



Initiation aux Arts de Faire Culinaires

Collège Marguerite de Valois

OCTOBRE 2015

ACTUALITE DU PROJET – SEPTEMBRE/DECEMBRE 2015

Le comité de pilotage du projet « *Initiation aux Arts de Faire Culinaires* » a accueilli la nouvelle principale du Collège Marguerite de Valois, Madame Virginie BRUXELLE, qui met tout en œuvre pour assurer sa poursuite.

Lancé en septembre 2013 au collège Marguerite de Valois d'Angoulême, pilote de cette expérimentation, le projet AFCC a fait du chemin et fête sa 3^{ème} année d'existence.

Maintenant, tous les niveaux, de la 6^{ème} à la 3^{ème}, intègrent les actions du projet AFCC.

LAURIER DU PUBLIC DE LA FONDATION DE FRANCE

La volonté de la Fondation de France de faire connaître, de mettre en avant et de valoriser les projets qu'elle soutient tout au long de l'année trouve son expression la plus évidente dans la remise des « Lauriers ». 9 projets seront ainsi récompensés le 20 Octobre.

Pour la première fois, un Laurier est attribué par vote du public.

Jusqu'au 11 octobre, un site dédié :

<http://desprojetsdavenir.fondationdefrance.org/projet/college-marguerite-de-valois/95>, permet aux internautes de voter pour le projet AFCC parmi les 51 projets sélectionnés par la Fondation de France.

Merci à chacun et à chacune de bien vouloir se mobiliser et relayer l'information pour que nous ayons un maximum de votes.

BIENTOT LES GASTRONOMADES A ANGOULEME

Le festival **Les Gastronomades** est un évènement fort de la vie gastronomique angoumoisine. L'édition 2015 a lieu les 27-28-29 novembre. A cette occasion, les élèves de 5^{ème} auront la visite d'un chef local qui viendra parler de son métier et de son parcours. Mais, la mobilisation va s'étendre aux autres classes, en effet, le 27 novembre, tous les élèves du collège et l'ensemble du personnel dégusteront et éliront le pain artisanal de l'année. Enfin, six élèves de 4^{ème} et de 3^{ème} menés par Caroline BAYLE animeront un atelier « ART TOAST », destiné aux élèves de primaire des écoles inscrites aux ateliers pédagogiques du festival.

ATELIERS DE CUISINE POUR LES PARENTS D'ÉLÈVES

Le centre social du quartier le CAJ Bel-Air La Grand Font (partenaire du projet AFCC) fait écho au projet auprès des parents en organisant entre chaque vacance scolaire, un atelier de cuisine qui leur est destiné.

Les Lauriers

Fondation de France

Aidez-nous
en votant
pour notre
projet
dès maintenant

Votez

Il sera animé par Caroline BAYLE et se déroulera dans la cuisine pédagogique du Lycée des métiers Jean Rostand. C'est l'occasion de faire le lien avec les ateliers de mise en pratique vécus par leurs enfants.

LE TRANSFERT DU PROJET

Le comité de pilotage rencontre, au mois d'octobre, l'administration et l'équipe enseignante du Collège Michelle Pallet afin de lancer le programme « *Arts de Faire Culinaires au Collège* » sur le niveau 5^{ème}.

La Fondation de France finance le transfert des actions du projet pour cette année scolaire 2015/2016.

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

ACTUALITES NIVEAU PAR NIVEAU – SEPTEMBRE/DECEMBRE 2015

NIVEAU 6^{EME}

Les élèves de 6^{ème} sont partis sur la base de loisirs du Chambon, le jeudi 10 et vendredi 11 septembre 2015 pour les journées d'intégration. L'ensemble des professeurs était mobilisé pour accompagner les jeunes collégiens. Un goûter partagé avec les parents d'élèves a conclu de façon conviviale cette action.

L'infirmière du collège, Véronique THOMASSON, mettra en place des ateliers sur le thème de « l'estime de soi », après les vacances de Toussaint, elle animera ces moments d'échanges, par demi-classe à raison d'une heure toutes des deux semaines.

NIVEAU 5^{EME}

Sous la direction de Florence RAILLAT ROUET, professeur de SVT, les élèves des 4 classes de 5^{ème} débutent leur année scolaire par l'atelier 0 : Visite des lieux de production et d'achats. Une classe visitera l'exploitation du lycée agricole de L'Oisellerie à La Couronne, une autre classe le jardin pédagogique « Cueillette Fabulette » à Soyaux, une autre découvrira le marché du quartier Victor Hugo, situé à proximité du collège et enfin la dernière classe essaiera de décrypter l'ordonnancement des rayons d'un supermarché du quartier.

Nous gardons comme fil rouge de toutes ces visites, les ingrédients d'une recette de ratatouille. Chaque visite sera ponctuée d'une dégustation en relation avec les produits observés.

En novembre et décembre 2015, les élèves iront, par demi-classe, visiter la cuisine centrale de la cité scolaire et prépareront quelques entrées pour les élèves internes, ils seront pilotés par Caroline BAYLE, animatrice culinaire et l'équipe de cuisine de l'établissement. Cet atelier, Atelier 1, s'intitule « Sauces et Crudités ».

NIVEAU 4^{EME}

Geneviève NOEL, professeur d'arts plastiques, réalise sur les mois d'octobre/décembre le premier thème autour du design packaging, avec l'ensemble des classes de 4^{ème}.

NIVEAU 3^{EME}

Les élèves de DP3 (découverte professionnelle 3 heures), encadrés par leurs 2 référents Geneviève NOEL enseignante et Valérie MIALON, la Conseillère d'Orientation Professionnelle, ont commencé une cartographie des lieux de formation aux métiers de bouche, dans le but d'organiser, au mois de février, un forum des Métiers « *de la fourche à la fourchette* », à destination de tous les élèves de 3^{ème}.

Emilie ORLIANGE, qui conduit la recherche doctorale observera les élèves de 3^{ème}, elle suit donc cette cohorte d'élèves ayant bénéficié des 3 années de l'expérimentation du programme AFCC. Il s'agit de la dernière année d'évaluation du pilote du projet

PUBLICATIONS ET COMMUNICATION

PRÉSENTATION AFFICHÉE

Poster scientifique sélectionné puis primé par l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) lors des journées d'études 2015.

Information diététique

La revue de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes



PUBLICATIONS :

Publiées :

- Un article pour la revue "Information Diététique" de l'AFDN => **juin 2015**
- Une interview sur la recherche-action paru le 8 octobre 2015 dans la revue "Actualité Poitou-Charentes" (revue de la création artistique et scientifique), N°110 : « **Pas de culture scientifique sans les scientifiques** »

En cours de publication :

- Un article sur le site Conso Globe => **octobre 2015**
- Un article pour la revue "Éducation Santé" => **janvier 2016**
- Un article pour la revue "Information Diététique" de l'AFDN => **janvier 2016**

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

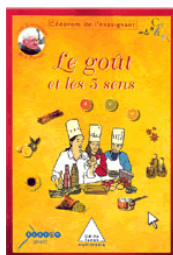
FINANCEURS DU PROJET



Institut Olga Triballat
Pour une Santé Durable



VERRAZANO



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE LA CHARENTE

LOCALISATION DU PROJET

COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

COLLEGE MICHELLE PALLET

16000 Angoulême

