LANCEMENT DU TRANSFERT DU PROJET AFCC

publié le 21/12/2015

" Arts de Faire Culinaires au Collège Michelle Pallet"

Un objectif de plus atteint !

LANCEMENT DU TRANSFERT DU PROJET AFCC
" Arts de Faire Culinaires au Collège Michelle Pallet"

LE PROJET A DÉBUTÉ AVEC LA VISITE DES LIEUX D'ACHAT ET DE PRODUCTION :

La première visite a eu lieu mardi 8 décembre, au marché Victor Hugo.
Bilan de ce premier atelier:
- **Les attitudes :** très positives, respectueuses des lieux et des personnes.
- **Les réticences :** peu nombreuses, les élèves sont plutôt curieux et ouverts d'esprit
- **L'implication :** une forte implication, ils ont fait leur travail consciencieusement et de façon intéressée.
- **L'enthousiasme :** bonne ambiance et les élèves sont très contents, de faire des activités en plein air autour de l'alimentation, de découvrir les stands du marché, leurs commerçants et leurs produits et de pouvoir déguster.

La prochaine visite, au centre commercial Carrefour, est programmée en janvier 2016.

Le projet se poursuivra ensuite au sein de l'établissement scolaire : visite de la restauration collective, ateliers de cuisines, éveil à la dégustation …

Pour en savoir plus : http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/
RAPPEL :

Ce programme ambitieux et complet, est en place depuis 3 ans au collège Marguerite de Valois d'Angoulême, il propose différents ateliers complémentaires autour de l'alimentation sur chacun des niveaux scolaires du collège, il débute cette année pour les élèves de 5ème du collège Michelle Pallet.

LES OBJECTIFS DU PROGRAMME AFCC (Arts de Faire-Culinaires au Collège):
1/ Conduire les collégiens à valoriser et à se réapproprier les préparations culinaires et à apprécier le partage culturel de leurs productions et créations culinaires
2/ Conduire les collégiens à décrypter les discours marchands à propos de l'alimentation et analyser l'évolution de leurs représentations de l'alimentation et leur compréhension des discours marchands et de santé.
3/ Créer du lien et du dialogue avec les familles à travers la participation à un projet conjoint d'éducation alimentaire qui soit plus englobant que l'éducation nutritionnelle ou que les « classes du goût ».

Le programme AFCC comprend notamment des ateliers de cuisine couplés à des ateliers d'éveil à la dégustation, d'un genre nouveau. Ils sont obligatoires et agrégés directement aux cours des Sciences de la Vie et de la Terre du niveau 5ème.

Une animatrice culinaire, Caroline BAYLE, organise et anime ces ateliers avec l'aide de l'équipe éducative du collège et le soutien de la direction.

Le projet est inscrit dans les actions innovantes du Rectorat de Poitiers et soutenu par l'Education Nationale, le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt et la Fondation de France.

Il est accompagné par un groupe projet comprenant: l'équipe pédagogique des collèges Marguerite de Valois et Michelle Pallet, le Centre Européen des Produits de l'Enfant de l'Université de Poitiers, L'IREPS (Instance régionale d'éducation prévention santé), les centres sociaux de quartiers.

Il est le support d'une recherche-intervention, portée par Emilie ORLIANGE (doctorante en Sciences de Gestion à l'Université de Poitiers), qui met en place le suivi et l'évaluation des actions et du transfert du programme.

Lien vers le reportage CANOPE du projet AFCC : https://www.youtube.com/watch?v=VMddSkgG5Xc

com_site_internet_college_mdv_lancement_du_programme_afcc_ok (PDF de 85.8 ko)

Un article de la Charente Libre du 11/12/2015

ATELIER

Les collégiens à la découverte de l'assiette

Regarde, il a des pinces et elles bougent !» Sur l'étal du poissonnier de Victor-Hugo, mardi, ce n'était pas la moindre des découvertes des deux classes de cinquième de Michelle-Pallet. Le démarrage d'une initiation aux «arts de faire culinaires», déjà expérimentée au collège Marguerite-de-Valois.

Objectif: *«éveiller les enfants aux produits, leur faire faire les choses par eux-mêmes, les transformer en consommateurs critiques»*, dit Caroline Bayle, animatrice culinaire, qui a prévu toute une série d'ateliers. Les collégiens iront aussi visiter un supermarché et la restauration collective de leur établissement, avant de mettre la main à la pâte dans la cuisine pédagogique de la Segpa.

En attendant, il faut apprendre à décrypter un marché, du primeur au fromager, en passant par le boucher. *«La sole, par exemple, je connaissais pas*, lance Théo, 12 ans. *Mais il y a tellement d'autres choses que j'ai apprises: il y a plein de sortes de pommes, comme la Pink lady, créée par des hommes avec d'autres variétés. Je ne savais pas non plus qu'on pouvait manger du fromage avec de la confiture ou du miel. On a goûté, c'est bon.»* Comme les viennoiseries du boulanger-pâtissier qui font saliver les ados. *«Ça donne envie de manger»*. Un bon début pour les arts de faire culinaires.

Deux classes de cinquième du collège Michelle-Pallet ont démarré l'initiation aux arts de faire culinaires par une visite au marché Victor-Hugo. Photo C. A.

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.