



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. Les 5 modules sont :

- Module 1 : savoir se procurer les aliments
- Module 2 : être bien au collège
- Module 3 : s'éveiller & cuisiner
- Module 4 : découvrir les métiers/formations de la filière agro-alimentaire
- Module 5 : explorer les arts de la table à travers l'histoire et les cultures

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 5^e jusqu'à la 3^e.

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 d'établissements en France métropolitaine, d'outre-mer et au Québec. Depuis septembre 2021, le projet est porté par [l'association de l'alimentation durable](#).

■ 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.

