

# AFCC - Programme Arts de Faire Culinaires au Collège

**Le programme AFCC organise des ateliers complémentaires à propos de l'alimentation en passant par la mise en pratique :**

- ateliers de cuisine couplés à des modules d'éveil à la dégustation,
- éducation aux médias et au développement durable,
- sensibilisation aux arts de la table, découverte des métiers de bouche, ...

... de façon à ce que les adolescents acquièrent une plus grande conscience des enjeux liés à la consommation alimentaire.

**Ce programme intègre la réalisation d'un guide méthodologique, validé scientifiquement :**  
<https://agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-l...>

**Pour tout complément d'information(s), n'hésitez pas à nous contacter :**

- Émilie ORLIANGE - doctorante chargée de projet : [emilie.orliange@projeduc-lab.fr](mailto:emilie.orliange@projeduc-lab.fr) / 06 74 58 33 87
- Caroline BAYLE - animatrice culinaire : [caroline.bayle.16@gmail.com](mailto:caroline.bayle.16@gmail.com) / 06 83 50 30 31
- Marie-Line HUC - Diététicienne : [marieline.huc@club-internet.fr](mailto:marieline.huc@club-internet.fr) / 06 11 82 58 57

Ville

Angoulême

Courriel

[programmeafcc@gmail.com](mailto:programmeafcc@gmail.com)

Téléphone

[06 74 58 33 87](tel:0674583387)

Documents

[Fascicule de présentation du programme AFCC](#)

[Guide méthodologique du programme AFCC](#)

Contact

- Emilie ORLIANGE - doctorante chargée de projet : [emilie.orliange@projeduc-lab.fr](mailto:emilie.orliange@projeduc-lab.fr) - 06 74 58 33 87
- Caroline BAYLE - animatrice culinaire : [caroline.bayle.16@gmail.com](mailto:caroline.bayle.16@gmail.com) - 06 83 50 30 31