

### **JUIN 2016**

### **ACTUALITÉ DU PROJET – AVRIL/JUIN 2016**

### **VALORISATION DU PROGRAMME AFCC**

### Revue N°1/2016 Information Diététique – Avril 2016

Emilie ORLIANGE, Valérie-Inès DE LA VILLE, Marie-Line HUC. La mise en pratique culinaire comme projet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation : Projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège ». L'Information Diététique, Colombes : Editions de médecine pratique, 2016, Information Diététique. Alimentation et Santé Publique: Projet de recherche-intervention "Arts de Faire Culinaires au Collège", <a href="http://www.afdn.org/id-2016-01.html">http://www.afdn.org/id-2016-01.html</a>



## Deuxième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation : Tours, 26 / 27 mai 2016

Emilie ORLIANGE, Valérie-Inès DE LA VILLE, Christophe LAVELLE. La pratique de la cuisine au collège comme objet d'autonomisation des jeunes en matière d'alimentation. : Eléments de réflexion à partir du projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège ». In « Matières et manières culinaires: apprentissage et transmission » . Deuxième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, May 2016, TOURS France. <a href="http://forum.iehca.eu/wp-content/uploads/2016/05/symposiumweb.pdf">http://forum.iehca.eu/wp-content/uploads/2016/05/symposiumweb.pdf</a>



### Article site National EDUSCOL – Juin 2016

Vous pouvez lire l'article via ce lien: <a href="http://eduscol.education.fr/cid102630/innov-info-pas-d-ecole-sans-parents.html">http://eduscol.education.fr/cid102630/innov-info-pas-d-ecole-sans-parents.html</a>

### Article Revue Néorestauration – Juillet 2016

Un article comprenant une interview de Caroline BAYLE (animatrice culinaire du projet AFCC) dans la revue Néorestauration est paru le 01 juillet 2016, sur le thème "Impliquer les élèves pour réveiller leurs papilles".

Vous pouvez lire l'article via ce lien : <a href="http://www.neorestauration.com/article/impliquer-les-eleves-pour-reveiller-leurs-papilles,36798">http://www.neorestauration.com/article/impliquer-les-eleves-pour-reveiller-leurs-papilles,36798</a>



### **EVENEMENT « PORTES OUVERTES DU COLLEGE MARGUERITE DE VALOIS »**



### Arts de Faire Culinaires : L'expérimentation gourmande touche à sa fin

Samedi 18 juin 2016 à partir de 9h00 se déroulait l'ultime événement du projet pilote « Arts de Faire Culinaires au Collège »: le buffet des portes ouvertes du collège Marguerite de Valois, ceci pour la 3ème année consécutive.





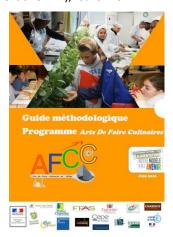


A l'occasion de ce buffet, réunissant plus de 100 personnes et cuisiné par les collégiens et les familles, le groupe de pilotage du projet : Marie-Line HUC (diététicienne du CENA), Caroline

BAYLE (animatrice culinaire), Emilie ORLIANGE (doctorante coordinatrice du projet), Françoise CUISINIER et Virginie BRUXELLE (principales du collège Pilote), Florence RAILLAT-ROUET (professeure de SVT), Adeline LESAGE (assistante chargée de projet) et Sandrine CHARRIER (Centre social du CAJ); était réuni pour dire au revoir aux élèves de 3ème qui ont vécues les 3 années de ce beau projet.

Le recueil de souvenirs culinaires qu'ils ont rédigés et illustrés, au cours de ces 3 années de projet, a été imprimé et relié pour leur être remis à cette occasion.

Le guide méthodologique du programme AFCC sera disponible auprès de la DRAAF Poitou-Charentes à partir de septembre 2016 pour tous les établissements qui souhaiteront adopter ce projet riche en goût et en émotions.



### **ACTUALITES NIVEAU PAR NIVEAU – AVRIL/JUIN 2016**

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

Les élèves de 6<sup>ème</sup> sous l'initiative de Florence RAILLAT-ROUET Professeur de SVT, ont réalisé avec Caroline BAYLE du pain à base d'un levain. Ils ont ensuite pu apprécier ce pain lors d'une séance de dégustation où une autre variété de pain était également proposée.

# NIVEAU 4<sup>EME</sup>

En sciences physiques, une classe de 4<sup>ème</sup> d'Olivier BARBARIN a bénéficié d'une séance de cuisine moléculaire animée par Caroline BAYLE. Ils ont réalisé et dégusté des billes de thé glacé, d'épinard, de menthe verte et de menthe blanche et de framboise. Ils ont réinvesti leurs connaissances culinaires de l'année passée (pesée, suivre un protocole ...)

# NIVEAU 5 EME

Les élèves de 5<sup>ème</sup> sont retournés en Cuisine Pédagogique pour vivre deux ateliers avec Caroline BAYLE (animatrice culinaire). Le premier atelier s'intitulait « Plats revisités ». Ils ont échangé autour du sens de l'olfaction (directe et rétro-olfaction) et ont fabriqué des nuggets de poulet et de poisson, un Parmentier de légume de saison et un moelleux orange ou citron. En fin d'atelier, ils ont dégusté le moelleux pour revivre ce qu'ils avaient découvert lors de l'éveil sensoriel, tandis qu'ils rapportaient dans leur glacière, nuggets, parmentier et moelleux pour les déguster en famille.

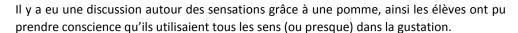
Le deuxième atelier avait pour but de préparer le buffet des portes ouvertes et de conclure l'ensemble des séances d'éveil à la dégustation. Ils ont réalisé la ratatouille et confectionné des toasts à partir d'un jeu créé par Caroline BAYLE « ART TOAST ». Deux classes ont vécu cet atelier. Les élèves ont tous été conviés avec leur famille dès le lendemain, aux Portes Ouvertes afin de partager et déguster leurs préparations

### **ACTUALITES DU TRANSFERT AU COLLEGE MICHELLE PALLET – AVRIL/JUIN 2016**

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

### **Ateliers Fruits et légumes :**

Cet atelier a fait suite à la visite des lieux de vente et à l'atelier n°1 sauces et crudités, auquel ont participé les 6/5ème Amazone, les 5ème Andes et les 5ème Everest. Les élèves ont tout d'abord reçu le résultat du dépouillement des questionnaires qu'ils ont élaboré lors de la séance dernière, questionnaires qui ont été distribués avec leurs entrées. Ils portaient sur des éléments tels que le goût, l'aspect visuel, la découverte, l'envie de le refaire chez soi ou le ressenti d'un arôme en particulier. Caroline BAYLE, l'animatrice culinaire, leur a ensuite demandé pourquoi mange-t-on ? Les réponses données faisaient partie de 3 grands aspects : vital (donner des forces, de l'énergie, faire grandir, parce qu'on a faim...), plaisir (goût des aliments), convivial (le fait de partager un repas).



Les élèves ont eu droit à une expérience, afin de découvrir les 4 saveurs : Sucré, salé, acide et amer. Après la distribution et la préparation des petites glacières, ils ont pu passer en cuisine.



Préparation de la pâte à muffins



Disposition des brocolis dans les moules après les avoir lavé

Est venu le temps de la dégustation, ils ont d'abord utilisé tous les sens, afin de trouver des adjectifs qui définissent le mieux pour eux leurs créations. Spongieux, doré, tiède, fromage, cannelle ; ils ont également donné les saveurs qui ressortaient le plus. Ils ont par la suite pu repartir avec un échantillon de leurs préparations (grâce à la petite glacière ainsi qu'une petite bouteille d'eau congelée en guise de pain de glace). Les élèves ont donc pu faire goûter ce qu'ils ont préparé à un membre de leur famille, le soir même. Ils ont également pu remplir le carnet de bord qui leur a été fourni lors du premier atelier.

#### Ateliers Plats revisités :

L'ensemble des élèves de classes de 5<sup>ème</sup> et la classe Amazone ont vécu cet atelier avec caroline BAYLE. Ils ont échangé autour de l'olfaction, ont préparé une tarte tatin à la tomate ou du poulet à la pêche ou à l'abricot et des madeleines à l'abricot ou à la pêche. A la fin de l'atelier un temps était prévu pour la dégustation des madeleines afin de ré-exploiter leur acquis sensoriel. Ils ont ensuite ramené leur préparation chez eux à l'aide de glacière.

#### Atelier Buffet : dernier temps fort de l'année

Des madeleines ont été préparées par les élèves de 5ème lors de l'atelier "plats revisités" pour cette occasion, avec Caroline BAYLE, animatrice culinaire.



Caroline BAYLE
Animatrice Culinaire

Emilie ORLIANGE

Marie-Line HUC
Coordinatrice du groupe de pilotage,
CENA

Chargée de Projet Doctorante, Université de Poitiers



# **PARTENAIRES**





# **FINANCEURS DU PROJET**







Institut Olga Triballat

Pour une Santé Durable



















La Cigogne



















LERES





RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE LA CHARENTE

## **LOCALISATION DU PROJET**

**COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS** 

**COLLEGE MICHELLE PALLET** 

16000 Angoulême

