

INSPIR'ACTION

Accompagner les adolescents dans les pratiques culinaires : le programme Arts de faire culinaires au collège (AFCC)

- Initié à Angoulême

Repères

Statut du projet : en cours de mise en œuvre sur le terrain à l'échelle nationale

Échelle : collège (au total, 15 établissements ont adopté le projet pour l'année 2016/2017 sur tout le territoire national)

Thématique traitée : nutrition

Public visé : jeunes

Principaux partenaires opérationnels : services de l'État, établissements scolaires, collectivités territoriales, autres (centre social, IREPS, restaurants gastronomiques, ...)

Partenaires financiers : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Nouvelle Aquitaine, Programme National pour l'Alimentation, Fondation de France, Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Institut Olga Triballat

Conditions matérielles de l'action : (à noter que le coût global est faible pour l'établissement, si le projet intègre les programmes des enseignements ou les EPI)

- Une cuisine pédagogique ou une salle de classe aménageable (salles de sciences) pour organiser les ateliers de mise en pratiques culinaires, cœur du programme
- Des emplois du temps modulables, flexibles (peuvent être adaptés en EPI)
- Une salle dédiée aux réunions/rencontre autour du projet
- Une restauration collective à proximité prête à accueillir les collégiens pour: visite de la cuisine, petit déjeuner, ateliers cuisine.



Contexte

En janvier 2013, dans le cadre de la validation des grilles de menus dans les établissements scolaires de la région Aquitaine avec la diététicienne responsable Marie-Line Huc, plusieurs chefs d'établissements de collèges d'Angoulême et les personnels des services de restauration scolaire ont soulevé plusieurs problématiques :

- difficultés à faire évoluer les habitudes alimentaires des collégiens par les actions actuellement mises en place ;
- difficultés à associer les familles au projet d'établissement (moins d'une dizaine de parents d'élèves venaient aux événements du collège, toujours les mêmes parents CSP+ d'élèves qui n'étaient pas en difficulté scolaire) ;
- désintérêt des collégiens pour la [restauration scolaire](#) constaté suite à des études réalisées par le restaurant scolaire auprès des usagers et par le [Club Expert Nutrition Alimentation](#) (CENA).

Pour répondre à ces problématiques, un projet conjoint a été construit et expérimenté sur trois ans : le projet AFCC « Arts de Faire Culinaires au Collège ». Une recherche menée par Emilie Orliange a été lancée en mars 2013 pour construire, suivre, évaluer, transférer et valoriser cette expérimentation.

➔ Comment rendre les adolescents acteurs de leur consommation ?

Objectifs

- > Contribuer au bien-être des collégiens
- > Recréer du lien avec les familles en s'appuyant sur les pratiques culinaires
- > Faire évoluer les comportements et les habitudes alimentaires des jeunes, au quotidien par la mise en pratique.

Description de l'action

Un groupe de pilotage, incluant les principaux partenaires (collège, collectivité, services de l'Etat, chercheurs), a lancé le programme AFCC à la rentrée scolaire 2013 dans un collège volontaire d'Angoulême pour former, informer et sensibiliser les adolescents et leurs familles aux «arts de faire culinaires». L'expérimentation pilote a duré trois ans et a été complétée sur l'année scolaire 2015-2016 par un transfert dans un collège REP+. Elle a également été soumise à une recherche menée par le CEPE ([Centre Européen des Produits de l'Enfant](#)), antenne délocalisée de l'Université de Poitiers. Cette recherche-intervention longitudinale a permis de suivre les changements induits par le projet pendant 3 ans sur une cohorte d'élèves, de la 5ème à la 3ème au sein du collège pilote, puis d'évaluer le transfert du programme dans un second collège REP+ (au total de 375 élèves suivis).

Le programme est composé de cinq modules, regroupant plusieurs actions complémentaires autour de l'alimentation et misant sur la pratique, dans le but de rendre les adolescents acteurs de leur consommation.



Exemples d'actions mises en place :

- 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 au gaspillage alimentaire,
- découverte des métiers de bouche,
- éducation à une alimentation saine, durable et raisonnée,
- découverte des cultures alimentaires, ...

À l'issue des trois années d'expérimentation du projet pilote "Arts de Faire Culinaires au Collège", l'équipe projet a créé un [guide pédagogique et une boîte à outils](#) pour faciliter l'appropriation du programme par d'autres établissements scolaires ou centres sociaux.

Résultats (issus de la recherche-intervention)

> Résultats probants sur les 3 années : évolution positive du climat scolaire, effets 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.

> Bénéfices perçus par les collégiens : ils font essentiellement allusion à la mise en pratique des « arts de faire culinaires » découverts lors des ateliers de cuisine, d'éveil sensoriel et d'éducation aux médias et reproduits dans le cadre du foyer.

> Impact sur les pratiques des jeunes dans le cadre familial :

- 55% des collégiens (375 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 ;
- les jeunes expliquent que cela leur permet d'être plus autonomes et responsables par rapport à des tâches alimentaires quotidiennes à la maison ;

- 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 ».*

Perspectives

> Le projet est reconduit dans les 2 collèges pilotes où il a été expérimenté.

> **Déclinaisons nationales** : 13 nouveaux collèges ont commencé à mettre en place les modules à la rentrée 2016 (à Soyaux, Niort, Redon, La Rochefoucault ou Montpellier...) ; le conseil régional des Hauts-de-France recherche des opportunités pour développer le projet sur son territoire.

Voir la [GoogleMap du développement du programme à l'échelle nationale](#)

De plus, le guide méthodologique sera prochainement évalué par l'INC (Institut National de la Consommation) pour référencement au répertoire « Pédagothèque ».

> **Perspectives internationales de la recherche** :

- Au Canada, le guide méthodologique et sa mallette sont référencés via le [répertoire Saines Habitudes de Vie](#) du Conseil québécois sur le poids et la santé ; le collège international Marie-de-France à Montréal (établissement qui applique les programmes du ministère français de l'Éducation nationale) va expérimenter le projet AFCC sur plusieurs années. D'ailleurs, un vaste projet de recherche internationale qui serait conduit par l'UQUAM (Université du Québec à Montréal) sous la direction d'Alexandre Coutant, doit être lancé en 2017/2018, afin de tester à grande échelle l'impact du programme AFCC et son adaptation au contexte canadien.
- En Belgique, le guide méthodologique sera prochainement référencé via le répertoire [PIPSa](#), après évaluation par un groupe d'experts.

Facteurs de réussite & Conseils pour reproduire ce projet

> Certains éléments sont essentiels pour le bon déroulement des ateliers :

- La chaleur humaine/la convivialité : le plaisir d'être ensemble, en groupe
- L'ambiance/l'environnement familial avec des personnes relais (« de confiance »)
- Le sens de l'atelier : des objectifs clairement identifiés au départ
- La prise en compte des goûts et des cultures de chacun
- La fierté liée aux réalisations et à la valorisation des uns et des autres grâce aux encouragements
- La satisfaction d'être pris en compte dans la complexité de sa situation personnelle
- L'apprentissage et l'échange de savoir-faire, trucs et astuces adaptés au quotidien des jeunes.

> Conseils pour la personne qui prend en charge le programme dans un établissement :

- Privilégier la pédagogie active et la mise en pratique dans le déroulé des actions, afin de permettre à l'élève de construire ses connaissances à partir d'expériences concrètes proposées en lien avec son quotidien et ses sociabilités d'adolescents.
- Toujours se positionner dans la compréhension de la réponse de l'élève, dans la valorisation de celui-ci.
- Laisser une place importante aux échanges et à la verbalisation dans le groupe.
- Coupler nécessairement les ateliers d'éveil la dégustation à des ateliers de pratiques culinaires.

> Conditions humaines :

- Un chef d'établissement impliqué, sensibilisé, facilitant
- Des professeurs investis
- Un(e) animateur(ice) de cuisine pour animer les ateliers de cuisine : interne ou externe

- Une équipe pédagogique mobilisée
- Une équipe administrative stable et disponible
- Des agents motivés
- Un centre social prêt à travailler en collaboration avec le collège pour favoriser l'intégration des familles au projet, permettre la mise en place d'ateliers de cuisine avec les familles en écho à ceux des élèves

Pour aller plus loin

- > [Site dédié](#) au programme AFCC
- > [Page Facebook](#) du programme
- > [Guide méthodologique Arts de faire culinaires au collège](#)
- > [Reportage de présentation](#) du projet réalisé par le réseau CANOPÉ (réseau de création et d'accompagnement pédagogiques)

Publications

- > [ORLIANGE E. \(2016\). *Comment faire évoluer les comportements et les habitudes alimentaires des adolescents \(avec des exemples d'enseignements pratiques interdisciplinaires\)*. Education à l'alimentation : "Arts de faire culinaires au collège". Revue de l'Education, Media 21 Editions, N° 5: Laïcité : Un héritage républicain à défendre, 34-43.](#)
- > [ORLIANGE E., DE LA VILLE I., HUC M-L. \(2016\). *La mise en pratique culinaire comme projet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation : Projet de recherche-intervention «Arts de Faire Culinaires au Collège»*,Revue Information Diététique, N°1/2016, 9-23.](#)
- > [ORLIANGE E. \(2016\). *Accompagner les adolescents en quête d'autonomie dans les pratiques culinaires*, Revue Education Santé, N°320, 4-9.](#)
- > [ORLIANGE E., CUISINIER F., RAILLAT-ROUET F. \(2016\). *Mettre en œuvre les EPI : de bonnes recettes d'EPI*, Revue Cahiers Pédagogiques, N°528, 23-24.](#)

Contact référent

Emilie Orliange

Chargée du programme AFCC, doctorante en sciences de gestion
Université de Poitiers/CEPE Angoulême

emilie.orliange@univ-poitiers.fr

06 74 58 33 87

Complété le 14.12.2016