

1. Titre de l'APP : De la terre à l'assiette, des Mayas au Mac Do ou comment se nourrir pour être en bonne santé au lycée du Salvador ?

2. Résumé du projet et des actions prévues (4 lignes maximum) :

Le projet part de la réalité de nos élèves qui sont entre deux ou trois cultures en ce qui concerne leur alimentation, celle héritée des Mayas, celle de la mondialisation et celle que leurs enseignants aimeraient leur faire découvrir et adopter, cette alimentation prônée par la recherche médicale. Toutes les actions proposées auront pour objectif de faire comprendre l'intérêt de ce changement et de faire prendre conscience des richesses que représentent les héritages culturels pluriels.

3. Le projet s'inscrit-il dans le cadre d'une APP Monde? Précisez laquelle :
Cultivons nos jardins

4. Souhaitez-vous rattacher ce projet à une ou plusieurs autres APP-Monde ?

Cliquez ici pour taper du texte.

NB : il est indispensable de remplir également la version en ligne de ce formulaire :

<https://fr.surveymonkey.com/s/AEFE-Projet-APP-2014> (vous pouvez procéder par copier-coller)

Porteurs du projet

5. Zone : Amérique centrale et Caraïbes

6. Etablissement porteur du projet

- PAYS - Ville : EL SALVADOR - San Salvador
- Nom : Lycée Antoine et Consuelo de Saint Exupéry
- Code établissement AEFÉ : Cliquez ici pour taper du texte. **805L01**

7. Statut : Etablissement Conventionné

8. Nom et courriel du chef d'établissement :

Régine DESROCHES, lfssproviseur@lfelsalvador.org

9. Nom et courriel du directeur administratif et financier :

Claude OULHEN, daf@lfelsalvador.org

10. Coordinateur du projet (1)

- NOM et prénom : Régine DESROCHES
- Fonction : Provisseure
- Courriel : lfssprovisseur@lfelsalvador.org

11. Coordinateur du projet (2) (si nécessaire)

- NOM et prénom : LICK Patricia
- Fonction : EEMCP2 Espagnol
- Courriel : plick@lfelsalvador.org

12. Coordinateur du projet (3) (si nécessaire)

- NOM et prénom : GARDET Arnaud
- Fonction : Expatrié SVT
- Courriel : agardet@lfelsalvador.org

13. Autres établissements impliqués (éventuellement)

Préciser le courriel du chef d'établissement

Cliquez ici pour taper du texte.

Caractéristiques

14. Votre projet fait-il intervenir des enseignants des disciplines suivantes:

NB: ce n'est pas le nombre de cases cochées qui fait la valeur d'un projet.

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Langue et culture française | <input checked="" type="checkbox"/> Mathématiques |
| <input checked="" type="checkbox"/> Philosophie | <input checked="" type="checkbox"/> Sciences expérimentales et Technologie |
| <input checked="" type="checkbox"/> Langues vivantes | <input checked="" type="checkbox"/> Documentation |
| <input checked="" type="checkbox"/> Histoire-géographie et SES | <input checked="" type="checkbox"/> Sport |
| <input checked="" type="checkbox"/> Éducation artistique et culturelle | |

15. Votre projet rentre-t-il dans les catégories suivantes ?

NB: ce n'est pas le nombre de cases cochées qui fait la valeur d'un projet.

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ouverture sur la culture du pays d'accueil | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Spectacle vivant (théâtre, danse, cirque) | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Atelier d'écriture ou de création avec un artiste | |
| <input type="checkbox"/> Cinéma | <input checked="" type="checkbox"/> Développement durable |
| <input type="checkbox"/> Radio - Enregistrement audio | <input type="checkbox"/> Égalité fille-garçon |
| <input type="checkbox"/> Presse écrite | <input type="checkbox"/> Vivre ensemble |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gastronomie | <input type="checkbox"/> Organisation/participation à un concours |
| <input type="checkbox"/> Utilisation du numérique | <input type="checkbox"/> Réalisation d'un spectacle |
| <input type="checkbox"/> Autre (veuillez préciser) | |

16. Votre projet concerne-t-il des élèves du : Choisissez un élément.

17. Niveaux concernées :

- | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Maternelle | <input checked="" type="checkbox"/> CP | <input checked="" type="checkbox"/> CE1 | <input checked="" type="checkbox"/> CE2 | <input checked="" type="checkbox"/> CM1 | <input checked="" type="checkbox"/> CM2 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 6 ^{ème} | <input checked="" type="checkbox"/> 5 ^{ème} | <input checked="" type="checkbox"/> 4 ^{ème} | <input checked="" type="checkbox"/> 3 ^{ème} | <input checked="" type="checkbox"/> 2 ^{nde} | <input checked="" type="checkbox"/> 1 ^{ère} |
| <input checked="" type="checkbox"/> Terminale | | | | | |

18. Nombre d'élèves concernés en primaire/maternelle : 800

en collège : 300

en lycée : 195

Présentation plus détaillée du projet

Détaillez le plus précisément possible ces éléments, pour expliquer la réflexion et la démarche.

19. Objectifs pédagogiques /éducatifs :

La problématique de l'alimentation au lycée français de San Salvador s'impose comme l'axe prioritaire en 2014-2015 et devrait être un thème fédérateur entre toutes les disciplines et les différents niveaux d'enseignement, de la maternelle au lycée. Elle est au cœur du bien-être, de la vie scolaire mais aussi de différentes actions qui sont menées déjà depuis plusieurs années, notamment dans le projet d'école. L'APP aurait pour objectif de donner de la cohérence à ces différentes actions ponctuelles et d'en proposer d'autres qui devraient à la fois aboutir à un festival gastronomique, une semaine du goût en cours d'année, et à une solution durable quant à la restauration quotidienne au lycée.

Nos élèves de l'école élémentaire sortent très tôt (midi 40) et mangent chez eux en arrivant mais ils ont besoin d'une collation en milieu de matinée. Ils apportent pour cela des paniers-repas appelés "luncheras", joli mot-valise mêlant l'anglais "lunch" et le suffixe hispanique "era"...Ce sont les parents ou plus souvent les employés de maison qui préparent ces "boîtes à goûter" dont le contenu est rarement sain, le plus souvent constitué de chips ou autre "junkfood" appréciée des enfants.

Pour les collégiens et lycéens, quelques tentatives ont bien été faites pour faire livrer des plateaux-repas aux sportifs de haut niveau mais nous avons échoué à faire modifier les habitudes alimentaires des autres élèves qui n'ont de choix qu'entre la lunchera de la maison et la cafeteria, très peu diététique, hélas, mais adaptée aux goûts et à la demande des élèves. C'est donc contre des habitudes alimentaires très ancrées dans un pays à la tradition culinaire héritée des Mayas mais aussi fortement influencée par les pourvoyeurs de "malbouffe" au cœur de la mondialisation, que le projet d'éducation à une alimentation équilibrée pourrait se construire.

Pour atteindre nos objectifs, nous pouvons compter sur un environnement favorable et des partenaires fiables. Le lycée est en effet déjà très impliqué dans une coopération avec le Secours Populaire qui a organisé depuis plusieurs années la production et la commercialisation de fruits, légumes et œufs dans les communautés du village indien de Comasagua. Pour un petit investissement de cinquante dollars, chaque adhérent au projet participe à l'achat de graines et reçoit contre une somme modique tous les quinze jours un panier garni des denrées les plus fraîches possible. Les parents, les enseignants participent à cette opération mais assez souvent ils ne savent pas comment cuisiner ces produits. Un des axes de l'Action Pédagogique Pilote que nous souhaitons promouvoir pourrait consister à faire recueillir par les élèves des recettes de cuisine dans le village, mais aussi à leur faire découvrir les mythes et récits autour de la nourriture afin de leur faire écrire, en français et en espagnol, des textes autour de ce thème culturel essentiel. Un grand chef français installé au Salvador réalisera des recettes à partir des fruits et légumes les plus présents dans le « Panier Paysan/ Canasta Campesina » pour proposer une autre vie à ces produits traditionnels. Un livre écrit par les élèves en français et en espagnol sera illustré de photographies des plats réalisés et vendu au profit de l'Association de Comasagua.

La connaissance des origines précolombiennes de la plupart des mets traditionnels au Salvador permettra de valoriser cet héritage en même temps que l'apport de la tradition gastronomique française, respectueuse de la santé, établira une alternative à la nourriture mondialisée, très en vogue dans ce pays largement américanisé. Nous pourrions ainsi non seulement contribuer à une meilleure alimentation et à une meilleure santé de nos élèves mais aussi à une ouverture sur le Salvador, à une prise de conscience des traditions mais aussi des influences internationales qui pèsent sur les habitudes alimentaires des plus démunis aux plus aisés des Salvadoriens.

20. Actions envisagées et leur mise en œuvre :

Toute l'année verra le thème traité et enrichi. Quelques moments seront plus médiatisés : le festival gastronomique, la semaine du goût, l'inauguration de la nouvelle cafeteria.

Actions pendant toute l'année

Nous pourrions régulièrement proposer au moins une fois par semaine, un menu-type équilibré qui sera disponible sur le site internet du lycée et qui serait notre panier-repas idéal. Aux parents de préparer ou de faire préparer cette « lunchera » par leurs propres moyens. La cafeteria s'engagerait ce jour-là à ne vendre que des fruits préparés, des salades composées et des pains à base de céréales complètes et traditionnelles : "Le jeudi, je mange pour ma santé ».

Les deux psychologues scolaires prépareront des ateliers en direction des élèves de collège pour faire comprendre le lien entre nourriture et bien être, alimentation et troubles du sommeil, aliments et cognition. En lycée les troubles de l'alimentation pourront être évoqués ainsi que leurs causes et leur traitement.

Les élèves du CVL auront pour mission de faire des propositions pour améliorer la restauration des plus grands. Maintenant que les lycéens disposent d'une salle destinée à devenir leur "Maison", il faut qu'ils organisent leur cuisine... Ce sera l'occasion de préparer le départ en France pour les études supérieures, la gestion des repas et du budget-nourriture de nos futurs étudiants. Ce n'est pas un...luxe !

Les deux voyages scolaires programmés en 2014-2015 (Paris, la Bretagne et Londres pour les élèves de 3^e et de 2^e ; Paris, la Savoie pour les élèves de CM2) permettront de mener une enquête sur ce que mangent au quotidien les Parisiens, les Savoyards et les Londoniens. Il est prévu de faire visiter une fromagerie et une cantine scolaire en Savoie ; les deux groupes seront hébergés dans des familles françaises qui leur feront goûter des spécialités régionales, savoyardes et bretonnes et feront vivre les repas familiaux à la française .

Les quatre langues que nous pratiquons au lycée pourront être mises à contribution pour rédiger des recettes et menus en anglais, français, espagnol et portugais. Au fil de l'année, des événements et fêtes liés aux pays qui nous touchent de près comme la France et le Salvador mais aussi le Brésil, les États Unis ou le Royaume Uni seront le prétexte à l'écriture de recettes qui seront réalisées dans la cuisine pédagogique, photographiées et publiées sur le site internet du Lycée. (Voir plus loin, la « semaine du goût »)

En français, histoire locale appelée « sociales » et langues, les élèves pourront réfléchir à l'origine des mets qu'ils mangent régulièrement : le maïs, la horchata (boisson utilisant la pulpe d'une Calebasse) le chocolat, les pupusas (galettes de maïs fourrées de purée de haricots noirs ou de viande hachée) mais aussi les tomates, les pizzas, les hamburgers etc. Ils auront l'occasion d' écrire des mythes fondateurs (pourquoi pas farfelus ?) pour nombre de plats plus ou moins familiers.

Les enseignants d' EPS et de SVT pourront bâtir des menus pour les sportifs, faire calculer les dépenses énergétiques en jeu dans les différentes activités sportives et proposer des plans d'entraînement avec une dimension diététique intégrée. Pour les élèves moins sportifs, ils pourront découvrir comment eux aussi équilibrer leur alimentation pour conserver ou atteindre leur poids de forme. Les événements sportifs qui rythment l'année, matinée sportive des maternelles, des primaires, coursethon, interclasses, kermesse, semaine des sciences, fête des maths, etc. seront autant de moments pour faire réfléchir à ce que l'on

consomme et pour proposer une alternative aux pizzas et sucreries diverses et variées le plus souvent proposées.

En SVT, en 6^e, l'expérimentation de l'EIST s'appuie sur le thème « Allons sur Mars ». Les élèves seront confrontés à la problématique de la nutrition : à travers des démarches d'investigation ils découvriront le développement végétal et les cycles de vie. Le jardin pédagogique permettra un travail sur la germination et la culture de la tomate-cerise. En 5^e, dans le cadre du programme sur le fonctionnement de l'organisme, un calcul sur l'apport énergétique de certains plats et sa mise en relation avec les besoins d'un individu sera réalisé. En espagnol, les élèves pourront travailler sur des recettes locales et s'interroger sur l'absence de données sur les aliments autres qu'euro-péens. Un cuisinier sera invité à réaliser des menus simples répondant aux besoins d'un adolescent, intégrant des sandwiches, hamburgers, pizzas « adaptés ». La semaine des sciences sera centrée sur l'alimentation et pourrait intégrer ces activités, avec la présence d'un nutritionniste qui aidera les élèves à composer des menus à partir de plats représentés par des étiquettes. En 3^e, dans le cadre de la partie de programme « Responsabilité humaine, santé et environnement » une démarche d'investigation sera initiée autour des maladies d'origine alimentaire : obésité, anorexie, boulimie. Elle sera prolongée par l'intervention de spécialistes de ce domaine, psychologue et médecin spécialisé. En 2^e pour l'enseignement de découverte « Méthodes et Pratiques scientifiques », une enquête sera menée sur le sucre de canne, sa production et son rôle dans notre alimentation. Une exposition sera montée et inaugurée lors de la semaine des sciences. La visite d'une brasserie et d'une raffinerie permettra de découvrir cette dimension économique et technique de l'agro-alimentaire.

Dans le cadre de l'enseignement scientifique en Première, le chapitre "nourrir l'humanité" pourra déboucher sur une exposition mettant en évidence l'apport des cultures indigènes méso-américaines (maïs, tomate, pomme de terre...) à l'humanité.

En SES, en seconde, la notion de mondialisation pourra être abordée à travers les multinationales dont le cœur de métier est l'alimentation. Des ONG intervenant au Salvador seront invitées à parler de la malnutrition dans le pays et permettront à nos élèves de découvrir ces organisations tout en leur donnant envie de mettre en œuvre des opérations humanitaires.

En français, en arts plastiques et musique, il est envisagé de créer une œuvre théâtrale plurilingue, écrite par les élèves autour des coutumes alimentaires et du choc entre elles : ce travail aura tout son sens au niveau 4^e. En 2^e et 1^e, les élèves mettront en scène quelques extraits de pièces classiques et romantiques autour des repas célèbres du répertoire (Don Juan, Ruy Blas, Mangeront-ils ?...) et mettront en voix des passages de romans sur la nourriture (Le Ventre de Paris, Madame Bovary, Bel-Ami...). La thématique de la nourriture sera également imposée comme thème pour les courts métrages réalisés par les élèves dans le cadre d'une autre APP « Ciné-court-Ciné-long ».

Moments-phares

« Mois de la francophonie »

Les enseignants de maternelle feront des actions de sensibilisation sur les recettes françaises, au moment du mois de la francophonie et apprendront aux petits élèves à cuisiner dans la cuisine pédagogique, lieu magique, à cette occasion.

La « semaine du goût autour du monde » sera l'occasion de découvrir d'autres cuisines en lien avec les pays où l'on parle une des quatre langues étudiées au lycée (français, espagnol, anglais et portugais) en CM2 et en 6^e, 5^e. Les enseignants de chacune de ces langues organiseront une exposition, un défilé de costumes traditionnels des pays évoqués, en même temps que le menu de la cafétéria proposera des plats typiques.

Un « festival gastronomique » pourra être monté en fin d'année pour mettre en valeur et faire déguster les créations à partir des produits de la « Canasta Campesina » et du « marché paysan ». Ce moment fort aura été préparé en amont par les élèves de collège et de lycée, autour de dix mots liés à la nourriture équilibrée : « dis-moi dix mots à déguster ». A l'exemple de l'opération "dis-moi dix mots" lancée à l'occasion de la célébration de la francophonie, nous pourrions faire élire dix mots liés à une bonne alimentation et réaliser des montages photographiques, des textes, des vidéos qui seront montrés lors du festival gastronomique, pour accompagner des dégustations de mets délicieux et équilibrés réalisés en partie par des élèves et dégustés par eux mêmes et leurs parents. Les livres édités à partir de la visite à Comasagua et des écrits des élèves seront alors révélés au public des parents et des élèves.

« Inauguration de la nouvelle cafeteria »

Elle sera placée sous le sceau de l'alimentation saine, équilibrée, et proposera tous les jours des salades et plats rapides équilibrés, à côté de plats plus classiques (pour répondre aux impératifs économiques de l'entreprise qui aura été soigneusement choisie en amont). Au moins une fois par semaine la cafeteria s'engagera à ne servir qu'un menu « sain ».

21. Evaluation prévue :

Chaque événement sera mis en valeur sur le site internet du lycée et obtiendra ainsi une belle audience auprès des parents qui sont les premiers à pouvoir influencer positivement leurs enfants dans le sens d'une meilleure alimentation : nous espérons grâce à tous ces projets réussir à faire accepter une solution de bon sens pour rendre plus salubre la pause méridienne des élèves. Nous espérons que davantage de parents s'inscriront pour bénéficier du « panier paysan » et à plus long terme, que le pourcentage d'élèves obèses diminuera.

22. Personnels de l'établissement impliqués (enseignants, ATOS, vie scolaire, parents d'élèves...)

Les enseignants de toutes les disciplines sont impliqués, la Vie scolaire est au centre du projet de restauration des lycéens, les parents d'élèves nous aident à monter le festival gastronomique et sont les premiers à souhaiter une amélioration de cet aspect du quotidien des élèves. Ils sont aussi les premiers que nous devons convaincre de l'intérêt d'une évolution des mentalités et des habitudes alimentaires. A cet effet, les deux psychologues de l'établissement sont très impliquées et feront intervenir des spécialistes de la question lors d'une soirée « Ecole des parents ».

23. Partenaires du projet (ex : Scac, Institut Français, entreprises...)

Le projet repose d'une part sur une étroite collaboration avec des nutritionnistes bénévoles, d'autre part sur une association qui a pour objectif de faire comprendre les règles élémentaires de l'alimentation aux enfants au Salvador et de contribuer à la lutte contre la malnutrition dans le pays "Mueveté conmigo" (bouge toi avec moi) et enfin sur le Secours Populaire en appui à la communauté paysanne de Comasagua avec laquelle nous avons depuis plusieurs années un rapport privilégié. N'oublions pas l'Institut National des Sports du Salvador, INDES, qui est très favorable à une collaboration avec nous pour mieux préparer nos sportifs. Les excellentes relations avec l'Alliance Française de San Salvador rendront possible un cycle de cinéma autour de la nourriture (Chocolat, La Grande Bouffe, Soleil vert...)

24. Moyens matériels à disposition par l'établissement (ex: un bus, une caméra...)

Existence d'un Jardin Pédagogique et d'une Cuisine Pédagogique, dans les locaux de l'école maternelle mais accessibles à toutes les classes de la maternelle au second degré. Création d'un Atelier cinéma-audiovisuel en prévision d'une future demande d'ouverture d'option. Cet atelier

aura parmi un de ses projets de faire un montage audiovisuel des moments forts abordant le thème fédérateur de l'année.

25. **Intervenants extérieurs** (les décrire succinctement, et préciser s'ils seront rémunérés)

Un grand Chef français, Vincent BOUTINEAU, parent d'élève du lycée, nous a assurés de sa collaboration gracieuse. De même qu'un médecin du sport et des entraîneurs de l'INDES.

26. **Le projet implique-t-il des déplacements d'élèves? Précisez**

Visite de la communauté paysanne de Comasagua, visite d'une raffinerie de sucre, d'une brasserie, d'un restaurant rapide mais engagé dans une démarche de développement durable et un plan de qualité nutritionnelle et enfin découverte des installations ultramodernes d'un hôtel de luxe au Salvador.

Validation

Titre de l'APP (rappel): *De la terre à l'assiette, des Noyas à Mac Do, ou comment se nourrir pour être en bonne santé au lycée du Salvador?*

Avis du chef d'établissement :

Avis très favorable pour un projet fédérateur, à dimension pédagogique et éducative, en lien avec le prep d'accueil.

Nom: *Régine DESROCHES*

date et signature : *le 16/05/2014*



Pour les actions 1er degré ou inter-degrés

Avis du Conseil d'école/établissement :

Avis très favorable

Avis de L'IEC (justifiant le 1er degré uniquement):

AVIS TRÈS FAVORABLE

Nom: *CAYRE Patrice*

date et signature

13/05/14



Pour les actions 2nd degré

Avis du conseil du 2nd degré (justifiant la cible 2nd degré) uniquement

Signature du proviseur

