

METTRE EN PRATIQUE LES GRANDES THÉMATIQUES

Des programmes au confluent de ces grandes thématiques

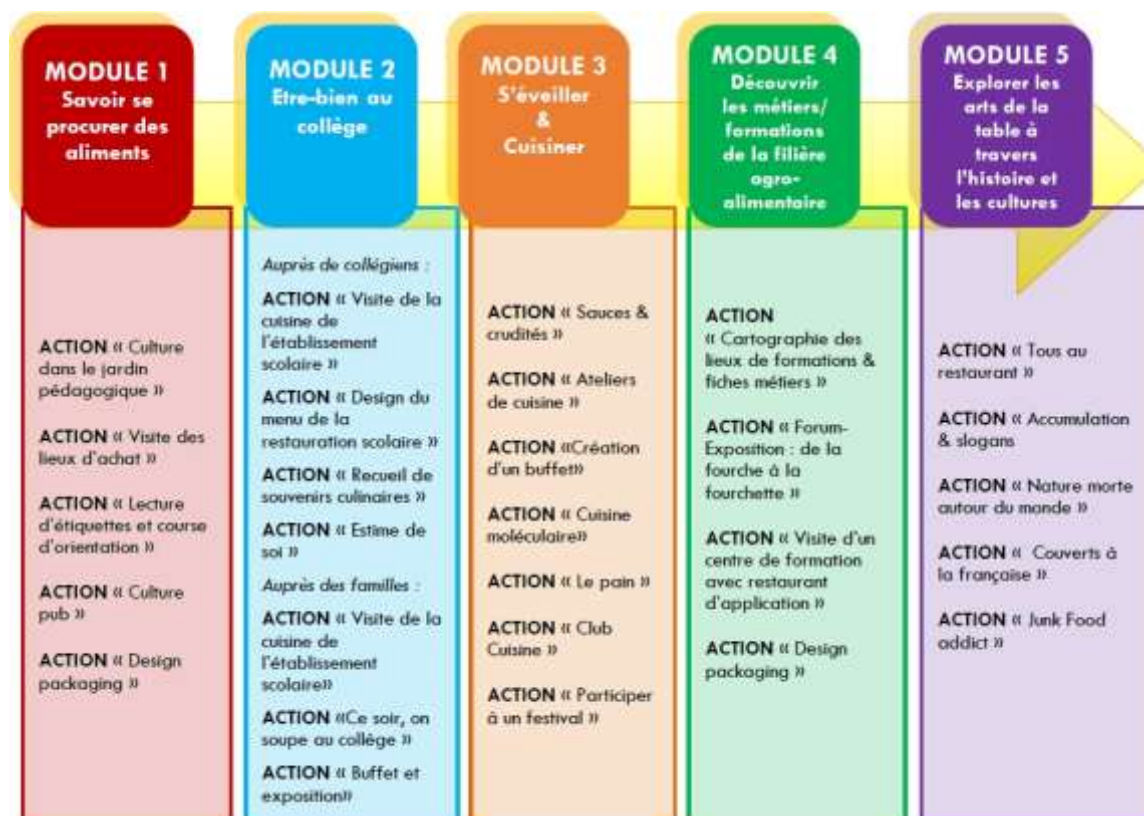
Les Arts de faire culinaires (AFCC)

Mené sur trois ans, le [projet](#) a commencé au début de l'année scolaire 2013/2014. Il a eu pour but de former, informer et sensibiliser les élèves du collège Marguerite de Valois d'Angoulême (académie de Poitiers) et leurs familles à la mise en pratique des « arts de faire culinaires ».

Ce programme d'éducation à l'alimentation au collège est composé de 5 modules, regroupant plusieurs actions complémentaires autour de l'alimentation dans le but de rendre les adolescents acteurs de leur consommation.



Présentation des 5 modules du projet Art de faire culinaire au collège



En parallèle, une **recherche-intervention** longitudinale a été menée pour analyser le rôle de la mise en pratique des « arts de faire culinaires au collège », comme objet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs. L'étude a donc suivi les changements induits par le projet **pendant 3 ans sur une cohorte d'élèves**, de la 5e jusqu'à la 3e.

S'en est suivie une **évaluation** de sa reproduction dans un autre établissement (le collège Michelle PALLET d'Angoulême, classé en REP+ en 2014) pour aboutir à la réalisation d'un [guide méthodologique](#) ainsi qu'une mallette pédagogique (boîte à outils opérationnelle) à destination de la communauté éducative permettant de transférer ce projet dans d'autres établissements scolaires ou centres sociaux. Depuis 2 ans, le programme est en phase de

diffusion dans plus d'une vingtaine établissements en France métropolitaine, d'outre-mer et au Québec.

Le petit CABAS

Le petit CABAS est un **outil d'intervention** en éducation et promotion de la santé auprès des enfants de 6 à 11 ans conçu par l'**instance régionale en éducation et promotion de la santé (IREPS) Nouvelle-Aquitaine**, dans le cadre du programme « J'aime manger bouger », financé par l'agence régionale de la santé (ARS) Nouvelle-Aquitaine.

Cet outil labellisé PNNS s'adresse à tout acteur souhaitant mettre en place un programme de promotion de la santé sur l'alimentation et l'activité physique auprès d'**enfants de 6 à 11 ans** sur le temps scolaire ou périscolaire.

Il permet de **construire un parcours d'activités pédagogiques à la carte**, à travers une approche de découverte, de partage et de plaisir, visant à promouvoir des comportements favorables à la santé.

Les activités proposées permettent d'appréhender les facteurs qui influencent les choix alimentaires, l'équilibre alimentaire et la découverte des aliments. À travers les pistes d'échanges, il s'agit également de replacer l'alimentation dans une **dimension culturelle et hédonique**. De plus, la question de l'alimentation durable est abordée en « pensée verte » tout au long de l'outil (choix des produits, saisonnalité, gaspillage alimentaire, gestion des déchets, etc.).

Les différents thèmes et ateliers de l'outil Le Petit Cabas

- **Atelier 1** : À quoi ça sert de manger ?
- **Atelier 2** : Sens et saveurs
- **Atelier 3** : L'origine des aliments
- **Atelier 4** : Une histoire de famille
- **Atelier 5** : Bougeons
- **Atelier 6** : Rythmes de vie
- **Atelier 7** : Conception de menus
- **Atelier 8** : Marketing et publicité



Retrouver l'ensemble des éléments téléchargeables sur [le site de l'IREPS Nouvelle-Aquitaine](#) :

- Le guide pédagogique : présentation de la mallette, de la démarche éducative des ateliers, des éléments de compréhension du champ de la nutrition, une bibliographie, des fiches d'évaluation
- Le carnet plaisir : un carnet d'activité individuel qui sera rempli par l'enfant, en famille, au fur et à mesure de la progression des ateliers
- Les fiches ateliers : fiches activités par atelier à glisser dans les pochettes ateliers correspondantes
- Les pochettes de rangement des fiches ateliers : pour chaque atelier : mémo pour l'animateur, repères d'animation, lien avec le carnet d'activité des enfants.
- Le récapitulatif des ateliers : liste complète des ateliers et activités

Projet « sport, nutrition, santé »

Un projet du lycée [Léonard de Vinci de Melun](#), Académie de Créteil

Les élèves de seconde Bac pro Gestion et Administration du lycée participent au projet « sport, nutrition, santé » conçu par leur professeur de prévention santé environnement et leur professeure d'éducation physique et sportive. L'objectif du projet est double : lutter contre la sédentarité des lycéens et s'approprier les principes d'une alimentation équilibrée.

En complément des cours d'éducation physique et sportive, les élèves sont accueillis tous les mardis après-midi du premier trimestre dans un établissement de fitness afin d'assister à des séances de sport animées par un coach. Le second trimestre est consacré à l'alimentation avec l'organisation d'une commission « Menus » et la constitution d'une association « défi vitaminé » pour la préparation de journées à thème et d'actions à destination de l'ensemble des élèves de l'établissement.

Le chef étoilé Thierry Marx s'est associé au projet afin de proposer, en co-animation avec le chef de la cantine scolaire, des séances d'initiation à la cuisine.