

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 / 06 74 58 33 87
- Caroline BAYLE - animatrice culinaire : caroline.bayle.16@gmail.com / 06 83 50 30 31
- Marie-Line HUC - Diététicienne : marieline.huc@club-internet.fr / 06 11 82 58 57

Ville

Angoulême

Courriel

programmeafcc@gmail.com

Téléphone

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

Liens utiles

<https://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

Documents

[Fascicule de présentation du programme AFCC](#)

[Guide méthodologique du programme AFCC](#)

Contact

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