

# RECHERCHE SUR LE DÉVELOPPEMENT DE NOUVEAUX OUTILS PÉDAGOGIQUES POUR UNE ÉDUCATION À L'ALIMENTATION SANTÉ POUR TOUS

## Projet-pilote AFC

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

Durée du projet :  
**36 mois**  
Financement :  
**42 433 €**



Le premier volet de cette recherche s'inscrit dans un **projet d'éducation à la pratique culinaire**. A travers différents enseignements et activités, 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, leur permettre de construire et d'analyser leurs choix alimentaires. Parallèlement, elle vise à cerner l'évolution des discours produits par les enfants à propos de leurs propres pratiques alimentaires.

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

**arts de faire culinaires** COLLÉGIENS  
représentations alimentaires **guide méthodologique**

### Porteur du projet et partenaires principaux :

Projet coordonné par le Centre européen des produits de l'enfant (Poitiers), en partenariat avec l'association « Club Experts Nutrition et Alimentation », le collège Marguerite de Valois d'Angoulême, l'atelier Santé Ville d'Angoulême et l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé Poitou-Charentes.

### Contact :

Valérie-Inès de La Ville



[www.alimentation-sante.org](http://www.alimentation-sante.org)