



MARS 2016

ACTUALITÉ DU PROJET – JANVIER/MARS 2016

VALORISATION DU PROGRAMME AFCC

➤ **Revue N°320 Education Santé – Mars 2016**

« **ACCOMPAGNER LES ADOLESCENTS EN QUÊTE D'AUTONOMIE DANS LES PRATIQUES CULINAIRES** » Un article sur la recherche-action longitudinale, qui accompagne le projet expérimental "Arts de Faire Culinaires au Collège" rédigé par Emilie ORLIANGE, dans le N°320 de la revue **Education Santé** - Mars 2016.

Vous pouvez lire l'article via ce lien:

<http://educationsante.be/article/accompagner-les-adolescents-en-quete-dautonomie-dans-les-pratiques-culinaires/>

➤ **Revue N°528 Cahiers Pédagogiques – Mars 2016**

« **DE BONNES RECETTES D'EPI** » Un article sur le programme AFCC : un dispositif innovant directement transposable au collège 2016, rédigé par Emilie ORLIANGE, Françoise CUISINIER et Florence RAILLAT-ROUET dans le N°528 de la revue **Cahiers Pédagogiques** – Mars 2016 – Dossier coordonné par Jean- Michel Zakhartchouk. Vous pouvez lire l'article via ce lien:

<http://www.calameo.com/read/003072728bc1432446f55>

➤ **Article site du CARDIE – Mars 2016**

Vous pouvez lire l'article via ce lien: <http://ww2.ac-poitiers.fr/meip/spip.php?article327>



EVENEMENT « CE SOIR ON SOUPE AU COLLÈGE Marguerite de Valois» Mars 2016

Dans le cadre du projet « **Arts de Faire Culinaires au Collège Marguerite de Valois** », le groupe de pilotage du projet, l'équipe éducative ainsi que les agents de l'établissement ont réorganisé ce jeudi 3 mars 2016, la 2nde édition de la soirée parents au collège avec pour argument « **Ce soir, on soupe au collège !** »

L'objectif était de proposer aux familles et à l'ensemble de la communauté éducative de se retrouver autour d'une grande tablée, pour partager un moment chaleureux, en dégustant divers soupes. Une douzaine de participants se sont donc affairés à déguster une douzaine de soupes onctueuses et parfumées préparées par les collégiens, les parents, la cuisine de la cité scolaire Marguerite de Valois, l'animatrice culinaire (Mme BAYLE), la principale du collège (Mme BRUXELLE). On notera que cette année, 3 élèves de 5^{ème} ont mis la main à la pâte et proposés des soupes originales et qu'au total, nous avons amélioré notre score de 2015, puisque nous sommes passés de 7 à 12 recettes de soupes en compétition. L'ambiance de ce moment convivial a, encore une fois, été rythmée par les notes de musique de l'accordéon de Mr PLANQUES, le Professeur de technologie. Des rires et quelques valse plus tard c'est Kalyan (5^oD) qui après avoir fait danser nos papilles avec sa soupe « *potimarron – pain d'épice* » a remporté la « louche d'or » de cette deuxième édition.



Article Charente Libre
15 mars 2016



ACTUALITES NIVEAU PAR NIVEAU – JANVIER/MARS 2016

NIVEAU 5^{EME}

L'apprentissage de la dégustation se poursuit en s'intéressant plus précisément à l'olfaction. Les élèves vont cuisiner durant l'atelier « *Plats Revisités* » un plat et un dessert.

Puis durant la séance, le dessert servira d'aliment test pour appréhender les mécanismes de l'olfaction (direct et retro-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 « *boite lunch* » mis à leur disposition.

NIVEAU 4^{EME}

L'atelier « *Tous au restaurant* », en partenariat avec la CIFOP et conduit par Caroline Bayle est terminé, avec un très bon retour de la part des élèves et des enseignants accompagnateurs.

Geneviève NOEL, professeur d'arts plastiques, réalise du mois de janvier au mois de mars l'atelier « *Couverts à la Française* ».

NIVEAU 3^{EME}

Tous les élèves de 3^{ème} se sont concertés pour proposer le mardi 2 février un repas à la restauration collective de la cité scolaire. Cette action a été menée par Caroline BAYLE et Marie-Line HUC avec la collaboration de l'ensemble du personnel de la restauration collective de la cité scolaire. Ils ont proposé une entrée (Wraps de poulet) deux plats (calamars à la mangue et au paprika, sauté de veau au curry et noix de coco avec riz madras) et un dessert (tarte au citron meringuée).

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 terminé et présenté aux autres élèves de 3^{ème} la cartographie des lieux de formation dans les secteurs de l'alimentation, ainsi que l'Exposition- Forum des Métiers « *de la fourche à la fourchette* », qui demeure à disposition de tous les élèves dans le hall du collège jusqu'en avril.

Geneviève NOEL, professeur d'arts plastiques, a réalisé, du mois de janvier au mois de mars, l'atelier « *Junk Food Addict* ».

ACTUALITES DU TRANSFERT AU COLLEGE MICHELLE PALLET – JANVIER/MARS 2016

NIVEAU 5^{EME}

En janvier, les élèves de cinquième et sixième de la section SEGPA, accompagnés par Caroline BAYLE et des professeurs et éducateurs du collège de Michelle Pallet, ont visité des lieux de production et de distribution (marché de plein air du quartier Victor Hugo, supermarché Carrefour).

Ils ont réalisé l'étape suivante : atelier « *Sauces et crudité* » avec la visite la cuisine du collège et la réalisation, au sein de cette cuisine, d'une recette d'entrée pour le déjeuner des demi-pensionnaires du collège avec la collaboration de Caroline BAYLE et du second de cuisine de la restauration collective Jean Marie MOREAU. L'aventure continue, au mois de mars 2016, par l'atelier « *fruits et légumes* ». Il débute par un atelier d'éveil à la dégustation autour des 4 saveurs puis se poursuit par un atelier de cuisine avec deux préparations qu'ils rapportent chez eux, animés par Caroline BAYLE. Ces ateliers sont suivis par Aurélie POUPARD, éducatrice du service civique au collège Michelle Pallet.

Chaque demi-classe va être initiée une demi-journée dans les locaux de la cuisine pédagogique de la SEGPA du collège.

Emilie ORLIANGE, qui conduit la recherche doctorale, termine l'observation des élèves de 3^{ème} à Marguerite de Valois, elle suit 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 et de son transfert.

Elle a accueilli, le 1^{er} mars, Adeline LESAGE, stagiaire « *Assistante chargée de projet* » en Licence « *Santé bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine* » de l'Université de Bordeaux.

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



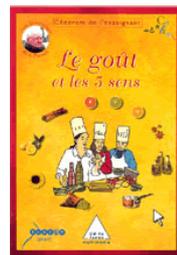
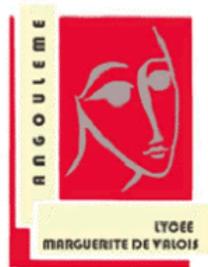
PRÉFET DE LA
RÉGION
POITOU-CHARENTES



REGION
**Poitou
Charentes**
la démocratie participative



FONDATION
DE
FRANCE



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PREFECTURE DE LA CHARENTE

LOCALISATION DU PROJET

COLLÈGE MARGUERITE DE VALOIS

COLLEGE MICHELLE PALLET

16000 Angoulême

