



## *Initiation aux Arts de Faire Culinaires*

*Collège Marguerite de Valois*

**JUIN 2015**

### **ACTUALITE DU PROJET –MAI/JUIN 2015**

#### **LE TRANSFERT DU PROJET**

Le comité de pilotage a rencontré, le mardi 12 mai 2015, l'administration et l'équipe enseignante du Collège Michelle Pallet afin de poser les premiers jalons du transfert du projet sur l'établissement.

L'ensemble des **familles du collège ainsi que les élèves ont été sollicité pour renseigner un questionnaire constituant un état des lieux initial** des représentations autour de l'alimentation.

Ces résultats permettront d'effectuer une étude comparative avec le collège pilote.

**Une évaluation, de la transférabilité du projet ainsi que de la pertinence du « guide méthodologique »** construit par le groupe de pilotage, **sera effectuée** par E.ORLIANGE pendant une année, de septembre 2015 à juin 2016.

#### **POURSUITE ET CONDUITE DU PROJET POUR L'ANNEE 2015/2016**

Le mercredi 20 mai 2015, **le comité de pilotage a rencontré la future principale du collège Marguerite de Valois, Mme V.BRUXELLE qui prend le relais de Mme F.CUISINIER.**

Ce fut l'occasion de passer en revue toutes les activités proposées aux élèves des 4 niveaux 6<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup>, autour des arts de faire culinaires et de les positionner sur le calendrier de l'année scolaire 2015/2016.

#### **REPORTAGE CANOPE**

Placé sous tutelle du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, le réseau Canopé édite des ressources pédagogiques transmédias (imprimées, numériques, mobiles, TV), répondant aux besoins de la communauté éducative.

Au mois de juin, **Canopé va réaliser un reportage sur le projet, repéré par ses services, lors de la Journée de l'Innovation, à Paris.**

Il filmera l'un des derniers ateliers de cuisine pour la préparation du buffet et interviewerera certains acteurs du projet : la principale, l'animatrice culinaire et la chargée de projet.

#### **PRESENTATION DU PROJET DANS LE CADRE DES JOURNEES D'ETUDES DE L'AFDN**

E.ORLIANGE a conçu **un Poster et un résumé scientifique du projet qui a été sélectionné par l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes)** dans le cadre des journées d'Etudes qui ont lieu cette année à Tours. M.L.HUC présentera le projet « Arts de faire Culinaires » auprès des congressistes, appelés à élire le projet le plus remarquable de l'année 2015.

### NIVEAU 6<sup>EME</sup>

Durant le mois de juin, F.RAILLAT ROUET, professeur de SVT, et C.BAYLE, animatrice culinaire, font découvrir aux collégiens, sur **deux séances les prémices de l'éveil à la dégustation**, en prenant comme objet de découverte : le pain, sa fabrication et ses qualités remarquables.

### NIVEAU 5<sup>EME</sup>

Les élèves de 5<sup>ème</sup> vont réinvestir les connaissances acquises lors des visites des lieux d'achat et notamment les secrets de fabrication de la ratatouille puis créer des toasts dans le cadre d'une séance « *Art Toast* » lors du **dernier atelier de cuisine « buffet des portes ouvertes »**.

Ces préparations seront réalisées, le vendredi 19 juin, dans la cuisine pédagogique du Lycée des métiers Jean Rostand, sous la direction de C.BAYLE. Elles seront proposées à la dégustation lors des portes ouvertes du samedi 20 juin 2015. Le réseau CANOPE vient filmer les élèves pendant cet atelier.

Pour **faire le bilan annuel du projet sur le niveau 5<sup>ème</sup>**, E.ORLIANGE a créé un questionnaire en ligne, qui a été complété par tous les élèves, dans le cadre d'une séance de SVT.

**Un dernier questionnaire** sera distribué aux élèves pour **évaluer l'impact de l'éveil à la dégustation**.

### NIVEAU 4<sup>EME</sup>

E.ORLIANGE, doctorante de l'Université de Poitiers/chargée de projet **anime six séances de « Focus group : bilan annuel » pour évaluer les bénéfices du projet dans le cadre de cette seconde année d'expérimentation**.

G.NOEL, professeur d'arts plastiques, propose à l'ensemble des élèves, un dernier travail sur **le thème de la « nature morte d'ici et d'ailleurs »**.

F.RAILLAT ROUET et E.BONNEAU, professeur d'EPS, organisent **une course d'orientation « Manger/Bouger »** avec tous les élèves, c'est l'occasion de faire le lien entre les apports alimentaires et les dépenses énergétiques liées à l'effort physique. Les aliments du goûter sont le prétexte pour explorer les équivalences les plus significatives. Cette action se termine par un goûter en plein air.

Mêlant chimie et cuisine, Olivier BARBARIN, professeur de sciences physiques et Caroline BAYLE, animatrice culinaire, ont réalisés, lors des cours de sciences physiques du mois de mai 2015, **des ateliers de cuisine moléculaire** avec les collégiens du niveau 4<sup>ème</sup>, en lien avec le programme de physique-chimie. Une initiation qui s'est déroulée sous forme de challenge et de dégustation alimentaire des diverses billes réalisées pour clôturer les séances, avec, comme observatrice de l'atelier, Emilie ORLIANGE, doctorante chargée de l'évaluation du projet AFCC.

Cet atelier a été l'un des plus appréciés par les élèves du niveau 4<sup>ème</sup> avec les ateliers:

- « **Dressage de la table** » à la CIFOP
- « **Design Pack** »
- « **Marché des producteurs locaux** », organisé par le Lycée Marguerite de Valois.

**Toutes ces actions sont suivies et évaluées par E.ORLIANGE, Doctorante chargée du suivi, de l'évaluation, de la valorisation et du transfert du pilote Arts de Faire Culinaires au Collège.**

## LES PORTES OUVERTES DU COLLÈGE 2015

Le samedi 20 juin 2015, le collège Marguerite de Valois organise ses portes ouvertes. C'est l'occasion d'accueillir les futurs élèves mais aussi d'exposer les divers travaux réalisés durant l'année. Des collégiens volontaires de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup>, réaliseront quelques petites préparations à cette occasion. Le professeur d'espagnol Mme E.GARRIDO, accrochera en salle Tisseuil, **une exposition sur les activités du goût**, cette exposition a été rapportée dans les bagages des récents échanges France-Espagne.

**Les travaux « Arts de Faire Culinaires au Collège » des élèves de 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> décoreront tout le collège, ils seront exposés sous forme d'un parcours découverte.**

**Le buffet des portes ouvertes clôturera le projet pour cette année scolaire 2014/2015.**

# PORTES OUVERTES

## COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

- SAMEDI 20 JUN 2015 -  
Dès 9h00 et toute la matinée



Initiation aux Arts de Faire Culinaires  
Collège Marguerite de Valois

Vous êtes cordialement convié(e)s aux  
**PORTES OUVERTES DU COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS**  
Venez découvrir les créations des élèves et le détail des ateliers du projet

**« Initiation aux Arts de Faire Culinaires au Collège »**

**A 11h30 : Un buffet est organisé.**

Ce sera l'occasion de déguster quelques recettes préparées par les élèves de 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>. Vous pouvez également apporter vos propres préparations pour passer un moment convivial en cette fin d'année !

Collège Marguerite de Valois - 18 rue Marguerite d'Angoulême - 16000 Angoulême

## RENDEZ-VOUS À LA RENTRÉE 2015:

Toute l'équipe du groupe de pilotage se retrouvera le 30 Août pour préparer la 3<sup>ème</sup> année de projet au collège Marguerite de Valois, tous les niveaux de la 6<sup>ème</sup> à la 3<sup>ème</sup> seront impliqués. Après les « arts de faire culinaires » en 5<sup>ème</sup>, les « arts de la table » en 4<sup>ème</sup>, **les élèves de 3<sup>ème</sup> travailleront sur « arts de faire et métiers - mieux connaître les métiers de l'alimentation »** L'équipe lancera, en parallèle, **le transfert du projet au collège Michelle Pallet.**

## PUBLICATIONS ET COMMUNICATION

**Lauréat de l'appel à projets national du Programme national pour l'Alimentation (PNA).**

Ce projet a été présenté auprès de chaque partenaire et lors de 10 colloques ou conférences et est présent sur 15 sites Internet (partenaires ou autres). Un site Internet, une page Facebook, un blog et un site de communiqué de presse propres au projet ont également été créés. 25 supports de communication (affiches, posters, livrets, vidéos...) et 4 logos ont été créés. 5 articles ont été publiés dans la presse locale/régionale (*Charente Libre, Sud-Ouest*) ainsi que 2 reportages sur le projet ont été réalisés (Itinéraire Bis : Public Senat et Canopé).

## PERSPECTIVES

- Le but est **d'assurer la pérennité et la transférabilité de ce projet pilote au vue de sa diffusion à l'échelle régionale** (ancrage territorial) dans un premier temps (2015-2017), **puis nationale** (2018-2020) dans un second temps. Actuellement, au-delà des collèges Marguerite de Valois et Michelle Pallet qui mettent en place le projet, **3 autres collèges sont intéressés pour adopter le projet** à la rentrée 2016: **le collège Romain Rolland, de Puygrelier et celui de Montembœuf** (des collèges de Charente).
- Nous avons également **des pistes de développement au niveau international**, avec nos contacts au Québec **du « Répertoire des Saines Habitudes de Vies »**, et plus largement pour tout le Canada Francophone. Des collèges seraient intéressés pour adopter ce projet une fois **le guide méthodologique validé.**
- **Apporter des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique** de différents acteurs en matière d'éducation alimentaire : l'Éducation Nationale, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Ministère de la Santé.

**Caroline BAYLE**  
Animatrice Culinaire

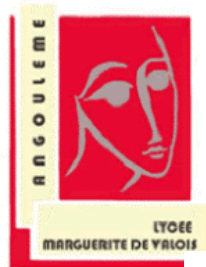
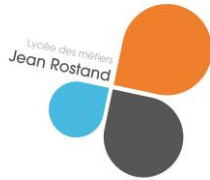
**Emilie ORLIANGE**  
Chargée de Projet  
Doctorante, Université de Poitiers

**Marie-Line HUC**  
Coordinatrice du groupe de pilotage, CENA

Rendez-vous sur notre page Facebook pour connaître, en temps réel, la progression de ce projet innovant : <https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires>

# PARTENAIRES

## FINANCEURS DU PROJET



VERRAZANO



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
PREFECTURE DE LA CHARENTE

## LOCALISATION DU PROJET

COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

COLLEGE MICHELLE PALLET

16000 Angoulême

