

## Projet 13-B-05

### Les bénéfices d'une éducation des collégiens aux « arts de faire culinaires » : analyse des rapports entre l'école, la famille et l'univers marchand.



*Initiation aux Arts de Faire Culinaires*

*Collège Marguerite de Valois*

### Résumé grand public

Cette recherche longitudinale sur 3 ans consiste à apprécier les bénéfices d'une éducation des collégiens (5° à la 3°) aux « arts de faire culinaires » à l'interface entre l'école, la famille et les discours marchands, en analysant comment elle transforme les représentations des adolescents à propos des aliments et de leurs propres pratiques alimentaires.

Le premier volet de cette recherche s'inscrit dans un projet d'éducation formelle à la pratique culinaire de façon à ce que les adolescents acquièrent une plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation de produits alimentaires. A travers différentes activités menées dans les cuisines du collège, la visite de lieux de production et de vente de produits alimentaires ainsi qu'à travers des connaissances apportées dans le cadre de différents enseignements, le but est de donner aux collégiens les clés d'une alimentation plus saine, raisonnée et autonome afin de les rendre acteurs de leur alimentation, de leur permettre de construire et d'analyser leurs choix alimentaires. La recherche vise à cerner l'évolution des discours produits par les enfants à propos de leurs propres pratiques alimentaires (mise en discours de leurs pratiques alimentaires et auto-analyse de leur montée en compétence à propos de l'alimentation).

Le second volet de cette recherche aboutira à la proposition d'un guide méthodologique pour étudier les conditions de reproductibilité de cette initiative dans d'autres collèges en France.

Ce projet regroupe une série d'acteurs légitimes et complémentaires : l'équipe pédagogique du Collège Marguerite de Valois, Le Club Experts Nutrition et Alimentation, Le Centre Européen des Produits de l'Enfant de l'Université de Poitiers, L'IREPS, L'Atelier Santé Ville d'Angoulême, Le Centre Social du quartier et la DRAAF Poitou-Charentes.

### Mots clés

Arts de faire culinaires - réflexivité – représentations alimentaires - cours de cuisine - étude longitudinale - guide méthodologique – collégiens.

**GRUPE DE PILOTAGE :**



**FINANCEURS DU PROJET :**



**PARTENAIRES DU PROJET :**

