

## Programme AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège »

*Un programme au service des équipes éducatives, en faveur des élèves, intégrant les familles.*

Ce programme **d'éducation à l'alimentation au collège** est composé de **5 modules**, regroupant plusieurs actions complémentaires autour de l'alimentation dans le but de **rendre les adolescents acteurs** de leur consommation.

**Vidéo de présentation du programme :**

[https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=2&v=VMldSkgG5Xc](https://www.youtube.com/watch?time_continue=2&v=VMldSkgG5Xc)

### OBJECTIFS

Le programme « Arts de faire Culinaires » (AFCC) veut agir sur le climat scolaire, la réussite scolaire et développer l'esprit critique des jeunes quant à leur alimentation par la mise en pratique des « arts de faire culinaires ».

- L'éducation à la santé et à l'alimentation par la pratique des « arts de faire culinaires au collège »,
- Le bien-être au collège et dans l'assiette,
- Le lien entre l'école et la famille par l'alimentation,
- La lutte contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation par la pratique,
- La fédération de l'équipe enseignante autour d'un projet commun adaptable en EPI.

### DES ACTIONS PAR MODULE

Mené sur trois ans, le projet a commencé au début de l'année scolaire 2013/2014. Il a eu pour but de former, informer et sensibiliser les élèves d'un collège pilote d'Angoulême et leurs familles à la mise en pratique des "arts de faire culinaires".

En parallèle, une recherche-intervention longitudinale a été menée pour analyser le rôle de la mise en pratique des « arts de faire culinaires au collège », comme objet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs. L'étude a donc suivi les changements induits par le projet pendant 3 ans sur une cohorte d'élèves, de la 5ème, jusqu'à la 3ème. S'en est suivie une évaluation de sa reproduction dans un autre établissement d'Angoulême, classé en REP+ en 2014, pour aboutir à la réalisation d'un **guide méthodologique ainsi qu'une boîte à outils opérationnelle à destination de la communauté éducative permettant de transférer ce projet dans d'autres établissements scolaires ou centres sociaux.**

**MODULE 1**  
Savoir se  
procurer  
des aliments

**MODULE 2**  
Etre-bien au  
collège

**MODULE 3**  
S'éveiller  
&  
Cuisiner

**MODULE 4**  
Découvrir  
les métiers/  
formations de  
la filière agro-  
alimentaire

**MODULE 5**  
Explorer les  
arts de la  
table à travers  
l'histoire et les  
cultures

### L'ALIMENTATION EN PRATIQUE : FIL ROUGE DU PROGRAMME

**PARTENAIRES :**



## UN GUIDE METHODOLOGIQUE DISPONIBLE

Ce projet s'accompagne d'un guide méthodologique *et d'une boîte à outils numériques* afin d'assurer la reproductibilité de cette initiative: [draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour](http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour)

**Ce guide « clés en main » présente le programme AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège », sous forme de 5 modules, regroupant des actions complémentaires autour de l'alimentation.** Il est accompagné d'un **support numérique** « *Programme AFCC : les annexes – septembre 2016* », dans lequel les enseignants, organisateurs ou animateurs du projet trouvent les documents produits tout au long de ce programme et peuvent **s'approprier chaque document pour l'adapter à leur établissement**. On y détaille les **objectifs du programme, des recommandations, des outils d'évaluation et de communication prêts à l'emploi ainsi que tous les documents de travail élèves, les recettes...** pour chaque action.

## UN PROGRAMME INNOVANT

- **Ouvrir une alternative** aux approches, d'éducation nutritionnelle ou des classes du goût => **passer par la pratique** pour donner du sens aux enseignements.
- **Proposer une éducation à la consommation ambitieuse** : actions mises en place, sous forme de 5 modules, adaptables à chaque niveau.
- **Initier le collégien, à pratiquer les « arts de faire culinaires »** en lien avec sa vie quotidienne, le préparer à mener une vie autonome et saine.
- **Créer du lien et des échanges** avec les familles et les équipes éducatives.
- **Evaluer par une recherche scientifique** pendant 3 ans => un programme qui a fait ses preuves.

## ACTUALITES DU PROGRAMME AFCC

=> **9 & 10 mai 2017 - Le programme AFCC s'exporte au Québec**

Retrouver 2 communications sur le programme de recherche AFCC dans le cadre du **85e congrès international de recherche de l'ACFAS (Association Francophone pour le Savoir)** - Laboratoire ComSanté, au Québec, sur le thème: section 609 - *Qu'est-ce qu'ils mangent ? Construction des pratiques alimentaires à l'adolescence*.

Le programme en ligne avec les résumés des communications : <http://www.acfas.ca/evenements/congres/programme/85/600/609/c>

Voici les titres des 2 communications du programme AFCC (présentées par Valérie-Inés de La Ville):

=> *Le processus d'autonomisation des adolescents en matière de pratiques culinaires : une approche par les « parcours cheminatoires ».*

=> *Création d'un guide méthodologique pour favoriser le transfert du projet Arts de Faire Culinaires au Collège : réflexion sur les conditions de répliation d'une expérience singulière.*

Retrouver un article rédigé par les journalistes de "Veille Action/100°" suite au congrès de l'ACFAS : <https://centdegres.ca/magazine/sante-et-societe/coup-doeil-sur-la-recherche-special-acfas/>

=> **23 mai 2017 - Un article sur « The Conversation »** : « *Apprendre la cuisine aux collégiens pour qu'ils se nourrissent mieux* » : <https://theconversation.com/apprendre-la-cuisine-aux-collegiens-pour-qu'ils-se-nourrissent-mieux-77914>

=> **2 juin 2017 – Une interview RTL** " vous en parle déjà " par Rémi Sulmont: *Faut-il instaurer des cours de cuisine obligatoires à l'école ?* - Pour lutter contre la malbouffe et l'obésité, des voix s'élèvent pour rétablir une "culture culinaire" via l'école : <http://www.rtl.fr/actu/societe-faits-divers/faut-il-instaurer-des-cours-de-cuisine-obligatoires-a-l-ecole-7788810052>