



Espace de projets d'insertion cuisine et santé

✓ HISTORIQUE

Une histoire constituée d'expériences et de rencontres. Le projet EPICES est né il y a quelques années déjà, et a vraiment pris forme il y a un an. EPICES s'est nourrie d'une première expérience à Mulhouse : la rencontre avec des parents, de milieux sociaux et culturels variés, d'enfants accueillis en classe Passerelle. Travailler avec les familles nécessite des temps d'échange et de partage pour que l'école devienne pour elles un lieu familier, où elles se sentent à la fois en sécurité, respectées et, finalement, chez elles. Des ateliers de couture, des réalisations de spectacles, des temps de cuisine, entre autres, ont permis également de cheminer ensemble. Ces espaces ont enrichi les relations parents-enfants, les mamans notamment ont gagné en autonomie; d'autres conséquences ont été observées, elles concernent le travail des élèves en classe : les élèves, soutenus, ont mieux investi les apprentissages. Les enjeux de l'école ont été partagés.

La rencontre de Carlo Petrini, Président de Slow-Food international, en 2008, a impulsé une orientation déterminante au projet. En effet, Slow-Food est porteur de valeurs que nous partageons : l'idée que bien manger pour tous peut être vecteur d'un mieux vivre ensemble. Plusieurs personnes, d'horizons divers, ont rejoint, petit à petit, ce projet : enseignants, travailleurs sociaux, psychologues, chercheurs, juristes, artistes, chef étoilé,...

C'est ainsi qu'est née, fin 2009, l'association EPICES : Espace de Projets d'Insertion Cuisine Et Santé.

✓ ORGANISATION

L'association EPICES « Espaces de Projets d'Insertion Cuisine Et Santé » rassemble enseignants, chercheurs, psychologues, juristes, artistes, chefs étoilés. Elle a été constituée en novembre 2009. L'Éducation Nationale est maître d'œuvre du projet ; elle en a confié l'orientation et le suivi à EPICES qui joue en l'occurrence le rôle de comité éthique et scientifique.

✓ PHILOSOPHIE D'EPICES

La cuisine, sous toutes les latitudes, est un des premiers lieux d'éducation et de socialisation. Pour EPICES, nous la concevons, à la fois comme un lieu d'échange, de partage, d'insertion, mais aussi de formation, d'apprentissage, de transmission...

Nous souhaitons permettre l'appropriation/réappropriation par tous publics de savoir-faire culturels et d'informations/formations. Certains en sont parfois éloignés, d'autres s'y sentent plus à l'aise ; notre projet permettant à chacun d'y trouver place et de faire lien. Ainsi, singulière et universelle, la cuisine devient un réseau d'émergence de toutes les potentialités. Nous parions que ce lieu d'expression mène à la confiance et à l'estime de soi et des autres.

✓ PROJETS D'ACTIONS

EPICES, dans sa démarche, s'articule autour d'une recherche-action : les projets en cours ou à venir, non exhaustifs, ont une valeur expérientielle, ils seront évalués régulièrement. Les actions réalisées et celles actuellement en projet ainsi qu'une monographie sont consultables sur le site : www.epices.asso.fr

✓ COMPOSITION DE L'ASSOCIATION

Présidente : Isabelle HAEBERLIN - Vice-Présidente : Alice MARESCAUX - Trésorière : Muriel SANTIN

Secrétaire : Marian FERRÉ - Secrétaire Adjoint : Thierry GOGUEL D'ALLONDANS

Assesseurs : Roland BASTUCK - Raymond BENEVENT - Christian GRAND - Marc HAEBERLIN - Jean-Marie SIMON

Membres : Catherine FLORENCE - Catherine JORDY - Laurence LENYS - Nicole RATEL



La cuisine connaît depuis quelques années un engouement sans précédent. Cela peut donner à penser que tout le monde peut rapidement devenir un grand chef. Pour moi, la cuisine c'est avant tout faire plaisir et partager au quotidien, en famille ou avec des amis, des choses bonnes et saines. C'est aussi une histoire de transmission et de partage, tels les savoir-faire culturels essentiels qui passent d'abord le plus souvent par les femmes, et qu'il faut encourager.

Pour les jeunes qui s'engagent dans ce métier, il faut qu'ils sachent que la cuisine nécessite : exigence, travail et rigueur. C'est à ce prix qu'elle offre beaucoup de satisfactions, car la cuisine est aussi une formidable école de vie. C'est pour porter ces valeurs, qui m'ont été transmises et que je souhaite transmettre que j'apporte mon soutien à l'association Epices.

Marc HAEBERLIN
L'Auberge de l'III
3 étoiles au guide Michelin



École de cuisine multi-sites : premières expérimentations - premiers effets



L'école de cuisine multi-sites est une action particulièrement originale qui s'inscrit pleinement dans la volonté de l'académie de Strasbourg de promouvoir des initiatives pédagogiques innovantes.

Fruit d'un partenariat entre l'association Epices, porteuse du projet, et l'éducation nationale, l'école de cuisine multi-sites propose des activités variées autour de l'éducation à la nutrition et à la santé telles que la réalisation de jardins potagers, la confection de plats à partir de produits sains ou encore l'éducation au goût.

Mais au-delà, s'adressant aux élèves de l'école élémentaire au collège ainsi qu'à leurs parents, l'école de cuisine multi-sites crée du lien ; du lien intergénérationnel et interculturel par les rencontres autour des traditions culinaires de chacun, du lien solidaire par l'entraide qui naturellement s'établit entre les participants aux ateliers.

Convivialité et partage sont des valeurs particulièrement mises en avant dans ce projet. Ce vivre ensemble est la base de la réussite de cette remarquable action éducative.

Armande Le Pellec Muller
Recteur de l'académie de Strasbourg,
Chancelier des universités d'Alsace

▶ LES ÉTABLISSEMENTS ET PUBLICS ENGAGÉS :

- des établissements du premier degré,
- des établissements du second degré :
 - ✓ élèves de SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté),
 - ✓ élèves de DIMA (Dispositif d'Initiation aux Métiers par Alternance),
 - ✓ élèves de troisième à Projets sur Colmar et Mulhouse,
- des élèves suivis par la Mission Générale d'Insertion,
- des établissements de Formation CFA (Centre de Formation des Apprentis),
- des parents d'élèves.

Le projet se développe en réseau, sur la base de la libre adhésion et est formalisé par une charte.

▶ LES PARTENAIRES :

Actuellement nos partenaires privilégiés sont : Éducation Nationale, Enseignement Supérieur (Université de Strasbourg et Université de Haute Alsace), Collectivités Territoriales (Municipalités de Colmar et Mulhouse, CG 68), DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt), REAAP (Réseau d'Ecoute d'Appui et d'Accompagnement à la Parentalité 68), Missions Locales, Protection Judiciaire de la Jeunesse (Grand Est)...

▶ LES OBJECTIFS :

- apporter des réponses spécifiques et adaptées aux élèves à besoins particuliers,
- renforcer le dialogue entre les enseignants et les familles pour prévenir les difficultés auxquelles les parents sont confrontés et répondre de manière originale au problème de lutte contre l'absentéisme et le décrochage scolaire,
- construire la continuité des parcours de la maternelle au collège et au-delà en faisant le lien avec les organismes de formation et d'insertion,
- permettre aux jeunes de s'ouvrir à leur environnement par l'acquisition de codes langagiers et l'accès à de nouveaux codes culturels et sociaux,
- mettre en lien le monde de l'éducation, de la santé, de la culture et celui de la gastronomie, en mobilisant de nombreuses formes de partenariat,
- s'inscrire de manière originale dans le cadre d'une priorité nationale et académique en matière d'éducation nutritionnelle.

LE PROJET ET LA PÉDAGOGIE

Par la mise en œuvre de partage de savoir-faire culinaires, de réalisation de jardins potager et en favorisant la mixité sociale et les rencontres intergénérationnelles, ce projet éducatif, qui associe étroitement les parents vise :

- l'apprentissage des acquisitions fondamentales et d'une posture d'élève, dans le sens où il concourt à la mise en œuvre des objectifs de construction du socle commun de connaissance et de compétences ;
- le renforcement de la liaison inter-degrés, par la mise en place de différents types de tutorat dans le premier degré et au collège ;
- la découverte de métiers (B.O. n°15 du 10 avril 2008) pour permettre aux élèves de construire leur orientation au cours de leur scolarité ;
- le renforcement du dialogue entre les enseignants et les familles pour prévenir les difficultés auxquelles les parents sont confrontés, et répondre de manière originale au problème de la lutte contre l'absentéisme et le décrochage scolaire.

LE PROJET ET L'ÉDUCATION À LA SANTÉ

Le projet concourt à la mise en œuvre du renforcement de la politique de santé. Il ouvre des perspectives innovantes à l'éducation au goût et à la santé en faisant évoluer les comportements alimentaires, par l'acquisition de connaissances sur l'alimentation ainsi que sur les repères nutritionnels au quotidien : choix des aliments, nombre de repas, qualités et quantités... et en impliquant les familles de la maternelle jusqu'au collège.



LE PROJET ET L'INSERTION

Le projet s'inscrit dans le cadre des réformes initiées par le ministère de l'éducation nationale au titre de la prévention pour répondre de manière originale aux besoins des élèves, de la maternelle au collège, et réduire ainsi les risques de décrochage ou d'abandon en cours de scolarité par :

- la mise en réseau de partenariats au sein de la communauté éducative ;
- l'expérimentation d'un dispositif visant à améliorer le dialogue entre l'institution scolaire et les parents d'élèves ;
- l'organisation de partenariats entre acteurs de l'éducation, de la formation et de l'insertion pour mieux accompagner les jeunes dans leur parcours professionnel afin qu'ils ne sortent pas de notre système éducatif sans solution ;
- par la mise en lien avec des organismes d'insertion dont les missions locales.



LES EFFETS

► ACQUISITIONS DES APPRENTISSAGES DU SOCLE COMMUN DE CONNAISSANCE ET DE COMPÉTENCES

- renforcement des acquisitions langagières et mathématiques par la mise en œuvre d'apprentissages en situation,
- contribution au développement des compétences sociales, civiques et celles relatives à l'autonomie et à l'initiative.

► COÉDUCATION (RELATIONS FAMILLE/ÉCOLE)

- renforcement du dialogue entre les enseignants et les familles pour :
 - prévenir les difficultés auxquelles les parents sont confrontés,
 - répondre de manière inédite au problème de lutte contre l'absentéisme et le décrochage scolaire.

► ÉDUCATION AU GOÛT ET À LA SANTÉ

- renforcement/promotion de l'éducation alimentaire auprès des jeunes, de leurs parents et des enseignants,
- respect des comportements favorables à la santé.

► MOBILISATION DE TUTORATS

- renforcement des liaisons inter degré et mobilisation de diverses formes de tutorats pour :
 - stimuler l'envie d'apprendre et de goûter,
 - favoriser l'égalité des chances par l'acquisition, en situation, des compétences du socle commun,
- implication forte des équipes enseignantes.

► LUTTE CONTRE L'ABSENTÉISME ET LE DÉCROCHAGE SCOLAIRE

- effets sur le sentiment de compétence des élèves qui :
 - se sentent valorisés à l'école,
 - vivent de véritables expériences professionnelles,
 - deviennent des modèles pour d'autres élèves.

► INSERTION PROFESSIONNELLE

- familiarisation avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers,
- mobilisation des jeunes qui parviennent à concevoir un projet professionnel par la diversité des champs des ressources offerts.

LES PERSPECTIVES

- maintenir cette dynamique qui permet d'asseoir la place des parents, le renforcement de la politique de santé en regard du Plan National Nutrition Santé et la personnalisation des parcours ;
- étendre le réseau et mutualiser les pratiques pour permettre à d'autres équipes de mettre en œuvre des pratiques innovantes ;
- assurer une formation aux personnels et aux futurs enseignants afin de les outiller dans le travail de partenariat avec les parents ;
- poursuivre les expérimentations et modéliser.

EPICES présente le projet d'école de cuisine multi-sites aux journées nationales de l'innovation, à l'UNESCO, en mars 2013.

EPICES ouvre, en septembre 2013, une école de cuisine avec la ville de Mulhouse : ce site permettra notamment de renforcer les actions et les nombreux partenariats déjà mis en place.

