



# Programme d'éducation par l'alimentation et la cuisine

*« Arts de Faire Culinaires au Collège »*

*Au service des équipes éducatives,  
en faveur des élèves et avec les familles*

---

# Points abordés

Présentation des objectifs des AFCC

Exemples d'actions expérimentées

Bénéfices du programme

Le projet d'établissement et le programme AFCC

Moyens nécessaires

Boîte à « outils » disponible: le guide méthodologique

Contacts



## Groupe de pilotage du projet pilote:

- Marie-Line HUC (Diététicienne coordination)



- Françoise CUISINIER (Chef d'établissement)



- Caroline BAYLE (Animatrice culinaire)



- Emilie ORLIANGE (Chargée de projet - experte)



# Présentation des objectifs

**Une « boîte à outils » au service du projet d'établissement**

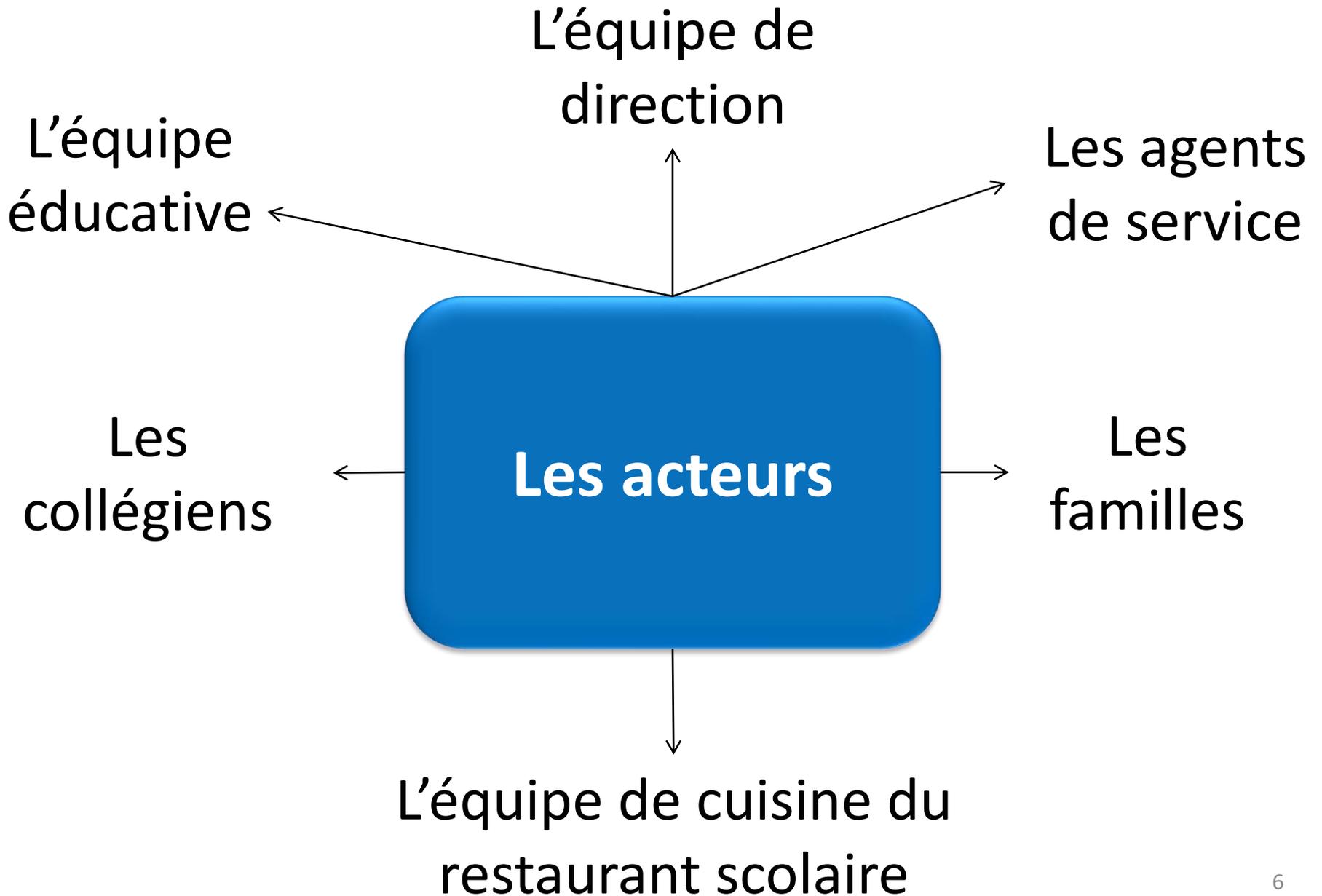
**1 - Créer du lien avec les familles:**

**2 - Contribuer au bien-être des collégiens dans l'établissement**

**Objectifs**

**4 - Améliorer l'alimentation des collégiens par LA PRATIQUE des « arts de faire culinaires »**

**3 – Fédérer l'équipe de direction, éducative, de cuisine, les agents de service et valoriser leurs actions**



# Des objectifs au service de l'éducation à la citoyenneté alimentaire

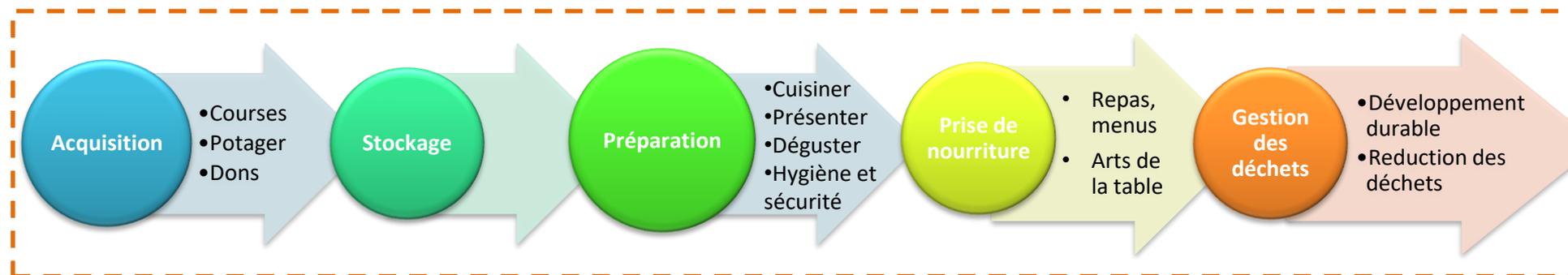
# Explorer l'itinéraire de l'alimentation:

« De la fourche à la poubelle »

## En passant par la mise en pratique

« Tu me dis, j'oublie. Tu m'enseignes, je me souviens. Tu m'impliques, j'apprends. »

**Benjamin Franklin**



Rappel du contexte des actions alimentation

- Les pratiques culinaires des collégiens sont appréhendées comme un acte de consommation s'inscrivant dans un processus dynamique: un itinéraire de l'alimentation ou filière du manger

# Des modules à la carte

## MODULE 1

Savoir se procurer des aliments

**ACTION** « Culture dans le jardin pédagogique »

**ACTION** « Visite des lieux d'achat »

**ACTION** « Lecture d'étiquettes et course d'orientation »

**ACTION** « Culture pub »

**ACTION** « Design packaging »

## MODULE 2

Etre-bien au collège

*Après de collégiens :*

**ACTION** « Visite de la cuisine de l'établissement scolaire »

**ACTION** « Design du menu de la restauration scolaire »

**ACTION** « Recueil de souvenirs culinaires »

**ACTION** « Estime de soi »

*Après des familles :*

**ACTION** « Visite de la cuisine de l'établissement scolaire »

**ACTION** « Ce soir, on soupe au collège »

**ACTION** « Buffet et exposition »

## MODULE 3

S'éveiller et cuisiner

**ACTION** « Sauces & crudités »

**ACTION** « Ateliers de cuisine »

**ACTION** « Création d'un buffet »

**ACTION** « Cuisine moléculaire »

**ACTION** « Le pain »

**ACTION** « Club Cuisine »

**ACTION** « Participer à un festival »

## MODULE 4

Découvrir les métiers/formations de la filière agro-alimentaire

**ACTION** « Cartographie des lieux de formations & fiches métiers »

**ACTION** « Forum-Exposition : de la fourche à la fourchette »

**ACTION** « Visite d'un centre de formation avec restaurant d'application »

**ACTION** « Design packaging »

## MODULE 5

Explorer les arts de la table à travers l'histoire et les cultures

**ACTION** « Tous au restaurant »

**ACTION** « Accumulation & slogans »

**ACTION** « Nature morte autour du monde »

**ACTION** « Couverts à la française »

**ACTION** « Junk food addict »

# Exemples d'actions

Le marché de quartier



Visites des lieux d'achat



Le Supermarché

Jardin pédagogique





## Jardin pédagogique

## Visite de la cuisine du collège



## La rencontre avec un restaurateur

# Atelier : découvrir les coulisses de ma cantine

Etablissons le trajet d'une carotte ou d'un concombre ou d'une pomme ou d'une tomate



La plonge



Règles de refroidissement



# Atelier cuisine « Fruits et légumes »



Velouté de carottes à la vanille  
Compote pommes-poires  
madeleines



Lentilles à la dijonnaise  
Compote de pommes  
madeleines

Soupe de Potimarron  
Compote pommes-bananes  
madeleines

Velouté Saint Germain  
Compote pommes-bananes  
madeleines



Velouté de carottes curcuma et cumin  
Compote pommes-poires  
madeleines



Velouté de carottes au curcuma et cumin  
Compote pommes-Kiwi  
madeleines

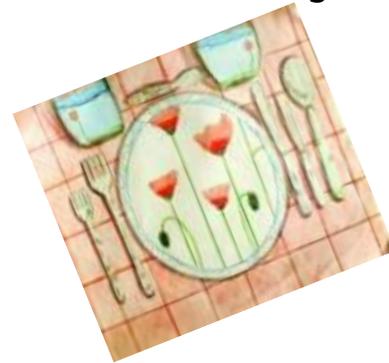


Velouté de carottes à la vanille  
Compote pommes-poires  
madeleines

# Atelier: arts de la table à la française

## o Intervenant :

- Professeur d'arts plastiques



## • Actions :

- Confection en 3D d'un dressage complet : couverts, assiettes, verres, serviettes, nappe... sur une thématique donnée

## • Buts :

- ✓ Parler des rituels du repas à la française
- ✓ Faire découvrir les arts de la table à la française
- ✓ Faire découvrir l'usage des « ustensiles » du repas



# Ateliers de décryptage du marketing alimentaire

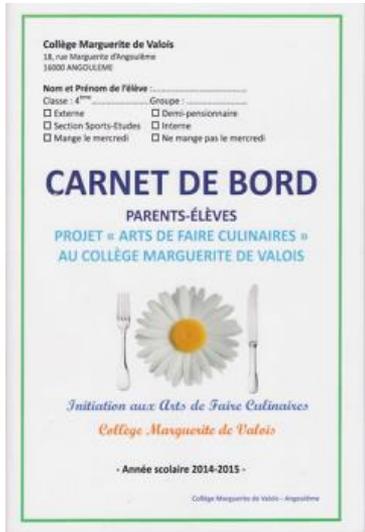
- Apprendre à lire les étiquettes de produits
- Savoir décrypter les publicités et les packagings alimentaires
- Concevoir des publicités et des packaging



# Une stratégie pour impliquer les familles

# Philosophie du programme

## Création de liens collège - élèves – familles



- Créer du lien avec les familles/impliquer les adolescents et les familles
- Transmettre / échanger de l'information pour créer un continuum d'apprentissage collège-famille
- Suivre/évaluer l'évolution des élèves au long de l'année: valoriser les bénéfices des actions, du collège vers la famille



**Exemples d'outils expérimentés:** *un carnet de bord élève, une lunch box (Préparer des plats à emporter à la maison) , des évènements avec les familles: « ce soir on soupe au collège », ateliers d'éveil à la dégustation, buffet des portes ouvertes...*

# Les bénéfices du programme

## Extrait des résultats scientifiques / collège pilote

- **Evolution positive du climat scolaire**
- **Effet de synergie** autour du projet, **augmentation de la fréquentation des familles** aux différents événements du collège
- Constat des **bénéfices sur le comportement alimentaire** des jeunes:
  - ✓ **Montée en confiance pour s'imposer dans les tâches quotidiennes alimentaires du foyer**
  - ✓ **Augmentation de la consommation de fruits sur la journée**
  - ✓ **Acceptation plus facile de nouveaux aliments**
  - ✓ **Comportement apaisé à la restauration.**

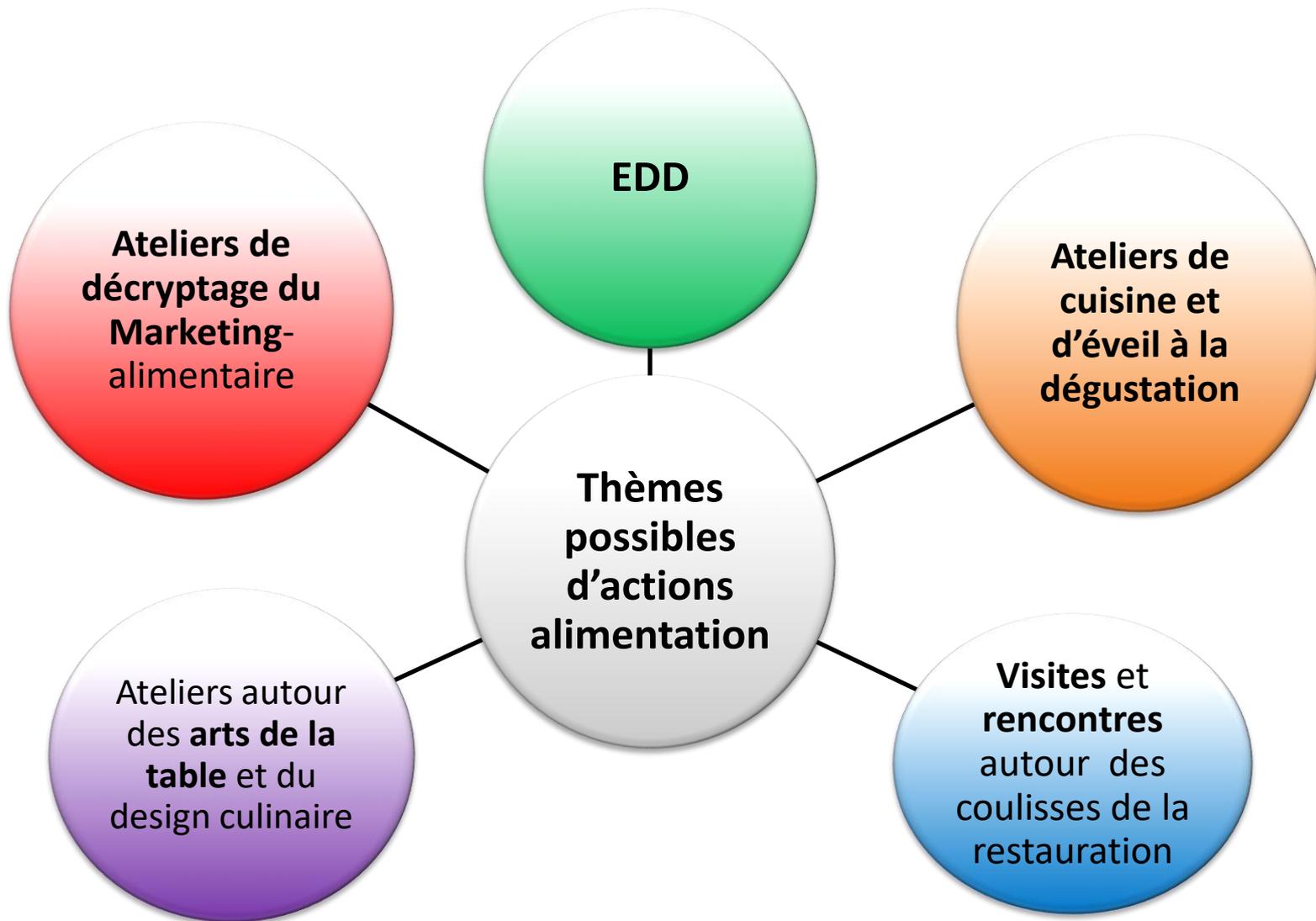
## Extrait des résultats scientifiques / collège pilote

### LES BENEFICES DU PROGRAMME AFCC QUI S'EST ECOULE SUR 3 ANNEES

La force du projet réside dans :

- l'implication des jeunes par des mises en **pratique collectives et répétées** :
  - ❖ **ateliers culinaires**
  - ❖ **ateliers d'éveil à la dégustation**
  - ❖ **ateliers de décryptage du marketing alimentaire**
- la présence d'intervenants extérieurs.

# Le projet d'établissement et le programme AFCC



**Le projet d'établissement et Les actions AFCC  
--- Fédératrices – Complémentaires ---**



# Moyens nécessaires

Matériels	Humains	Financiers
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une cuisine pédagogique ou une salle de classe aménageable (salles de sciences) pour organiser les ateliers pratique</li> <li>• Des emplois du temps modulables, flexibles</li> <li>• Une salle dédiée aux réunions/rencontres autour du projet</li> <li>• Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les moyens pédagogiques/ administration motivée</li> <li>• Un groupe de pilotage comprenant: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un coordinateur, responsable du projet</li> <li>- Des référents projet parmi les enseignants</li> <li>- Un chef d'établissement facilitant</li> <li>- Des intervenants extérieurs</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Autofinancement par l'établissement</li> <li>• Pour les actions faisant intervenir des acteurs extérieurs à rémunérer: aide au montage d'appels à projet (<i>Fondation de France, DRAAF, ARS, ville, département, région...</i>)</li> </ul>

**Boite à « outils » disponible:**  
*le guide méthodologique*



## Les financeurs:

- Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt (DRAAF Nouvelle-Aquitaine et PNA : Programme National pour l'Alimentaire),
- le FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé),
- la Fondation de France,
- l'Institut Olga Triballat.

## Les partenaires:

- le ministère de l'Education Nationale (CARDIE, Eduscol, Dgesco),
- la région Poitou-Charentes,
- le conseil Départemental de la Charente.

# LES FINANCEURS ET PARTENAIRES DU PROGRAMME AFCC :

Cepe, Université de Poitiers, les laboratoires [CE.RE.GE](#) et MSHS de Poitiers.

