



Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Collège Marguerite de Valois

MARS 2015

ACTUALITE DU PROJET –MARS 2015

1/ ÉDUCATION ALIMENTAIRE DE LA JEUNESSE : LE PROJET AFCC DISTINGUÉ AU PNA

Le Centre Européen des Produits de l'Enfant de l'Université de Poitiers fait partie des 19 lauréats du Programme National pour l'Alimentation 2014 lancé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Grâce à cette distinction officialisée au Salon de l'agriculture le 27 février par le ministre de l'Agroalimentaire, de l'Agriculture et de la Forêt : Stéphane Le Foll, le projet d'éducation à la consommation alimentaire déjà mis en place depuis 2013 au collège Marguerite de Valois d'Angoulême va être développé dans d'autres établissements.

➤ **RETENUS PARMI PLUS DE 400 PROJETS DÉPOSÉS**

L'objectif du Programme National pour l'Alimentation (PNA) est de soutenir 19 projets innovants (parmi 414 dossiers déposés) inscrits dans les quatre axes prioritaires de la nouvelle politique publique de l'alimentation : la justice sociale, l'éducation à l'alimentation de la jeunesse, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial.

Un seul projet de la région Poitou-Charentes faisait partie des heureux élus : le projet *"Transfert d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire entre collèges"*, permettant d'évaluer le transfert entre deux collèges d'un projet d'initiation aux arts de faire culinaires, a été distingué dans l'axe 2 « Éducation alimentaire de la jeunesse ».

La recherche-action longitudinale associée, conduite par Emilie ORLIANGE, permettra l'évaluation du transfert de ce programme innovant. Parallèlement, le groupe de pilotage travaille à la création d'un guide méthodologique, afin d'assurer la duplication de cette initiative dans d'autres collèges au niveau régional puis national.

➤ **PERMETTRE AUX COLLÉGIENS DE DEVENIR ACTEURS DE LEUR CONSOMMATION**

Déjà mis en place dans le collège Marguerite DE VALOIS d'Angoulême depuis 2013, le collège Michelle PALLET d'Angoulême sera le premier établissement à bénéficier du transfert de ce projet dès septembre 2015. L'objectif du projet est de permettre aux collégiens de **devenir acteurs de leur consommation** et de s'approprier leur alimentation à travers la mise en place de différents **ateliers complémentaires** (ateliers cuisine, éveil sensoriel, sensibilisation aux arts de la table et aux métiers de bouche, éducation aux médias, au développement durable et aux cultures alimentaires, etc.). Les élèves sont par exemple interrogés sur leur rapport aux marques et aux publicités, ou vont visiter des jardins pédagogiques et des marchés.

Les ambitions à plus long terme sont multiples : **recréer du lien** entre l'école, les élèves et les familles autour de l'alimentation, **contribuer au bien-être des jeunes** et les **rendre acteurs de leur consommation** en favorisant de meilleurs comportements alimentaires.

L'**appui scientifique et méthodologique** est assuré par Emilie ORLIANGE, doctorante spécialisée dans le comportement du consommateur, sous la direction de Valérie-Inès de La Ville, directrice du Centre européen des produits de l'enfant, IAE de l'Université de Poitiers. Cette recherche est soutenue également par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Poitou-Charentes et par le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé.

2/ SELECTION DU PROJET AFCC A LA JOURNEE NATIONALE DE L'INNOVATION

Le projet va également concourir le mercredi 8 avril 2015 lors de la journée Nationale de l'Innovation organisée par le ministère de l'Education Nationale, ce prix récompense 8 projets expérimentaux innovants, sur plus de 600 projets initialement soumis.

3/ REPORTAGE DE LA CHAÎNE PUBLIC SENAT

Vendredi 20 mars, L'émission Itinéraire Bis de la Chaîne Public Sénat produite par Julie Hulin et Pierre Bonte-Joseph met le cap sur Angoulême pour faire découvrir la ville d'une autre façon. Elle fera escale au collège pour assister à l'un des ateliers cuisine proposés aux élèves de 5^{ème}. Les Arts de Faire Culinaires au collège participent au rayonnement d'Angoulême. De quoi être fier !

NIVEAU 5^{EME}

L'apprentissage de la dégustation se poursuit en s'intéressant plus précisément à l'odorat. Les élèves vont cuisiner durant l'atelier un plat et un dessert. Puis durant la séance, le dessert servira d'aliment test pour appréhender les mécanismes de l'olfaction. L'atelier est animé par Caroline BAYLE. L'année avance, les élèves sont maintenant familiarisés avec la cuisine, ils seront en plus grande autonomie. A l'issue de l'atelier, ils rapporteront leurs réalisations à la maison dans le petit sac glacière mis à leur disposition.

NIVEAU 4^{EME}

Avec Geneviève NOEL, professeur d'arts plastiques, les élèves de 4^{ème} vont travailler autour du thème « Accumulation et slogans ». Il s'agira à travers l'analyse d'œuvre, de les sensibiliser sur leurs attitudes alimentaires parfois excessives.

Avec Olivier BARBARIN, professeur de sciences physiques et Caroline BAYLE, animatrice culinaire, ils vont réaliser lors des cours de sciences physiques, des expériences de cuisine moléculaire. Une initiation qui se fera sous forme de challenge et de dégustation alimentaire.

SOIREE POINT D'ACTUALITE DESTINEE AUX PARENTS DES ELEVES DE 5^{EME} ET DE 4^{EME}

Elle aura lieu le jeudi 19 mars 2015. Ce sera l'occasion de leur présenter ce que leurs enfants ont réalisé et de mettre en valeur leurs acquis. Après la présentation des travaux des élèves et la remise de récompenses pour les meilleurs dessins et meilleurs diaporamas, les parents seront initiés à l'éveil sensoriel en vivant un atelier pratique.

Un petit buffet convivial terminera la soirée.

CLUB CUISINE

Le prochain atelier aura lieu le mercredi 8 avril 2015, il aura pour thème les choux.

Mais aussi, le mercredi 18 mars 2015, cinq élèves volontaires de 4^{ème} encadrés par Caroline BAYLE et Florence RAILLAT ROUET vont aller animer un atelier « Art toast » dans deux écoles élémentaires du quartier : l'école Emile ROUX et l'école George SAND. C'est l'occasion pour les collégiens de revivre cet atelier initié durant les Gastronomades de novembre 2014 et de tester ainsi leur capacité à transmettre leurs acquis.

POURSUITE DU PROJET

Au mois d'avril, le groupe de pilotage va à la rencontre de l'équipe éducative du collège Michelle Pallet, l'un des 4 collèges REP + (réseau d'éducation prioritaire) du département de la Charente Au programme de la rencontre : accompagner et conseiller l'équipe afin d'adapter le projet « Arts de faire Culinaires au collège » aux particularités de l'établissement situé dans le quartier de la Grande Garenne à Angoulême, à la rentrée 2015.

Toutes ces actions sont suivies et évaluées par Emilie ORLIANGE, Doctorante chargée du suivi, de l'évaluation, de la valorisation et du transfert du pilote AFCC.

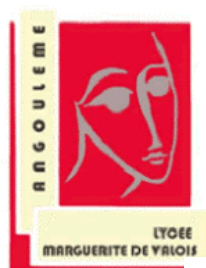
Caroline BAYLE
Animatrice Culinaire

Emilie ORLIANGE
Chargée de Projet
Doctorante
CEPE- 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>

FINANCEURS DU PROJET



LOCALISATION DU PROJET

COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

18 rue Marguerite d'Angoulême

16000 Angoulême

