolescent, son corps et son assiette

### Matin / conférences

- 8 h 30 Accueil
- 8 h 45 Introduction  
*Patrick Berche - Directeur général - Institut Pasteur de Lille*
- 9 h 00 Le corps et la tête  
*Catherine Grangeard - Psychanalyste - Beynes*
- 9 h 30 Le comportement alimentaire de l'adolescent  
*Jean Pierre Corbeau - Sociologue - Université de Tours*
- 10 h 00 Santé et alimentation des ados européens  
*Frédéric Gottrand - Hôpital Jeanne de Flandres - CHRU de Lille*
- 10 h 30 Pause
- 11 h 00 Prise en charge d'un adolescent en surpoids  
*Dominique Cassuto - Hôpital Pitié Salpêtrière - Paris*

### Table ronde animée par Marie-José Hermant, journaliste

- 11 h 30  
12 h 30 Quelle est la place de l'école dans l'accompagnement d'un adolescent ayant un mal-être corporel et alimentaire ?  
*Sonia Musielak - Académie de Lille*  
*Annie Renard - Académie de Lille*  
*Dominique Cassuto - Hôpital Pitié Salpêtrière - Paris*  
*Vincent Vanbockstael - ARS Nord - Pas-de-Calais (sous réserve)*

- 12 h 30 Déjeuner

### Après-midi / Ateliers (14h15 à 15h15 - 15h30 à 16h30)

- Atelier 1 Une restauration scolaire labellisée pour améliorer l'alimentation des adolescents (en partenariat avec le conseil régional Nord - Pas-de-Calais)  
*Albert Delepierre et Pascal Prévost - Techniciens restauration Conseil Régional Nord - Pas-de-Calais*  
*Julien Fauquet et Jérôme Paris - Chefs de cuisine - Conseil Régional Nord - Pas-de-Calais*
- Atelier 2 Les jeux numériques peuvent-ils être des outils d'éducation nutritionnelle ? Exemple du Canteen game  
*Nicolas Darcel - Maître de conférence - Agroparistech*  
*Julien Olivier - Ingénieur en nutrition - Fondateur de Nut Cracker*
- Atelier 3 Peut-on améliorer l'alimentation des collégiens par une initiation aux « arts de faire culinaires » ?  
*Marie Line Huc - Diététicienne nutritionniste - CENA Angoulême*  
*Emilie Orliange - Doctorante - Université de Poitiers*
- Atelier 4 Questions-réponses autour des besoins alimentaires de l'adolescent  
*Jean-Michel Lecerf - Médecin nutritionniste*  
*et Béatrice Dalle - Diététicienne - Institut Pasteur de Lille*
- 16 h 30 Synthèse et conclusion  
« L'ado, miroir ou espoir de la société ? »  
*Jean-Michel Lecerf*
- 17 h 00 Fin

Vous pouvez suivre 2 ateliers (le premier de 14 h 15 à 15 h 15 et le second de 15 h 30 à 16 h 30)

Numérotez les ateliers par ordre de préférence :

Atelier 1  Atelier 3  
 Atelier 2  Atelier 4

déjeuner sur place  
Règlement de 18,00 € par chèque à l'ordre de « Compass » (à joindre à votre inscription)

### Bulletin d'inscription

M.  Mme  Melle

Nom : ..... Prénom : .....

Organisme : .....

Titre/Qualité : .....

Adresse professionnelle : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. \* : ..... Fax : .....

E.mail \* : .....

\* obligatoire pour valider votre inscription

# Résumé du projet

**Titre du projet :** *Initiation aux arts de faire culinaires au collège*

**Logo du projet :**



Ce projet d'éducation à la consommation alimentaire au collège **est un projet pilote éducatif mis en place sur 3 années au Collège Marguerite de Valois** (Angoulême) comprenant **différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation** : cours de cuisine, modules d'éveil sensoriel issus des classes du goût, ateliers d'éducation aux médias et au développement durable, séances de sensibilisation aux arts de la table, découverte des métiers de bouche, éducation à une alimentation saine, raisonnée et aux cultures alimentaires,... de façon à ce que les collégiens acquièrent une plus grande conscience des enjeux liés à leur consommation alimentaire.

Une **recherche-action longitudinale** est mise en place par Emilie Orliange (doctorante de l'Université de Poitiers), pour évaluer les **bénéfices de cette éducation alimentaire (de la classe de 5° à la classe de 3°) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre le collège, la famille et l'univers « marchand »**. La recherche est **centrée sur les représentations alimentaires** qui sont explorées à travers les discours exprimés par les enfants à propos de leurs propres pratiques alimentaires (mise en discours de leurs pratiques et auto-analyse de leur montée en compétence à propos des enjeux liés à l'alimentation). **C'est pourquoi l'évaluation de cette recherche porte sur la réflexivité des jeunes vis-à-vis de leurs pratiques et compétences alimentaires.**

Ce projet aboutira à proposer un guide méthodologique pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges français, Un autre collège d'Angoulême situé en zone sensible va bénéficier du transfert du projet en 2015.

**Ce projet réunit une série d'acteurs légitimes et complémentaires** : Outre l'ensemble de l'équipe pédagogique du collège dont la mobilisation a été progressive, d'autres partenaires sont associés tel le Centre Social du quartier assurant le lien avec les familles.



**Les ateliers arts de faire culinaires**, au cœur de ce projet expérimental, sont animés par une enseignante de mathématiques ayant effectué une reconversion en cuisine, un professeur de SVT référente du niveau 5<sup>ème</sup> et un professeur d'arts plastiques, référente du niveau 4<sup>ème</sup>.

**Les actions du projet sont financièrement aidées par** : Le Conseil Général de la Charente, La région Poitou-Charentes, Le Fond Européen Agrimer dans le cadre du dispositif « un fruit à la récré » et par la **Fondation de France**. Le projet est inscrit dans les actions innovantes du rectorat de Poitiers.

**Les 2 premières années de la recherche doctorale sont financées** par la **DRAAF Poitou-Charentes** (Direction Régionale de Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) ainsi que par le **Fond Français pour l'Alimentation et la Santé**.



**Mots clés**: arts de faire culinaires, réflexivité, représentations alimentaires, recherche-action longitudinale, guide méthodologique, collégiens, mise en pratique, éducation à la santé.

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

**Lien vers la page Facebook du projet** : <https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires>

## Origine et objectifs du projet

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

- Difficultés à associer les familles au projet d'établissement.
- Critiques des collégiens pour la restauration scolaire.
- Difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens.

**Le projet d'établissement** de la communauté éducative :

- Envie de contribuer au bien-être des collégiens.
- Recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires.
- Lutter contre le décrochage scolaire

## Les objectifs poursuivis à long terme

**Les objectifs opérationnels sont doubles** : A travers des séquences de mise en pratique des savoirs faire culinaires (préparation de buffets, organisation de repas communs, navettes des productions culinaires entre le collège et le domicile familial grâce à la lunch box), **l'objectif est de** :

- **mieux associer les familles** à la vie éducative d'un collège situé en zone sensible et accueillant une population dont 50% des enfants sont issus de familles à parcours migratoires, sur une période de 3 ans, afin de valoriser, par des activités pratiques, les élèves, leurs donner envie de venir au collège, de diminuer l'absentéisme et donc le décrochage scolaire.
- **Sensibiliser à une alimentation saine** et donner l'envie aux collégiens de participer à la préparation des repas à la maison.

**Les objectifs de la recherche sont doubles** :

- **Évaluer les effets éducatifs** et les bénéfices de l'introduction du projet pilote au collège sur le comportement et les représentations alimentaires des collégiens ainsi que de leurs familles
- **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 grâce à la recherche doctorale et par la construction d'un guide méthodologique et pédagogique.

## L'originalité du 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 projet) - car si ces dernières apportent des connaissances aux enfants, elles restent souvent très éloignées des sociabilités alimentaires (goûters, lunch box, cantine, etc.) que ces derniers pratiquent.

- **Être dans la "pratique continue", "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 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 longitudinale en coopération intégrée au sein du groupe de pilotage de projet

- **Le suivi par une Recherche Action-Longitudinale sur 3 ans**: 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.

- **Analyse et évaluation par réflexivité des acteurs** : L'évaluation de ce projet est fondée sur la réflexivité des jeunes vis-à-vis de leurs pratiques et compétences alimentaires.

## La présentation des actions organisées sur les 4 années scolaires :

- **En 6ème**: accueil des élèves lors des journées d'intégration clôturées par un goûter élaboré par les parents, course contre la faim dans le monde, réalisation de cultures maraîchères dans le jardin pédagogique, mise en place d'un composteur, initiation à l'éveil sensoriel menée par le professeur de SVT.

- **En 5ème** : Mise en place de cours de cuisine obligatoires, éducation à la consommation et aux médias, initiation aux techniques de dégustation. Rencontre avec un Chef de cuisine à l'occasion d'une fête de la Gastronomie. Visite du restaurant scolaire, rencontre avec l'équipe de la restauration, petit-déjeuner avec l'équipe de cuisine, réalisation d'un livret de recettes témoignant de moments partagés en famille, préparation du buffet de la journée portes ouvertes-recettes réalisées par les collégiens et les familles.

- **En 4ème** : Découverte des « arts de la table » en lien avec l'épreuve d'histoire des arts, travail d'arts plastiques sur les couverts, travail de création autour de l'idée de l'empilement, une course d'orientation dans la ville avec un challenge alimentation-santé, atelier « design pack » dans le cadre de l'éducation aux médias, rencontre avec des apprentis serveurs, expérience d'un repas « gastronomique », club cuisine volontaire, transmission des savoirs culinaires auprès des écoliers de la ville.

- **En 3ème** : Orientation: découvertes des métiers de bouche, agro-alimentaires, agriculture..., secteurs porteurs en terme d'emploi, poursuite du club cuisine volontaire et mise en place d'une collaboration restauration scolaire/collégiens pour qu'ils réinventent « leur cantine ».

### **Les points d'appui au projet**

- Un partenariat fort avec le centre social du quartier.
- La mise en place d'un groupe de pilotage inter-partenarial qui se réunit une fois par mois
- Une communauté éducative volontaire et engagée.

### **Les outils d'évaluation:**

**Une analyse quantitative des connaissances et pratiques des familles/jeunes/personnel** : avec des questionnaires et des baromètres systématiques, sur les 3 ans.

### **Une analyse qualitative des ateliers suivis par les collégiens avec :**

- Des observations participantes pendant les ateliers
- Des entretiens collectifs et individuels auprès des parents, lors des rencontres au collège notamment pour les portes ouvertes de juin et réunions bilan groupe pilotage-parents et à l'occasion d'entretiens approfondis avec 8 familles.
- Des entretiens collectifs et individuels auprès des enfants lors des ateliers et de focus group
- La tenue d'un cahier de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes durant les ateliers cuisine (navette assurée par la boîte lunch) et durant les séances d'arts plastiques et qu'ils rapportent chez eux grâce à la boîte lunch : Il s'agit à la fois d'un « cahier de bord » et d'un portfolio.
- Des expérimentations : lors de la 2ème année du projet, mise en place sous forme de dyade de deux jeunes experts et/ou novices. Par la mise en place de scénarii de projection, nous chercherons à découvrir si les jeunes ayant bénéficiés du projet sont capables de ré-exploiter et d'adapter des connaissances et compétences acquises lors du projet, dès les transférer à d'autres contextes, ainsi, par cette méthode, nous pensons pouvoir découvrir la montée en compétence des jeunes en terme de zone proximale de développement.
- Un blog pédagogique inter-collèges : Intégration des classes de 6ème d'un autre collège à partir de l'année prochaine.

### **Les indicateurs :**

**L'évaluation porte sur les indicateurs suivants :**

- Le bien-être au collège
- Le lien entre l'école et la famille
- La lutte contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation)
- L'éducation à la santé par l'alimentation

## **Résumé des résultats après une année de projet**

Dans le cadre de l'évaluation du projet « **Initiation aux arts de faire culinaires** », le **rapport scientifique annuel montre les premiers bénéfices du projet sur les collégiens de 5<sup>ème</sup>**, dans le cadre du collège et de la famille.

On obtient à la fois des données qualitatives mais aussi des données quantitatives, ce qui permet d'apprécier l'évolution de ces jeunes tout au long du projet en fonction des indicateurs préétablis.

### **Liste des premiers résultats :**

- **Un intérêt, une implication & une appréciation forte du projet**
- **La valorisation des jeunes par la pratique**
- **Un accroissement du ressenti de bien-être au collège et une réduction de l'absentéisme**
- **Un grand nombre d'apprentissages et de découvertes sur l'alimentation et la cuisine**
- **Une augmentation de la curiosité concernant des aliments nouveaux**
- **Une appréciation de l'usage de la lunch box et une progression du partage des repas en famille**

- Une **meilleure appréciation des fruits & légumes à la maison et à la cantine**
- La **reproduction des préparations culinaires à la maison et une plus grande autonomie dans la pratique des tâches ménagères** (cuisine, vaisselle, dressage de la table, courses).
- Le resserrement des liens entre les familles et le collège : **création d'un « pont familles-collège »**
- Une véritable réussite autour du dispositif du « fruit à la récré »
- L'intérêt exprimé par certains jeunes de **s'orienter vers les métiers de l'alimentation**
- **L'évolution des représentations sur la restauration scolaire de l'établissement.**
- Une **capacité réflexive et une conscientisation des apprentissages**

**Comme, le projet l'ambitionne, la pratique est au centre des bénéfices.**

Les collégiens évoquent qu'ils ont pu mettre à profit **dans le cadre de la famille, certains apprentissages : la pratique culinaire** découverte lors des ateliers de cuisine, **l'approche sensorielle des aliments et l'esprit critique sur la publicité.** Cet impact sera observé lors des entretiens individuels approfondis qui seront menés l'année prochaine dans les familles.

Le projet AFC veut également agir sur **le climat scolaire.** On constate sur ce point plusieurs effets :

- Une nouvelle manière de valoriser les jeunes, notamment, en difficulté scolaire : par la pratique, certains élèves se sont révélés pleins d'initiatives et d'aisances devant les fourneaux.
- Moins de réticence à l'égard des aliments « difficiles »,
- Une appréciation plus nuancée de la restauration scolaire.

**Plus-value de l'action après un an :**

- Évolution positive du climat scolaire : diminution de l'absentéisme, du nombre de sanctions et punitions, attitude favorable au cours des ateliers du projet, meilleure implication des élèves dans leur scolarité...
- Effet de synergie autour du projet au sein de la communauté éducative
- Augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège
- Renforcement des liens avec les partenaires locaux.

## Références bibliographique :

- CERTEAU M. DE.** (1990). *L'invention du quotidien. Arts de faire*, Tome 1, Paris : Gallimard, Folio essais, 350 p.
- CORBEAU J. P.** (1992). Rituels alimentaires et mutations sociales, *Cahiers Internationaux de Sociologie*. 1992. Vol. 39, N° 92, pp. 101-120.
- CORBEAU J.P.** (Dir.) (2008). Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation ?, *Cahiers de l'OCHA* N°13, 220 p.
- DE LA VILLE V.-I., TARTAS V.** (2011) De la socialisation du consommateur à la participation aux activités de consommation : apports de la psychologie socio-historique et culturelle, *Management & Avenir*, Vol. 42, N°2, pp. 133-151. En ligne : [http://www.cairn.info/resume.php?ID\\_ARTICLE=MAV\\_042\\_0133](http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=MAV_042_0133)
- DE LA VILLE V.-I., TARTAS V.** (2008). Transformer la participation de l'enfant aux activités de consommation alimentaire, in Schaal B. (Ed.), *Revue Enfance*, N°3, Numéro thématique « L'enfant face aux aliments », P.U.F., pp. 299-307 - En ligne : [http://www.cairn.info/resume.php?ID\\_ARTICLE=ENF\\_603\\_0299](http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=ENF_603_0299)
- DIASIO N., PARDO V., HUBERT A.** (Éds.) (2009). *Alimentations adolescentes en France*. Paris: Les Cahiers de l'OCHA N°14, 220 p.
- KLINE S.**, 2011, *Globesity, Food Marketing and Family Lifestyles*, Palgrave Macmillan, Basingstoke.
- KLINE S.** (2010). Children as "competent" consumers, pp. 239-258, in Marshall D. (Ed.), *Understanding Children as Consumers*, Advanced Marketing Series, Sage, London, 2010.
- Etude ABENA** (2007). 1. Rapport de l'étude épidémiologique. 2. Comportements alimentaires et situations de pauvreté. Aspects socio-anthropologiques de l'alimentation des personnes recourant à l'aide alimentaire en France. Saint Maurice: Institut de veille sanitaire, Université de Paris 13, CNAM, 75p. <http://www.invs.sante.fr/>
- POULAIN J.-P.** (2008) Les modèles alimentaires, pp. 23-38 in Poulain J.P. (Ed.) *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Paris : Privat. Edition originale 2001.
- POULAIN J.-P.** (dir.), (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, 1468 p.
- POULAIN J.-P.** (2013). *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Ed Broché, collection Quadrige, 287 p.
- POULAIN J.-P., LAPORTE C.** (2014). « *Restauration d'entreprise en France et au Royaume-Uni. Synchronisation sociale alimentaire et obésité* », *Ethnologie française*, Vol. 44, p. 93-103. DOI : 10.3917/ethn.141.0093
- SCHLICH P., GAGNAIRE A.** (2010). Les effets de l'éducation sensorielle sur les préférences et les comportements des enfants, *Revue Vers L'Education Nouvelle*, Paris : CEMEA, pp. 145-156.

# Initiation aux arts de Faire Culinaires Au collège Marguerite de Valois



Projet expérimental (art 34 de la loi du 23 avril 2005)  
2013 -2016

Collège situé à Angoulême (Charente)



# Groupe de pilotage local



# PARTENAIRES DU PROJET



## FINANCEURS DU PROGRAMME

## TRANSFERT DU PROJET + TEMOIN DE L'ETUDE

Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

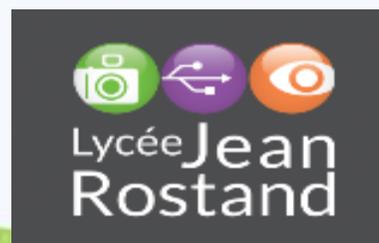
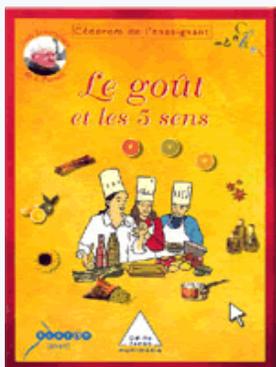
**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT

FONDS FRANÇAIS  
**ALIMENTATION**  
& **SANTÉ**

FONDATION  
DE  
FRANCE

Collège  
Michelle Pallet

académie  
Poitiers  
Éducation  
nationale



# PROBLEMATIQUE

*Peut-on améliorer l'alimentation des collégiens par une initiation aux « arts de faire culinaires » ?*

# PRESENTATION DU PROJET AFCC

LE PROJET ET SES OBJECTIFS

DETAIL DES ACTIONS

EVALUATION DU PROJET



# LE PROJET AFCC

- Nous espérons influencer les choix alimentaires des jeunes à long terme en leur **faisant acquérir une plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation de produits alimentaires.**
- En leur donnant **les clés d'une alimentation plus saine, raisonnée et autonome** , nous souhaitons ancrer certains réflexes de prudence et les rendre acteurs de leur alimentation: **à eux de construire et d'analyser leurs choix.**
- En éveillant chez les collégiens et leurs parents, **une curiosité vis-à-vis de la filière agro-alimentaire**, nous souhaitons leur faire connaître ses opportunités d'emploi dans notre région.

# Objectifs opérationnels de l'équipe sont doubles

- 1. A travers des séquences de mise en pratique des savoirs faire culinaires sur une période de 3 ans.

*Préparation de buffets, organisation de repas communs, navettes des productions entre le collège et le domicile familial grâce à la lunch box.*

**L'objectif est de:**

- Mieux associer les familles à la vie éducative du collège (situé en zone sensible / 50% des enfants issus de familles à parcours migratoires)
- Valoriser les élèves, leur donner envie de venir au collège et diminuer l'absentéisme et donc le décrochage scolaire.

# Objectifs opérationnels de l'équipe sont doubles

- 2. A travers les *cours de cuisine au collège de la classe de 5ème à la classe de 3ème*, cours centrés sur la cuisine des légumes, des fruits, des céréales et légumes secs.

## L'objectif est de:

- Donner envie aux collégiens de participer à la préparation des repas à la maison, de s'impliquer dans les achats et dans le choix des menus.



## Objectifs stratégiques de la recherche :

- **1. Évaluer les bénéfices** de l'introduction de cours de cuisine au collège sur le comportement et les représentations alimentaires des collégiens ainsi que de leurs familles
- **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.

# Origine du projet

- **D'abord le projet du Chef d'établissement :**
  - Envie de contribuer au bien-être des collégiens.
  - Recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires.
  - Lutter contre le décrochage scolaire
- **Et puis, de fil en aiguille : le projet prend en compte d'autres envies:**
  - **Ouvrir une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût**
  - **Initier le collégien à pratiquer les « arts de faire culinaires » en lien avec sa vie quotidienne et les habitudes de sa famille.**
- **Créer un continuum d'apprentissage foyer-collège**

# Le projet prend du sens.

- **Comment suivre les bénéfices du projet:**
  - La sollicitation du CEPE/Université de Poitiers : pour un accompagnement.
    - Recherche co-construite avec le **groupe de pilotage**
    - Suivi par une **Recherche Action-Longitudinale**
    - **Analyse et évaluation par réflexivité des acteurs**



A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills with dark brown soil patches. On the left, there is a green tree with a brown trunk, a purple flower, and an orange flower. The background consists of light blue and white curved bands, suggesting a sky or water. A white rounded rectangle is positioned in the upper center, containing text.

# DETAIL DES ACTIONS PAR NIVEAU

## Niveau 6<sup>ème</sup>

# Détail des actions proposées aux 6èmes

- Les intervenants :
  - Enseignant de SVT, enseignant d'EPS
- Actions :
  - Accueil des élèves lors des journées d'intégration clôturées par un goûter élaboré par les parents
  - Course contre la faim dans le monde
  - Réalisation de cultures maraîchères dans le jardin pédagogique
  - Mise en place d'un composteur,
  - Initiation à l'éveil sensoriel menée par le professeur de SVT.



A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills with dark brown soil patches. On the left, there is a green tree with a brown trunk, a purple flower, and an orange flower. The background shows more rolling hills in shades of green and blue, under a light blue sky. A white rounded rectangle is positioned in the upper center, containing the text.

# DETAIL DES ACTIONS PAR NIVEAU

## Niveau 5<sup>ème</sup>

**Année scolaire**

2013/2014

2014/2015

Créateur de liens élèves-élèves et élèves-professeur, collègue-parents, élèves-agents

Cours de SVT  
créateur de liens élèves-élèves  
Diététicienne du CENA



# RESUME D'UNE ANNEE D'ATELIERS EN 5ÈME

- VISITES DE LIEUX D'ACHAT / JARDIN / MARCHE / SUPERMARCHE => octobre
- FETE DE LA GASTRONOMIE : RENCONTRE AVEC UN CHEF/ DEGUSTATION => novembre
- VISITE DE LA CUISINE CENTRALE DU COLLEGE : sensibilisation aux règles de fonctionnement
- PETIT DEJEUNER AVEC L'EQUIPE DE CUISINE: créer des liens
- ATELIER CUISINE OBLIGATOIRE : SAUCES ET CRUDITES ( dans la cuisine centrale ) => décembre
- SEANCE D'EVEIL SENSORIEL 1 => janvier/février
- ATELIER CUISINE OBLIGATOIRE : CUISINE DES LEGUMES & FRUITS DE SAISON=> janvier/février
- ATELIER CUISINE OBLIGATOIRE : POTAGE / HAMBURGER POISSON EPINARDS=> Mars/avril
- SEANCE D'EVEIL SENSORIEL 2 => Mars/avril
- ATELIER CULTURE PUB => Mars/avril
- EVEIL SENSORIEL 3 => Mai/juin
- ATELIER CUISINE OBLIGATOIRE : FOOD ART (TOAST)  
BUFFET DES PORTES OUVERTES DU COLLEGE=> juin



BOITE LUNCH + CARNET DE BORD :  
**navette** entre le collège et le foyer

# Visite des Lieux de production et de vente



Le marché de quartier  
« Marché Victor Hugo »

*Un lieu, une  
classe*



Un jardin pédagogique  
« Cueillette Fabulette »



L'hypermarché de quartier

## Buts :

- Découvrir différents lieux d'achat à la périphérie de la ville et du collège
- Connaître divers aliments
- Comparer les conditionnements et les prix

# Atelier de cuisine : Sauces et crudités



**7h**  
Visite de la Cuisine  
Centrale



**13h30-16h30**  
Cuisinons pour les  
internes



**Le soir**  
Buffet des internes

*Une journée, par demi-classe*

## Buts :

- Sensibiliser les élèves aux règles de nutrition et d'hygiène de la restauration collective.
- Créer des liens avec l'équipe de cuisine

# Les préparations de élèves



Betteraves rouges

Bâtonnets de concombre sauce  
au yaourt

Salade de pépinettes au thon

Frisson de concombre

Carottes à l'orange épicées

Brochettes de tomates et de féta

Fleurs de crudités

vinaigrette

Œufs mimosa au thon

Brochettes de  
pomelos et tomates  
sauce au yaourt

# ATELIERS CUISINE: une mise en pratique

## o Intervenants:

- Animateur cuisine, formatrice Classe du goût

## • Activités :

- Deux ateliers de cuisine en autonomie
- Réaliser deux plats par séance  
(légumes secs, fruits et légumes de saison...)

## • Buts :

- Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres
- Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante.
- Les préparations sont apportées à la maison pour échanger avec sa famille dans « la boîte à lunch »



# Atelier 1

Par demi-classe



9h-11h30 ou 13h30-16h

Éveil Sensoriel

Coralie TORRIANI, référente classe du goût Poitou Charentes



8h30-11h30 ou 13h-16h

Cuisinons



11h30-12h ou 16h-16h30

Dégustons

Coralie TORRIANI, référente classe du goût



# Atelier 2

Par demi-classe



8h-9h10 ou 13h-14h10  
Eveil sensoriel

Coralie TORRIANI, référente classe du goût Poitou Charentes



9h10-12h ou 14h10-17h  
Cuisinons et dégustons



# Création de liens élèves- collège-famille



# Sensibilisation au développement durable



# ATELIER : Le buffet

## o Intervenants:

- Animateur cuisine, enseignante d'Arts Plastiques

## • Activités :

- Réaliser un buffet convivial
- Développer le sens créatif : conception de toast *Esprit Food Art*

## • Buts :

- Fédérer en associant parents et enfants dans la préparation.
- Mettre en valeur le travail des élèves



## Réalisation du buffet



## Atelier présenté aux parents



## Elèves volontaires, 1h30



# Les Portes Ouvertes



Exposition des travaux  
de l'année



Buffet partagé

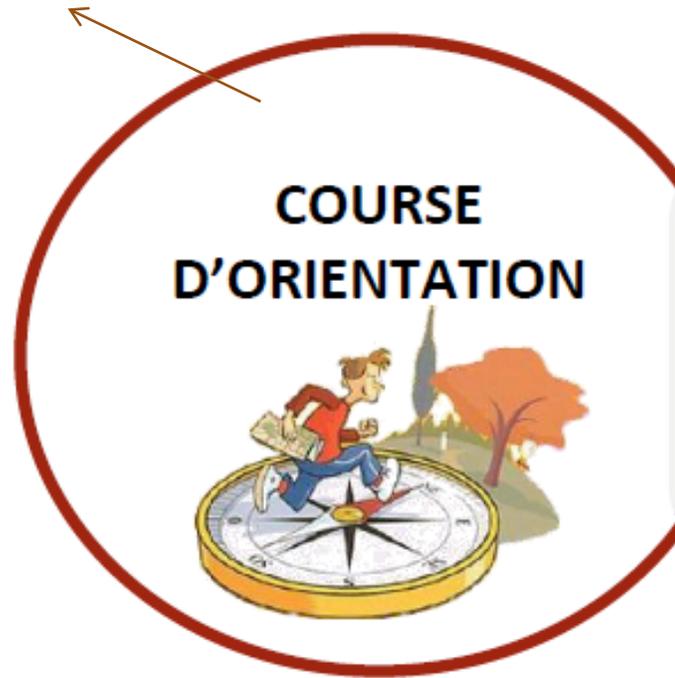
Création de liens entre collège-élèves-famille

A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills with dark brown soil patches. On the left, there is a green tree, a purple flower, and an orange flower. The background shows more rolling hills under a blue sky with white clouds. A white rounded rectangle is positioned in the upper center, containing the text 'DETAIL DES ACTIONS PAR NIVEAU'.

## DETAIL DES ACTIONS PAR NIVEAU

# Niveau 4<sup>ème</sup>

Cours SVT  
Cours EPS  
créateur de liens élèves-famille-collège



Elèves volontaires  
créateur de liens élèves-famille-collège



Cours Arts Plastiques  
Cours de Français  
Conférences + atelier Design Pack  
créateur de liens élèves-famille-collège



Ateliers en Arts Plastiques  
créateur de liens élèves-famille-collège:  
-Accumulation & slogans  
-Création de couverts 3D  
-Nature morte d'ailleurs  
-Design Pack



# Atelier 1: accumulations & slogans

- Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques

- Actions :

- Etude d'un style artistique
- Création d'une œuvre d'accumulation d'aliments accompagnée d'un slogan

- Buts :

- Analyse d'une œuvre d'art
- Sensibiliser les jeunes sur leurs attitudes alimentaires parfois excessives



# Atelier 2: arts de la table

## o Intervenant :

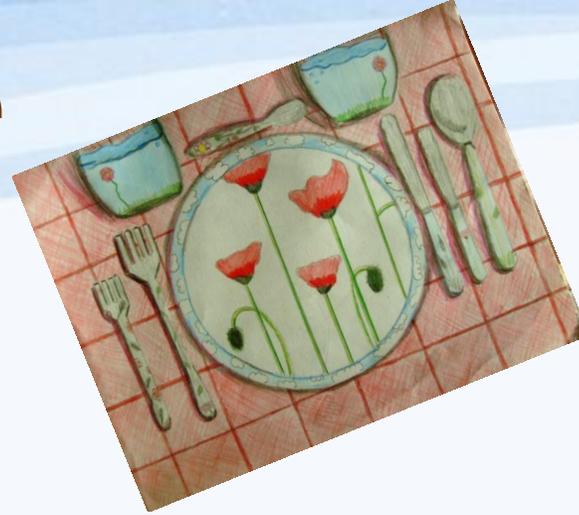
- Professeur d'arts plastiques

## • Actions :

- Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiettes, verres, serviettes, nappe... sur une thématique donnée
- Animation de scénettes de théâtre où les élèves seront en situation de mimer un repas

## • Buts :

- Parler des rituels du repas à la française
- Faire découvrir les arts de la table à la française
- Faire découvrir l'usage des « outils » du repas



# Atelier 3: La nature morte autour du monde

## o Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques

## • Actions :

- Réalisation de nature morte sur des décors d'ailleurs
- Intégration d'éléments du quotidien alimentaire des jeunes

## • Buts :

- Etudier un style pictural
- Intégrer des éléments de la vie quotidienne
- Prendre conscience de ses propres comportements alimentaires quotidiens



# Atelier 4: Design pack

## o Intervenants :

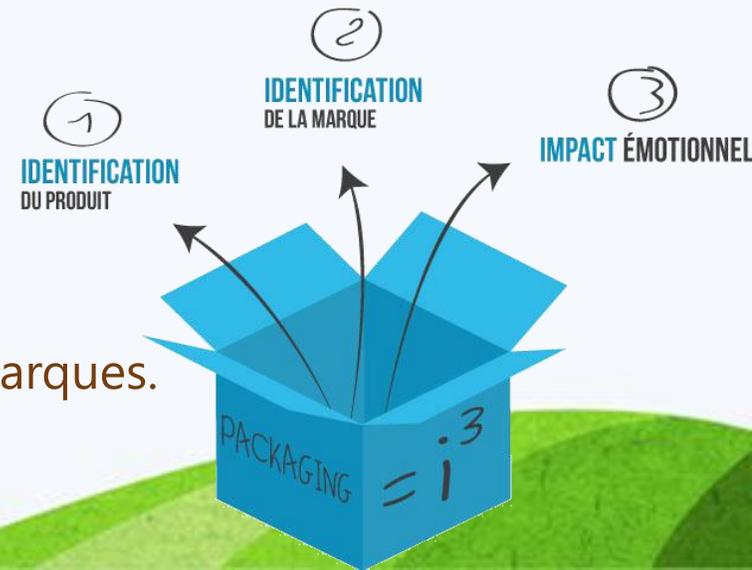
- Professeur d'arts plastiques et de Français
- Intervenante du CEPE Centre Européen des Produits de l'Enfant –Université de Poitiers- Angoulême

## • Actions :

- Intervention d'un spécialiste du CEPE pour apprendre les bases de la conception d'emballage
- Création avec les jeunes d'un packaging de produit (création d'une marque, d'un slogan et d'un emballage)

## • Buts :

- Créer un emballage
- Décrypter les caractéristiques d'un emballage alimentaire
- Découvrir les techniques de mise en valeur par le packaging
- Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et des marques.



# Atelier 5: course d'orientation et la variété des aliments

- **Intervenants :**

- Professeur de S.V.T
- Professeur d'E.P.S

- **Actions :**

- Organiser une course d'orientation
- Retrouver les repères de la diversité alimentaire
- Constituer et partager un goûter

- **Buts :**

- Réactiver les connaissances autour des repères de consommation dans un contexte plus ludique et sportif
- Savoir composer un goûter adapté à son activité



# Création d'un CLUB CUISINE. Inscriptions volontaires

- Activités :

- 4 ateliers de cuisine organisés le mercredi après-midi
- Réaliser deux plats par séance

- Buts :

- Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres
- Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante.

Les préparations sont apportées à la maison pour échanger avec sa famille, toujours dans « **la boîte à lunch** »



A stylized, colorful illustration of a landscape. The foreground features rolling green hills with dark brown soil patches. On the left, there is a green tree with a brown trunk, a purple flower, and an orange flower. The background consists of light blue and white wavy bands, suggesting a sky or water. A white rounded rectangle is positioned in the upper center, containing the text.

**ET PUIS EN 2015-2016**

**Niveau 3<sup>ème</sup>**

# Programme encore en construction

- **Les acteurs :**

- Le Chef d'établissement et le groupe de pilotage
- Les enseignants, la documentaliste du CDI,
- Les fournisseurs locaux
- L'équipe de restauration (accueil de stagiaires)
- Les familles

- **Buts :**

- Repenser l'environnement du repas au collège (décoration )
- Organiser un forum des métiers.
- Mettre en valeur les projets des 3èmes découvertes professionnelles



# EVALUATION DU PROJET

- **TYPE D'ÉTUDE** : RECHERCHE ACTION LONGITUDINALE sur 3 ans d'inspiration ethnographique et psychosociologique
- **PROBLÉMATIQUE** : « Etudier les bénéfices d'une éducation des collégiens aux « arts de faire » culinaires : analyse des rapports entre l'école, la famille et l'univers marchand... »: Étude longitudinale d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire au collège.

 **Centrée sur les représentations alimentaires**

- **OBJECTIF**: Diffuser le projet à d'autres établissements scolaires français => création d'un guide méthodologique

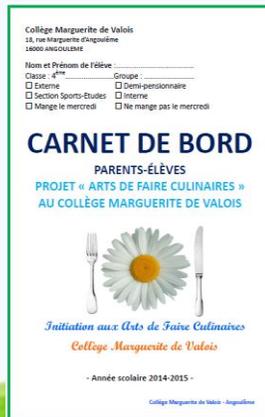
# METHODOLOGIE DE L'EVALUATION

**ANALYSE QUANTITATIVE** des connaissances et pratiques des familles:

QUESTIONNAIRES et BAROMETRES

**ANALYSE QUALITATIVE** des ateliers suivis par les collégiens :

- 1/ **OBSERVATIONS** participantes lors de chaque atelier et sur le réseau social interne du collège
- 2 / **CARNET DE BORD** parents-enfants et **JOURNAL DE BORD**
- 3/ **EXPERIMENTATIONS**: pour faire émerger la montée en compétences des jeunes



# METHODOLOGIE DE L'EVALUATION

4/ **ENTRETIENS** (COLLECTIFS ou INDIVIDUELS): comprendre comment les acteurs perçoivent et interprètent l'introduction de l'objet de recherche dans un contexte d'apprentissage formel (école)



*Avec les jeunes*



*Avec les familles*



*Avec le personnel  
du collège*

5/ **ENTRETIEN** d'auto-confrontation réflexifs

6/ **BLOG PÉDAGOGIQUE**



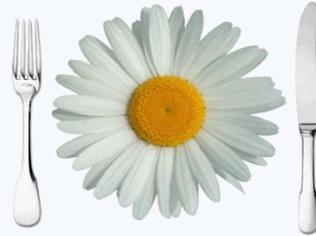
**Grande diversité de données recueillies:** vidéos, photos, dessins, récits, questionnaires, travaux sur table, power-points, carnets de bord, observations, focus...

Lutter contre le décrochage scolaire grâce à une valorisation par la pratique

4

Améliorer l'alimentation des collégiens par LA PRATIQUE des « arts de faire culinaires »

3



*Initiation aux Arts de Faire Culinaires*  
*Collège Marguerite de Valois*

## NOTRE AMBITION A LONG TERME

1

Recréer du lien avec les familles:  
Boite lunch + carnet de bord  
Evènements

2

Contribuer au bien-être des collégiens dans l'établissement

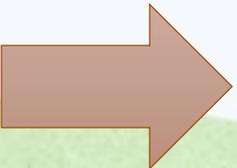
# - - - Bilan scientifique 1<sup>ère</sup> année - - -

Réalisé par Emilie ORLIANGE, doctorante CEPE/Université de Poitiers

1

## Recréer du lien avec les familles

- 76% déclarent que **la boîte lunch est utile**,
- **Appréciation générale** du projet très forte, projet à refaire et **à poursuivre**.
- 90% de taux de retours des carnets de bord et 86% de retour des questionnaires
- **Augmentation de la présence des parents au collège** lors de rencontres : + 60%
- 93 % des **parents ont goûté aux préparations** des jeunes rapportées à la maison.
- 86 % des préparations rapportées ont été consommées le jour même de l'atelier
- 92 % des préparations sont **dégustées par la famille**
- 23 % de taux d'**accroissement du partage convivial** des préparations au fil des ateliers
- Très grande appréciation du dispositif « *fruit à la récré* »



### Le projet sert d'outil de négociation à la maison:

- Du côté des jeunes qui souhaitent devenir plus actifs dans le quotidien alimentaire de la maison
- Pour les parents qui souhaitent encourager leurs enfants à devenir plus actifs

# *--- Bilan scientifique 1<sup>ère</sup> année ---*

**2**

## **Contribuer au bien-être des collégiens dans l'établissement**

- 92% des jeunes **se sont sentis impliqués** dans le projet

En quoi ?

**1** : Par la **pratique de la cuisine**.

**2** : Parce qu'on leur a demandé leur **opinion**,

**3** : La mise en place des **bilans**.

**4** : Parce qu'ils ont été **les premiers à vivre cette expérience**.

- Mais 71% **demandent encore plus d'implication** :

× choix des recettes,

× une autonomie encore plus grande.

### **Appréciation générale des ateliers :**

- **95% des élèves ont apprécié les ateliers,**

- **92% des élèves ont dégusté les préparations à la maison,**

**32% des jeunes trouvent que le projet a amélioré leur bien-être dans l'établissement**

3

## Améliorer l'alimentation des collégiens par LA PRATIQUE des « arts de faire culinaires »

- Le projet est **bénéfique pour eux dans le cadre familial** : plus d' **autonomie**, plus de **responsabilité** dans les tâches alimentaires quotidiennes.
- **Augmentation de la consommation de fruits et légumes**: 54% déclarent consommer davantage de fruits et légumes.
  - ❖ Impact du dispositif « fruit à la récré » / déclaration de la consommation de fruits: plus de 80% / au moins une fois par jour et plus.
- **La mise en pratique et l'apprentissage des gestes de la cuisine** sont les éléments les plus importants à leurs yeux

3

## Améliorer l'alimentation des collégiens par LA PRATIQUE des « arts de faire culinaires »

- 21 % déclarent vouloir **goûter de nouveaux aliments plus facilement.**
- 45% ont **refait au moins une préparation à la maison.**
- 40% **ont pris conscience d'avoir évolué** après le projet **sur leur représentation de l'alimentation.**

Par la pratique de la cuisine et l'acquisition de nouvelles compétences, ils déclarent :

- 35% portent une **attention plus forte à ce qu'ils consomment:**
  - lecture d'étiquettes/composition des produits,
  - regard critique sur la publicité/marques,
  - repères du PNNS / vigilance sur la consommation sur certains aliments,
  - **dans l'acte de consommer:** usage plus conscient des 5 sens,
- **Avoir acquis en confiance** pour s'imposer plus souvent dans les tâches quotidiennes alimentaires du foyer.

# *--- Bilan scientifique 1<sup>ère</sup> année ---*

**4**

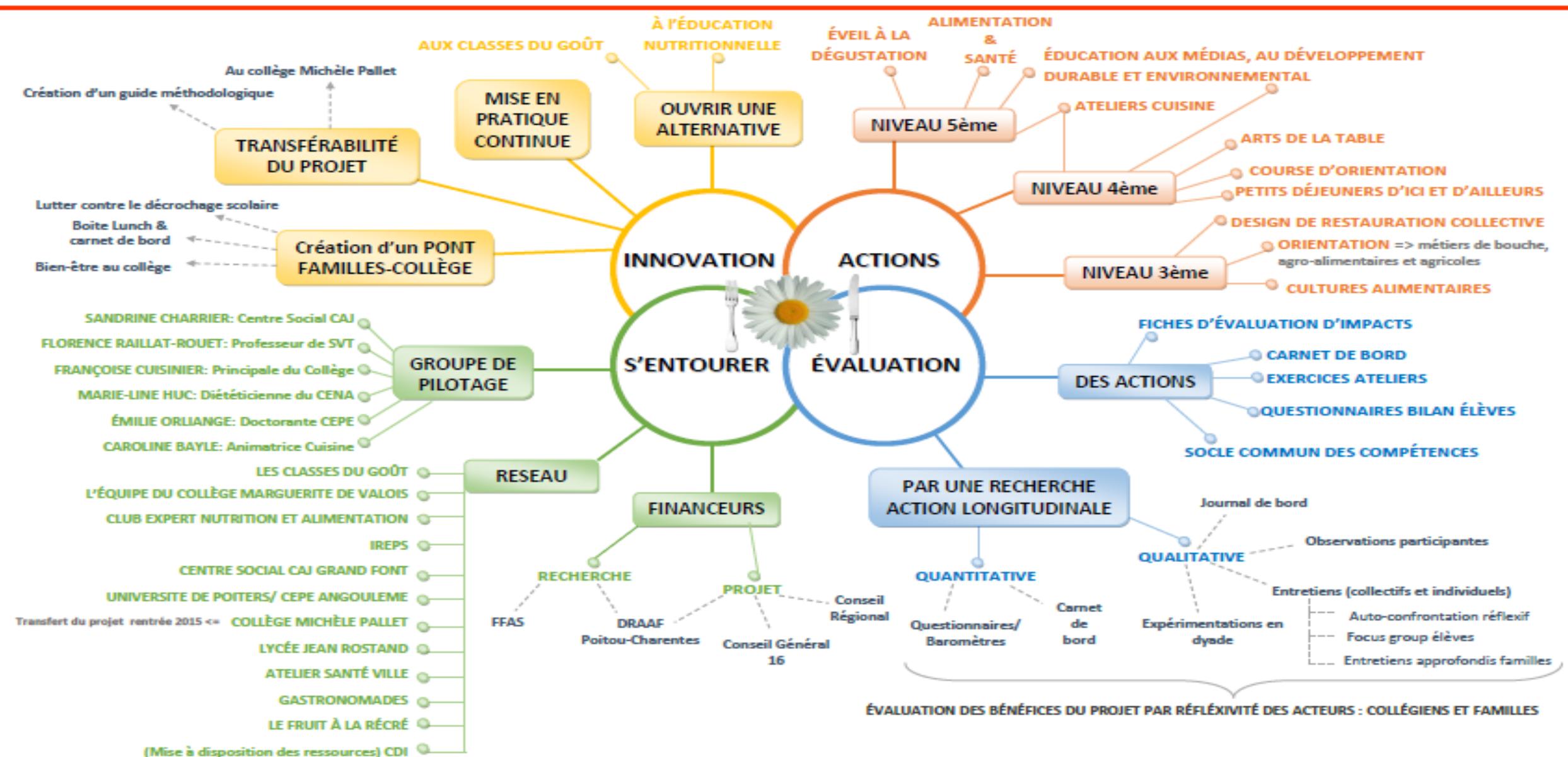
## **Lutter contre le décrochage scolaire grâce à une valorisation par la pratique**

- **+36% des jeunes se sentent valorisés, notamment par la pratique (il s'agit de jeunes en opposition avec le système classique)**
- **+8% des jeunes déclarent vouloir travailler dans des métiers autour de l'alimentation**
- **Baisse du taux d'absentéisme en cours et des conseils de discipline**
- **Taux de présence record en ateliers, notamment de de cuisine: 99%**
- **Excellent taux de retour des travaux maison : 84%**
- **Bon taux de retour des carnets de bord : 90%**



# CARTE HEURISTIQUE DE PRÉSENTATION DU PROJET PILOTE « ARTS DE FAIRE CULINAIRES » AU COLLÈGE

Site Internet : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>



# MERCI POUR VOTRE ATTENTION

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



*Initiation aux Arts de Faire Culinaires*

*Collège Marguerite de Valois*