

Portail PEPSAL Trame de l'Article du mois

1- Titre de l'article

« La cuisine en partage »

2- Pouvez-vous nous présenter rapidement votre structure ou votre service ?

Ce projet a vu le jour grâce à un partenariat fortuit entre l'association EPICES Espace de Projets d'Insertion Cuisine et Santé et l'Espace Solidarité Colmar Vallée, initié lors de la semaine de la parentalité organisée par le REAAP. L'idée de cette semaine était de réunir des structures colmariennes, de manière à ce qu'elles se connaissent mieux et qu'elles réalisent une action commune au profit des familles. EPICES et l'Espace Solidarité Colmar Vallée ont été réunis suite à un heureux tirage au sort.

L'association EPICES (Espace de Projets d'Insertion Cuisine et Santé), comité éthique et scientifique d'un projet d'école de cuisine multi-sites porté par l'Éducation nationale, envisage la cuisine comme un lieu d'échange, de partage, d'éducation à la santé, mais aussi de formation, d'insertion, de transmission. Elle a pour objectifs de promouvoir l'éducation au goût auprès d'élèves de la maternelle au lycée et d'accompagner l'insertion professionnelle des jeunes en favorisant les relations intergénérationnelles, la mixité sociale et en impliquant les parents dans l'école.

L'Espace Solidarité Colmar Vallée, service du Conseil Général du Haut-Rhin, s'adresse à une population âgée de 0 à 60 ans.

Ses principales missions visent :

- la protection maternelle et infantile,
- la protection de l'enfance,
- l'aide aux personnes et aux familles en difficulté.

3- Quels sont l'origine (contexte, histoire...) et l'objectif principal de votre projet ?

C'est donc lors de la semaine des parents, organisée par le REAAP (Réseau d'Écoute d'Appui Et d'Accompagnement aux Parents) de Colmar en novembre 2013 que les deux structures ont réalisées une action commune. L'idée retenue par ce partenariat occasionnel était de faire un atelier de cuisine avec des parents suivis par le Conseil Général et des jeunes de SEGPA du collège Molière impliqués dans le projet EPICES. L'objectif était de valoriser les parents et les jeunes ayant participé à cet atelier, et ainsi de réaliser le buffet, pour une centaine de personnes, à l'occasion de la cérémonie de clôture de cette semaine de la parentalité.

Les femmes ayant participé à cette journée ont été tellement enthousiasmées par ce vécu, qu'elles ont exprimé le souhait de pouvoir continuer à se réunir au collège Molière, avec les jeunes, autour d'ateliers de cuisine.

Ainsi EPICES en partenariat avec l'Espace solidarité ont fait en sorte que ces ateliers de cuisine puissent être pérennisés dans la ligne des objectifs de départ :

- mettre en œuvre de manière inédite l'éducation au goût et à la santé,
- permettre aux publics impliqués d'avoir accès à une alimentation de qualité, qui soit diversifiée, peu coûteuse, respectueuse de l'environnement, des saisons,
- renforcer de manière originale les liens intergénérationnels et le soutien à la parentalité en mettant en œuvre des tutorats,
- consolider le lien social, la convivialité et les processus d'insertion et de formation en ciblant prioritairement la jeunesse et en créant des passerelles interinstitutionnelles.

Fréquenter le collège dans le contexte à la fois valorisant et professionnel des ateliers de cuisine permet de modifier la relation des familles à l'école, de découvrir les professionnels qui y travaillent sous un autre angle et pour les jeunes, de mieux intégrer les apprentissages.

4- A quel problème de santé votre projet répond-il ? Sur quels déterminants de ce problème de santé votre projet va-t-il agir ?

Le projet répond aux problèmes de santé en s'inscrivant dans :

- le Programme National pour l'Alimentation (PNA) visant à "faciliter l'accès de tous à une bonne alimentation, développer une offre alimentaire de qualité, favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation, promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire",
- Les Orientations Nationales en matière de santé (PNNS) par des actions visant à réduire la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adolescent en impliquant les parents, et à améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels, notamment chez les populations à risque,
- Les dernières orientations de l'Education nationale à travers un partenariat Education Nationale/EPICES formalisé par une convention. Actuellement nous initions une expérimentation « article 34 » d'éducation au goût.

Le projet agit sur le développement de compétences multiples en matière de santé, permettant aux publics impliqués sur la base du libre engagement et du non jugement, de découvrir et valoriser leurs savoir et savoir-faire de prendre en main leur santé.

Les ateliers de cuisine sont l'occasion de mettre en pratique des connaissances en matière de techniques culinaires, de développer des connaissances sur l'alimentation, d'avoir des échanges concernant les recommandations nutritionnelles, mais aussi de reconnaître les compétences culinaires des familles dans « l'école », ce qui est un puissant levier pour la valorisation de l'estime de soi.

5- Décrivez-nous les activités que vous avez mises en place.

Tous les mardis matin ont lieu au collège Molière les ateliers de cuisine où un groupe de mamans et les élèves d'une classe du collège Molière, accompagnés d'un cuisinier professionnel, de l'enseignante et de l'éducateur confectionnent ensemble des plats à partir de produits de saison, selon les suggestions du groupe. Ces ateliers donnent lieu, une fois par mois, à un repas pédagogique qui permet aux élèves, en présence de parents, d'acquérir, en situation, des compétences professionnelles, en développant leurs savoir-faire en matière de techniques culinaires, mais aussi d'hygiène et sécurité, d'apprentissage du service. Ce temps de travail permet aussi de favoriser la relation entre les parents et les jeunes et la coopération entre tous.

Les repas sont ensuite servis à des enseignants ou à d'autres publics dans le restaurant pédagogique.

D'autres activités, toujours en lien avec l'alimentation, gravitent autour de ces ateliers : visite de vergers par les enfants du quartier, réalisation d'un jardin potager, tutorats d'éducation au goût dans le cadre d'une expérimentation « article 34 ».

6- Le cas échéant, quels résultats avez-vous déjà obtenus ?

Après quelques mois de fonctionnement, on observe :

- Une amélioration des relations entre parents et adolescents.
- Une meilleure implication des jeunes dans les apprentissages, parce qu'ils se sentent responsabilisés.
- Une amélioration de la relation élèves/enseignants du fait de la présence des parents qui font tiers par rapport au savoir.
- Un renforcement du dialogue entre les enseignants ou les éducateurs et les familles pour prévenir les difficultés auxquelles les parents sont confrontés.
- Une évolution des comportements alimentaires, par l'acquisition de connaissances sur l'alimentation ainsi que sur de repères nutritionnels au quotidien : choix des aliments, nombre de repas, qualités et quantités et en impliquant les familles.

Du point de vue unanime des professionnels impliqués, le projet facilite la relation aux parents et permet d'établir avec eux une véritable relation de confiance, par le faire ensemble, pour aborder les questions en matière de santé, parentalité, éducation, insertion...

On constate une grande motivation des tous, parents, élèves et professionnels à poursuivre l'expérience, dans un environnement où les hiérarchies et les fonctions semblent effacées au profit de l'enrichissement de chacun.

7- Quels partenariats avez-vous mis en place pour l'élaboration, la mise en œuvre ou l'évaluation de ce projet ?

Le projet fait l'objet de nombreux partenariats : avec l'Éducation Nationale, le Ministère de l'Agriculture, la municipalité de Colmar, le Conseil Général du Haut-Rhin, l'Acisé, la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt...

Leur diversité témoigne de l'originalité des actions portées.

Les financements obtenus dans le cadre du Contrat Urbain de Cohésion Sociale ont également été déterminants pour assurer la poursuite du projet.

8- En quoi ce projet s'inscrit-il dans le cadre de la promotion de la santé ?

Le partenariat entre l'école, la collectivité territoriale et l'association EPICES permet aux professionnels de se réunir autour d'un même projet et d'objectifs communs.

Ce projet inédit, qui prend en compte les attentes des personnes impliquées, s'inscrit dans une démarche globale de promotion de la santé et dans les politiques de santé. L'idée dominante est d'amener les parents et les jeunes, non pas par le discours, mais par la richesse des échanges et du vécu dans l'école, à faire les bons choix alimentaires, mais aussi en matière de santé, et d'éducation, d'orientation.

Sa réussite repose sur des partenariats qui ouvrent des perspectives innovantes à l'éducation au goût et à la santé.