



## Programme AFCC: Initiation aux arts de faire culinaires au collège

(Expérimentation terminée)

**Collège Marguerite de Valois  
18 RUE MARGUERITE D ANGOULEME , 16000 ANGOULEME**

**Site :** <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

**Auteur :** ORLIANGE EMILIE

**Mél :** emilie.orliange@hotmail.fr

---

### #EPI

Il s'agit d'un projet pilote d'éducation ambitieux comprenant différents ateliers complémentaires ayant comme fil rouge l'alimentation : cours de cuisine, modules d'éveil sensoriel, éducation aux médias et au développement durable, sensibilisation aux arts de la table ...

Tout ceci pour nous permettre de nous rapprocher au maximum des sociabilités alimentaires quotidiennes des jeunes et de créer du lien avec les familles issues principalement d'un quartier sensible. Le but est de donner aux collégiens les clés d'une alimentation plus saine, raisonnée et autonome afin de les rendre acteurs de leur alimentation, de leur redonner la possibilité de construire et d'analyser leurs choix alimentaires.

Une recherche-action longitudinale est mise en place pour évaluer les bénéfices de cette éducation des collégiens aux « arts de faire culinaires » : une analyse des rapports entre l'école, la famille et l'univers marchand.

---

### Plus-value de l'action

Plus-value de l'action après 1 an :

- Évolution positive du climat scolaire : diminution de l'absentéisme, du nombre de sanctions et punitions, attitude favorable au cours des ateliers du projet, meilleure implication des élèves dans leur scolarité...
- Effet de synergie autour du projet au sein de la communauté éducative, renforcement des liens avec les partenaires locaux.
- Augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège
- Premiers bénéfices sur le comportement alimentaire des jeunes : moins de réticence à l'égard des aliments « difficiles », meilleure appréciation de la restauration scolaire, augmentation de la consommation de fruits, liens tissés avec les agents du collège ainsi qu'une nouvelle manière de valoriser les jeunes en difficultés scolaires.

Voici le résumé du bilan scientifique suite à la première année de projet:

Dans le cadre de l'évaluation du projet « Initiation aux arts de faire culinaires », ce rapport scientifique annuel démontre les premiers bénéfices du projet sur les collégiens de 5ème, dans le cadre du collège et de la famille. Après une observation de chacun des ateliers, le traitement des carnets de bord parents-élèves et les bilans réalisés par les élèves à la fin de chaque atelier, voici les résultats de cette première année, suite aux focus group réalisés avec tous les élèves de 5ème (soit 76 individus) au mois de juin 2014. Dans ces résultats, on obtient à la fois des données qualitatives mais aussi des données quantitatives, ce qui permet d'apprécier l'évolution de ces jeunes tout au long du projet en fonction des indicateurs préétablis.

Voici la liste des premiers résultats :

- Un intérêt, une implication et une appréciation forte du projet

- La valorisation des jeunes par la pratique
  - Un accroissement du ressenti de bien-être au collège et une réduction de l'absentéisme
  - Un grand nombre d'apprentissages et de découvertes sur l'alimentation et la cuisine
  - Une augmentation de la curiosité concernant des aliments nouveaux
  - Une appréciation de l'usage de la lunch box et une progression du partage des repas en famille
  - Une meilleure appréciation des fruits et légumes à la maison et à la cantine
  - La reproduction des préparations culinaires à la maison et une plus grande autonomie dans la pratique des tâches ménagères (cuisine, vaisselle, dressage de la table, courses).
  - Le resserrement des liens entre les familles et le collège : création d'un « pont familles-collège »
  - Une véritable réussite autour du dispositif du « fruit à la récré »
  - L'intérêt exprimé par certains jeunes de s'orienter vers les métiers de l'alimentation
  - L'évolution des représentations sur la restauration scolaire de l'établissement.
  - Une capacité réflexive et une conscientisation des apprentissages
- Comme, le projet l'ambitionne, la pratique est au centre des bénéfices.

Globalement, concernant les bénéfices ressentis, les collégiens font essentiellement allusion, à la pratique des « arts de faire culinaires » découverte lors des ateliers de cuisine, aux séances d'éveil sensoriel et aux ateliers culture pub et tous ces apports ont pu être mis à profit dans le cadre de la famille. Le projet, après une année d'existence, semble avoir un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial. Ces éléments doivent être confirmés grâce notamment à des entretiens individuels approfondis qui seront menés l'année prochaine dans les familles.

EN CONCLUSION : A l'issue de cette première année de projet, presque 95 % des objectifs fixés dans le cadre des ateliers du niveau 5ème ont été atteints. Concernant les résultats obtenus sur 3 ans, on entrevoit des bénéfices insoupçonnés chez les jeunes dans le cadre scolaire et familial. Ainsi, 70 % des résultats attendus au terme de ce projet ont déjà été mis « en mouvement ». Il reste encore 2 ans pour parcourir le reste du chemin.

Le projet AFC veut agir sur le climat scolaire, l'ambition scolaire et développer l'esprit critique des jeunes quant à l'alimentation. On constate que les principaux objectifs ont été atteints :

- Une nouvelle manière de valoriser les jeunes, notamment, en difficulté scolaire : par la pratique,
- Moins de réticence à l'égard des aliments « difficiles »,
- Une meilleure appréciation de la restauration scolaire.

Les pratiques et les représentations des adolescents (que l'on souhaite faire évoluer) sont co-construites avec les représentations des adultes concernant les sociabilités des adolescents.

En effet, les adultes ont des préjugés et des craintes ; les jeunes ont le désir de s'autonomiser et de se responsabiliser, le groupe de pairs produit divers cadres d'apprentissages informels, les fantasmes alimentaires agissent...

Dans cette co-construction, on ne peut pas se contenter d'informer les jeunes sur les bonnes pratiques alimentaires à adopter. Il faut mettre en place des dispositifs d'actions combinées et d'aide à leur conscientisation: seule cette éducation concrète multifacette (cours de cuisine, éveil sensoriel, culture pub, etc..) peut prétendre pouvoir agir sur les pratiques familiales et individuelles, quotidiennes, à long terme, telle est l'ambition du projet AFC.

\*

\*LAUREAT DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION 2014 :

\*Suite à l'appel à projet rédigé par Emilie Orliange, dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation, le projet «Arts de faire culinaires au collège» est l'un des lauréat National du PNA 2014. Il a été retenu au terme d'un processus de sélection (sur 414 projets déposés) impliquant la Direction Générale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, ainsi qu'un comité d'experts multidisciplinaires.

### Nombre d'élèves et niveau(x) concernés

Pour les actions transversales : 100% des 2 collèges

Niveau d'enseignement : de la 6ème à la 3ème

## AMPLEUR DU PROJET : 2 COLLEGES

Suite à la mise en place du pilote dans un 1er collège : Marguerite de Valois (situé dans une zone sensible, avec une population défavorisée à parcours migratoire) ; les résultats sont probants: évolution positive du climat scolaire, effet de synergie autour du projet, augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège, constat des premiers bénéfiques sur le comportement alimentaire des jeunes.

C'est pourquoi, le collège Michelle Pallet, faisant face à des problématiques proches du 1er établissement, nous a sollicités pour reproduire le projet dans son établissement.

## CONTEXTE FAVORABLE : CHARENTE/ANGOULÊME/COLLÈGES

Transfert du projet AFCC au collège Michelle Pallet (collège classé REP+ en 2014 : éducation prioritaire « ambition réussite », de plus de 250 élèves, faisant partie de la zone « ambition réussite »), permet la première reproduction de l'expérimentation dans un autre collège. Cet établissement dispose des équipements nécessaires (une cuisine pédagogique dans les classes de SEGPA) et du personnel disponible (une animatrice culinaire et une équipe pédagogique motivée).

## NOMBRE ET NIVEAUX CONCERNÉS :

Ce projet a pour ambition de sensibiliser à une éducation alimentaire sur 6 ans, environ 1 600 personnes, collégiens et parents des 2 collèges confondus.

Rentrée 2015 : environ 455 élèves : Tout le collège (100%) + 90 élèves du collège Michèle Pallet

Rentrée 2014 : 290 élèves : soit 87% du collège MDV reparti sur les Niveaux 6ème, 5ème, 4ème .

Rentrée 2013 : 90 élèves : soit 25% du collège MDV reparti sur les Niveaux 5ème : 3 classes.

## POPULATIONS CIBLÉES :

### 1/ Population principale

- Collège N°1: Marguerite de Valois : Suivi sur 3 ans des collégiens du collège Marguerite de Valois et de leurs familles à partir de la 5ème jusqu'en 3ème (de Septembre 2013 à Juillet 2016).

- Collège N°2: Michele Pallet : Suivi sur 12 mois des collégiens du collège Michèle Pallet et de leurs familles à partir de la 5ème jusqu'en 3ème (de Septembre 2015 à Septembre 2016).

### 2/ Autres populations touchées par le projet :

- L'ensemble de la communauté éducative du collège (personnel de restauration, enseignants, administration, agents de service des collèges).

- Les animateurs du centre social du quartier.

- En ce qui concerne les acteurs institutionnels (la DRAAF, des enseignants d'autres collèges, les inspecteurs de l'Education Nationale, le CARDIE, le Conseil national de l'innovation, le Conseil Général de la Charente, le Conseil Régional Poitou-Charentes...), bénéficiaires des résultats de cette étude, ils sont totalement associés au projet et notamment à la réalisation du guide méthodologique et pédagogique afin de confirmer la reproductibilité de ce projet pilote dans d'autres établissements.

- Le grand public : par la mise en ligne des informations via un site Internet propre au projet, des communications et des présentations faites auprès du grand public, ainsi qu'un ouvrage grand public relatant les étapes de l'opérationnalisation du projet, et des effets qu'il aura induits chez les collégiens et leurs familles permettra de sensibiliser les parents à l'importance d'un dialogue constructif avec les équipes pédagogiques des établissements où sont accueillis leurs enfants.

## A l'origine

### A L'ORIGINE DU PILOTE

A l'origine du projet, le constat dressé par le Chef d'établissement et les personnels du service restauration de la cité scolaire : Difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens, difficultés à associer les familles au projet d'établissement, désintérêt des collégiens pour la restauration scolaire.

Un nouveau projet d'établissement : Envie de contribuer au bien-être des collégiens, recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires, lutter contre le décrochage scolaire. Ainsi, le CEPE/Université de Poitiers est sollicité pour suivre l'impact de la mobilisation.

Contexte des actions : Dans le cadre de son projet éducatif, l'ensemble de l'établissement organise une série d'actions ciblées sur l'alimentation visant à impliquer tous les niveaux, de la 6ème à la 3ème selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires. Le projet fait intervenir conjointement un formateur cuisine et un diététicien-nutritionniste pour mettre en place diverses actions de sensibilisation, avec l'aval du chef d'établissement et en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires œuvrant au collège : Gestionnaire, personnels de restauration, infirmière scolaire, assistante sociale, enseignants de différentes matières et chercheurs en Sciences de Gestion. Ce projet s'inscrit également dans le Contrat Local de Santé de la Ville d'Angoulême ainsi que dans les actions de l'atelier santé ville.

#### A L'ORIGINE DU TRANSFERT:

A l'origine du projet, le constat dressé par le Chef d'établissement du collège Michèle Pallet : l'identification d'un problème de santé publique : la difficulté des jeunes à accéder à une alimentation de qualité en quantité suffisante (population modeste et défavorisée), des difficultés à associer les familles au projet d'établissement, un désintérêt des collégiens pour la restauration scolaire, le recensement d'une grande insatisfaction des familles concernant la qualité de la restauration collective, une difficulté de travailler avec les centres sociaux, la difficulté d'avoir une équipe éducative soudée avec des objectifs à moyen et long terme.

1/ Les besoins et objectifs de l'établissement :

- FAIRE FACE A UN PROBLEME DE SANTE PUBLIQUE
- Besoin de revaloriser le collège au sein de son quartier
- Créer du lien avec les centres sociaux du quartier (REAP)
- Classé REP+ : accorder une place primordiale aux familles, passer de l'assistantat à l'assistance des familles en difficultés financières
- Valorisation des élèves de SEGPA
- Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet éducatif ambitieux et unique

2/ Un nouveau projet d'établissement : Envie de contribuer au bien-être des collégiens, recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires, lutter contre le décrochage scolaire.

3/ Le transfert du projet AFCC : Le CEPE/Université de Poitiers est sollicité, par l'intermédiaire d'Emilie Oriange (doctorante) pour suivre le transfert de ce projet expérimental.

### **Objectifs poursuivis**

#### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DU PROJET

1. A travers des séquences de mise en pratique des savoirs faire culinaires (préparation de buffets, organisation de repas communs, navettes des productions entre le collège et le domicile familial grâce à la lunch box), l'objectif est de mieux associer les familles à la vie éducative d'un collège situé en zone sensible et accueillant une population dont 50% des enfants sont issus de familles défavorisées à parcours migratoire, sur une période de 3 ans, afin de valoriser, par des activités pratiques, les élèves, leurs donner envie de venir au collège, de diminuer l'absentéisme et donc le décrochage scolaire.

2. Sensibiliser à une alimentation saine et donner l'envie aux collégiens de participer à la préparation des repas par introduction des cours de cuisine au collège de la classe de 5ème à la classe de 3ème.

Les objectifs stratégiques de la recherche sont multiples :

1) Évaluer les bénéfices de l'introduction de ce projet expérimental au collège sur le comportement et les représentations alimentaires des collégiens ainsi que de leurs familles.

2) Apporter des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique de différents acteurs en matière d'éducation alimentaire : l'Éducation Nationale, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts, le Ministère de la Santé;

3) Cerner les conditions dans lesquelles ce type de projet pilote « Initiation aux arts de faire culinaires » pourrait faire l'objet d'une large appropriation par d'autres établissements scolaires français grâce à la recherche doctorale => évaluation du transfert au collège Michelle Pallet depuis la rentrée 2015.

4) Produire un guide méthodologique et une mallette pédagogique pour favoriser la reproductibilité de cette initiative dans un grand nombre de collèges à l'échelle nationale.

#### LES BÉNÉFICES ATTENDUS:

1/ Les bénéfices attendus pour le personnel des collèges où le projet sera transféré :

- Créer des ponts entre les différentes activités/projets pour donner de la cohérence et les valoriser au travers du projet unique « arts de faire culinaires au collège » ,
- Fournir les conditions matérielles, humaines, financières requises pour mettre en place les ateliers grâce au suivi par le groupe de pilotage de Marguerite de Valois,
- Un projet clés en main adapté à leur établissement : revisite des pratiques de chacun,
- Intégrer le RESEAU INTER-ECLOR (les 2 collèges ne font pas partis du même réseau)

2/ Les bénéfices identifiés pour les collégiens et leurs familles :

- Transmettre une connaissance pratique/sensorielle des produits alimentaires, la connaissance des terroirs/traditions locales, les bases de la cuisine.
- Donner les clés d'une analyse critique de la composition de ses repas : impact environnemental, économique et marchand, impact sur la santé à moyen et long termes.
- Faire évoluer les représentations sur les aliments afin de revaloriser les légumes frais, crus et cuits, les légumes secs, les céréales et les fruits de saison.
- Faire évoluer la perception des discours « santé/plaisir » des marques alimentaires auprès des jeunes afin de former le jeune à devenir un consommateur averti & autonome.

#### DES OBJECTIFS CONFORMENT AU PNA

Les objectifs de l'évaluation de ce projet pilote dans le cadrage du PNA sont :

o Reproductibilité : Il s'agit d'un projet transversal et fédérateur qui a pour vocation d'être reproductible à d'autres établissements, d'où l'encadrement, le suivi et l'évaluation du projet par la recherche. L'objectif est de produire un guide méthodologique accompagné d'une mallette pédagogique pour favoriser la reproductibilité de cette initiative dans un grand nombre de collèges à l'échelle nationale.

La demande de financement dans le cadre du PNA 2014, a pour objectif de permettre la validation, d'un point de vue scientifique, du guide méthodologique produit, dans le cadre du 1er transfert du projet qui aura lieu à la rentrée 2015, au collège Michèle Pallet.

o Innover en termes de méthodologie de recherche et de cadrage théorique et par l'ancrage de notre recherche dans le domaine des sciences de gestion pour analyser les comportements de consommation et aussi réfléchir aux moyens de réussir une innovation organisationnelle créant de nouveaux liens entre parents et équipe éducative,

o Globalité : ce projet pilote englobe un grand nombre de structures et d'acteurs traitant de plusieurs thématiques avec des approches complémentaires (enseignement, nutrition, sciences de gestion, sociologie...),

o Un projet avant tout opérationnel : par toutes les actions qui seront mises en place sur ces 3 années, il s'agit avant tout d'un projet concret, réaliste et réalisable qui sera suivi dans le cadre de cette recherche doctorale.

## LES APPLICATIONS DU PROJET

Les applications stratégiques sont doubles :

- 1°) Produire un guide méthodologique scientifiquement validé suite au transfert dans un second collège pour favoriser la reproductibilité de cette initiative dans un grand nombre de collèges.
  - 2°) Apporter des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique de différents acteurs en matière d'éducation alimentaire : l'Education Nationale, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts, le Ministère de la Santé;
- Ce projet intègre 4 applications directes :
- 1°) Créer un pont actif d'échanges entre les familles et le collège en associant les centres sociaux,
  - 2°) Fédérer l'équipe éducative autour d'un projet unique,
  - 3°) Eduquer les jeunes à mener une vie plus saine et autonome.
  - 4°) Lutter contre le décrochage scolaire par une mise en pratique culinaire valorisée par les médias et valorisante pour les collégiens,

### Description

- En 6ème: accueil des élèves lors des journées d'intégration clôturées par un goûter élaboré par les parents, course contre la faim dans le monde, réalisation de cultures maraîchères dans le jardin pédagogique, mise en place d'un composteur, initiation à l'éveil sensoriel menée par le professeur de SVT.

- En 5ème : Mise en place de cours de cuisine obligatoires, éducation à la consommation et aux médias, initiation aux techniques de dégustation. Rencontre avec un Chef de cuisine à l'occasion d'une fête de la Gastronomie. Visite du restaurant scolaire, rencontre avec l'équipe de la restauration, petit-déjeuner avec l'équipe de cuisine, réalisation d'un livret de recettes témoignant de moments partagés en famille, préparation du buffet de la journée portes ouvertes-recettes réalisées par les collégiens et les familles.

- En 4ème : Découverte des « arts de la table » en lien avec l'épreuve d'histoire des arts, travail d'arts plastiques sur les couverts, travail de création autour de l'idée de l'empilement, une course d'orientation dans la ville avec un challenge alimentation-santé, atelier « design pack » dans le cadre de l'éducation aux médias, rencontre avec des apprentis serveurs, expérience d'un repas « gastronomique », club cuisine volontaire, transmission des savoirs culinaires auprès des écoliers de la ville.

- En 3ème : Orientation: découvertes des métiers de bouche, agro-alimentaires, agriculture..., secteurs porteurs en terme d'emploi, poursuite du club cuisine volontaire et mise en place d'une collaboration restauration scolaire/collégiens pour qu'ils réinventent « leur cantine ».

### Modalité de mise en oeuvre

Pour le niveau 6ème: accueil des élèves lors des journées d'intégration clôturées par un goûter élaboré par les parents, course contre la faim dans le monde, réalisation de cultures maraîchères dans le jardin pédagogique, mise en place d'un composteur, initiation à l'éveil sensoriel menée par le professeur de SVT.

Voici les détails pour les actions de 5ème :

Activité 1 : Visite des lieux de production et de distribution alimentaires

\*Public concerné : Une classe, un lieu : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe x 3)

\*Buts: Découvrir différents lieux d'achat à la périphérie de la ville et du collège, connaître divers aliments et denrées, Comparer les conditionnements et les prix

\*Activités : Visiter La « Cueillette Fabulette » espace jardin pédagogique, le marché de plein air du quartier, la grande surface de proximité.

\*Réalizations : Répondre aux questions au cours de la sortie, se situer dans l'espace et le temps, réaliser un diaporama à l'issue de la visite pour les autres classes.

\*Prolongement de l'atelier: Achats de fruits et légumes au cours de l'année, FCPE ou CESC pour les cocktails de parents,

l'atelier cuisine, dégustation lors de la projection des trois diaporamas aux trois classes, table ronde pour faire un bilan de l'atelier avec les classes.

#### Activité 2 : les ateliers cuisine

\*Réalisations des ateliers cuisine : Répondre aux questions au cours de l'atelier, cuisiner en autonomie, exécuter des tâches précises en cuisine, réaliser une table ronde à la suite de l'atelier pour faire un bilan avec les élèves, calculs de proportions en mathématiques et du coût de revient d'une recette maison vs des plats préparés, cuisiner pour les internes le soir, réalisation d'un questionnaire de satisfaction des internes, rapporter les plats réalisés à la maison avec la boîte lunch.

##### 1/Atelier sauce et crudités

Public concerné : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe) soit 90 élèves au total : chaque atelier est réalisé par demi-classe, réparti sur une semaine.

\*Partenaire : La cuisine de la cité scolaire Marguerite de Valois

\*Activités : Découvrir les coulisses de la cuisine durant la production au petit matin, Réaliser des plats à base de crudités pour le repas des internes.

\*Buts : Sensibiliser les élèves aux règles nutritionnelles et d'hygiène de la restauration collective, Créer des liens avec l'équipe de cuisine

##### 2/Ateliers fruits et légumes et plats «revisités»

\*Public concerné : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe) soit 90 élèves au total pour ces 2 ateliers : chaque atelier est réalisé par demi-classe réparti sur une semaine.

\*Partenaire : Le lycée des Métiers Jean Rostand intégré à la cité scolaire(cuisine pédagogique).

\*Activités : Deux ateliers de cuisine en autonomie, Réaliser deux plats par séance (légumes secs, fruits et légumes de saison...).

\*Buts : Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres, Valoriser les produits de saison et utiliser les produits de consommation courante.

\*Réalisation : Les préparations sont apportées à la maison pour partager avec sa famille dans «la boîte à lunch»\*

##### 3/A l'occasion des portes ouvertes du collège : Le buffet

\*Public concerné : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe) soit 90 élèves au total : chaque atelier est réalisé par demi-classe réparti sur une semaine.

\*Partenaire : Le lycée des Métiers Jean Rostand (cuisine pédagogique)

\*Activité : Réaliser un buffet convivial à l'occasion des portes ouvertes du collège.

\*Buts : Fédérer en associant parents et enfants dans la préparation, Mettre en valeur le travail des élèves.

#### Activité 3 : Boîte à lunch accompagnée d'un carnet de bord

\*Public concerné : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe) soit 90 élèves au total, rapporté pour les ateliers de cuisine à la maison, le carnet de bord permet aussi d'impliquer les parents de tous les élèves de 5ème, soit environ 180 parents.

\*Activité : Les préparations réalisées lors des différents ateliers sont apportées à la maison pour partager avec sa famille grâce à la «boîte à lunch», les enfants et les parents rempliront, à la suite de la dégustation à la maison des plats, un carnet de bord qui suivra la lunch box.

\*Objectifs : Retracer l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes pendant les ateliers et la perception du projet, créer du lien avec entre les familles, les enfants et l'école grâce au projet.

\*Réalisations : Les réponses, avec leurs parents du carnet de bord qui suit la boîte lunch et qui comporte une série de questions qui permettent de suivre l'appréciation des plats qui arrivent dans la famille.

#### Activité 4 : Ateliers «culture pubs»

\*Public concerné : 3 classes de 5ème (30 élèves par classe) soit 90 élèves au total : chaque atelier est réalisé par demi-classe

réparti sur une semaine.

\*Activité : Présenter et échanger autour de «publicités alimentaires» à destination des adolescents nous permettant de créer du dialogue avec les jeunes sur les thématiques des marques, de la publicité, des discours santé et des discours autour d'une alimentation équilibrée.

\*Objectifs : Observer comment les jeunes appréhendent les marques alimentaires dans le cadre marchand. Observer si l'introduction des cours de cuisine contribue à développer un questionnement de l'enfant à propos de la qualité de l'alimentation.

\*Découvrir si ce projet a un impact sur la réception, la perception et la compréhension des discours «santé» des marques alimentaires auprès des jeunes.

\*Agir sur ces représentations, perceptions et attitudes afin de former le jeune à devenir un consommateur plus averti et autonome.

\*Réalizations : La création avec chacun des demi-groupes d'une affiche publicitaire, évaluation dans le cadre de l'analyse de l'image en cours de Français.

#### SUIVI DES ACTIVITÉS :

\*Mise en place d'une recherche doctorale.

\*Mise en place d'une évaluation d'impact des activités.

Voici le détail des actions de 4ème:

##### 1 : Atelier « arts de la table »

-Intervenant : Professeur d'arts plastiques

-Période : octobre 2014

-Actions : Programme d'activités proposées par l'enseignant autour des arts de la table

oDesign, création d'objet : Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiette, verre, serviette, nappe... sur une thématique donnée

oRituel du repas, découvertes des différents « outils » : Animation de scénettes de théâtre où les élèves seront en situation de mimer un repas

o Les ustensiles de la table les jours de fêtes

-Buts :

o Parler des rituels du repas à la française

o Faire découvrir les arts de la table à la française

o Découverte des usages des « outils » du repas

o Découvrir les représentations et comportements alimentaires des jeunes au quotidien et dans le cadre festif

o Faire prendre conscience aux jeunes de leur « modes d'alimentation »

##### 2. Ateliers « Gastronomades 2014 » :

-Intervenants :

-Animatrice de cuisine : Caroline Bayle

-Professeur de SVT : Florence Raillat-Rouet

-Période : jeudi 27 et vendredi 28 novembre

-Actions :

Le jeudi 27 novembre 2014 : tous les élèves : initier les collégiens aux règles du dressage d'une table festive et aux règles du service à la française

•Soit dans le cadre d'un repas pris dans le restaurant d'application du CIFOP

•Soit dans la salle à manger de la cité scolaire Marguerite de Valois : les élèves du CIFOP dresseraient les tables réservées dans le réfectoire avec les élèves de 4ème et au moment du repas serviraient à l'assiette avec la collaboration des agents de la cité scolaire Marguerite de Valois ou avec la collaboration d'apprentis qui se déplaceraient sur la cité scolaire.

Le vendredi 28 novembre 2014 : les élèves pourraient se relayer tout au long de la journée

• Présentation d'une exposition mettant en valeur toutes les réalisations faites par les élèves durant l'année de 5ème.

Exposition à l'espace Franquin.

Le vendredi 28 novembre 2014 : au plus 10 élèves (nombre à définir)



o Animation d'un atelier cuisine destiné aux écoliers visitant les Gastronomades. Cette animation mobiliserait des élèves volontaires qui font partie du Club Cuisine

-Buts :

o Faire découvrir aux élèves de 4ème un service à la française, avec la démonstration d'une mise en place d'une table de restaurant,

o Faire vivre un repas festif aux collégiens

o Créer un lien entre les collégiens et les apprentis de service en cuisinant ensemble sous une bulle

o Valoriser les jeunes, le projet et le collège au travers d'une exposition lors d'un grand événement gastronomique

### 3. Atelier « design pack »

-Intervenants :

o Professeur d'arts plastiques et de Français

o Intervenant du CEPE –Université de Poitiers- Angoulême : Cédric Raynaud (Agence Linea)

o Doctorante

-Période : Janvier-février 2015

-Actions :

o Intervention d'un spécialiste du CEPE devant les collégiens pour leur apprendre les bases de la conception d'emballages

o Création avec les jeunes d'un packaging de produit (création d'une marque, d'un slogan et d'un emballage)

-Buts :

o Créer un emballage

o Choisir un produit original à promouvoir

o Décrypter les caractéristiques d'un emballage agro-alimentaire

o Découvrir les techniques de mise en valeur d'un produit par le packaging (dans le domaine de l'alimentation)

o Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et du discours des marques alimentaires

o Évaluation, réception, perception et compréhension des discours « santé » des marques alimentaires auprès des jeunes

o Découvrir si les jeunes remobilisent des connaissances découvertes en 5ème lors de l'atelier culture pub

### 4. Atelier « nature morte autour du monde » :

-Intervenant : Professeur d'arts plastiques

-Période : Mars-avril 2015

-Actions :

o Retour sur la visite du musée du papier à l'occasion de l'exposition « le papier se met à table » (décembre 2014)

o Réalisation de natures mortes sur des décors et horizons lointains

o Intégration d'éléments du quotidien alimentaire des jeunes

-Buts :

o Etude d'un style pictural

o Intégrer des éléments de la vie quotidienne, Intégration d'images de l'alimentation du quotidien

o Faire prendre conscience aux jeunes de leurs comportements alimentaires quotidiens

o Découvrir les catégories d'aliments choisis par les jeunes

o Etudier leurs habitudes et leur consommation

o Montrer les rapports étroits qui unissent le papier et la cuisine, de sa conception à sa dégustation

### 6. Atelier « accumulation et slogan »

- Intervenant : Professeur d'arts plastiques

- Période : Mai-juin 2015

- Actions :

o Étude d'un style artistique

o Création d'une œuvre d'accumulations d'aliments accompagnée d'un slogan

o Création, avec le même style artistique, d'une composition intégrant des repères de consommation

o Faire réfléchir les élèves sur leur comportement alimentaire avec création d'un message promotionnel (slogans, allégations santé...); possibilité de créer un recueil de slogans dans le but de faire une demande de labellisation des dessins/slogans auprès du PNNS

-Buts :

- o Analyse d'une œuvre d'art et de la démarche de l'artiste
  - o Sensibiliser les jeunes sur certaines attitudes alimentaires parfois excessives : En adoptant la même construction artistique : l'accumulation et la perspective
  - o Faire réfléchir les jeunes sur leurs propres comportements alimentaires quotidiens.
  - o Découvrir les choix lors de la réalisation du slogan
  - o Découvrir si les connaissances développées lors des ateliers culture pub 5ème sont remobilisées.
  - o Développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis de la publicité et du discours des marques alimentaires
  - o Evaluer, réception, perception et compréhension des discours « santé » des marques alimentaires auprès des jeunes
7. Atelier « course d'orientation et manger/bouger » :

-Intervenants :

- Professeur de S.V.T
- Professeur d'E.P.S

-Période :mars/avril 2015

-Actions :

- Organiser une course d'orientation
- Retrouver les 7 familles d'aliments du PNNS
- Constituer et partager un goûter adapté à son activité

-Buts :

- Réactiver les connaissances autour des 7 familles d'aliments dans un contexte plus ludique et sportif
- Savoir composer un goûter adapté à son activité physique : quantité proportionnelle à l'effort fourni.

8. « CLUB CUISINE » Boite à lunch accompagnée de fiches box

- Intervenants : Animatrice de cuisine : caroline Bayle, doctorante

- Période : 4 mercredi après-midi entre chaque vacances scolaires

-Actions :

- Les préparations réalisées lors des différents ateliers sont apportées à la maison pour partager avec sa famille grâce à la « boîte lunch »
- Enfants et parents remplissent le carnet qui suit la lunch box à la maison, suite à la dégustation des préparations

-Objectifs :

- Retracer l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes pendant les ateliers et la perception du projet
- Créer du lien entre les familles, les enfants et l'école grâce au projet

9. Autres ateliers à évaluer potentiellement:

-Reprise du décryptage d'une publicité au travers de l'analyse de l'image

-Construction d'une cuisine en cours de physique-techno et Maths

-Les petits déjeuners d'ici et d'ailleurs : anglais, espagnol

Pour le niveau 3ème: Orientation: découvertes des métiers de bouche, agro-alimentaires, agriculture..., secteurs porteurs en terme d'emploi, poursuite du club cuisine volontaire et mise en place d'une collaboration restauration scolaire/collégiens pour qu'ils réinventent « leur cantine ».

Modalités de mise en oeuvre du transfert à Michelle Pallet:

La recherche permet aussi la mise en place et l'évaluation du transfert d'un projet pilote d'éducation à la consommation alimentaire au collège menée au collège Marguerite de Valois dans le cadre d'un autre collège.

Elle aboutira à proposer un guide méthodologique, scientifiquement validé, pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges Français, Michèle Pallet étant le premier établissement à bénéficier du transfert en 2015. Il permet aussi d'obtenir un échantillon témoin.

CONTEXTE DU TRANSFERT DU PROJET

&#61656; Le Collège Michèle Pallet (collège classé REP+ en 2014 : éducation prioritaire, de 260 élèves, faisant partie de la zone « ambition réussite »), permet la première reproduction de l'expérimentation dans un autre collège, le début du

transfert aura lieu à la rentrée 2015.

En quelques chiffres :

- Nombre d'élèves : 260
- Seulement 1/3 d'élèves sont demi-pensionnaires
- 1 enfant sur 3 reconnaît ne pas prendre de petit-déjeuner le matin
- De nombreux élèves demandent du pain après la pause déjeuner : il semble qu'ils n'aient pas mangé, certains jeunes tombent en hypoglycémie : problème de santé publique local.
- 1/3 des élèves vont ensuite au lycée Jean Rostand
- Association des parents d'élèves : 2 à 5 personnes pour représenter plus de 20 nationalités
- 204 élèves boursiers sur 260 dont 40% à l'échelon 3 : population vivant dans une grande pauvreté => majorité de classe populaire

Conditions de réussite : Cet établissement dispose des équipements nécessaires (cuisine pédagogique dans les classes de SEGPA) et du personnel disponible (animatrice de cuisine et équipe pédagogique motivée). Ce collège constitue aussi le groupe témoin de l'étude.

L'ensemble de l'établissement organisera une série d'actions ciblées sur l'alimentation visant à impliquer tous les niveaux selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires. Le projet fait intervenir conjointement un formateur cuisine et un diététicien-nutritionniste pour mettre en place diverses actions de sensibilisation, avec l'aval du chef d'établissement et en collaboration avec les équipes pluridisciplinaires œuvrant au collège : Gestionnaire, personnels de restauration, infirmière scolaire, assistante sociale, enseignants de différentes matières et chercheurs en Sciences Humaines et Sociales.

Outils d'évaluation:

1/ Une analyse quantitative des connaissances et pratiques des jeunes & familles : avec des questionnaires et des panels (parents et jeunes) systématiques. Le Collège Michèle Pallet constituant le groupe témoin pour l'étude globale.

2/ Une partie qualitative :

- La tenue d'un carnet de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes pendant les ateliers et qu'ils ont apportées chez eux grâce à la « boîte lunch » : Il s'agit à la fois d'un « carnet de bord » et d'un portfolio.
- Des bilans trimestriels écrits pour faire le point sur l'avancement des ateliers et la bonne appropriation du guide et du projet.
- Des entretiens avec 2 grilles d'évaluation avec le personnel du collège : L'entretien est un moyen de documenter l'expérience une fois qu'elle est terminée afin d'avoir un retour quant à l'appropriation et aux améliorations à faire dans le guide méthodologique.

#### Trois ressources ou points d'appui

\*Un partenariat fort avec le centre social du quartier.

\*L'accompagnement d'une diététicienne du CENA et de l'Université de Poitiers pour l'évaluation et le suivi du projet.

\*Mise en place d'un groupe de pilotage inter-partenaire qui se regroupe une fois par mois (Membre du groupe de pilotage : CENA, doctorante, Centre social, professeur de SVT, chef d'établissement, animatrice cuisine, IREPS)

\*Une communauté éducative volontaire et engagée.

\* Un accompagnement pour le suivi, l'évaluation scientifique, la valorisation et l'aide au transfert de la part d'une doctorante en sciences de gestion

#### Difficultés rencontrées

L'organisation de la mise en place de l'évaluation sur une expérimentation lors de la première année.

L'organisation du transfert dans un collège classé REP+ à la rentrée 2015

Maintenir le projet pour la 3ème année consécutive dans le collège pilote après le départ de la principale qui portait le projet.

#### Moyens mobilisés

\*Moyens humains :

Dans le cadre de la mise en place des activités de cuisine: Mme Caroline Bayle est recrutée pour animer les cours de cuisine.

Dans le cadre de la coordination des différentes phases du programme, Mme Marie-Line Huc CENA est chargée de faire le

lien avec les institutions locales (ARS, DRAAF, ASV, CLS, ...).

Dans le cadre de l'évaluation, du suivi, de la valorisation, du transfert et de la recherche : La recherche doctorale est menée par Emilie Orliange, doctorante inscrite à temps plein au Laboratoire Centre de Recherche en Gestion (CEREGE EA 1722) de l'Université de Poitiers encadrée par Madame Valérie-Inés de la Ville professeur des Universités et responsable de la thématique « Stratégies de marché et cultures de consommation ».

La principale du collège motivée, dynamique et engagée.

Une professeure de SVT (Florence Raillat-Rouet) très investie dans les projets, prêt à travailler et porter sur ces épaules le projet 5ème

Une équipe pédagogique et administrative mobilisée

Une nutritionniste engagée du CENA.

Un centre social (CAJ) prêt à travailler en collaboration étroite avec le collège.

Une animatrice des classes du goût disponible et financée pour travailler sur le projet.

Moyens logistiques :

Le collège Marguerite de Valois : Les salles de classe du collège sont utilisées et plus particulièrement les salles de sciences, d'informatique et de réunion.

LE CEPE (Centre Européen des Produits de l'Enfant), met à disposition les éléments suivants :

- des locaux spacieux (sur 1500 m<sup>2</sup>)
- un centre de documentation spécialisé qui propose plus de 2500 ouvrages de référence sur la consommation enfantine et le design packaging, des revues spécialisées et les mémoires de fin d'études des diplômés.
- une salle d'expérimentation et de recherche comprenant une régie vidéo, des caméras et une glace sans tain permettant de réaliser des observations scientifiques, régulièrement utilisée par les professionnels pour mener à bien des études qualitatives et des focus group.
- un bureau réservé aux doctorants, totalement équipé.
- Du matériels informatique et vidéo

Moyens matériels :

Actuellement nous utilisons pour les cours de cuisine la cuisine pédagogique du Lycée des Métiers Jean Rostand en fonction des disponibilités de la salle.

Nous avons donc lié un partenariat avec le centre social qui possède un local aménagé pour mettre en place des cours avec les parents.

La boîte lunch a été acquise pour chaque élève avec l'aide financière apportée par la DRAAF.

Le projet a été pensé en lien avec les ressources matérielles disponibles à proximité.

Cela a permis de mettre en place des partenariats avec les établissements scolaires voisins et les institutions.

Une restauration collective à proximité prête à nous accueillir.

Le lycée Jean Rostand (à proximité) qui met à disposition les cuisines pédagogiques pour les cours de cuisine.

#### Partenariat et contenu du partenariat

\*Le CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation) :

Statut : Association (Diététiciennes-nutritionnistes).

Rôle : Apporte son expertise dans l'organisation du projet sur les aspects nutritionnels.

\*Le Centre Européen des Produits de l'Enfant de l'Université de Poitiers :

Statut : Centre de recherche et d'éducation, site délocalisé d'Angoulême de l'IAE (Institut d'Administration des Entreprises) de Poitiers.

Rôle : met en place l'évaluation et le suivi du projet dans une perspective de créer un pilote diffusable à d'autres établissements.

\*L'IREPS : Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé Poitou-Charentes

Statut : Instance Régionale

Rôle : fournit le cadrage méthodologique de l'évaluation du projet pilote.

\*L'Atelier Santé Ville d'Angoulême :

Statut : Mairie Angoulême (Centre Communal d'Action Sociale d'Angoulême)

Rôle : permet d'inscrire le projet dans les préoccupations locales de santé et d'éducation des jeunes et d'accompagnement de familles immigrées défavorisées et isolées socialement.

\*

\*Le Centre Social du quartier : CAJ la Grand Font d'Angoulême:

Statut : Centre social Culturel et sportif Club des aînés et des jeunes.

Rôle : Permet de mettre en relation les familles, les éducateurs sociaux, le doctorant du CEPE et les jeunes pour créer du dialogue autour du projet.

\*

\*La DRAAF Poitou-Charentes : Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt Poitou-Charentes.

Statut : Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité.

Rôle : soutien le projet.

\*Le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé)

Statut : fonds de dotation

Rôle : Soutien financier de la recherche

\*Fondation de France

Statut: association

Rôle: soutien financier des actions du projet

\*Conseil Régional et Conseil Général

Statut: collectivité territoriale

Rôle: Soutien financier du projet.

#### Liens éventuels avec la Recherche

La recherche-action longitudinale est menée par Emilie Orliange, doctorante inscrite au Laboratoire Centre de Recherche en Gestion (CEREGE EA 1722) de l'Université de Poitiers encadrée par Madame Valérie-Inés de la Ville professeur des Universités et responsable de la thématique « Stratégies de marché et cultures de consommation ». La recherche est hébergée au Laboratoire de la MSHS de Poitiers (Maison des Sciences Humaines et Sociales).

Résumé : Cette recherche-action longitudinale, initiée en septembre 2013, consiste à évaluer les bénéfices d'une éducation alimentaire des collégiens (de la 5<sup>e</sup> à la 3<sup>e</sup>) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand.

Elle accompagne un projet pilote éducatif ambitieux mis en place sur plusieurs années dans 2 collèges de Charente, comprenant différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation de façon à ce que les adolescents acquièrent une

plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation de produits alimentaires. L'objet de cette recherche est d'accompagner in vivo les changements qu'opère l'action « Initiation aux arts de faire culinaires » : - au niveau de l'équipe éducative au sens large; - au niveau des collégiens et de leurs familles (lutte contre le décrochage scolaire, apprentissages fondamentaux, autonomie, réflexivité...).

La recherche aboutira par la validation scientifique du guide méthodologique produit par le groupe-projet pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges Français.

Mots-Clés : Recherche appliquée (recherche - intervention), Socialisation par l'alimentation, Adolescents, Transférabilité, Univers marchand, pratique, Arts de Faire Culinaires, Comportement du jeune consommateur, logique dynamique du contradictoire, dispositif de captation des adonaissants.

## UNE RECHERCHE-ACTION LONGITUDINALE

Afin de mesurer l'impact de ce programme qui s'inscrit dans les projets innovants identifiés par l'Education Nationale depuis 2015 et d'envisager son déploiement de façon pérenne sur d'autres établissements, l'action intègre un accompagnement par une doctorante en Sciences de Gestion spécialisée dans l'Etude du Comportement du Jeune Consommateur : Emilie Orliange.

Cette étude porte sur le rôle de la mise en pratique des « arts de faire culinaires au collège », comme objet de transmission/appropriation/autonomisation des jeunes apprentis-mangeurs & cuisiniers, ouvrant un espace de liberté au sein de l'institution familiale.

Questionnements de recherche sous-jacents :

- Comment favoriser le développement de pratiques appropriées à des individus donnés, dans une société et à un moment donnés ? (Mead et Guthe, 1945).
- Comment dépasser les essais qui ont été faits en matière d'éducation au goût ou d'éducation nutritionnelle qui privilégient le registre cognitif – pour aborder les « arts de faire culinaires » dans une pratique quotidienne d'alimentation ?
- Comment transformer un projet pilote en modèle d'innovation organisationnel que d'autres collèges puissent mettre en œuvre ?

L'objectif de cette recherche d'inspiration ethnographique et psychosociologique, est de suivre et d'analyser sur 3 années les effets du projet pilote d'Education à la consommation alimentaire « Initiation aux Arts de Faire Culinaires au Collège » sur les représentations relatives aux aliments des collégiens et de leurs familles ainsi que sur l'évolution de leur pratiques de consommation dans un univers marchand valorisant notamment des marques de plats cuisinés ou de produits plaisir...

Définition d'une recherche-action : « Il s'agit d'une recherche dans laquelle il y a une action délibérée de transformation de la réalité ; recherche ayant un double objectif : transformer la réalité et produire des connaissances concernant ces transformations » (Hugon et Seibel, 1988, p.13).

Une mesure longitudinale se dit d'une mesure résultant du suivi d'une population dans le temps (par analyse longitudinale durant 3 ans) en fonction d'un évènement de départ : l'introduction du projet en septembre 2013.

La recherche vise à :

- 1) Cerner les conditions organisationnelles favorisant une appropriation par d'autres établissements scolaires français du projet pilote « Initiation aux arts de faire culinaires » pour construire un guide méthodologique heuristique permettant l'adaptation du projet à la réalité de différents types/contextes de collèges.
- 2) Valider scientifiquement le guide méthodologique produit dans le cadre du 1er transfert du projet qui débutera à la rentrée 2015.
- 3) Apporter des connaissances nouvelles afin d'orienter la politique de différents acteurs en matière d'éducation alimentaire : l'Éducation Nationale, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le Ministère de la Santé.

Etat de l'art du champ de recherche

- Les classes du goût/les restos du goût / les familles du goût :

Les conclusions de ces études montrent que l'éducation sensorielle est efficace pour réduire la néophobie alimentaire et ceci davantage chez les 7 à 9 ans. En revanche, elle semble d'autant plus efficace que son contexte d'application est formel et théorique : la classe scolaire supérieure à la famille et la famille supérieure au restaurant scolaire. Cependant, la persistance de cette efficacité est compromise dans le cadre d'une éducation ponctuelle et qui n'est pas pratiquée hors du cadre scolaire. Ainsi, les effets de l'exposition sensorielle par la pratique et les expériences ont, sans aucun doute, un impact à plus long terme que la seule éducation sensorielle dans un cadre formel tel que le programme scolaire.

- PNNS 3:

Ensuite, un certain nombre d'actions formelles d'éducation nutritionnelle mises en place dans le cadre du PNNS n'ont pas non plus d'impacts concrets à long terme observables ou mesurables. En particulier, l'éducation alimentaire passe par une catégorisation purement cognitive des aliments sous forme de nutriments, connaissances qu'ils ne peuvent concrètement mobiliser dans leur vie quotidienne car elles sont complètement déconnectées de la réalité des sociabilités enfantines et de la pratique alimentaire de leur famille. L'éducation nutritionnelle ne suffit pas (tant au niveau cognitif qu'au niveau sensoriel) notamment car l'éducation alimentaire est faite par les enseignants qui n'ont pas nécessairement le temps ni les compétences spécifiques d'un nutritionniste pour prodiguer une éducation alimentaire qui soit comprise et assimilée par les jeunes. Certaines dérives ont été observées concernant l'éducation alimentaire, notamment en maternelle et primaire car la notion de diète globale n'y est pas abordée.

- PNA :

Dans le cadre du PNA (Plan National de l'Alimentation), ce projet de recherche s'appuie sur des courants de recherche qui expliquent que l'alimentation est avant tout une pratique ordinaire faisant appel à des perspectives cognitives, affectives et symboliques absolument indissociables. Nous cherchons à placer le collégien au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné et équilibré.

Originalité de la recherche

La recherche consiste à ouvrir une alternative aux approches d'éducation nutritionnelle ou aux classes du goût - car si ces dernières apportent des connaissances aux enfants, elles restent souvent très éloignées des sociabilités alimentaires (goûters, lunch box, cantine, etc.) que ces derniers pratiquent – dans le but de susciter et d'accompagner la participation de l'enfant à la préparation des repas sous la bienveillance d'un adulte (parent, enseignant ou éducateur) et en autonomie.

Selon nos conclusions, initier le collégien à pratiquer les « arts de faire culinaires » en lien avec sa vie quotidienne le prépare à mener une vie autonome.

Dans le cadre du PNA (Plan National de l'Alimentation), ce projet de recherche s'appuie sur des courants de recherche qui expliquent que l'alimentation est avant tout une pratique ordinaire faisant appel à des perspectives cognitives, affectives et symboliques indissociables. Nous cherchons à placer le collégien au centre d'un dispositif d'éducation à l'alimentation et de promotion d'un comportement alimentaire raisonné et équilibré.

Cadrage théorique

Dispositif de captation ludique étudié : un projet d'éducation à la consommation des adolescents.

Dans le cadre de ce projet de recherche, nous mobiliserons plusieurs cadres théoriques complémentaires afin d'avoir un prisme de lecture qui nous semble novateur et enrichissant concernant notre objet de recherche.

En premier lieu, celui établi par M. De Certeau concernant les « arts de faire du quotidien », ensuite les cadres conceptuels de L. Vygotski concernant les usages et les pratiques socialement et historiquement situées et pour finir, les apports de F.Cochoy concernant les dispositifs de captation des publics.

Ces cadres théoriques seront ensuite intégrés à un modèle de communication interactionniste, typique de notre contexte de recherche qu'est un projet d'éducation à la consommation des adonnassants (De Singly). Pour finir, notre fondement épistémologique s'inspire de la logique dynamique du contradictoire émis par S.Lupasco.

## METHODOLOGIE DE L'EVALUATION

Combinaison multi-méthodes (quantitatives et qualitatives):

1/ Une analyse quantitative de l'évolution des connaissances, pratiques et habitudes alimentaires des jeunes & familles : questionnaires/panels (familles et adolescents) systématiques. Le second collège constituant le groupe témoin de l'étude, il permet d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus avec le 1er collège.

2/ Une partie qualitative avec :

- Des observations participantes pendant les ateliers
- Des entretiens collectifs auprès des enfants lors des ateliers et de focus group
- Le recueil de données issues des carnets de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes et des bilans élèves recueillis à la fin de chaque atelier
- Des entretiens individuels avec le personnel du collège/principaux
- Une grille d'évaluation de la transférabilité du projet : outil ASTAIRE
- Un questionnaire qualitatif destiné à l'équipe-projet du 2nd collège pour valider la performance du guide méthodologique
- Des questionnaires qualitatifs destinés aux familles et adolescents
- La rédaction de portraits d'apprentis-cuisiniers.

## RESULTATS PRELIMINAIRES

La démarche d'évaluation du projet fait ressortir des résultats probants sur les 2 premières années : évolution positive du climat scolaire, effet de synergie autour du projet, augmentation de la fréquentation des familles aux différents événements du collège, constat des premiers bénéfices sur le comportement alimentaire des jeunes.

C'est pourquoi, un second collège nous a sollicités dans le but reproduire le projet à la rentrée 2015.

Pour ce qui est des bénéfices du projet perçus par les collégiens, ils font essentiellement allusion à la mise en pratique des « arts de faire culinaires » découverte lors des ateliers de cuisine, d'éveil sensoriel et d'éducation aux médias et reproduite dans le cadre du foyer. Après 2 années d'existence, le projet a un impact direct sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial. En effet, au 30 juin 2015, 70% des collégiens (270 élèves) déclarent avoir refait des préparations à la maison suite aux ateliers. Les jeunes trouvent que le projet est concrètement bénéfique pour eux autant dans le cadre familial qu'à l'école car ils expliquent que cela leur permet d'être plus autonomes et responsables par rapport à des tâches alimentaires quotidiennes à la maison : « oui, parce que maintenant mes parents me laissent cuisiner tout seul à la maison », « maintenant on peut faire le beau, faire le fier parce qu'on peut cuisiner à la maison », « je cuisine plus à la maison ».

Autre résultat, le projet devient un outil de négociation de nouvelles marges d'autonomie dans le cadre familial, à la fois du côté des jeunes qui souhaitent devenir plus actifs dans le quotidien alimentaire de la maison, mais aussi un outil de négociation pour les parents qui souhaitent encourager leurs enfants à devenir plus actifs dans les tâches quotidiennes : « malheureusement maintenant ils savent que je sais faire la vaisselle », « ils veulent toujours que je cuisine maintenant, ils me disent : tu sais faire maintenant », « maintenant, mes parents, ils m'obligent à cuisiner ».

### LES FINANCEURS :

Les actions du projet sont financièrement soutenues par : Le Conseil Général de la Charente, La région Poitou-Charentes, Le Fond Européen AgriMer (fruit pour la récré) et la Fondation de France. Le projet est inscrit dans les actions Innovantes du Rectorat de Poitiers et soutenu par l'Education Nationale et le Ministère de l'Agriculture.

La recherche est soutenue par: le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé), le ministère de l'Agroalimentaire et de l'Agriculture et de la Forêt avec la DRAAF Poitou-Charentes et le PNA (Programme National pour l'Alimentation), ainsi que par l'Institut Olga Triballat.

Principales références bibliographiques :

CLOT Y. (dir.). Vygotski maintenant. Paris : La Dispute, 2012, 414 p.

COCHOY F., Éd. La captation des publics : c'est pour mieux te séduire, mon client... Toulouse : Presses universitaires du Mirail, 2004. 297 p. (Sociologiques).

CORBEAU J. P., POULAIN J.-P. Penser l'alimentation : entre imaginaire et rationalité. Toulouse : OCHA Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2002. 209 p.

CORBEAU J.-P., OCHA (FRANCE), (Éd.). Nourrir de plaisir : régression, transgression, transmission, régulation. Paris : Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2008. 220 p. (Les cahiers de l'Ocha, 13)

De LA VILLE V.-I. et GAUTELLIER C. (Coord.) (2010) : Où va l'éducation à la consommation ? In Revue des Ceméa « Vers l'Education Nouvelle », 162 p

DE LA VILLE V.I., TARTAS V. (2008) Transformer la participation de l'enfant aux activités de consommation alimentaire, in Schaal B. (Ed.), Revue Enfance, N°3, Numéro thématique « L'enfant face aux aliments : de préférences en programmations...



», P.U.F., pp. 299-307

DUPUY A., 2013, Plaisirs alimentaires, Socialisation des enfants et des adolescents, Sociologie, Collection Tables des hommes, PUR – En coédition avec les Presses universitaires François-Rabelais, 510p.

FISCHLER C. L'omnivore&#8239;: le goût, la cuisine et le corps. Paris : O. Jacob, 2001. 440 p.

GARABUAU-MOUSSAOUI I., Cuisine et indépendance, jeunesse et alimentation, Paris, L'Harmattan, 2002anne dupuy

LEVI-STRAUSS C, 1964 Mythologiques, t. I : Le Cru et le cuit, Paris, Plon, 1964.

MAURICE, A. (2014). Thèse réalisée sous la direction de Régine Sirota et de Séverine Gojard : « Les préadolescents comme ressorts des actions de santé publique. Analyse d'un projet d'éducation alimentaire ».

POULAIN J.-P. Manger aujourd'hui&#8239;: attitudes, normes et pratiques [En ligne]. Toulouse : Privat&#8239;;

OCHA Observatoire Cidil de l'harmonie alimentaire, 2001. 236 p.

POULAIN J.-P. Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire. Paris : Presses universitaires de France, 2002. 286 p. (Sciences sociales et sociétés).

Série L. VYGOTSKI - 3 - Recension de l'ouvrage collectif &quot;Vygotski et l'éducation&quot;, Paris, Retz, 2009.

## Evaluation

### Evaluation / indicateurs

Évaluation croisée (auto-évaluation, évaluation interne, évaluation externe : recherche doctorale)\*

- De façon à suivre et évaluer l'intégralité du projet pilote, une recherche doctorale longitudinale est lancée.\*
- Des fiches d'évaluation et d'impact ont été réalisées pour chacune des activités, par niveau.\*
- Évaluation via le socle commun des compétences

Indicateurs :

- L'éducation à la santé par 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 unique,
- La transférabilité du projet pilote par l'appropriation du guide méthodologique.

Méthodologie de l'évaluation :

Combinaison multi-méthodes (quantitatives et qualitatives):

1/ Une analyse quantitative de l'évolution des connaissances, pratiques et habitudes alimentaires des jeunes & familles : questionnaires/panels (familles/adolescents) systématiques. Le second collège constitue le groupe témoin de l'étude, il permet d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus avec le 1er collège.

2/ Une partie qualitative avec :

- Des observations participantes pendant les ateliers
- Des entretiens collectifs auprès des enfants lors des ateliers/de focus group
- Le recueil de données issues des carnets de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes et des bilans élèves recueillis à la fin de chaque atelier
- Des entretiens individuels avec le personnel du collège/principaux
- Une grille d'évaluation de la transférabilité du projet : outil ASTAIRE
- Un questionnaire qualitatif destiné à l'équipe-projet du 2nd collège => valider la performance du guide méthodologique
- Des questionnaires qualitatifs destinés aux familles/adolescents
- La rédaction de portraits d'ados

### Documents

=> **PRIX REMIS PAR LA FONDATION DE FRANCE EN 2015**

URL : <https://media.joomeo.com/large/564c5095650fa.jpg>

Type : diaporama

=> **Reportage Canopé Projet AFCC**

Placé sous tutelle du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, le réseau Canopé

édite des ressources pédagogiques transmédias (imprimées, numériques, mobiles, TV), répondant aux besoins de la communauté éducative.

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=VMldSkG5Xc>

Type : diaporama

=> **Lettre du Ministère annonçant la sélection PNA 2014**

URL : <http://files.projet-pilote-alimentation.webnode.fr/200004220-06a8907a23/15%2002%2018%20Courrier%20du%20Minister.pdf>

Type : document

=> **AFFICHE PRESENTATION DES ACTIONS DU PROJET**

Détail des actions du projet par niveau (de la 6ème à la 3ème).

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728286a52cc0f7a>

Type : document

=> **AFFICHE PRESENTATION DES ACTIONS DANS LE SECOND COLLEGE**

Collège Michelle PALLET: 1<sup>er</sup> TRANSFERT

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728be616d3aef40>

Type : document

=> **CARTE HEURISTIQUE DU PROJET**

Présentation du projet sous forme de carte heuristique

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728f7405f7c1c8a>

Type : document

=> **Affiche présentant les partenaires du projet 2013/2016**

Affiche présentant les nombreux partenaires de ce programme innovant

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728c21a0a8375eb>

Type : document

=> **CARTOGRAPHIE DU PROCESSUS D'EVALUATION DU PILOTE AU TRANSFERT**

URL : <http://www.calameo.com/read/0030727283c0d9f24930f>

Type : document

=> **Vidéo de présentation de l'action**

URL : [https://www.youtube.com/watch?v=SgVTT79\\_DI4](https://www.youtube.com/watch?v=SgVTT79_DI4)

Type : diaporama

=> **POSTER SCIENTIFIQUE PROGRAMME AFCC**

URL : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01222158/document>

Type : document

=> **PRESENTATION DU GROUPE DE PILOTAGE**

URL : <https://media.joomeo.com/large/565edfab20ecd.jpg>

Type : image

=> **LIVRET DE PRESENTATION DU PROGRAMME AFCC**

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728870b4c3da982>

Type : document

=> **AFFICHE PRESENTATION DES ACTIONS 5ème A Michelle Pallet**

URL : <http://www.calameo.com/read/003072728b65e12a57b76>

Type : document

**Modalités du suivi et de l'évaluation de l'action**

Évaluation croisée (auto-évaluation des élèves et du groupe de pilotage, évaluation interne, évaluation externe : recherche doctorale)

\*La mise en place de l'évaluation intervient en amont du projet (rédaction de fiches d'évaluation d'impacts, préparation des méthodologies d'évaluation par la recherche), pendant le déroulement du projet par une recherche action longitudinale, après la réalisation du projet par la mise en place de bilans et rapports de recherche.

Méthodes d'évaluation :

\*-De façon à suivre et évaluer l'intégralité du projet pilote, une recherche doctorale longitudinale d'inspiration ethnographique et psychosociologique est lancée, pour suivre les changements qu'opère le projet.

\*-Des fiches d'évaluation et d'impact ont été réalisées pour chacune des activités, par niveau

\*-Évaluation via le socle commun des compétences

\*-Auto-évaluation des élèves par réflexivité

\*-Des bilans des établissements scolaires

\*

\*Participants à l'évaluation :

\*

\*Les acteurs interne: la communauté éducative (parents, enseignants, élèves)

\*Les acteurs externes : le CEPE (doctorante), l'IREPS, l'animatrice de cuisine

\*

\*Indicateurs : Ce projet expérimental de 3 ans consiste à évaluer les bénéfices d'une éducation des collégiens (de la 5° à la 3°) aux «arts de faire culinaires» à l'interface entre l'école, la famille et les discours marchands :

\*

\*

Méthodologie de recueil des données

Évaluation des résultats :

Indicateurs :

- L'éducation à la santé par 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 unique,
- La transférabilité du projet pilote par l'appropriation du guide méthodologique.

Méthodologie de l'évaluation :

Combinaison multi-méthodes (quantitatives et qualitatives):

1/ Une analyse quantitative de l'évolution des connaissances, pratiques et habitudes alimentaires des jeunes & familles : questionnaires/panels (familles et adolescents) systématiques. Le second collège constituant le groupe témoin de l'étude, il permet d'obtenir une base de comparaison des résultats obtenus avec le 1er collège.

2/ Une partie qualitative avec :

- Des observations participantes pendant les ateliers
- Des entretiens collectifs auprès des enfants lors des ateliers et de focus group
- Le recueil de données issues des carnets de bord parents-élèves qui retrace l'appréciation familiale des préparations faites par les jeunes et des bilans élèves recueillis à la fin de chaque atelier
- Des entretiens individuels avec le personnel du collège/principaux
- Une grille d'évaluation de la transférabilité du projet : outil ASTAIRE
- Un questionnaire qualitatif destiné à l'équipe-projet du 2nd collège pour valider la performance du guide méthodologique
- Des questionnaires qualitatifs destinés aux familles et adolescents
- La rédaction de portraits d'apprentis-cuisiniers.

**Effets constatés**

**Sur les acquis des élèves :**

Les différents ateliers que nous avons effectués avec les élèves de 5° au cours du projet « Arts de faire culinaires » permettent d'utiliser et d'évaluer de nombreuses capacités afin de valider diverses compétences du socle commun au Palier 3

dans les 7 domaines :

1. La maîtrise de la langue Française

- Lire un texte
- Écrire une phrase, un texte
- Formuler clairement un propos, développer

2. La pratique d'une langue vivante étrangère

- Réagir et dialoguer
- Écouter et comprendre
- Savoir repérer des informations

- Écrire et renseigner un questionnaire

3. Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique

- Extraire d'un document ou d'un fait observé les informations utiles
- Réaliser une expérience, des mesures et suivre un protocole
- Communiquer par un schéma, un tableau
- Savoir utiliser des connaissances de mathématiques :
- Utiliser un instruments de mesure
- Évaluer mentalement un ordre de grandeur
- Savoir utiliser des connaissances scientifiques sur l'univers et la Terre, la matière, le vivant, l'énergie, objets techniques
- Travaux sur l'environnement et le développement durable

4. La maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication

- S'appropriier un environnement informatique de travail
- Savoir se connecter au réseau
- Créer, produire, traiter, exploiter des données
- Utiliser le réseau, dossiers et fichiers
- Produire un document avec des textes, des photos, ...
- Participer à la réalisation d'un travail collectif
- Adopter une attitude responsable
- Créer, produire, traiter, extraire des données
- S'informer, se documenter
- Communiquer, échanger

5. La culture humaniste

- Avoir des connaissances et des repères
- Situer, dans le temps, l'espace, les civilisations
- Lire et pratiquer différents langages
- Faire preuve de sensibilité, d'esprit critique et de curiosité

6. Les compétences sociales et civiques

- Connaître les principes et les fondamentaux de la vie civique et sociale
- Fonctionnement et rôle des différents médias
- Adopter un comportement responsable
- Travailler en groupe
- Respecter les autres
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Respecter les lieux et les biens communs
- Rendre les documents administratifs et travaux scolaires

7. L'autonomie et l'initiative

- Être acteur de son parcours de formation et d'orientation
- Se familiariser avec l'environnement socio-économique
- Être capable de mobiliser ses capacités intellectuelles et physiques dans diverses situations
- Je suis intéressé durant les sorties pédagogiques
- Faire preuve d'initiative

- Je m'implique dans mon travail au delà de ce qui m'est demandé

Les bénéfices ressortant du projet au travers des exercices de l'atelier 0 et 1 :

- Une bonne orientation dans l'espace : lors de l'atelier 0, les élèves ont eu une bonne perception de la place des lieux de vente dans leur quartier ou du lieu de production aux abords de leur ville. Lors de l'atelier 1, ils ont su retracer globalement le chemin de certains aliments (carottes, tomates ou viande hachée) sur le plan de la cuisine centrale.
- Une bonne implication des élèves sur le terrain : ils posent des questions, s'intéressent au lieu dans lequel ils sont.
- Le travail de diaporama pour l'atelier 0 a compensé la maigreur du compte-rendu papier. Tous les élèves ont réussi à produire un diaporama.
- Lors de l'atelier 1, nous avons prévu un temps pour compléter la fiche, la qualité du travail s'en est ressentie. Cet atelier a été le premier contact avec la cuisine pratique et les premières réussites.

Bénéfices observables pour les élèves

- Une très forte implication des élèves dans le cadre des ateliers au travers de plusieurs critères : la ponctualité, la concentration pendant les ateliers, la volonté de bien faire, l'application dans les décorations des plats, de nombreuses suggestions de recettes des jeunes pour le buffet de fin d'année, l'application dans la rédaction des questionnaires de satisfaction destinés aux internes, excellent taux de retour des travaux maison : 84%, bon taux de retour des carnets de bord 88%, 100% de taux de présence...
- Amélioration de la ponctualité des jeunes : en effet, une baisse sensible du taux d'absentéisme et de retard des élèves dans le cadre des ateliers du projet sont observables. Sachant qu'un grand nombre d'élèves de 5ème sont souvent en retard voire absents, dans le cadre du projet AFC, seuls 2 élèves étaient absents lors du premier atelier des visites et aucun pour le second et le 3ème atelier. Il y a seulement eu 1 retard pour le matin de l'atelier cuisine N°1 (visite de la cuisine centrale à 7h, les élèves étaient convoqués à 6h50 et tous étaient présents), et 2 retards pour l'atelier cuisine N°2.
- Découvertes des connaissances intellectuelles et de terrain par la pratique (saisonnalité des produits, variétés des légumes et fruits, modes de conservation, lecture d'étiquettes, pratique de la cuisine, autonomie, découverte des 5 sens lors de la dégustation, découverte de la cuisine centrale...).
- Aucun incident majeur lors des ateliers, l'implication des élèves aide au déroulement positif des ateliers.
- Une ambiance différente dans les classes de 5ème depuis le début du projet : des enfants différents, des dynamiques différentes, des actions différentes et nouvelles, des influences différentes donc une ambiance différente.
- Une réelle considération du personnel de la restauration scolaire de la part des jeunes suite à l'atelier 1
- Une satisfaction des élèves suite à cette rencontre avec le personnel de la restauration scolaire
- Les jeunes ont été capables de s'interroger sur la façon de répondre aux attentes des internes sur le repas lors de la réalisation des questionnaires de satisfaction.
- La valorisation des élèves en décrochage scolaire par un travail de mise en pratique lors des ateliers et par la possibilité de mobiliser autre chose que des connaissances classiques. Un changement visible de l'attitude de certains élèves dans une même séance avec des situations différentes (en groupe classe ou en binôme avec une tâche culinaire à faire)
- La diminution du décrochage scolaire et des conflits avec des élèves en résistance avec le système scolaire. En effet, les tensions qui pouvaient être présentes avant, disparaissent en cuisine, les jeunes semblent « transformés ». Certains élèves, en résistance caractérisée avec l'autorité scolaire parviennent à se valoriser autrement et adhèrent aux activités proposées.
- L'amélioration du bien-être des collégiens et l'augmentation du plaisir à venir au collège du fait des ateliers. Désamorçage de certaines attitudes provocatrices par la mise en action avec l'atelier 2.
- La récompense d'un travail bien fait (une belle présentation, arriver à faire un bon plat, réussir à tout finir dans les temps, avoir un retour positif de la part des personnes qui goûtent à leurs préparations) prend doucement le pas sur le système classique de notation scolaire. Satisfaction perceptible quand les élèves prennent leur lunch box, ou mangent les gâteaux en fin de séance (certains parents n'ont pas pu en goûter car les jeunes avaient déjà tout mangé...)
- L'amélioration des relations entre élèves et agents de service du collège. En effet, depuis le début de ce projet, les agents d'entretien sont mobilisés pour la distribution des fruits à la récré, pour la mise en place des buffets et de certaines dégustations ... ce qui les sort de leur fonction habituelle et leur permet d'être en contact avec les élèves de façon différente. Avant la mise en place du projet, les relations entre agents d'entretien et élèves étaient difficiles, les échanges souvent

tendus, parfois irrespectueux. Depuis la mise en place du dispositif, les jeunes sont plus respectueux et les agents valorisés et impliqués sont en retour plus souriants avec les élèves. Tout l'établissement ressent ce bénéfice.

-La mise en place d'un réseau social interne du projet animé par les classes de 5ème : réseau social interne réservé aux élèves (accessible de l'extérieur), on peut observer les échanges des jeunes concernant le projet, leur poser des questions, ils peuvent échanger des astuces...

-La capacité à adapter les recettes de cuisine à la maison (apports d'autres ingrédients, multiplication des proportions pour un plus grand nombre de convives, adaptation de l'usage du matériel de cuisine disponible à la maison...)

-La maîtrise de certaines préparations proposées lors des ateliers. En effet, 34% des jeunes ont refait avec succès les recettes au domicile familial

-Une bonne autonomie et aisance à cuisiner car les recettes ont toutes été réalisées dans le temps imparti (à 15 minutes près en moyenne : sur 6 ateliers, le premier atelier a débordé de 20 minutes et le 6ème atelier de 15 minutes, sinon pour 3 ateliers sur 6 les temps ont été respectés, et 1 atelier s'est terminé en avance). Une bonne maîtrise du matériel et des techniques est aussi observable. Toutes les préparations sans exception ont été apportées à la maison pour la dégustation familiale : seules 3 compotes ont été « caramélisées » (restant mangeables) et un mixeur malmené

\* Une capacité à identifier la plupart des ustensiles de cuisine de base, découverte de la maryse (3 d'entre eux pensaient que c'était une cuillère en plastique pour remuer des plats chauds) et confusion entre une casserole et une poêle pour un autre.

-La découverte de 6 recettes pour chaque groupe d'élève.

-La responsabilisation des élèves au travers des tâches qu'ils se sont attribuées, en coopération par binôme

-La capacité à travailler en binôme en cuisine, à négocier et se mettre d'accord (sur l'épice à ajouter à la compote, sur la texture souhaitée de la compote ou du potage). Ils sont capables de remplir la fiche de poste de façon autonome, rapidement prendre une décision et adhérer aux tâches réparties

-Les élèves sont polyvalents, n'ont pas de difficultés majeures à passer d'une tâche à une autre, rapidement et efficacement

-Le respect des consignes données par le formateur cuisine : une bonne qualité d'écoute, la mise en pratique favorise l'écoute active.

-La bonne prise en compte des consignes de sécurité données (aucun incident recensé)

-La bonne base de vocabulaire pour la dégustation lors de l'atelier 2 de cuisine et suite aux ateliers d'éveil sensoriel. En relevant leur vocabulaire, on découvre qu'ils sont déjà capables de reconnaître, d'identifier, de nommer bon nombre de sensations et perceptions. Bien que parfois ils n'utilisent pas le bon mot, ils sont en mesure de trouver un synonyme ou équivalent.

Ils sont tous capables d'aller plus loin que le simple « j'aime, je n'aime pas ». Sur 90 élèves, seuls 2 à 3 ont refusé d'y goûter, ce ne sont pas nécessairement toujours les mêmes. Cela dépend de l'aliment à goûter et du contexte de dégustation. Lors du premier atelier de cuisine, 3 avaient refusé de goûter les plats préparés, pour les ateliers de dégustation, seul 1 n'a pas goûté, pour le dernier atelier de cuisine, tous ont joué le jeu de goûter le gâteau sec pour la dégustation. Il semble peut-être plus facile de faire goûter un aliment à un jeune lorsque qu'il l'a cuisiné (exemple des gâteaux secs à la farine de pois chiches).

-Très bons retours et satisfaction des internes du lycée Marguerite de Valois du lycée pour les recettes des jeunes. En effet, grâce au retour des questionnaires de satisfaction, nous savons que les internes ont globalement apprécié les entrées et leurs présentations, seules les quantités parfois jugées insuffisantes des préparations des jeunes ont pu les freiner, la présentation appréciée par les internes ne compensait pas la quantité souhaitée.

### **Sur les pratiques des enseignants :**

Les enseignants du collège :

-Le professeur de Sciences et Vie de la Terre organise sa progression pour donner du sens et intégrer le projet tout au long de l'année.

-Un intérêt de plus en plus fort de l'équipe enseignante en faveur du projet. En effet, suite à une demande de la part des enseignants, les recettes de cuisine faites lors des ateliers ont été mises à leur disposition dans la salle des professeurs. De plus, les professeurs sont aussi demandeurs de cours de cuisine.

-L'implication des professeurs dans le projet émerge peu à peu. Par exemple, l'enseignant de mathématiques fait travailler ses élèves sur les recettes de l'atelier 2, l'enseignante de français va poursuivre le travail d'enrichissement du vocabulaire, commencé dans le cadre de l'atelier d'éveil sensoriel, rédaction d'un souvenir culinaire familial, le professeur de sciences physiques met à jour le site du collège en parlant des actions, le professeur d'Arts Plastiques va faire dessiner des toasts à réaliser lors du buffet de fin d'année. Étude de l'eau dans les aliments par des expériences en Physique et du cycle de l'eau

potable à Angoulême avec une sortie de la Charente à la station d'épuration, pratique d'un breakfast le 18/03/2014 en Anglais et SVT, mise en place d'une station météo, jardin pédagogique en fonction à l'aide de la vie scolaire...

Les professeurs du lycée des métiers Jean Rostand :

- Une mise à disposition du matériel et des locaux, une collaboration naissante sur des fiches de postes, d'hygiène qui ne demande qu'à évoluer d'ici juin ou l'année prochaine.
- Une satisfaction des professeurs du lycée Jean Rostand de voir évoluer les jeunes dans les cuisines pédagogiques. La direction du lycée Jean Rostand souhaite que certains étudiants de ses sections sanitaires et sociales puissent participer aux prochains ateliers cuisine (tutorat).

#### **Sur le leadership et les relations professionnelles :**

Un renforcement des liens avec les partenaires extérieurs à l'établissement. Le chef d'établissement a facilité la mise en œuvre d'une dynamique autour de ce projet.

\*Le groupe de pilotage est le relais essentiel de cette dynamique de projet.

\*Le thème du projet fédère l'équipe pédagogique et a permis d'instaurer un travail pluridisciplinaire.

#### **Sur l'école / l'établissement :**

L'ensemble de la communauté éducative (enseignants, agents, administration, vie scolaire) est investie, et de façon inattendu le personnel « agents de service » du collège :

-Une disponibilité du personnel « agents de service » pour toutes les actions :

Atelier 0 : mise en place de la dégustation des ratatouilles,

Les Gastronomades : mise en place de la dégustation des pains,

Le fruit à la récré, distribution des fruits,

Atelier 2 : congélation de l'eau dans les bouteilles pour les glacières, nettoyage des poubelles de recyclage, volonté à ce que les élèves ne manquent de rien pour que tout se passe bien.

-La valorisation du travail des agents de service du collège et une meilleure intégration vis-à-vis des enseignants :

L'animatrice des ateliers cuisine a profité du buffet de Noël pour refaire toutes les recettes de l'atelier cuisine 1 afin de les présenter à l'ensemble de la communauté éducative. Les agents d'entretien avaient préparé un grand plat de couscous et des pâtisseries orientales. Les professeurs ravis souhaitent que l'on organise un cours de cuisine professeurs/agents d'entretien, afin d'apprendre leurs secrets de cuisine.

On envisage de profiter de la journée du 4 juillet (intervention du sociologue Louis Mathiot sur « le collégien, ce mangeur ») pour organiser un buffet convivial préparé conjointement.

#### **Plus généralement, sur l'environnement :**

L'image du collège :

-Un changement de l'image du collège pour les jeunes et pour les parents présents aux présentations : une image dynamique, l'élève n'est plus seulement jugé sur son bulletin scolaire. Une image d'ouverture où le collège paraît soucieux du bien-être de chaque élève.

-Augmentation de la présence aux réunions parents/professeurs. En effet, selon les matières, nous pouvons constater une légère augmentation de la présence des familles aux rencontres parents/professeurs (5 à 6 familles en plus) pour les classes de 5ème.

Les parents des élèves de 5ème :

-Une augmentation de la présence du nombre de parents lors des rencontres au collège : En ce qui concerne les réunions collectives en soirée, nous constatons que lors de la réunion de présentation du projet aux futurs parents de 5ème, le 21 mai 2013, nous avons 11 familles présentes sur 81 (13,58%) et seulement 2 élèves alors que pour la réunion de bilan intermédiaire du 7 février 2014, 19 familles sur 84 (22,62%) étaient présentes accompagnées de 16 élèves. Des parents d'élèves (parlant peu la langue française dont les enfants sont parfois en décrochage scolaire) qui ne venaient jamais aux réunions organisées par le collège commencent à venir dans le cadre des réunions du projet. Ce sont les enfants de ces mêmes parents que l'on retrouve valorisé au travers des ateliers.

- e renforcement du lien famille/collège/enfant car environ 28 jeunes ont déjà reproduit certaines recettes à la maison pour partager un moment convivial avec leur famille. On peut supposer un impact positif sur les relations intra-familiales. Nous avons reçu 3 photos des préparations faites à la maison suite à l'atelier 2 de cuisine.

#### DÉVELOPPEMENT DU PROJET EN DEHORS DE L'ÉTABLISSEMENT :

Au collège : Démultiplication du projet vers un second collège de la ville d'Angoulême : Collège Michèle Pallet étant le premier collège à bénéficier du transfert du projet en 2015. Ce même collège permet également d'obtenir un échantillon témoin pour notre étude et permet de valider le guide méthodologique.

Dans les écoles primaires : Mise en place de modules d'éveil sensoriel pour commencer à préparer les élèves avant qu'ils n'arrivent au collège.

Comme nous pouvons donc le constater, de par sa qualité, sa valorisation et les outils mis en place dans le cadre de ce projet, celui-ci prend des proportions bien plus grandes et bien plus tôt que nous l'avions envisagé, ce qui est donc un élément très positif, que ce soit pour la reproductibilité du projet ou sa valorisation. Si le projet se développe aussi rapidement, d'autres fonds pourront être mobilisés pour faire évoluer le projet.