

Titre de l'APP : Gastrosophie : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es »		
Zone : Amérique du Sud	Pays : Colombie	Établissement : Lycée français Paul Valéry de Cali
Discipline(s) :		
Public 2 nd degré	Nombre d'élèves environ 120	Année(s) : 2011 – 2013
Porteur(s) du projet Aldric Massot, professeur expatrié de Lettres modernes		

Objectifs, démarches, réalisations, évaluations

1. Les objectifs de départ

Un constat et des nécessités (dans le cadre du POS, du projet de zone et du projet d'établissement) :

- **Innover** pédagogiquement dans le cadre des réformes du lycée (d'où le choix de se concentrer sur la pédagogie de projet au service de l'enseignement par compétences dans le cadre des enseignements d'exploration et l'accompagnement personnalisé en seconde).
- **Diffuser** ces innovations dans la communauté des enseignants (en complément des formations du PRF ou internes) en exposant les productions.
- **Participer au rayonnement** du lycée dans son environnement local (d'où le choix d'un travail de réflexion sur le biculturalisme)
- **Fédérer** les initiatives menées en primaire et en secondaire sur la gastronomie comme outil d'enseignement (« gastrosophie »)
- Faire découvrir aux élèves des **métiers** peu connus (parcours d'orientation en seconde dans le cadre de l'AP et des EDE qui se couronne dans notre établissement par un stage professionnel à la fin de l'année)

Objectifs à court terme

- **Décloisonner** l'enseignement et généraliser le travail par **compétences**
- Etablir un dialogue **interculturel** et valoriser le pluriculturalisme des élèves : faire prendre conscience aux élèves de la richesse de leurs cultures. Faire prendre conscience aux élèves de leurs **compétences culturelles** et savoir les mobiliser dans le cadre scolaire
- Passer d'une pratique du français langue de scolarisation/sanction au français langue plaisir/**langue maternelle 2**

Objectifs à moyen terme

- Construire un **parcours d'orientation** et de formation : éviter la vision concurrentielle des filières L, ES et S et faire découvrir des métiers méconnus dans les filières généralistes
- Rendre visible l'excellence du lycée

2. Les démarches mises en œuvre en classe de seconde et les réalisations

1. **Choix de trois couples de plats** symboliques des cultures française et colombienne (une entrée : garbure-sancocho, un plat de résistance : dinde aux marrons-lechona, un dessert : mousse au chocolat-manjar blanco). Intégration de la thématique à l'enseignement disciplinaire des Lettres (séquence sur le naturalisme et la poésie de l'alimentation), de l'histoire (histoire du pain à travers les âges), de la SES (circuit économique du producteur au consommateur) et des sciences (chimie : décomposition chimique des aliments, SVT : travail sur les qualités nutritives du haricot et du manioc)
2. **Enseignements d'exploration** : rotation trimestrielle des élèves sur Littérature et société/ Sciences/ Arts. Production en fin de trimestre. Intervenants et visites (laboratoire de biologie, centre d'agronomie, photographes et metteurs en scène professionnels)
 - a. pour LS : affiche mettant en scène les phénomènes de fusion-exclusion-friction culturelles et sociologiques ; travail sur le circuit de l'agroliminaire ; travail sur la mise en scène littéraire et symbolique des aliments)
 - b. pour Sciences : compte-rendu d'un protocole scientifique d'expériences utilisant ces aliments, avec une dimension citoyenne-santé : obésité, « malbouffe »...
 - c. Pour Arts : travail sur la photographie des arts de la table et mise en scène théâtrale de recettes de cuisine
3. **Diffusion** de ces productions sous forme d'affiches et de saynètes de théâtre lors la Semaine des Langues, des goûts et des cultures, dans la Galerie d'art et au CDI. Expo-dégustation dans la langue du plat (extension des plats à la sphère anglophone)
4. **Stages** professionnels de seconde dans certains domaines liés à la gastronomie
5. **Mise en forme et impression** du livre « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». **Accompagnement personnalisé** : Travail de mise en forme et de correction des travaux des élèves (approfondissement) et de découverte des métiers liés à la gastronomie (orientation)

3. Les évaluations (reprise ici des critères annoncés dans la fiche de présentation de l'APP)

1. **Evaluation quantitative**
 - Nombre d'interventions extérieures dans les classes (CIAT, Alliance, Universités, Entreprises francophones ayant un lien avec l'alimentation, tels que restaurants ou Carrefour) : intervention d'un restaurateur et d'un boulanger francophone ; intervention de deux photographes professionnels ; intervention d'un metteur en scène de théâtre
 - Nombre de visites des élèves dans ces mêmes entités : analyses de biologie moléculaire effectuées dans les laboratoires de l'Universidad del Valle ; visite de tous les élèves au Centre International d'Agrologie Tropicale (CIAT)
 - Nombre de stages effectués par les élèves de seconde chez ces partenaires : 4 stages effectués dans le domaine de la distribution alimentaire

- Nombre de professeurs effectivement impliqués dans l'APP : 9 (1 SVT, 1 Physique-Chimie, 1 SES, 3 Lettres, 1 Arts plastiques, 1 Histoire.géographie, 1 documentaliste)
- Publication du livre en fin d'année : oui
- Nombre d'expo-dégustations : durant la semaine des Langues, des goûts et des cultures, 7 expo-dégustations (cultures francophones, hispanophones, anglophones)

2. Evaluation qualitative et impact sur les pratiques pédagogiques

- Travail en équipe, de manière décloisonnée : oui, dans le cadre des EDE et de l'AP
- Travail en fonction des compétences : mise en place de critères d'évaluation des compétences travaillées dans le cadre de cette APP (voir pièce jointe)
- Intérêt des élèves et des enseignants pour l'enseignement par projets/compétences : reconduction de la même démarche, étendue au primaire, dans le cadre des APP Lieux de Mémoire et APP Radio.