Interdisciplinarité et logique de parcours pluriannuel : Arts de faire culinaires

publié le 05/11/2015 - mis à jour le 16/12/2015

Collège Marguerite de Valois - Angoulême

Descriptif :

Construire des ateliers interdisciplinaires en gardant un fil rouge autour des arts de faire-culinaires ..

Sommaire :

- Présentation de la démarche innovante
- Pour aller plus loin
- Contacts

Présentation de la démarche innovante

Logo de l'action

A l'origine du projet se trouvent le constat dressé par le Chef d'établissement et des personnels du service restauration sur la difficulté à associer les familles au projet d'établissement, les critiques des collégiens concernant la restauration scolaire et les difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens.
Ce programme pluridisciplinaire, ambitieux et complet, propose différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation, mettant en jeu une approche interdisciplinaire sur chacun des niveaux, de la Sixième à la Troisième : cours de cuisine, modules d'éveil sensoriel issus des classes du goût, éducation aux médias et au développement durable, sensibilisation aux arts de la table et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, découverte des métiers de bouche, éducation à une alimentation saine, durable et raisonnée, découverte des cultures alimentaires… De cette façon, les adolescents acquièrent une plus grande conscience des enjeux liés à la consommation de produits alimentaires.
Le projet fait intervenir conjointement un formateur cuisine et un diététicien-nutritionniste pour mettre en place diverses actions de sensibilisation, en collaboration avec l'équipe du collège.
Le projet est suivi par un groupe de pilotage rassemblant de multiples acteurs (membres du collège, de l'IREPS, du CENA, du CEPE-Université de Poitiers et du Centre social CAJ notamment) et de nombreux partenaires apportent leur soutien (parmi lesquels la DRAAF Poitou-Charentes, les collectivités et la Fondation de France).
Une évaluation scientifique est portée par une recherche doctorale, ainsi qu'une évaluation d'impact des activités et une évaluation des élèves sur des compétences du Socle. Les premiers résultats sont probants : évolution positive du climat scolaire, effet de synergie autour du projet, augmentation de la fréquentation des familles aux différents évènements du collège, meilleure appréciation de la restauration scolaire, constat des premiers bénéfices sur le comportement alimentaire des jeunes.
Il s'agit d'un projet enthousiasmant, qui a fait ses preuves et qui est prêt à l'emploi pour tous les collèges qui souhaiteront l'adopter : un guide méthodologique est en cours de construction et le premier transfert a lieu depuis la rentrée 2015, au collège Michelle Pallet (REP +).

Initiation aux arts de faire culinaires au collège (Video Youtube)

Pour aller plus loin

Des propositions possibles vers les E.P.I.

Site de l'action

Présentation « Arts de faire-culinaires » (Site du CARDIE – Février 2014)

Fiche Expérithèque « Arts de faire-culinaires »

Contacts

Etablissement : Ce.0160884z@ac-poitiers.fr

Coordinateur : Emilie Orliange

Document joint

Des possibilités d'EPI (PDF de 58.9 ko)

Possibilités d'EPI

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.