



EPICES

✓ 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 nourri 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 - Colette BIERRY - Marc HAEBERLIN - Jean-Marie SIMON
Membres : Christian GRAND - Laurence LENYS



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 j'ai souhaité transmettre que j'apporte mon soutien à l'association épices.

Isabelle
Marc HAEBERLIN



Création d'une école de cuisine multi-sites



« Quand Parents et Enfants mettent les petits plats dans les grands... »

Quel beau projet que cette Ecole de cuisine multi-sites qui prend appui sur la convivialité et le partage.

La réalisation de jardins potagers, la confection de bons petits plats à base de produits sains, la découverte de saveurs et de goûts inhabituels, telles sont les actions développées par l'Ecole de cuisine multi-sites.

Aller à la rencontre de l'Autre et de sa culture à travers ses traditions culinaires, voilà le pari réussi de l'association EPICES, porteuse du projet et partenaire de l'Éducation Nationale, qui a su s'entourer de partenaires de grande qualité pour porter de façon belle manière cette action hautement éducative.

Maryse SAVOURET
Inspectrice d'Académie
du Haut-Rhin

► Le projet :

Le projet de création d'une école de cuisine multi-sites est un dispositif innovant. Il répond au double objectif d'une éducation nutritionnelle et d'une aide à l'éveil social pour faciliter l'insertion par le biais de l'école, dans l'esprit d'un partage autour d'un concept simple : « faire et goûter ».

Il favorise la prise en compte des savoirs culinaires de chacun valorisant l'estime de soi et permettant, notamment, la réhabilitation des parents à leur place d'éducateurs étroitement associés à la construction des connaissances, capacités et attitudes des élèves.

Cette démarche en réseau associant des publics très larges s'inscrit ainsi dans le droit fil de l'accompagnement à la parentalité et des rencontres interculturelles et intergénérationnelles.

Les établissements scolaires engagés

► A Colmar

- L'école maternelle les Pâquerettes
- L'école élémentaire J.J.Waltz
- Le collège Molière
- Le collège Pfeffel

► A Mulhouse

- Les classes Passerelle des écoles maternelles Victor Hugo, Plein Ciel et Saint-Exupéry
- La classe CAT de l'école élémentaire Matisse
- Le collège Bourtzwiller

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 premières réalisations

Du tutorat :

- parents/élèves de troisième ;
- élèves de troisième (SEGPA et troisième d'insertion)/élèves de maternelle ;
- cours de cuisine hebdomadaires pour les parents volontaires de l'école maternelle les Pâquerettes ;
- cours de cuisine inscrits dans le programme des élèves de troisième d'insertion.

Les premiers constats

En quoi ce projet est-il novateur ?

- il cible des publics issus des milieux dits défavorisés, souvent les plus concernés par les études faites en matière de nutrition ;
- il s'inscrit de manière originale dans le cadre d'une priorité nationale et académique en matière d'éducation nutritionnelle et constitue de ce fait un fort enjeu de santé publique ;
- il met 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 ;
- il ouvre des pistes novatrices dans la mise en œuvre de la coéducation parents/enseignants pour accompagner les parcours des élèves ;
- il bénéficie d'un étayage scientifique assuré par un comité éthique et scientifique chargé du suivi en vue d'une éventuelle modélisation ;
- il insuffle une dynamique dont le rayonnement est académique en envisageant un maillage régional d'actions coordonnées et complémentaires à celles déjà mises en place ;
- il s'inscrit dans un cadre institutionnel exigeant en constituant une réponse originale au problème du décrochage scolaire et de l'insertion des jeunes.

Quelles en sont les perspectives ?

- poursuivre 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 nouvelles ;
- assurer une formation aux personnels qui entourent le projet concernant les moyens d'impliquer les parents dans l'école ;
- fidéliser les partenariats et en susciter d'autres ;
- réaliser une évaluation périodique du projet pour en assurer l'efficace vitalité.

Partenaires

Les Villes de Colmar et Mulhouse, l'UDS (Université de Strasbourg), le REAAP 68 (Réseau d'Ecoute d'Appui et d'Accompagnement de la Parentalité), l'Etat, la CAF 68, le Conseil Général du Haut-Rhin, la MSA d'Alsace, l'IUFM d'Alsace (UDS), le Laboratoire « Cultures et Sociétés en Europe » UMR 7236 du CNRS (UDS), l'Auberge de l'III d'Illhaeusern.

