

Chez le marchand de primeurs, les cuisiniers en herbe choisissent les ingrédients. Puis ils se mettent aux fourneaux, après s'être lavé les mains et équipés de tabliers et de toques, comme de vrais cuistots.

Photos : Paola Pinto Gomes



Des cours de cuisine au collège, une autre manière d'apprendre

Labellisé projet pédagogique innovant, le programme « Arts de faire culinaires au collège » (AFCC) entend sensibiliser les adolescents à l'alimentation et favoriser le « vivre-ensemble ». Au collège Aliénor-d'Aquitaine de Bordeaux, il aide aussi les élèves allophones et ceux des classes Ulis à s'intégrer.

Bordeaux
De notre envoyée spéciale

Le soleil hésite ce matin-là. Un brouillard épais nappes les rues de Bordeaux d'une atmosphère laiteuse et froide. Mais cette météo peu engageante ne décourage pas la dizaine d'élèves du collège Aliénor-d'Aquitaine d'aller faire les courses au marché des Capucins, à quelques centaines de mètres de l'établissement. Accompagnés par Caroline Bayle, animatrice culinaire, Virginie Chardeyron, conseillère principale d'éducation, Philippe Bernard et Nathalie Lingrand, enseignants, ils partent acheter des produits pour préparer un attiéké, ce plat ivoirien confectionné à base de manioc.

L'activité surprend dans le cadre scolaire. Et les élèves eux-mêmes semblent un peu étonnés de se retrouver devant les étals colorés de fruits et légumes. Pourtant, l'atelier cuisine mis en place pour la première fois cette année dans le collège s'inscrit

bien dans une démarche pédagogique. « L'objectif est de sensibiliser les collégiens à l'alimentation et à tout ce qui l'entoure : la qualité des produits, les circuits d'approvisionnement, la gestion des déchets... Il s'agit de modifier les comportements et de contribuer à construire un sens critique aiguisé sur une question fondamentale de santé publique et d'équilibre des individus », résume le principal de l'établissement, Jean-Pierre Govignon.

Tous écoutent sagement l'animatrice leur parler avec gourmandise des produits. À voir leurs yeux briller, on se dit qu'ils en goûteraient bien certains sur-le-champ.

Tomates, oignons, gingembre, poivrons verts... chez le marchand de primeurs, les cuisiniers en herbe choisissent les ingrédients. Caroline Bayle leur demande le nom et la couleur de chaque produit. Philippe Bernard leur montre une fiche avec le mot écrit. Il faut dire que ce premier atelier cuisine s'adresse aux élèves allophones d'une classe UPE2A (unité pédagogique pour élèves allophones arrivants) et à ceux d'une classe Ulis (unité localisée pour l'inclusion scolaire), un dispositif destiné aux élèves en situation de handicap. Trois jeunes parmi les six adolescents allophones viennent d'arriver en France et ne parlent pas du tout le français. Mais tous écoutent sagement l'animatrice leur parler avec gourmandise des produits. À voir leurs yeux briller, on se dit qu'ils en goûteraient bien certains sur-le-champ.

Avec l'aide de l'équipe pédagogique, ils mettent des mots sur des fruits ou des légumes qu'ils connaissent et d'autres qu'ils n'avaient peut-être jamais vus. Sensibilisés aux odeurs lors ●●●



repères

Des dispositifs d'éducation innovants

Une unité pédagogique pour élèves allophones arrivants (UPE2A) permet d'inclure dans les classes ordinaires les élèves allophones arrivant sur le territoire français sans maîtrise suffisante de la langue française. Selon le code de l'éducation, l'instruction est obligatoire pour les enfants âgés de 6 à 16 ans, qu'ils soient français ou étrangers, dès l'instant où ils résident sur le territoire français.

Les unités localisées pour l'inclusion scolaire (Ulis) permettent la scolarisation d'élèves en situation de handicap au sein d'établissements scolaires ordinaires. Proposant une organisation pédagogique adaptée, elles se trouvent sous la responsabilité du chef d'établissement.

Le programme Arts de faire culinaires au collège (AFCC) est une éducation pratique à la consommation alimentaire, développé dans certains établissements du primaire et du secondaire. Le collège Aliénor-d'Aquitaine à Bordeaux le propose à l'ensemble de ses élèves en partenariat avec une diététicienne, une nutritionniste, les enseignants, l'infirmière, le cuisinier et le personnel de direction.



●●● d'un atelier d'éveil sensoriel, ils sont capables de reconnaître le parfum de la ciboulette et du basilic, à la grande satisfaction de Caroline Bayle qui en profite pour leur faire sentir aussi l'ail des ours en leur expliquant qu'il sert à faire le pesto. Tous ne comprennent pas, mais tous semblent heureux de repartir avec des victuailles. Et Krasimir, un jeune garçon d'origine bulgare au regard espiègle, porte la cagette de fraises à bout de bras tel un trophée.

« C'est un projet fédérateur qui permet de rassembler des élèves qui ne se seraient peut-être jamais rencontrés dans la cour, explique avec enthousiasme Virginie Chardeyron. Nous sommes dans un établissement où il y a une vraie mixité sociale et, en tant que conseiller

principal d'éducation (CPE), le vivre-ensemble est une mission qui me tient très à cœur. »

À peine arrivés dans la salle de classe, les élèves se mettent aux fourneaux, après s'être lavé les mains et équipés de tabliers et de toques, comme de vrais cuisiniers. À chaque étape, Philippe Bernard accompagne les élèves de sa classe UPE2A, avec beaucoup de bienveillance, en répétant les mots très distinctement. Un temps photographe, l'enseignant est revenu à son premier métier et dit « avoir trouvé sa place » dans ces structures destinées aux enfants migrants. Nathalie Lingrand, elle, s'occupe des quatre adolescents des classes Ulis avec la même attention, aidée par Jean Savy, auxiliaire de vie.

Comme tout bon chef qui se respecte, Caroline Bayle est aux commandes et organise la préparation du repas. Elle répartit les élèves en quatre ateliers : salade de fruits, crêpes, semoule attiéké et légumes. Plus tard, il y aura aussi poisson et bananes plantain. Sages et appliqués, les élèves suivent les consignes : ils lavent, épluchent, découpent, battent et font cuire les aliments, guidés par les adultes qui mettent la main à la pâte en cas de besoin.

À l'atelier salade de fruits, Djony et Doncho coupent en silence les kiwis et les fraises, dont ils ont beaucoup de mal à retenir le nom. Djony arrive de Roumanie où il n'a jamais été scolarisé. Doncho, d'origine bulgare, lui, « ne progresse plus en UPE2A », confie Philippe Bernard qui le sollicite beaucoup pour pouvoir le maintenir dans cette structure.

« Un projet fédérateur qui permet de rassembler des élèves qui ne se seraient peut-être jamais rencontrés dans la cour. »

À la question de l'enseignant sur le nom du fruit rouge, maintes fois répétée, le garçon aux grands yeux noirs finit par répondre « yagoda » (fraise en bulgare), avec un grand sourire. Gourmand, il ne résiste pas au plaisir d'y goûter et, se sachant filmé, lève les deux pouces en l'air avec un clin d'œil facétieux.

À côté, Julien, Yanis et Estefan découvrent avec curiosité les dif-

férentes étapes de la préparation des crêpes. L'utilisation du mixeur impressionne particulièrement Julien, élève de la classe Ulis, qui semble s'émerveiller de tout ce qu'il voit. Derrière eux, Krasimir, le plus à l'aise en français des élèves allophones, prépare la semoule avec Amar, le seul Afghan du groupe majoritairement composé de Roumains et de Bulgares.

La découpe des légumes revient aux trois filles de l'équipe : Sybel, Lucile et Zeynep. « Habitue à cuisiner à la maison », cette dernière sera chargée de la cuisson, avec l'aide de ses deux camarades, même si les échanges sont un peu limités avec Sybel, une jeune Roumaine aux yeux rieurs qui ne parle pas encore le français.

« Cette activité est aussi l'occasion de valoriser la culture des élèves, souligne Philippe Bernard. Nous avons demandé à chacun de nous présenter un plat de leur pays d'origine. De notre côté, nous allons leur montrer comment se déroule un repas à la française. »

Conçu par Caroline Bayle et Marie-Line Huc, diététicienne, l'atelier s'inscrit dans le programme innovant « Arts de faire culinaires au collège » (AFCC), soutenu par les ministères de l'éducation et de la santé. « Pour faire évoluer les men-

talités en matière d'alimentation, il faut mettre les élèves en situation de pratiquer et de toucher du concret, plaide Marie-Line Huc. L'atelier cuisine est un moment de partage où on peut travailler sur le bien-être et prendre conscience de nos différences. Lorsqu'on est en confiance, on accepte de s'ouvrir et de dépasser ses préjugés pour goûter la nourriture de l'autre. » Ambitieux, le projet entend aussi introduire le « faire » à l'école pour valoriser les compétences non scolaires.

Après deux heures de préparatifs et les félicitations de la cheffe, l'équipe de jeunes cuisiniers est prête à déguster l'attiéké. Poisson, semoule, poivrons, oignons et bananes plantain, chacun se sert selon sa faim. Le plat a du succès auprès de certains élèves, mais la plupart se précipitent surtout sur les crêpes et la salade de fruits qu'ils dévorent avec appétit.

« L'important c'est d'avoir goûté, conclut, philosophe, Caroline Bayle. On accepte qu'un enfant n'apprécie pas un aliment, mais l'objectif est de lui faire dépasser le stade "j'aime", "j'aime pas" et d'éveiller ses sens pour l'amener plutôt à décrire ce qu'il ressent en termes de texture, d'odeurs et d'arômes. »

Paula Pinto Gomes