



# Arts de Faire Culinaires - CLG M de Valois Angoulême

publié le 16/03/2016

## Fédérer les initiatives autour d'une action commune

### Descriptif :

Des ateliers autour de l'alimentation pour lutter contre le décrochage scolaire...

### Sommaire :

- Le contexte de l'établissement
- Les intervenants, les lieux, les temps, les objectifs pédagogiques
- La mise en œuvre
- Pour aller plus loin
- L'organisation
- Bilan synthétique en termes d'apprentissages
- Productions d'élèves
- Un levier important
- Paroles de l'équipe de direction
- Paroles de professeurs
- Paroles d'élèves
- Ressources produites

### ● Le contexte de l'établissement



LOGO Action AFCC

Le collège Marguerite de Valois est situé à Angoulême dans une cité scolaire regroupant, outre le collège, un lycée général et un lycée des métiers (soit plus de 1500 élèves !). Les élèves proviennent pour 1/3 du quartier de la Grand Font / Bel Air d'Angoulême identifié en zone urbaine sensible, pour 1/3 de la zone résidentielle de la ville de l'Isle d'Espagnac et pour 1/3 du recrutement sur dossier pour les élèves des trois sections sportives (natation, football et handball fille).

Le collège se caractérise par une grande **hétérogénéité de population**, au sein des classes en termes de résultats scolaires, d'origine sociale et ethnique des élèves.

A l'inscription en sixième, 50% des familles sont issues de catégories socio-professionnelles défavorisées. Les **partenariats** avec le centre social du quartier et les collectivités territoriales sont importants et nécessaires pour améliorer le climat scolaire, réduire l'absentéisme et les retards. Le collège ne possède pas de restaurant scolaire, les demi-pensionnaires ont accès à la restauration de la cité scolaire et les internes sont hébergés au lycée Marguerite de Valois. Le **dialogue** avec certaines familles est parfois difficile, vécu comme un échec. Une méfiance envers les institutions existe. Le collège fait alors appel à des médiateurs pour rétablir la communication (centre social, assistante sociale, éducateur...) mais les activités menées dans le projet permettent aux parents d'avoir d'autres occasions pour venir au collège.

L'équipe pédagogique est constituée de 26 professeurs (ETP). Le collège accueille 370 élèves répartis en 15 divisions avec 3 classes de 6ème, 4 classes de 5ème, 4 classes de 4ème et 4 classes de 3ème. Il possède 36 salles de cours, salle d'étude, salle de réunion. La salle de cuisine pédagogique du Lycée des métiers Jean Rostand

située dans la cité scolaire Marguerite de Valois est utilisée dans le cadre de cette démarche.

## ● Les intervenants, les lieux, les temps, les objectifs pédagogiques

### ○ Les différents intervenants :

- **Enseignants** : SVT, arts plastiques, anglais, physique-chimie, mathématiques, technologie, espagnol, EPS, histoire-géographie, français, documentaliste, infirmière, conseillère d'orientation, Assedus et personnels du collège
- **Intervenants extérieurs** : animatrice culinaire, chefs/seconds de restaurants gastronomiques, conférenciers, professionnels du packaging et de la communication ainsi que d'autres métiers.

### ○ Les lieux :

Les activités se déroulent dans les **salles de classe**, dans les salles **informatiques**.

Cela donne l'occasion de visites à l'**extérieur** (lieux d'achat : marché, jardin, centre commerciaux ; lycées professionnels : L'oisellerie, la CIFOP... ; visites d'entreprises de l'agro-alimentaire...

Les "travaux pratiques" ont lieu à la cuisine centrale du collège, à la **cuisine** satellite du lycée et dans des **salles spécifiques** du lycée professionnel.

### ○ Les moments :

En général, c'est sur le **temps de classe** que se déroule les activités en lien avec le projet, selon les activités pédagogiques des disciplines, pendant des séances d'une heure ou d'une heure trente en sciences. Les ateliers de pratiques culinaires durent quatre heures et sont en groupe alterné par demi – classe, mais parfois les activités doivent commencer à partir de 7h00 pour visiter la cuisine centrale ou finir après 14h pour le repas au restaurant d'application. Les horaires des emplois du temps sont aménagés pour s'adapter aux contraintes des visites à l'extérieur, des professionnels et des différents ateliers pratiques.

En plus, **quelques mercredis après-midi** ont été proposés pour les volontaires du club cuisine avec une journée de participation aux Gastronomades et même à quelques matinées dans les écoles pour la réalisation d'Art toast dans le cadre de la **liaison CM2-6<sup>e</sup>/ cycle 3** et aussi en dehors du temps scolaire après 18h lors des diverses occasions avec les parents.

### ○ Les objectifs :

L'équipe a pour objectifs au cours du projet AFCC :

- développer l'**esprit critique** des collégiens sur l'alimentation pour leur santé ;
- éduquer les jeunes à mener une vie plus **saine/autonome**, faire évoluer les pratiques quotidiennes à long terme ;
- acquérir des **connaissances** et des **méthodes** par une mise en pratique culinaire ;
- agir sur le **climat** et l'ambiance **scolaire** ;
- créer un **pont actif et durable** d'échanges entre familles et collège ;
- **fédérer** l'équipe éducative autour d'un projet unique.

Les diverses activités pédagogiques et les différents ateliers que nous avons effectués avec les élèves permettent d'acquérir et d'utiliser des connaissances en fonction des programmes disciplinaires mais aussi d'évaluer de nombreuses capacités afin de valider les compétences du socle commun au palier 3.

## ● La mise en œuvre

Ce projet ambitieux et complet propose différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation sur chacun des niveaux, de la sixième à la troisième.

Ce dispositif pédagogique innovant revendique une **visée transformative des pratiques et des compétences** du jeune consommateur, à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. Son originalité consiste à relayer au sein de la famille les pratiques culinaires découvertes en pratique au collège.

Le programme AFCC (Arts de Faire-Culinaires au Collège) comprend notamment des **ateliers de cuisine** couplés à des ateliers d'**éveil à la dégustation**, d'un genre nouveau : obligatoires et agrégés directement au programme des Sciences de la Vie et de la Terre pour les élèves de cinquième, optionnels et proposés sous forme de club/ateliers en lien avec les programmes de différentes disciplines (arts plastiques, anglais, SVT, physique-chimie, technologie, EPS...) pour les adolescents de quatrième et de troisième. Les élèves de sixième profitent, entre autres, de goûters partagés, d'ateliers d'éveil sensoriel et même d'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable.

### ● Pour aller plus loin

- ▶ [Lien vers le site Internet du projet](#) ↗
- ▶ [Lien vers le blog du projet](#) ↗
- ▶ [Lien vers la page Facebook du projet](#) ↗
- ▶ [Lien vers le site du collège](#) ↗
- ▶ [Lien vers la fiche Experithèque du projet](#) ↗
- ▶ [Lien vers une présentation sur le réseau RESPIRE](#) ↗
- ▶ [Lien vers une présentation sur le réseau Vi@Educ \(Réseau Professionnel Enseignant\)](#) ↗
- ▶ [Présentation sur le site du CARDIE \(février 2014\)](#) ↗
- ▶ [Perspectives collège 2016 \(site du CARDIE décembre 2015\)](#) ↗

### ● L'organisation

Dans le cadre de son projet, l'ensemble de l'établissement organise une **série d'actions ciblées** sur l'alimentation visant à **impliquer tous les niveaux sur des heures des programmes scolaires** (SVT pour les ateliers de cuisine et d'éveil sensoriel et à la dégustation), en physique chimie avec de la cuisine moléculaire, en arts plastiques pour travailler sur les arts de la table et origami, en français pour la rédaction d'un recueil de souvenirs culinaires..., de la sixième à la troisième selon les priorités pédagogiques et dans le respect des programmes scolaires.

Le projet fait intervenir conjointement un formateur cuisine, un diététicien-nutritionniste, pour mettre en place et évaluer 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, documentaliste, enseignants de différentes matières.

L'établissement Marguerite de Valois a un contexte particulier en ce qui concerne les salles de sciences. Leur capacité ne dépasse pas 24 places. Des groupes en sciences sont constitués et organisés « en barrette » pour les Sciences de la Vie et de la Terre, Sciences physiques et Technologie. Cette contrainte peut être un appui dans la mise en œuvre du projet AFCC en EPI pour la réforme 2016.

Actuellement, le positionnement en parallèle dans l'emploi du temps des élèves permet au moment voulu de pouvoir faire du co-enseignement en y incluant la documentaliste ou une autre discipline pour quelques heures mais aussi de réaliser des ateliers spécifiques sur des demi-journées avec un intervenant extérieur afin d'avoir le temps de faire les ateliers de cuisine avec des préparations et des dégustations ou pour se déplacer et permettre les visites en s'adaptant au fonctionnement des différents milieux socio-professionnelles.

### ○ Conditions matérielles

- Une cuisine pédagogique pour organiser les ateliers de cuisine.
- Une grande flexibilité dans l'organisation des emplois du temps de l'établissement.
- Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens pour la visite de la cuisine, le petit déjeuner et les ateliers cuisine.
- Le coût est faible puisqu'il intègre les programmes des enseignements. Si le collège décide de faire intervenir une « animatrice culinaire indépendante », il faudra prévoir un coût supplémentaire.

## ○ Ressources humaines

- Un chef d'établissement impliqué, sensibilisé, facilitant.
- Un professeur référent du projet et d'autres professeurs intéressés.
- Une animatrice de cuisine disponible et motivée pour animer les ateliers de cuisine : interne ou externe.
- Un centre social prêt à travailler en collaboration étroite avec le collège pour favoriser l'intégration des familles au projet.

## ● Bilan synthétique en termes d'apprentissages

L'équipe note une **évolution positive du climat scolaire**, un effet de **synergie** autour du projet avec une **augmentation de la fréquentation des familles** aux différents événements du collège, une **meilleure appréciation** de la restauration scolaire et un constat des premiers bénéfiques sur le **comportement alimentaire** des jeunes.

Les **élèves cuisinent** à la maison grâce à une **amélioration de la confiance** en leurs habilités culinaires pour s'imposer dans les tâches quotidiennes alimentaires du foyer.

La consommation de fruits (fruit à la récré) et des légumes est en constante augmentation, avec une plus grande **ouverture à goûter** de nouveaux aliments en utilisant les étapes de la dégustation avec les 5 sens.

Une plus grande acquisition des connaissances et des compétences est observée, permettant une mise en pratique au cours des ateliers pratiques et des visites pédagogiques. Le comportement devient plus **responsable** au quotidien pour la santé et la sécurité. Les élèves découvrent différents milieux socio-professionnels et apprennent le **travail en groupe**, le **respect** des autres, du matériel et de l'environnement.

Ce projet intègre la réalisation d'un guide méthodologique accompagné d'une mallette pédagogique pour permettre sa reproductibilité dans d'autres collèges et son adaptation selon chaque contexte.



Atelier fruits et légumes

## ● Productions d'élèves

- ▶ [Lien vers la rubrique du site Internet qui regroupe les photos des ateliers et les productions des élèves](#) ↗
- ▶ [Accumulations et slogans](#) ↗
- ▶ [Travaux « Publicités »](#) ↗
- ▶ [Travaux autour du packaging](#) ↗

## ● Un levier important

**L'implication d'un groupe de pilotage** : madame la principale, son adjointe et la gestionnaire du collège, la diététicienne de la cité scolaire, une animatrice culinaire, une doctorante chargée de projet, un professeur de SVT et un professeur d'arts plastiques, l'infirmière et la référente du centre social du quartier ainsi que les institutions et partenaires.

## ● Paroles de l'équipe de direction

**Françoise Cuisinier, principale du collège pilote (2013-2015)** explique que :

*"l'équipe projet a mis bout à bout toutes les initiatives en cours dans l'établissement, que ce soit à l'initiative des enseignants ou des services, et les a complétées par des interventions extérieures permettant de structurer le programme des actions en fonction des connaissances et des méthodes selon les progressions pédagogiques des disciplines pour chaque niveau. Cette méthode d'élaboration a permis de prendre en compte les besoins des élèves et de rechercher à favoriser leur bien-être, leur développement à l'autonomie, la lutte contre le décrochage scolaire et de collaborer avec les familles à la construction des adultes de demain !"*

*"En tant que principale, j'avais envie de trouver une façon d'attirer les familles afin qu'elles s'impliquent davantage dans la vie du collège mais aussi redonner confiance aux élèves en difficultés scolaires en leur permettant d'être à l'aise sur cette thématique commune que nous avons décidé d'évaluer mais de ne pas noter. Les arts de faire culinaires nous ont paru une belle opportunité."*

**Marie-Line Huc, diététicienne du CENA et membre actif du groupe de pilotage** explique que :

*"ce projet, qui bouleverse le fonctionnement de l'établissement, souhaite démontrer son utilité, pour qu'à terme, les ateliers d'éducation à la consommation soient définitivement intégrés dans les programmes d'enseignement au collège. L'inspection académique suit le développement de ce projet et encourage son déploiement dans d'autres collèges du département, à titre expérimental, afin d'en confirmer la pertinence."*

**Emilie Orliange, doctorante du CEPE de l'Université de Poitiers** explique qu'elle a été sollicitée pour concevoir une méthodologie de suivi et d'évaluation de ce projet afin de le valoriser et trouver des financements et elle ajoute que :

*"la recherche aboutira par la validation scientifique du guide méthodologique accompagné d'une mallette pédagogique produit par le groupe-projet pour assurer la reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges."*

### ● Paroles de professeurs

**Florence Raillat-Rouet, professeur de SVT**, explique :

*"Avec ce projet d'éducation à la consommation alimentaire, il a été possible de cultiver l'envie d'apprendre chez les élèves en leur permettant, avec différentes activités scientifiques, selon les niveaux, d'utiliser les connaissances et méthodes acquises dans toutes les matières pour les mettre en pratique au cours des ateliers afin de réussir à jardiner, cuisiner, déguster et partager... Il leur permet de développer leur esprit critique en abordant grâce à l'alimentation, problématique partagée chaque jour par tous, les thèmes de la responsabilité humaine dans les domaines de la santé et de l'environnement pour un développement durable afin que les élèves puissent avoir un comportement réfléchi dans leur vie quotidienne."*

Elle poursuit en ajoutant que :

*"Les actions du projet d'AFCC permettent aux élèves de découvrir du jardin à l'assiette et d'apprendre à savoir-faire ce qu'ils mangent. Ces différentes activités peuvent permettre aux collégiens d'acquérir des connaissances scientifiques sur la biodiversité, le fonctionnement du corps humain, etc. Elles ont pour but de favoriser le bien-être des adolescents au cours de leur scolarité et de développer leur esprit critique pour comprendre les liens entre la Santé et l'Environnement dans le monde actuel afin qu'ils puissent être capables de faire des choix réfléchis et consommer de façon responsable dans leur vie quotidienne."*

**Olivier Barbarin, professeur de sciences physiques**

*"La mise en place de ce projet et plus particulièrement de l'atelier de cuisine moléculaire a été d'une grande richesse que ce soit au niveau de la mise en œuvre des apprentissages mais aussi sur le plan humain et relationnel avec les élèves. Rien de tel que le passage à la pratique pour progresser, enrichir et valoriser les acquis. La phase de manipulation est indéniablement un moment incontournable et indispensable pour les élèves. En effet, ils apprécient le fait d'être peu nombreux et de pouvoir créer, toucher, et manipuler les éléments étudiés. Ces effectifs réduits mis en place et sans lesquels cette partie du projet n'aurait pas été réalisable, leur permettent de s'épanouir et de prendre confiance en eux. Ils privilégient également un contact enseignant-élèves qui d'habitude tend à disparaître dans la masse et qui là se fait plus*

*simplement. Pour finir, je tiens particulièrement à remercier Mme Bayle pour cette co-intervention. Sans elle, la mise en place de cet atelier n'aurait pas pu se faire aussi facilement."*

#### **Geneviève Noel, professeur d'Arts Plastiques**

*"Au niveau cinquième, les élèves ont fabriqué le repas d'un extraterrestre, en présentant dans des verrines ou assiettes, des mets surprenants, composés de papier et divers matériaux colorés.*

*Au niveau quatrième, l'accent a été mis sur la publicité conçue pour un produit alimentaire, inventé par chaque élève. Le statut du portrait de La Joconde a alors été modifié pour être transformé en publicité. Chacun a ensuite réalisé le packaging de son produit et appris à lire et à concevoir l'emballage le plus adapté. Après la visite au Cifop, les élèves dressent une table sur l'un des thèmes proposés (hiver, enfance, St Valentin, campagne, futur, exotisme, mer) en imaginant les assiettes, verres et couverts.*

*Au niveau troisième, les élèves ont réfléchi sur le thème de la junk food et composé une réalisation en 2 ou 3 dimensions. La leçon correspondant donnera des références sur le thème des Arts de Faire culinaire, sujet proposé pour l'épreuve d'histoire des arts du brevet des collèges."*

*"Les élèves se sont sentis concernés par toutes les notions abordées, car les actions menées dans le projet sont complémentaires. La plupart ont bien adhéré, le projet étant très concret."*

#### **Caroline Bayle, Animatrice Culinaire**

*"Les divers ateliers de cinquième sont un moyen de voir l'évolution des élèves en termes de perception d'hygiène, de respect du personnel de la restauration, d'autonomie et de prise de risque. C'est aussi le moment de montrer que la cuisine peut être aussi bien un travail collectif qu'individuel. Tous les élèves sont situation de réussite ce qui permet de valoriser l'ensemble du groupe. L'implication du professeur de SVT, Madame Raillat Rouet, a permis de réinvestir des acquis du cours de SVT et de valider des compétences. L'éveil à la dégustation tient une place importante, elle permet aux élèves de dépasser le j'aime/je n'aime pas et d'apprendre à argumenter et à développer ce qui est du domaine des sens. Très vite, ils acquièrent des automatismes pour décrire ce qu'ils perçoivent et nous ne sommes plus dans le schéma hédonique mais de l'échange autour d'un aliment ou d'une préparation. Ces ateliers doivent être réalisés en petit effectif (au plus 12 élèves ou 1/2 classe) pour permettre à chaque élève de s'exprimer.*

*En quatrième, l'atelier de cuisine moléculaire permet de réinvestir ce qu'ils ont acquis en cinquième et de créer du lien avec l'enseignement général. Ils ont gagné en autonomie et en maturité. Nous avons travaillé de façon sereine et en totale collaboration avec l'enseignant Monsieur Barbarin. La visite des quatrième dans un centre d'apprentissage service a été le moment d'échanges avec les apprentis et de faire vivre à tous les élèves un repas à la française. Elle a permis aussi de poursuivre la démarche de la dégustation alimentaire, de créer du lien avec les cours d'arts plastiques, de leur faire découvrir les métiers de la restauration et de bouche et un enseignement par alternance."*

#### **● Paroles d'élèves**

*"J'ai découvert comment observer, découvrir, sentir ou écouter un plat ou un aliment avant de le manger."*

*"J'ai apprécié cet atelier parce qu'on avait l'impression d'être dans une cuisine avec un chef et des cuisiniers à côté."*

*"L'atelier qui m'a le plus intéressé, c'est quand on a fait le poisson en papillote car j'ai appris une nouvelle façon de faire cuire du poisson."*

*"Grâce aux arts de faire culinaires, j'ai eu la chance de faire des ateliers de cuisine et de faire découvrir aux plus petits "art toast" pendant les gastronomades."*

*"Mon moment préféré c'était le design pack lorsque nous avons créé nos propres emballages. Nous avons imaginé le produit, sa pub, son slogan et nous avons fabriqué l'emballage."*

*"Le moment le plus fort pour moi pendant ce projet est le moment où nous sommes partis au CIFOP on a appris " l'art de la table " et le coté design de la table et de sa présentation, on a participé à l'aide des apprentis de ce lycée à laver les couverts, faire le dressage de la table, et à la fois remplir un questionnaire pour l'atelier ensuite nous avons dégusté les plats faits par les apprentis-cuisiniers."*

*"Ce projet m'a permis de savoir les bases et à pouvoir me débrouiller seul comme quand je cuisine à la maison."*

*"J'ai découvert des aliments que je ne connaissais pas alors que je peux les utiliser au quotidien."*

*"J'aime ce projet, parce que ce sont des ateliers qui peuvent nous servir dans l'avenir."*

#### ● Ressources produites

▶ Vidéo réalisée par CANOPE pour présenter l'action [↗](#)

▶ Livret de présentation du projet [↗](#)

▶ Carte heuristique du projet [↗](#)

▶ Carte heuristique d'activités par niveau [↗](#)



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.