



HAL
open science

Guider le développement des compétences des collégiens en matière d'arts de faire culinaires

Emilie Orliange, Danièle Colin, Elisabeth Cadiou, Marie-Line Huc

► **To cite this version:**

Emilie Orliange, Danièle Colin, Elisabeth Cadiou, Marie-Line Huc. Guider le développement des compétences des collégiens en matière d'arts de faire culinaires. 58e journées d'études de l'AFDN, Oct 2020, Les Sables d'Olonne, France. , 2020. <hal-02966100>

HAL Id: hal-02966100

<https://hal.science/hal-02966100v1>

Submitted on 13 Oct 2020

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 - All rights reserved

Guider le développement des compétences des collégiens en matière d'arts de faire culinaires

Emilie ORLIANGE¹, Danièle COLIN, Elisabeth CADIOU, Marie-Line HUC²

¹ Doctorante au Centre de Recherche en Gestion, Université de Poitiers - Chargée de Projets Indépendante: emilie.orliange@projeduc-lab.fr

² Diététiciennes-Nutritionnistes CENA (Club Expert Nutrition Alimentation) - Porteur de Projet: dcolin.diet@orange.fr

INTRODUCTION: Des études récentes, dont celles des équipes de recherche EREN, mettent en avant les **risques pour la santé** (cancer, diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, etc.) **d'une augmentation de la consommation d'aliments ultra-transformés. Les mangeurs s'interrogent** et portent un regard de plus en plus critique sur les discours marchands. **Le marketing agroalimentaire veut répondre à cette perte de confiance** et migre progressivement vers la **promotion du « mieux manger », en mettant en scène l'activité culinaire.**

Les adolescents sont directement ciblés par cette tendance. Mais cette prise de conscience ne doit pas se limiter à l'industrie agroalimentaire, **l'école doit être le lieu d'une éducation à l'alimentation par la mise en pratique.**

Le programme AFCC*, coordonné par CENA et porté par une équipe pluridisciplinaire, a permis de suivre pendant 3 ans, la **montée en compétences culinaires d'une cohorte de collégiens et d'évaluer son influence sur leur autonomie alimentaire.**

OBJECTIFS



Cette recherche étudie le **développement des compétences culinaires et de l'autonomie alimentaire des collégiens** à travers la mise en œuvre d'un programme d'éducation à la consommation alimentaire incluant une **mise en pratique** visant à développer leur **esprit critique et leurs « savoir-faire » culinaires** :



Du collège →



→ Vers la famille

Cette voie ouvre une **alternative aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût** - car si elles apportent des connaissances aux jeunes, elles restent éloignées des sociabilités alimentaires quotidiennes que ces derniers pratiquent.

Son but est **d'accompagner la participation progressive de l'adolescent aux choix des aliments et à la préparation des repas sous la bienveillance d'un adulte, pour le conduire à une réelle autonomie.**



METHODOLOGIE

La méthodologie de cette **recherche-action longitudinale**, d'inspiration ethnographique, est résolument qualitative, exploratoire et constructiviste.

Recueil de données multiméthodes

3 ans
Cohorte de 90 collégiens

- Observations participantes
- Entretiens collectifs semi-directifs
- Questionnaires, carnets de bord, activités-élèves, dessins, récits expérimentaux, etc.

Méthode de réduction des données

- Par une analyse qualitative des comportements individuels
- Établir des parcours individuels des collégiens
- Présenter une typologie de parcours des collégiens

RESULTATS

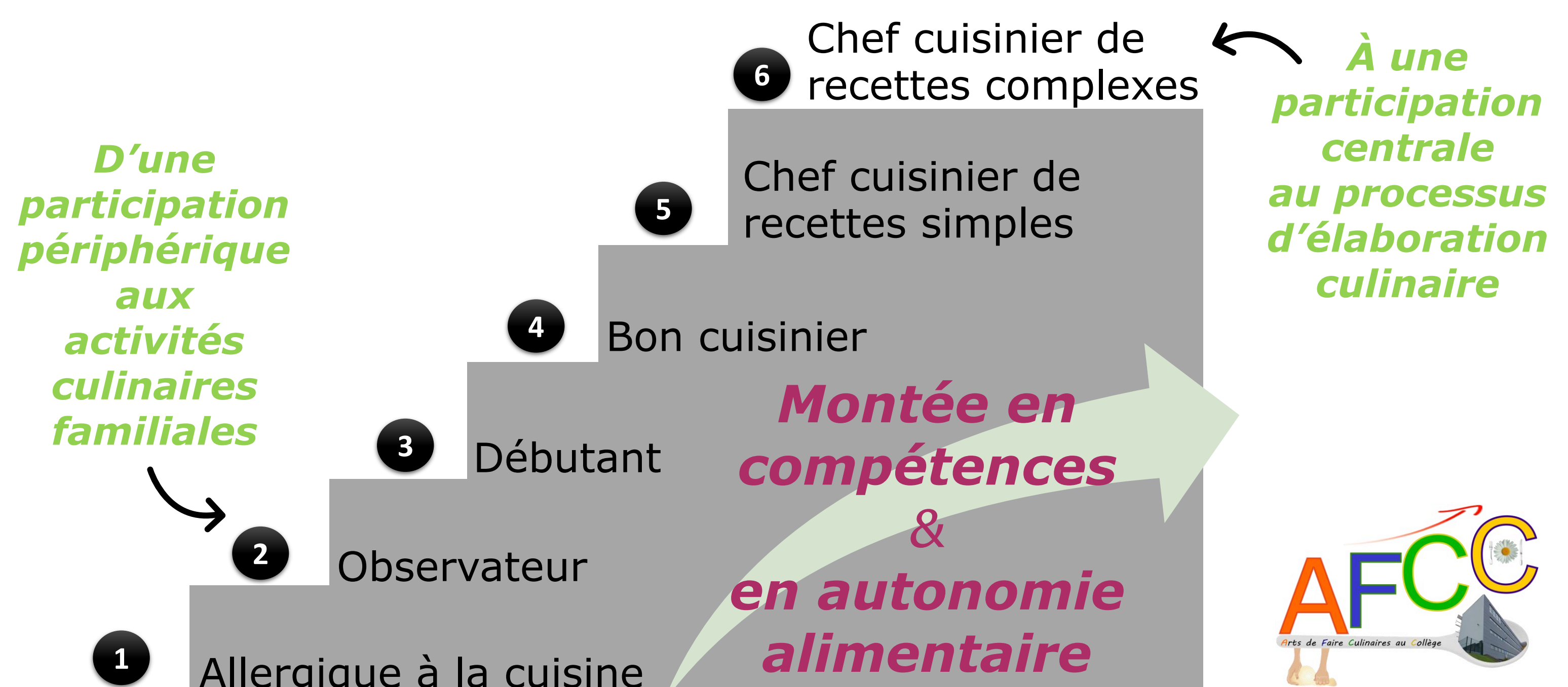


La recherche permet d'évaluer les:



Typologie de collégiens « Mangeurs - Cuisiniers » :

- Niveaux de maîtrise des **types de préparation: entrées, plats, desserts**
- Niveaux de maîtrise des **ustensiles**
- Niveaux de maîtrise des **modes de cuisson**
- Niveaux de **développement de l'autonomie et des compétences**



CONCLUSION: Pour espérer influencer durablement les représentations alimentaires et les habitudes de consommation des adolescents, il est nécessaire de **s'engager dans une co-éducation du jeune** (écolier ou collégien) qui inclut une **approche pratique de la cuisine et une analyse critique des discours marchands.** Un constat que l'institution scolaire et les industriels devraient intégrer pour proposer au jeune mangeur un environnement cohérent et responsable lui permettant de cheminer en ressentant le plaisir de faire soi-même : choisir ses aliments et cuisiner pour lui et pour les autres.

RÉFÉRENCES: Barat (2010); Brougère et al (2009); Clot (2012); De Certeau (1990); Dias (2012); De La Ville et Gautellier (2010); De La Ville et Tartas (2011); Garabua-Moussaoui (2002); Giard (1994); Lahire (2002); Maurice (2014); Roedder John (2001); Schnabel et al. (2019); Sireix (1999).

Ce programme a été financé par:



* Le programme AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège » a bénéficié d'une collaboration entre : l'Association CENA, une animatrice culinaire membre de l'ANEGJ, les équipes pédagogiques des collèges Marguerite de Valois et Michelle Pallet d'Angoulême, l'IREPS - Nouvelle-Aquitaine, les centres sociaux de quartiers.