



HAL
open science

Ateliers “ cuisine ” au collège : la clé pour apprendre à mieux consommer ?

Emilie Orliange

► To cite this version:

Emilie Orliange. Ateliers “ cuisine ” au collège : la clé pour apprendre à mieux consommer ? : Programme de recherche AFCC “Arts de Faire Culinaires au Collège”. The Conversation France, 2019. hal-02019017

HAL Id: hal-02019017

<https://hal.science/hal-02019017>

Submitted on 14 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NoDerivatives 4.0 International License

THE CONVERSATION

L'expertise universitaire, l'exigence journalistique

Ateliers « cuisine » au collège : la clé pour apprendre à mieux consommer ?

13 février 2019, 01:09 CET



Les participants du programme « Arts de Faire Culinaires au Collège » ont par exemple suivi un atelier cuisine « plats revisités ». Recherche Emilie Orliange, Author provided

Auteur



Emilie Orliange

Doctorante en Comportement du Consommateur - Chargée du programme AFCC "Arts de Faire Culinaires au Collège", Université de Poitiers

Interviewés



Christophe Thomassin

Principal de Collège



Françoise Cuisinier

Principale de collège

À l'heure où l'obésité est un vrai problème de santé publique et où le marketing agro-alimentaire promeut une consommation rapide et facile, à base de plats tout prêts et de produits ultra-transformés, il est crucial d'inciter les jeunes à adopter de bonnes habitudes alimentaires. Répétés à l'école ou lors de campagnes d'information, les messages du Programme national nutrition santé (PNNS) leur donne quelques points de repère.

Mais cette éducation nutritionnelle ne suffit pas. Pour véritablement intégrer de bons réflexes, les jeunes ont besoin de mettre en pratique les recommandations qu'on leur adresse, en lien avec la vie quotidienne. Ne faudrait-il pas alors mettre en place des cours de cuisine, mais aussi des ateliers d'éveil à la dégustation, ou encore une découverte des techniques de marketing culinaire, si l'on veut

développer les compétences alimentaires, l'autonomie et l'esprit critique des jeunes pour les aider à devenir des consommateurs avertis ?

C'est le défi relevé par le programme de recherche « Arts de faire culinaires au collège », initié en 2013. Pendant trois ans, il a été testé sous un format pilote au collège Marguerite de Valois, à Angoulême (en Charente), autour de cinq modules suivant l'itinéraire des produits, de la fourche à la fourchette. Au fil du parcours, les élèves ont pu décrypter des lieux d'achat, créer des packagings, découvrir des métiers de bouche, s'initier aux arts de la table et apprendre à cuisiner des recettes équilibrées.

Cuisiner pour créer du lien entre le collège et la famille

L'originalité de ce programme d'éducation à la consommation alimentaire consiste à créer un continuum d'apprentissage entre les ateliers et les familles afin que les pratiques découvertes au collège puissent vraiment entrer dans les habitudes du quotidien. Cela s'est fait grâce à des outils simples comme un carnet de bord, une boîte lunch permettant de rapporter les préparations cuisinées à la maison pour des dégustations en famille ainsi que des événements conviviaux avec les parents.

Initiation aux arts de faire culinaires au collège



Les résultats des travaux de recherche ont fait ressortir l'impact positif de ce projet sur les comportements alimentaires des adolescents, sur le climat scolaire, ainsi que les relations avec les familles.

À lire aussi : Apprendre la cuisine aux collégiens pour qu'ils se nourrissent mieux

Suite à ce succès, un autre établissement a contacté le groupe de pilotage en 2015 pour bénéficier du programme. Même si le programme avait montré son efficacité dans un contexte donné, les effets observés peuvent varier d'une situation à l'autre. D'où l'intérêt d'évaluer le transfert du programme

AFCC afin de déterminer quelles sont les conditions nécessaires pour que tout établissement puisse se l'approprier.

Dans ce deuxième collège, classé REP+, les jeunes, issus d'une population majoritairement modeste à défavorisée (plus de 60 % des parents étaient sans emploi), avaient des difficultés à accéder à une alimentation de qualité en quantité suffisante.

Tout comme pour l'établissement pilote, le second collège avait des difficultés à associer les familles au projet d'établissement ainsi qu'à souder l'équipe éducative autour d'objectifs communs et d'un projet fédérateur. Le pari du groupe de pilotage était le suivant :

« Si nous parvenons à mettre en place le programme AFCC dans un établissement d'éducation prioritaire ayant des problématiques plus lourdes que dans le pilote, alors cela pourra nous révéler les facteurs clés à prendre en compte pour le mettre en place dans n'importe quel établissement »

Un programme éducatif qui s'étend

Grâce au guide méthodologique du programme AFCC et à son utilisation collective, les acteurs ont été en mesure de distinguer les « facteurs clés de succès » qui fondent l'efficacité de l'intervention, des aspects liés seulement à la forme de l'intervention, qui, eux, peuvent être adaptés.

Après une comparaison des populations et de l'environnement des deux établissements, la recherche a dégagé les « bons ingrédients » pour assurer le succès de ce type de programme pédagogique :

LES FACTEURS CLES DE SUCCES <i>« Les bons ingrédients »</i>	LES ASPECTS DE FORME <i>Peuvent être adaptés en fonction du temps disponible, des EDT, des programmes, du public, des opportunités locales, des partenariats qui pourraient être établis</i>
<p>La philosophie du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ancrer l'action dans la pratique alimentaire du quotidien, - Coupler des ateliers de pratique culinaire, d'éveil à la dégustation ainsi que d'éducation au marketing - Créer un continuum d'apprentissage et d'échanges avec les familles pour les impliquer dans la vie du collège. 	<p>Le contenu des ateliers, les interventions extérieures.</p>
<p>L'implication des équipes éducative et de direction Un groupe de pilotage du projet stable et identifié</p>	<p>Les recettes, les lieux (<i>pour cuisiner, pour les visites des lieux d'achats...</i>)</p>
<p>Un réfèrent/coordonateur du projet en interne à l'établissement qui met en place le projet</p>	<p>Les documents élèves, les outils d'évaluation, les fiches-action...</p>
<p>Une personne pour animer des mises en pratiques culinaires, d'éveil à la dégustation et d'éducation au marketing</p>	<p>Les fréquences, les durées (<i>bien que plus les ateliers sont fréquents et répétés dans le temps, plus l'impact est fort</i>)</p>
<p>Fédérer et donner du sens : créer du lien entre les disciplines/les programmes/les réformes et le projet</p>	<p>La répartition des actions selon les niveaux</p>
<p>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.</p>	<p>La prise en charge des actions en interne par un personnel de l'éducation Nationale ou en externe par des intervenants extérieurs</p>
<p>Laisser une place importante aux échanges et à la verbalisation dans le groupe. Cela permet une co-construction des savoirs et la prise de conscience des individualités de chacun. Cela donne également l'occasion aux élèves d'apprendre à argumenter les uns avec les autres et de renforcer les liens du groupe-classe.</p>	<p>Les modules du projet peuvent être adaptables en EPI, ou à travers les 4 parcours éducatifs.</p>
<p>La joie des jeunes, leur valorisation, leur bien-être, la convivialité, les évolutions dans leurs attitudes et comportements lors des actions sont les moteurs du programme.</p>	<p>Adaptable au public : <i>en termes d'âge, de sexe, de nationalité, de classes sociales, des compétences culinaires.</i></p>

Emilie Orliange, chercheur doctorante à l'Université de Poitiers



Facteurs clés de succès. Recherche Emilie Orliange

Soutenu par le ministère de l'Éducation nationale et le ministère de l'Agriculture, le programme AFCC se déploie depuis six ans dans d'autres établissements, en France métropolitaine, en outre-mer et au Québec.

Après une évaluation par des experts, le guide méthodologique est maintenant référencé par l'INC (Institut National de la Consommation). Il est également référencé sur de nombreux sites et plateformes.

Aujourd'hui, le programme est développé au collège Aliénor d'Aquitaine à Bordeaux, il est suivi par le groupe de pilotage. Cette nouvelle duplication est soutenue par la ville de Bordeaux.

Le témoignage des chefs d'établissement sur l'efficacité du transfert :

Témoignages des chefs d'établissement



Mr THOMASSIN, principal du collège « *Transfert* »

Est-ce que ce projet est transférable dans d'autres établissements ?

Oui, si on a réussi à transférer ici, tenant compte des difficultés que nous avons rencontrées, vu notre population et notre établissement, potentiellement, ça peut être transféré partout je pense, c'était un peu votre pari de départ lorsque vous êtes venus nous voir.

Est-ce qu'un accompagnement par un groupe de pilotage est nécessaire ?

Oui malgré quelques « galères » le groupe du projet pilote est resté très persévérant et « n'a pas lâché l'affaire » et c'est pour cette raison que le projet a fini par se lancer, sans la persévérance du groupe de pilotage et l'implication de l'animatrice culinaire, je reconnais qu'il ne se serait rien passé.

Est-ce que les adaptations effectuées ont dénaturé le projet ?

Sans adaptation, pas d'appropriation des équipes, sans appropriation, pas d'implication, sans implication, pas de projet.

Est-ce que le guide méthodologique peut se suffire à lui-même dans le cadre du transfert de ce projet ?

Cela pourrait fonctionner si un représentant se déplace dans les établissements pour présenter le projet et surtout donner des exemples concrets. On est très sollicité pour des projets divers. Sur le support CD : il faut des choses précises comme des vidéos illustrant, expliquant le projet. Pour les équipes qui veulent se lancer : c'est bien les témoignages dans le guide. Cependant, je continue à penser qu'il leur faut un accompagnement car les enseignants sont trop sollicités.

Mme CUISINIER, principale du collège « *pilote* »

Est-ce que le guide méthodologique peut se suffire à lui-même dans le cadre du transfert de ce projet ?

Dans le cadre du transfert le guide méthodologique avec une prise en main explicitée peut se suffire à lui-même.



Quels sont les éléments/fonctions clés sans lesquels le transfert ne pourrait pas avoir lieu, quel que soit le contexte ?

Il est nécessaire que l'équipe de direction (chef d'établissement, adjoint, gestionnaire) soit partie-prenante dans le projet et facilitateur. La nomination d'un professeur référent du projet est essentielle pour faire le lien et coordonner le projet.

Emilie Orliange, chercheur doctorante à l'Université de Poitiers



Témoignages des chefs d'établissement. Recherche Emilie Orliange

nutrition apprentissage alimentation étudiants collège cuisine

Aidez-nous à vous proposer un « média alternatif », pas des « faits alternatifs ». Faites un don, fiscalement déductible.

Faites un don