Établissement : Collège Marie Curie DESERTINES	
Titre du projet : SAVOIR ET AIMER BIEN S'ALIMENTER	
Nom du coordonnateur : Annick NICOLAS	Fonction ou discipline : Enseignante de lettres modernes

1 De l'émergence du projet à son aboutissement

A partir de quel état des lieux ce projet a – t – il émergé?

De plus en plus d'élèves souffrent de surpoids soit parce qu'ils développent des conduites pathogènes à l'égard de l'alimentation ou bien parce qu'eux-mêmes et leur famille sont sous éduqués à la diététique et au goût.

Par ailleurs, la nourriture est une thématique ouverte à de multiples approches : littérature, géographie, histoire, citoyenneté, sciences (chimie – santé – biologie - statistique) , pratique culinaire, hygiène, sports, métiers, économie, philosophie... Elle permet ainsi une appréhension diversifiée d'informations variées et constitue un support pédagogique accessible et attractif pour tous les jeunes.

- Quels étaient les objectifs initiaux?
 - Eduquer au goût et à une alimentation saine (apports nutritionnels) sans culpabiliser.
 - Sensibiliser les élèves aux pathologies alimentaires et prévenir l'obésité et l'anorexie sans stigmatiser.
- Ont-ils été modifiés au cours de la mise en œuvre du projet? Pourquoi?

Non.

Quels sont les effets obtenus ?

Les 5èmes de la classe impliqués ont acquis une bonne connaissance de l'alimentation, sous tous ses aspects : économique, diététique, culturel, historique, médical ...

2 Les acteurs et la mise en œuvre du projet

 Constitution de l'équipe qui a conduit le projet (professeurs, autres personnels de l'établissement, intervenants extérieurs) et champs disciplinaires concernés

A. NICOLAS	FRANÇAIS (certifié)
O. MAUCHET	CHIMIE (certifié)
I. GARCIA	EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE (certifiée)
F. GANE	SCIENCES DE LA VIE ET DE LA TERRE (certifié)
C. GUEDAN	HISTOIRE GEOGRAPHIE (certifiée)
J. DUBOIS	MATHEMATIQUES (certifiée)
D. CANADINHAS	ARTS PLASTIQUES (certifiée)
C. BOIXEL	MUSIQUE (certifiée)
R. DURACKA	RESTAURATION (PLP)
C. JEAN	SANTE (infirmière)
J.P. ARNAUD	CUISINE (chef)
A. PNIEWSKI	LATIN (certifié)
F. ESTUPINA	ANGLAIS (certifiée)
M.L. THIVRIER	Artiste cartonniste
« Les mots qui réveillent »	Association

A. PANNETIER	Psychologue
F. LEBRUN	Foyer d'éducation populaire

Les élèves impliqués dans le projet (niveaux/classes/groupes; nombre total d'élèves)

25 élèves d'une classe de 5^{ème} et 8 élèves d'autres classes, co-participants à la réalisation des meubles en carton.

- Les actions effectivement réalisées (les types d'action, leur mise en œuvre, le volume horaire intégré aux cours et/ou en dehors des cours...)
 - Français : Travail sur des textes à partir de « il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger » de VOLTAIRE et mise en scène en atelier de théâtre pour la <u>représentation théâtrale.</u>
 - recherche du vocabulaire des 5 sens et de proverbes. Recherche sur les portraits du peintre ARCHIMBOLDO. Lecture de textes par l'association « les mots qui réveillent »
 - SVT : La chaîne alimentaire La digestion et l'absorption les apports nutritionnels et l'équilibre l'IMC les vitamines. <u>Elaboration de 2 menus pour la cantine. Réalisation d'un panneau d'information sur l'alimentation.</u>
 - Physique chimie : notions d'additifs et de conservateurs élaboration de colorants.
 - Mathématiques : quantités, proportionnalités dans les recettes -
 - Arts plastiques : représentation des aliments dans les œuvres réalisation de plateaux repas
 - Histoire-géo-éducation civique : la malnutrition représentation de la <u>carte d'Afrique des</u> <u>famines</u>
 - EPS : l'alimentation du sportif la dépense énergétique.
 - Restauration pédagogique : élaboration de mets culinaires.
 - Latin : les repas chez les grecs et les romains et signification religieuse <u>Réalisation d'un</u> quiz
 - Musique : chant collectif « les cornichons »
 - Anglais : les routes du commerce les produits au prétérit <u>conception et réalisation d'un jeu</u> de « food trivial ».
 - Cuisine du self : la conservation des aliments l'hygiène le métier de cuisinier.
 - Infirmière : les troubles du comportement alimentaire <u>constitution d'un plan alimentaire pour</u> <u>la ½pension.</u>
 - Psychologue : Réflexion à partir de l'Exposition « Balades gourmandes à travers les âges » présentée par Me LEBRUN Etude de l'anorexie, de la boulimie, de la malnutrition.
 - Artiste cartonniste : fabrication de meubles en cartons en forme d'aliments

3 Analyse et perspectives

Quels ont été les éléments facilitateurs du projet ?

La thématique très vaste et abordable dans toutes les disciplines de façon complémentaire et fédératrice.

- Quelles difficultés avez-vous rencontrées
 - sur le plan organisationnel?

Exposition-Restitution des travaux aux autres élèves reportée au 19 juin, en raison de la fabrication des meubles en cartons qui a pris du retard.

sur le plan pédagogique ?

Manque de temps durant les cours pour aborder les notions de façon approfondie.

Quels sont les points forts du projet que vous avez mis en place ?

• Sur quels indicateurs pouvez-vous vous appuyer pour mesurer le degré de réussite du projet ? Vos commentaires en regard des effets attendus et non attendus ?

Appréciation des connaissances scientifiques (diététique, chaîne alimentaire...), des compétences culinaires (hygiène, équilibre nutritionnel) : Enrichissement des élèves impliqués.

Mesure des résidus des plateaux repas à la 1/2 pension : Aucun impact pour l'instant.

Evaluation du poids des élèves : Aucun impact pour l'instant.

Quels sont les impacts du projet sur l'établissement ?

Le renforcement du travail en équipe.

• Quelles pratiques avez-vous mises en place que vous souhaiteriez soit approfondir dans les années à venir, soit partager avec des collègues d'autres établissements, voire enrichir d'apports théoriques?

Ce projet s'inscrit dans un Contrat Educatif Local avec la Municipalité de Désertines.

Envisagez-vous un prolongement à ce projet? si oui sous quelle forme et avec quels objectifs?

Non