

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		

Bilan & Auto Évaluation

Jun 2011 : réunion de travail évoquant la nécessité de rénover les **enseignements d'exploration et l'AP** en leur donnant une **cohérence** au moins thématique, pour les enseignants comme pour les élèves.

Septembre 2011 :

- **retours de stage** (2 collègues sur l'AP, 3 sur la pédagogie de projet, 2 sur les compétences), qui ont permis de projeter la démarche (rotation trimestrielle sur les trois EDE, travail ponctuel en AP sur les volets approfondissement et orientation principalement).
 - Points positifs : Le dispositif a permis de faire travailler ensemble des enseignants des pôles sciences, humanité et arts, ce qui est rare, et a permis de donner une cohérence et une visibilité aux EDE et à l'AP, souvent considéré comme des enseignements de « seconde zone » par les enseignants et les élèves.
 - Difficultés : l'intégration de la thématique de la gastronomie dans les programmes disciplinaires, en dehors des EDE ou de l'AP : l'intégration a été aisée en Lettres (séquence sur le naturalisme par exemple, et séquence sur la poésie des aliments d'autre), mais plus difficile en sciences et en histoire, l'argument traditionnel du « programme, seulement le programme et tout le programme » étant avancé.
 - A refaire : les ponts avec les programmes d'enseignement locaux (*sociales*), puisqu'une partie du projet consiste à réfléchir sur la culture colombienne dans ses interactions avec la culture française
- **Choix** des couples de plat avec les élèves (3 couples de l'entrée au dessert)
 - Points positifs : le choix du thème de la « gastrosophie », parce qu'il est concret et quotidien, suscite de l'intérêt et permet de mettre en œuvre des compétences très diverses au-delà des cloisonnements disciplinaires
 - Difficultés : ce choix est crucial car il est le déclencheur de l'intérêt de tous au projet, et il faut pouvoir exploiter ces aliments tant en sciences qu'en économie

que sur le plan artistique, symbolique ; les plats doivent être de plus représentatifs des cultures française et colombienne.

- A refaire : le choix du couple garbure-sancocho, qui a bien été exploité dans les domaines scientifiques, mais moins en arts plastiques par exemple (le « modelé » de la soupe se prête peu à la mise en scène photographique). De plus, la « garbure » est un plat trop régional, peu connu des élèves.

Octobre 2011 à avril 2012

- Mise en œuvre en EDE et en AP, avec rotation trimestrielle des élèves (binômes SVT-Physique / Littérature-SES / Arts plastiques-Théâtre. Intervention de deux photographes, d'un metteur en scène, de biologistes-agronomistes du CIAT. Recherches puis productions (photographies, affiches, compte-rendu d'expériences, saynètes de théâtre).
 - Points positifs : l'évaluation, d'abord formative puisque les élèves ont été amenés à régulièrement mobiliser leurs savoirs dans une attitude de recherche afin de construire l'objet « gastrosophie » tant en arts qu'en sociologie ou en sciences. Des bilans d'étape ont été ainsi réalisés afin que les élèves puissent se co-évaluer. Les critères de l'évaluation formative (présentation des tenants et des aboutissants des différentes productions), ont été construits par les élèves, ce qui leur a permis de s'approprier la démarche de projet.
 - Difficultés : mener des enquêtes dans le domaine de l'agroalimentaire à Cali a été assez compliqué car les entreprises n'autorisent pas ou ne donnent que des renseignements partiels sur les filières de distribution.
 - A refaire :
 - mieux gérer les intervenants extérieurs, par exemple les photographes, afin de mettre les élèves au centre du processus de création et de recherche.
 - demander aux élèves un format commun pour le retour de leurs documents (Word ou PPT et non PDF pour pouvoir les retoucher facilement)

Avril 2012 :

- exposition dans la galerie d'art et au CDI dans le cadre de la Semaine des Langues, des goûts et des cultures. Expo-dégustation dans la « langue du plat » (explications scientifiques, symboliques, artistiques...). Confection des plats avec binômes secondaire/primaire
 - Points positifs : visibilité des productions par toute la communauté, y compris les élèves du primaire. « Fierté » des élèves devant leurs productions

- Difficultés : degré de résolution des affiches qui n'est pas optimal. Utiliser un logiciel de retouche photo plus performant que certains gratuits
- A refaire : choix du logiciel photo

Mai-juin :

- Traitement des données (texte et images) dans la perspective de la fabrication du livre
 - Points négatifs : les EDE étant terminés, seuls quelques élèves ont participé à cette part ingrate du travail (mise en forme, correction). Correction du français et du style dans le cadre de l'AP seconde.
 - A refaire : mener l'action sur un an et demi, en travaillant cette partie avec les mêmes élèves passés en première, dans le cadre de l'AP. Faire intervenir un professionnel graphiste qui puisse aider à la fabrication.

Eté :

- Impression, qui a pris beaucoup de temps, dans le choix des devis, du nombre d'exemplaires
 - Points positifs : chaque élève garde une trace matérielle de son travail
 - Points négatifs : la réception du livre intervient trop tard par rapport à l'année scolaire écoulée.
 - A refaire : éviter le livre papier et se contenter de la version numérique et des affiches.

Prospective 2013/2014 : la même démarche est mise en œuvre, mais cette fois-ci autour de l'APP-monde Lieux de mémoire, avec une réflexion sur l'identité du lycée. L'accent est mis sur le lien primaire/secondaire. Les difficultés augmentent cependant avec le nombre de collègues concernés...