



ARTS  
DE *Faire*  
*Culinaires*  
AU **COLLÉGE**

# *Contact*

[caraлим.asso@gmail.com](mailto:caraлим.asso@gmail.com)

06.83.44.63.96

# *Site internet*

[WWW.caraлим.com](http://WWW.caraлим.com)



## Enjeux de l'éducation alimentaire

Amener les jeunes à développer une **relation positive et durable** à la nourriture, c'est agir en priorité sur les facteurs environnementaux qui influencent le comportement alimentaire.

L'éducation alimentaire est une voie accessible pour développer le **pouvoir d'agir** sur l'environnement et favoriser **l'autonomie** chez les jeunes.

Le questionnement et le développement de **l'esprit critique** renforcent les capacités des jeunes à pouvoir **interagir** avec leur environnement et à **s'adapter** à celui-ci.

C'est pourquoi l'éducation alimentaire tend à prendre en compte **toutes les dimensions de l'alimentation** en termes de santé, de bien-être, d'environnement et de culture.

## objectifs du programme

- **Impulser une réflexion** sur l'éducation alimentaire au sein de l'établissement en prenant appui sur les dynamiques de projets des équipes éducatives
- **Concevoir et adapter** nos ateliers en proposant des contenus pédagogiques accessibles à tous
- Mettre l'accent sur le «**learning by doing**» pour que l'élève apprenne en faisant
- **Encourager la co-éducation** avec les familles à travers des temps de partage et de transmission autour de l'alimentation



## thématisques

Le dispositif aborde l'alimentation sous diverses thématiques telles que :

- **l'éducation sensorielle et culinaire**
- **le bien-être au collège**
- **l'éveil au goût**

« Arts de faire culinaires au collège, un programme vecteur de lien social et citoyen »

