



**HAL**  
open science

## Recette d'un projet d'école

Emilie Orliange, Camille Darrigrand

► **To cite this version:**

Emilie Orliange, Camille Darrigrand. Recette d'un projet d'école : L'Alimentation: j'explore & je choisis. Les Cahiers Pédagogiques, 2021, N°571 - L'alimentation et l'école, pp.54-56. hal-03360286

**HAL Id: hal-03360286**

**<https://hal.science/hal-03360286>**

Submitted on 4 Oct 2021

**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

# CAHIERS

www.cahiers-pedagogiques.com

# PEDAGOGIQUES

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

L'alimentation, un thème aussi essentiel à la vie que marginal à l'école ! Et pourtant il apparaît dès qu'on s'interroge sur le fonctionnement du système scolaire dans bien des aspects : le bien-être des élèves, l'organisation des établissements, les codes et règles, les représentations, les savoirs enseignés et les contenus d'enseignement.

10 rue Chevreul, 75011 Paris.  
Tél. : 01 43 48 22 30 - Fax : 01 43 48 53 21  
crap@cahiers-pedagogiques.com

**N° 571 - SEPT-OCT 2021**

DOSSIER

## L'alimentation et l'école



**DISPONIBLE AU CDI**

Pour commander : [librairie.cahiers-pedagogiques.com](http://librairie.cahiers-pedagogiques.com) - 13,92 € port compris

# LESOMMAIRE

## ACTUALITÉS ÉDUCATIVES

- 2 Plaidoyer pour le peuple afghan**  
SERGE PETIT
- 4 Des Rencontres inclusives**  
SOIZIC GUÉRIN-CAUET
- 5 « C'est une obsession de vouloir genrer les catégories de métier »**  
ENTRETIEN UÈLE LAMORE  
L'école ailleurs
- 6 L'évaluation des enseignants à Shanghai**  
JING GUO, CUI BIAN  
L'actualité de la recherche
- 7 De quelques privatisations en éducation**  
ANNE-FRANÇOISE GIBERT  
La chronique de Nipédu
- 8 Ode aux chaudronniers** RÉGIS FORGIONE,  
FABIEN HOBART, JEAN-PHILIPPE MAITRE  
Billet du mois
- 9 À la godille** HERVÉ HAMON

## DOSSIER

### L'alimentation et l'école

Coordonné par Hélène Limat et Alexandra Rayzal

Sommaire complet page 11

## PERSPECTIVES

- **Et chez toi, ça va ?**
- 58 La multiplication** RACHEL HARENT
- 58 C'est très bien ainsi !** ANNE-LISE MASSÉ
- 59 Dealeur, un métier ?** MARINE ROUGÉ
- 60 Simuler les discussions sur un réseau social** THOMAS LAN-NANG-FAN
- 61 Être stratégique et empathique**  
CATHERINE D'ELFE
- 61 Cette rumeur** EMMANUEL PARMENTIER
- **Faits et idées**
- 62 Des projets et de l'espace** ALINE CHABREUIL
- 64 « L'humble soumission à la vérité »**  
ENTRETIEN AVEC ANNETTE WIEVIORKA
- 66 Je suis un pédagogue** PHILIPPE WATRELOT
- **Depuis le temps...**
- 68 Le sens des sens** YANNICK MÉVEL
- **Le livre du mois**
- 70 (S') ajuster au cœur de l'activité d'enseignement-apprentissage. Construire une posture d'ajustement** ÉRIC SAILLOT

# Première nécessité

Entamer une rentrée, qui plus est une année d'élections présidentielle et législatives, par une polémique sur l'utilisation que feraient « les pauvres » de l'allocation de rentrée scolaire me donne envie de repartir aussitôt ! Le niveau de tension et de jugement qui règne dans ce pays m'affole, et la certitude que je ne suis pas seule ne suffit pas à me rassurer.

Peut-être un retour à quelques fondamentaux serait-il bénéfique ? Puisque nous avons eu droit à un classement des biens de consommation selon leur niveau de nécessité, je m'essaye à cet exercice de style : que seraient les valeurs ou principes de première nécessité ?

**Liberté.** Évidemment. Mais peut-être pas celle de refuser toute contrainte apportée par la vie en société. Disons qu'il y a les libertés de première nécessité (d'expression, de circulation, d'aimer) et les autres (de ne pas porter de masque, de planquer son argent en Suisse, de tenir des propos discriminants à la télévision)...

**Égalité.** Et revoilà l'allocation de rentrée scolaire ! Ceux qui fustigent l'usage qui en serait fait savent-ils comment vivent ceux qui la reçoivent et leurs enfants ? Où est l'égalité, quand recevoir de l'aide de la collectivité vous expose, en retour, à des leçons de vie et d'éducation malveillantes et grossières, de la part de personnes qui n'accepteraient pas qu'on questionne leurs propres choix ?

**Fraternité (et sororité).** Ou solidarité. La fraternité dans son sens universel, qui stipule que tous les êtres humains sont frères et sœurs et devraient se comporter avec respect et humanité les uns vis-à-vis des autres, se vouloir du bien. C'est une valeur qui rassemble, sans laquelle on ne peut faire société et pourtant, on enseigne bien plus largement la compétition.

Ajoutons le principe de laïcité, pour faire bonne mesure. Vous me voyez venir ? Je pense aux affiches promouvant la laïcité, qui l'accommodent en fait à la sauce essentialiste, voire raciste, en assignant les enfants représentés à une religion, d'après leur prénom ou leur couleur de peau.

Et je propose de compléter la liste avec quatre mots d'ordre pour cette année : humanité, réflexion, apaisement, combattivité. ■



« Que seraient les valeurs ou principes de première nécessité ? »

# ...Un peu d'histoire

## SOMMAIRE

### ■ Un peu d'histoire...

12 De l'abondance au verre de lait **CLAUDE LELIÈVRE**

### ■ L'alimentation dans les disciplines

14 Lire, écrire, savourer **JEAN-MICHEL ZAKHARTCHOUK**

15 L'alimentation et l'action citoyenne  
**TOURAJ EGHTESSAD**

17 Mon menu préféré **RACHEL HARENT**

18 Carte blanche aux élèves **CLAIRE LÉAUTÉ**

20 Éduquer à l'alimentation en cours d'anglais  
**ANDREA DUVAL**

22 C'est l'éruption de la faim **OLIVIER JOOS**

24 Agathe la patate **YANNICK MÉVEL**

25 En lycée hôtelier **ROBERTO GHIN**

### ■ Vers une coéducation

27 Des lobbys dans les assiettes **LAURE DUCOS**

29 « Une restauration scolaire exemplaire »  
**GILLES PÉROLE**

30 De la barquette au plat en inox **CAPUCINE BILLARD**

31 Du côté des maires **CÉCILE BLANCHARD**

32 L'option veggie dans les cantines  
**MARION DELNONDEDIEU**

33 Manger ensemble ? **CÉCILE BLANCHARD**

34 Offrir du choix aux élèves **NICOLAS CADÈNE**

35 Pâtes au saumon ou pizza jambon,  
un choix révélateur **FRANCE ARBOIX-CALAS**

37 Ensemble à table **CLAUDE DE LATHOUWER,**  
**LAURE MESNIL, CATHERINE BROUYAUX**

39 Le Sauveur de Maxime **HÉLÈNE LIMAT**

40 Si on en mange, on est malade ?  
**MAËLISS ROUSSEAU**

42 Les bénéfiques du self collaboratif  
**FRANÇOISE MOREDA**

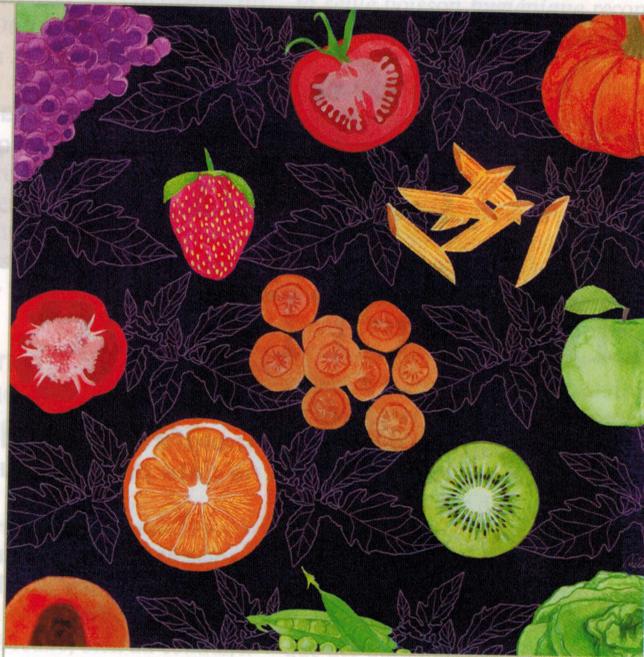


Illustration de couverture: **Mélie Jouassin**  
Illustrations intérieures: **Dominique Mutio**

### ■ Hors les murs de la cantine

43 Ici et là-bas **HYEONGYEONG KIM**

45 On chante, on mange ! **JEAN-CHARLES LÉON**

47 Les effets du confinement **SANDRINE LEMOINE**

49 Créer une culture alimentaire par les jeux  
**JOSÉ CRESPO**

50 Melting popote **LUCIE JOYEUX, VALÉRIE LOUCHART**

52 La langue de l'ogre pour savourer mets et mots  
**FRANÇOIS SIMON**

54 Recette d'un projet d'école **ÉMILIE ORLIANGE,**  
**CAMILLE DARRIGRAND**

### À LIRE SUR NOTRE SITE :

Des ressources pour enseigner l'alimentation  
**ALEXANDRA RAYZAL**

Restauration scolaire : « on a de vraies marges de  
manœuvre » **ENTRETIEN AVEC JEAN-JACQUES HAZAN**



## 4. Hors les murs de la cantine

■ ■ ■ est bien l'illustration que nous, petits d'homme, sommes objets de la faim des grands et de leur soif de nous dévorer.

Comme si on faisait partie de leur alimentation, à ces ogres et ogresses adultes qu'ils et elles sont devenus, et comme le petit cochon ne les a pas mangés, ni leurs aïeux et aïeules, ils et elles parlent en connaissance de cause. Et que dire de « *il est trognon!* », qui signifie quand même qu'il manque un bout à ce « il » ou à cette « elle », mordu, entamé, grignoté, rogné, ces bouts de chou. Et si notre peau est salée, est-ce pour mieux nous assaisonner?

On passe notre temps à tenter de rester entier. Et ce n'est pas une mince affaire! Et on est éduqués en pleines floralies de ces expressions qui nous

bercent et que souvent on ne comprend pas ou de travers, et qui comme un aliment mal avalé nous encombrant la pensée, les oreilles, nous prennent aux tripes et nous empêchent de grandir en toute liberté, en pleine autonomie.

Frôlant parfois l'hubris, ce tropisme de parents qui relèvent dans leur mémoire les pièges d'une langue qui va les lier à leur descendance frise la corne d'abondance et confine (c'est d'actualité) à l'idée fixe.

## L'ÉDUCATION COMME

## LEITMOTIF

Respecter les enfants en tant qu'individus uniques, c'est leur reconnaître une histoire personnelle et familiale, c'est accepter en conséquence qu'ils puissent avoir des habitudes et des manières de table

qui ne sont pas celles de notre cadre mononormé. Respecter chacun avec ses particularités, son particularisme même, c'est accorder de l'importance à la personne, pour qu'elle ne soit pas noyée dans la masse du groupe, prisonnière de sa nasse.

Comment on mange chez nous et comment on apprivoise les manières de table de l'ici, d'où on est, où on vient d'arriver? En quoi le déterminisme tissé dans la famille ne fait-il pas obstacle à une découverte maximale d'autres coutumes, habitudes? Obliger les enfants à manger avec une fourchette alors qu'ils mangent depuis toujours avec des baguettes semble d'abord vain, puis proche de la violence éducative, voire institutionnelle. ■

# Recette d'un projet d'école

**Comment construire et accompagner un projet d'éducation par l'alimentation à partir des recherches scientifiques, des recommandations ministérielles actuelles et des expériences du terrain?**

**Émilie Orliange**, consultante en méthodologie de projet - pédagogie alimentaire

**Camille Darrigrand**, médiatrice scientifique, ingénieure en alimentation, nutrition et santé

**L**e programme d'éducation alimentaire Arts de faire culinaires au collège (AFCC) a été initié en septembre 2013, pour une durée de trois ans. À l'origine de ce projet, le collège pilote Marguerite-de-Valois, situé dans un quartier sensible d'Angoulême (Charente). Cette année-là, les échanges entre la direction, les personnels du service restauration, la diététicienne et des scientifiques (psychosociologues de l'alimentation, chercheurs en comportement du consommateur) avaient mis en lumière plusieurs

problématiques : des difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires par les actions d'éducation sensorielle et d'information nutri-

## Proposer une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle et au goût.

tionnelle; un désintérêt des collégiens pour la restauration scolaire<sup>[1]</sup> et des difficultés à associer les familles au projet d'établissement.

1 Site de l'Anses : <https://tinyurl.com/38hd8wx>

Ce pilote a été porté par l'association CENA (Club experts nutrition et alimentation)<sup>[2]</sup> et l'université de Poitiers, en collaboration avec un comité de pilotage<sup>[3]</sup>.

L'objectif était ainsi de proposer une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle et au goût, en faisant de l'expérimentation et de la pratique culinaire et sensorielle l'un des axes principaux du dispositif. Ceci en faisant en sorte que les jeunes et la communauté éducative ne soient pas les seuls acteurs de ce projet, et donc que les familles soient pleinement intégrées et fédérées. Cette immersion sur le terrain a permis de

2 Site : [nutrition-expert.org](http://nutrition-expert.org)

3 Comité composé de Marie-Line Huc (diététicienne), Françoise Cuisinier (principale du collège pilote), Émilie Orliange (chargée de méthodologie de projet et de la recherche scientifique), Caroline Bayle (animatrice culinaire), Florence Raillat-Rouet (enseignante de SVT) et l'Ireps (Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé) Nouvelle-Aquitaine.

concevoir, d'animer et d'évaluer plus de trente actions de sensibilisation à une alimentation auprès d'une cohorte de quatre-vingt-dix collégiens, de la 5<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>.

### DES COLLÉGIENS AUX FOURNEAUX

Les résultats de la recherche ont montré que, globalement, les actions d'initiation aux techniques du marketing agroalimentaire et de mise en pratique culinaire et sensorielle sont celles qui ont le plus marqué et impliqué les adolescents. C'est également celles qui semblent avoir une réelle influence sur les habitudes de consommation des jeunes à la maison.

D'une part, chacun des élèves a clairement exprimé sa prise de conscience, compte tenu du travail de persuasion que les publicités et le packaging véhiculent. D'autre part, les ateliers incitent les jeunes à cuisiner davantage chez eux. En effet, ils se sentent plus autonomes et sont fiers de partager leurs réalisations avec leur famille. « *Le fait d'être presque en autonomie, de faire nous-même les recettes pour les manger ensuite chez nous, c'est mieux que de juste voir un chef cuisinier faire des plats pour nous* », explique Lassana, en 3<sup>e</sup>.

Cependant, si certains facteurs contextuels familiaux (sociodémographie, style éducatif parental, culture alimentaire familiale, etc.) ont davantage poussé les jeunes à participer aux activités alimentaires, d'autres ont eu des effets inhibiteurs (rôle farouchement défendu de la mère nourricière, les parcours migratoires ou les cultures, le genre, etc.). Sur l'année scolaire 2013-2014, les collégiens étaient plus de la moitié à avoir reproduit au moins une recette à la maison.

Le programme AFCC a aussi contribué à transformer la communauté éducative du collège pilote, en fédérant l'équipe pédagogique autour de ce projet transversal repris dans de nombreuses matières: recueil de souvenirs culinaires en français, le repas du Gaulois en histoire-géographie, la cuisine du pain pour travailler sur les levures en SVT (sciences de la vie et de la Terre), etc.

« *La mise en place de ce projet et plus particulièrement de l'atelier de cuisine moléculaire a été d'une grande richesse 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*



#### Programme de recherche "Arts de Faire Culinaires au Collège" (AFCC)

1. Lancement du programme au Collège "pilote" Marguerite de Valois - Charente
2. Transfert du programme au collège Michelle Pallet - Charente
3. Rapports interministériels & recommandations conjointes au sujet de l'éducation alimentaire à l'école
4. Phase d'essai du programme AFCC dans les collèges à l'aide du guide méthodologique

#### Projet "L'Alimentation: j'explore & je choisis"

5. Lancement en 2022 dans les écoles primaires, collèges et lycées, porté par l'Association de l'Alimentation Durable



Historique du projet.

passage à la pratique pour progresser, enrichir et valoriser les acquis », commente Olivier, enseignant de physique-chimie.

Les événements organisés avec les familles (visite du restaurant sco-

laires, buffet des portes ouvertes, soirée soupe au collège, etc.) et les outils pour créer du lien (carnet de bord, lunchbox, etc.) ont permis de les impliquer dans la vie du collège et de valoriser le travail éducatif des équipes du restaurant scolaire. « *Après un atelier, forcément, les élèves ont envie de reproduire un plat à la maison. Je l'ai fait avec Éva, et on a envoyé une photo parce qu'il existe un moyen de publier et de valoriser les productions des élèves. 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* », détaille le père d'Éva, élève en 5<sup>e</sup>.

En 2015, le programme AFCC a été transféré dans un second collège (REP +, réseau d'éducation prioritaire renforcé), dans le but d'évaluer la performance de l'outil « guide méthodologique »<sup>[4]</sup> que le comité de pilotage avait produit. ■■■

<sup>4</sup> Guide méthodologique AFCC : <https://tinyurl.com/2pprha7b>

### Chacun des élèves a clairement exprimé sa prise de conscience.

laire, buffet des portes ouvertes, soirée soupe au collège, etc.) et les outils pour créer du lien (carnet de bord, lunchbox, etc.) ont permis de les impliquer dans la vie du collège et de valoriser le travail éducatif des équipes du restaurant scolaire. « *Après un atelier, forcément, les*

### Lancement national

Nous souhaitons lancer le nouveau projet « L'Alimentation: j'explore & je choisis » à partir de l'année 2022, sur le territoire national. Ce projet pilote permettra d'ouvrir une nouvelle voie concernant l'éducation à la consommation alimentaire en milieu scolaire en évaluant les effets éducatifs et les bénéfices de l'introduction du projet sur les représentations, les comportements et sur l'évolution des habitudes alimentaires des enfants et des jeunes; et en cernant les conditions dans lesquelles ce type de projet innovant pourrait faire l'objet d'une large appropriation par différents établissements scolaires grâce à l'accompagnement méthodologique d'une structure qualifiée, de professionnels et d'experts; enfin, en apportant des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique de différents acteurs en matière d'éducation alimentaire comme le ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports; le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ainsi que le ministère de la Santé.

É.O.ETC.D.

## 4. Hors les murs de la cantine

■ ■ ■ Cette évaluation a notamment révélé que l'outil à lui seul n'était pas suffisant pour que les établissements développent puis gèrent ce programme en autonomie. D'autre part, le programme AFCC avait été développé uniquement pour le niveau collège, ce qui en limitait également sa portée.

Depuis 2017, les rapports conjoints des ministères de l'Éducation, de la Santé et de l'Agriculture ont rappelé que l'école a un rôle central à jouer dans l'éducation du jeune consommateur à mieux se nourrir. Les expériences concrètes de cuisine et d'éveil au goût sont essentielles. Elles permettent de passer de l'aliment déconstruit sous forme de nutriments, déconnecté de l'usage quotidien des jeunes, à une approche globale de l'alimentation : plaisir de cuisiner, de toucher, de sentir, de goûter, de reconnaître les aliments, de savoir d'où ils viennent, etc.

Ces recommandations ont renforcé certains points déjà mis en place et évalué par le programme AFCC. Mais à la suite des limites que nous avons pu rencontrer lors du pilote, nous avons souhaité aller plus loin.

#### UN PROJET ÉLARGI AUX ÉCOLES ET LYCÉES

Depuis 2020, le programme AFCC a été retravaillé pour être élargi aux écoles primaires et aux lycées. Devenu le projet pilote « L'alimentation : j'explore & je choisis », il sera porté, à partir de septembre 2021, par l'Association de l'alimentation

### Un pique-nique zéro déchet

Pour une sortie scolaire ou toute autre occasion, on remplit son sac à dos de bonnes choses à manger, souvent à partager. Pense-bête pour ne rien laisser dans la nature !

Youpi, un pique-nique ! On imagine déjà le moment convivial à venir en le préparant. Voici quelques suggestions pour qu'en plus d'être gourmand, il respecte l'environnement. Qu'est-ce qu'on y mange ? Une salade composée maison avec des féculents ou des légumineuses (riz, pâtes, pommes de terre, lentilles, quinoa, etc.) et

des légumes.

Des fruits ou des légumes à croquer : tomates cerises, bâtonnets de carotte, pomme, banane, etc.

Un sandwich maison.

De la compote dans une gourde à compote réutilisable ou plus simplement dans un petit pot qui ferme.

Des gâteaux maison.

Des fruits secs ou à coque. De l'eau.

Pour stocker tout ça, un peu de matériel

En cherchant un peu, on a tout ce qu'il faut à la maison : une gourde, une serviette en tissu, des boîtes à couvercle, des sacs en tissu, des couverts en inox. On rentre à la maison avec un peu de vaisselle à faire, c'est le prix de la qualité.

**AUDE DUVOID**

Professeure de mathématiques  
(Territoire de Belfort)

durable, avec le soutien méthodologique de Proj'Éduc Lab<sup>[5]</sup>.

Les ateliers proposés aux élèves sont maintenant organisés en trois thèmes retraçant l'itinéraire complet

### L'école a un rôle central à jouer dans l'éducation du jeune consommateur à mieux se nourrir.

de la consommation alimentaire : « J'explore mon lien avec l'alimentation », « J'interagis avec mon environnement alimentaire » et « Je suis

5 Voir [projeduc-lab.fr](http://projeduc-lab.fr)

acteur ou actrice de mon alimentation ». Ce que nous souhaitons apporter par rapport aux projets ou structures qui proposent déjà des actions d'éducation alimentaire, nutritionnelle ou au goût, ce sont : des actions [de mise en pratique] répétées dans le temps et sur plusieurs niveaux : primaire, collège et lycée, s'inscrivant dans une continuité pédagogique ; des actions qui s'intègrent pleinement aux programmes scolaires et qui permettent de créer du lien entre les matières pour fédérer les équipes pédagogiques ; des actions qui permettent de créer du lien avec les familles et le restaurant scolaire ; un dispositif d'évaluation permettant de mettre en lumière les bénéfices de ces actions, leurs limites et d'en faire la promotion à l'échelle nationale pour en favoriser l'essaimage.

Le projet « L'alimentation : j'explore & je choisis » souligne l'opportunité d'intégrer durablement dans les programmes scolaires une éducation alimentaire par la mise en pratique, contribuant ainsi à (re) donner le pouvoir aux enfants et adolescents de choisir ce qu'ils mettent dans leur assiette pour devenir des consom'acteurs avisés. ■

#### Citation « La cerise sur le McDo »

« Il faut le leur faire avaler, le programme » ; « les élèves sont pressés comme des citrons et serrés comme des sardines » ; « pour y arriver vous avez du pain sur la planche » ; « cette jeune prof va se faire bouffer par la 4<sup>e</sup> Z ! » ; « comment veux-tu faire boire un âne qui n'a pas soif ? » ; « ah le chewing-gum ! je déteste avoir des ruminants en face de moi ! » ; « notez bien tout ça parce que je ne repasserai pas le plat » ; « moi j'ai fait prof parce que je passais mon temps à dévorer les livres » ; « franchement je reconnais que mon cours aujourd'hui était indigeste, j'ai pédalé dans la choucroute, je crois que ça va leur rester sur l'estomac » ; « en maths, la démonstration, c'est la cerise sur le McDo » ; « cet élève a rendu un travail aux petits oignons » ; « je de l'an dernier nous ont refile la patate chaude » ; « avec cette classe, la mayonnaise n'a pas pris » ; « c'est le principe de la pâte à crêpes : la laisser reposer avant de faire les crêpes » ; « pour les préparer au grand oral, je les cuisine un peu chaque jour » ; « le matin quand je les accueille, même quand j'ai pas la frite, j'ai la banane » ; « ras-le-bol. »

Bruits de salles  
des profs

#### POUR ALLER PLUS LOIN

Site de l'association :  
[associationalimentationdurable.org](http://associationalimentationdurable.org)