

**COMPTE RENDU GRAAAL**  
**Séance du 23 mars 2006 15h00-18h00**  
**Lycée Professionnel Joseph Marie JACQUARD à OULLINS**  
**Animatrice : Sarah Expilly**

L'équipe de Sarah : 6 personnes issues des équipes éducatives fonctionnant autour des classes de CAP APR : une CPE et des enseignants de matières générales ou professionnelles, (3 autres personnes se grefferont à cette équipe en cours de séance).

Le GRAAAL : F. André, M-L. Avignone, A. Bresson, C. Buisson, C. Charalambous, P. Contissa, S. Expilly, S. Ferreira, B. Goin, C. Lelann, V. Meilleur, C. Moliq, J. Riot-Sarcey, C. Suau, A. Westray.

Absents excusés : F. Germain, G. Guillot, C. Vivian.

- **Présentations - rappel du projet :**

- Sarah rappelle à ses collègues l'objectif du « GRAAAL » ainsi que la thématique actuelle : « Savoir et Pouvoir ». Elle précise que nous sommes là en tant qu'observateurs et que nous ne participerons pas au débat.
- Les membres du GRAAAL et les membres de l'équipe pédagogique réunis par Sarah se présentent mutuellement.

**Sarah distribue un document à ses collègues (ainsi qu'aux Graaaliennes et Graaaliens) et leur rappelle l'objectif de la séance de travail :**

**Comment donner du goût, de la saveur au Savoir ?**

**Elle propose ensuite de dresser un portrait de la classe d'APR et de faire le bilan du projet en cours « L'arbre dans la cuisine » (cf. : doc. n°1).**

- **Bilan d'une classe et d'un projet :**

(Les enseignants débattent librement)

**La classe :**

- Il s'agit d'élèves pour lesquels l'acquisition des savoirs est difficile, d'autant plus qu'ils manquent d'autonomie.
- Les enseignants éprouvent certaines difficultés pour gérer l'hétérogénéité de ces élèves qui viennent de classes de troisièmes « bizarres ». Il est donc difficile d'aborder le groupe dans son entier.
- Ces élèves manquent de méthodologie et leur concentration est instable.
- Les activités doivent être diversifiées : par exemple, une journée sur Internet est une très mauvaise chose car il y a « overdose » et glissement vers des sites pas franchement recommandables. Par contre, l'outil informatique utilisé à bon escient a valorisé quelques élèves (étrangement cela a mis une bonne élève en difficulté).
- Meilleure autonomie en travail professionnel, surtout pour les filles en entretien des locaux.

- Niveau général très faible : puisque peu d'élèves viennent d'une classe de 3<sup>e</sup> « classique », ce qui est vécu comme une honte par eux-même.
- Les élèves manquent parfois de respect et de coopération, même si une entraide commence à émerger : ces élèves ont toujours été mis dans une optique de réussite individuelle (compétition).
- Leur parole est changeante.
- Les élèves semblent assumer un peu plus leur tenue de travail qu'en début d'année, même s'il est encore difficile de la tenir bien propre.

### **Le projet :**

- Un enseignant en parlant des élèves dit qu'il est très difficile de « faire ce que l'on veut d'eux » et de les intéresser au projet en cours même si cela a favorisé, pour certains, la naissance d'une soif d'apprendre, ainsi qu'un net progrès dans le comportement (à noter l'exclusion de deux élèves perturbateurs).
- En français : acquisition réussie du vocabulaire. Peu d'intérêt pour la sortie sur la biodiversité ainsi que pour la séance d'adoption d'un arbre par chaque élève : lorsque le travail est peu scolaire ils n'adhèrent pas car ils ne sont alors plus sécurisés.

#### Plusieurs problèmes émergent en cuisine :

- Refus de manger une viande qui n'est pas tuée selon les rites de la religion musulmane, le professeur précise que le phénomène tend à s'accroître depuis environ 5 ans.
- Refus de goûter à ce qui est nouveau pour eux (pas envie de sortir des habitudes).
- Refus du sucré /salé.

- Attitude que l'on retrouve en français : les élèves refusent de se raconter, de parler d'eux au travers du thème de l'Autoportrait abordé sous l'angle de la réalisation d'un arbre généalogique simple. Pour eux, la question de leur origine et de l'arrivée en France de leur famille appartient à la sphère du privé, c'est une classe dans laquelle il y a un fort pourcentage d'enfants issus de l'immigration.

- Sarah note que pourtant un projet d'Arts Appliqués se nommant « mon univers » a bien fonctionné.

#### 3 questions soulevées pendant le débat :

Faut-il aller au bout du projet ou le modifier ?

Pourrait-on organiser une dégustation ?

Pourrait-on faire quelque chose à partager ?

**Après cet échange, Sarah reprend la parole et recentre le débat en rappelant qu'il s'agit de mettre en perspective le goût, la saveur et le Savoir : il faut que les élèves puissent s'appropriier les savoirs afin de les retransmettre, car c'est dans l'acte de (re)transmission qu'ils pourront être valorisés.**

**Sarah propose alors de chercher avec ses collègues des pistes de réflexions, afin de savoir quel(s) projet(s) ils pourraient mettre en place pour l'année scolaire à venir.**

#### **• Pistes possibles pour l'élaboration d'un nouveau projet :**

- Une enseignante commence en montrant des publicités Monoprix : assiettes décorées avec des aliments, des jeux de couleurs et divers autres éléments de décoration... Elle demande ensuite comment chacun pourrait se « raccrocher » à

cette problématique de la présentation avec des jeux de formes et de couleurs et de volumes : il s'agirait alors de créer des présentations factices comme dans les restaurants japonais. Il pourrait y avoir une possible restitution de ces volumes par la photographie afin de rendre ce qui est d'ordinaire périssable et consommable, « exposable » et éternel.

- Cette idée fait émerger la question de la visibilité des élèves sachant que dans cet établissement, où l'excellence vient de la section MIC, l'exposition de préparations culinaires permettrait de valoriser les élèves en les rendant à leur tour visibles dans les lieux.

- Il est aussi question de leur visibilité réelle lorsqu'ils sont en tenue de travail : ne pourrait-on pas les mettre en service au self ou lors de dégustations organisées pendant les « journées portes ouvertes » : les élèves alors à l'œuvre devant un public interne et externe à l'établissement pourraient se sentir valorisés. Un enseignant remarque que les « journées portes ouvertes » sont placées trop tard dans l'année scolaire.

- Les élèves des autres sections pourraient suivant un roulement, entrer dans le restaurant pédagogique et avoir accès aux préparations des APR.

### **Sarah redonne les mots clés de goût et de saveur et tente de recentrer le débat**

- Enseignants et élèves pourraient se retrouver autour des saveurs de base : atelier des « saveurs et épices ».

- Peut-il y avoir une concordance visuelle aux goûts ? : que pourrait donner visuellement le sucré, le salé, l'acide... : principe de synesthésie.

- Il serait peut-être intéressant d'imiter la démarche de création de la section MIC, les élèves pourraient alors présenter un book mettant en scène une collection culinaire : création d'un carnet de voyage au pays des saveurs.

- Débat qui se poursuit sur les possibilités de faire ou non : des volumes, un book, de passer un oral pour argumenter ses choix, de faire une activité en extérieur... Mais il y aura, remarque un enseignant d'atelier, des problèmes de mise en œuvre à cause des périodes de stages et des CCF, ou des problèmes de temps de réalisation, car note le professeur d'EPS, les élèves ont du mal à rester longtemps sur une même activité.

- La question est soulevée du mélange de deux classes : les APR seraient alors les commanditaires de nappes, serviettes... et les MIC les mains qui réalisent.

### **Sarah distribue le questionnaire qu'elle a donné aux élèves, à ses collègues et aux personnes du GRAAAL (cf. doc. n°2):**

- Il en ressort un besoin pour les élèves de cuisiner pour autrui : surtout pour les personnes âgées et les enfants.

- Ils avouent avoir une préférence pour les mets sucrés : desserts, pâtisseries...

- Ils sont désireux d'inventer de nouveaux plats et de faire de belles présentations.

- **Reprise des débats**

- Serait-il possible de rencontrer une classe de maternelle, pour faire goûter des préparations faites par les élèves du L.P. ?...

- De la présentation des plats à la présentation de soi : « être maquillée mais pas trop ! ».

- Les nappes : idée de décoration de nappes en papier ...

- Idée de vitrines dans lesquelles exposer « nos collections ».

- La discussion tourne aussi autour du budget qui ne doit pas dépasser 3000 € (il y a déjà deux gros projets présentés pour l'année à venir...)
- Evocation de la recherche de sponsors...  
La discussion se dilue un peu...

**Sarah tout en reformulant les choses propose que l'équipe se revoie afin de préciser et d'élaborer les axes du projet et les étapes de sa réalisation ainsi que le budget après accord sur le principe du chef d'établissement.**

- **Bilan du GRAAAL après la séance d'observation :**

**Résumé des propos de chacun au sein de plusieurs catégories : la gestion de l'espace, les élèves et les projets, l'équipe elle-même, Sarah face à son équipe, la synthèse de Jean Riot-Sarcey et les impressions de Sarah.**

**- Gestion de l'espace :**

Bonne disposition de la salle même s'il y a eu un besoin de tendre l'oreille pour certains. Cette disposition surprenante de prime abord, car vécue comme une mise à l'écart, s'est avérée être plutôt bien : les informations ont circulées correctement au sein du groupe de Sarah et le groupe GRAAAL a bien été oublié. Au sein du groupe, cette disposition a provoqué quelques décrochages surtout au moment où les idées s'accumulaient et fusaient dans de nombreuses directions.

**- Les élèves et les projets :**

Dans le questionnaire des élèves, Marie-Laure note que dans le désir exprimé d'aider son prochain, il y a la preuve d'une certaine maturité.

En ce qui concerne les projets, certains éléments pourraient être réalisés sur la première année, d'autres en seconde année, cela leur donnerait une dimension plus raisonnable.

L'idée que la visibilité est une manière efficace de valoriser les élèves a été récurrente que ce soit sous forme de plats à manger, de photographies de ceux-ci ou même de volumes fictifs. Il a été aussi question de la tenue des élèves que ceux-ci ont du mal à assumer.

Il y a eu parfois la sensation d'un « trop plein » d'idées même si celles-ci dans leur diversité n'ont pas semblé contradictoires. Cette sensation de « trop plein » est certainement renforcée par le manque de prise de notes qui aurait permis de recentrer davantage les débats, de préciser certaines choses et de distribuer des rôles, surtout en fin de séance.

La reprise régulière par Sarah de son leitmotiv « savoirs et saveurs » est très positive même si pas toujours entendue.

Il y a eu des réticences bizarres sur le sucré/salé de la part des élèves, sachant que cela est courant dans la cuisine orientale.

Dans la notion de partage savoirs/saveurs, il y a aussi tout simplement le partage d'un moment : moment d'échange de paroles entre les enseignants et les élèves : cette idée n'a jamais été envisagée.

Le sujet des origines semble délicat à aborder mais peut-être que sous l'angle de la cuisine...

Prendre comme départ le bilan des élèves, aurait permis de partir vraiment de leurs préoccupations. D'autant plus que nous avons eu le sentiment qu'il y a vraiment une équipe composée de personnes qui veulent s'investir et qui semblent prêtes à écouter ce que les élèves ont à leur dire.

Sarah avait dès le départ une idée précise du projet vers lequel elle voulait mener son groupe.

### **- Le groupe en lui-même :**

Il y a eu de bons rebondissements, une discussion sans arrêt relancée, une bonne écoute de chacun, de bonnes questions pour orienter le débat. Chaque personne a pu s'exprimer à un moment ou à un autre, et beaucoup de pistes ont émergé pendant le débat. L'un des enseignants semblait être plus en recul, peut-être parce que toutes ces ambitions présentées sont devenues peu à peu effrayantes à ses yeux. Il faut dire que les enseignants des matières professionnelles ont beaucoup plus de contraintes que nous. Alors que cette personne semblait s'effacer, un collègue a pris le pouvoir à un moment ... Même si le ton est rassurant, il est possible que cet homme seul au milieu de toutes ces femmes, se soit senti perdu ?

Quand l'enseignante a sorti ses images « Monop' » la phrase accompagnant son geste « moi je vois très bien ce que je pourrais faire avec ça et vous ? » est apparue comme tendancieuse aux yeux de Blandine.

Le professeur principal de la classe s'est exprimé au début, sans vraiment parler de sa matière et puis elle n'a plus rien dit.

Un autre enseignant a dit « je veux »... un autre a éteint des élans...il y a eu quelques réticences...

Les collègues ont eu l'air d'être en confiance.

### **- Sarah face au groupe :**

Prestation de très bonne qualité, aussi bien dans la gestion du groupe que du temps. L'intervention de Sarah est stimulante et nous montre qu'elle a su tirer profit des interventions précédentes, Elle semble bien à l'aise devant son groupe et fait preuve d'une grande souplesse. Le ton un peu directif au départ, sans être pour autant autoritaire, s'adoucit par la suite et se veut plus rassurant. Ce ton du débat s'est ensuite bien distribué, repartit au sein des participants, créant un bon échange de compétences.

Le débat est bien mené et peu de conflits de pouvoir ont surgi, ce qui donne le sentiment que les personnes présentes ont une réelle envie de bâtir des choses ensemble. Aurélia remarque tout de même qu'une collègue prend un peu le pouvoir à un moment, qu'un autre s'est effacé sans que Sarah ne puisse le raccrocher au débat. Le rôle de l'animateur, nous rappelle Aurélia, est de bien distribuer la parole et cette personne est restée complètement en retrait.

Cette gestion dans laquelle Sarah laisse bien les personnes s'exprimer, avec une manière de recadrer très « douce », a favorisé le jaillissement d'idées.

De ces nombreuses pistes, un flottement se dégage, un manque de clarification, cela est sans doute dû au fait qu'il n'y a pas eu de hiérarchisation, de classement, ni de reprise des idées afin de les organiser : un tableau aurait sans doute été nécessaire pour noter les idées les plus pertinentes. Une sélection aurait pu être faite en cours

de débat afin d'éviter la dispersion, la divergence des idées. Sarah a tout de même su bien redéfinir les choses à chaque fois dans ses tentatives de recadrer le débat même si le groupe en face n'a pas toujours été réceptif, créant des freins, ou au contraire trop réceptif, provoquant alors le foisonnement.

Le questionnaire des élèves est donné peut-être un peu tard alors qu'il aurait pu être un élément de centrage et recentrage des débats dès le départ.

Pour certains membres du GRAAAL, le pouvoir échappe à un moment à Sarah et pour d'autres pas du tout.

3 points importants pour mener à bien un débat sont présents : l'écoute, le questionnement, et la reformulation. Il manque cependant une synthèse de fin.

### **- Bilan de Jean :**

Une gêne tout au long des débats : le groupe est resté sur la thématique des saveurs et sur les logiques du métier sans réellement les mettre en perspective ou les questionner par rapport aux savoirs.

Tout a été orienté sur les compétences professionnelles (assiettes, repas, décoration de tables...).

Il n'y a pas eu de questionnement sur l'image de soi, la confiance qu'ont en eux ces élèves qui échouent là... ni la volonté de provoquer une attitude critique sur leur métier : l'habit, l'habillement suffit-il à rendre heureux ? à re-motiver ?

Puisque ces élèves n'ont pas envie d'étaler leur propre échec, il faut créer des situations par le biais, par exemple, du théâtre, de la mise en scène du métier sous forme de la dérision. Cela permet alors aux élèves de prendre du recul, de se distancier en devenant des acteurs.

La question qui semble prioritaire est : quels sont réellement les savoirs que l'on veut qu'ils aient ?

Pour ce qui est du questionnaire, les premières questions induisent la réponse à la cinquième qui sera forcément une réponse un peu convenue car axée sur le métier alors que la question est assez forte : « Quel est ton rêve ? ».

Il n'y a pas eu de réflexions sur les stratégies pédagogiques à mettre en œuvre, ni sur les types de rapports que l'on souhaite instaurer avec les élèves afin de permettre le changement de pouvoirs ... Comment et à quel moment donne-t-on vraiment le pouvoir aux élèves ?

Peut-être que la première chose à faire c'est de permettre aux élèves de jeter leur tablier, de les emmener en dehors de la cuisine.

Dans la question posée : « comment donner du goût aux savoirs ? » à aucun moment, on est sorti du goût au sens culinaire/gustatif.

Notre objectif est cette mise en rapport du goût et du savoir.

La confrontation est riche et bien menée au début, Sarah laissant l'illusion à ses collègues qu'ils s'expriment sans être guidés.

### **- Bilan de Sarah :**

Il n'y avait, de la part de Sarah, pas d'envie d'imposer, ce qui explique certainement les idées qui fusent. L'objectif n'était pas de cadrer, mais de laisser les idées émerger. Sarah pense qu'effectivement il aurait été judicieux de redéfinir ce qui a émergé. Le thème arrive vite et s'impose. Un approfondissement aurait été sûrement nécessaire, mais l'objectif de Sarah était qu'il y ait ce « plein d'idées ». Sarah remarque qu'effectivement les enseignants de matières professionnelles ramènent souvent tout à eux, cela réduit la dimension des projets au cadre que

propose le PPCP qui est trop restrictif pour les Arts Appliqués, d'autant plus si le professionnel n'est pas la finalité.

### **- Petite reprise des débats au sein du GRAAAL... :**

Alain note que la classe « MIC » est la classe reine de l'établissement (nous sommes malheureusement presque tous, dans nos établissements, confrontés à ce genre de chose : une classe « reine » et une classe « poubelle »).

La question est posée de la suprématie des enseignements professionnels... Il est bien sûr question du réel pouvoir de chacun dans son établissement. Il est certain qu'il est difficile de gérer une équipe de professeurs d'atelier car ils se cachent toujours derrière leurs référentiels. Ces enseignants ont du mal à envisager qu'il y a une autre manière d'atteindre des mêmes objectifs. Celui qui transmet les savoirs, c'est l'enseignant, et c'est difficile d'accepter de désacraliser la place de celui-ci pour laisser plus de place aux élèves.

Pour s'extraire du métier peut être aurait-il fallu mener une réflexion sur le sens des mots : saveur, goût, savoir.

Un travail sur la réminiscence par rapport à l'enfance et autour des repas et des plats « phares » dont on se souvient pourrait être envisagé (cf. la madeleine de M.Proust) afin de donner une autre dimension à la cuisine.

Jean rappelle que le repas n'est qu'un moyen (celui de se raconter par exemple), et que ce ne doit pas être une fin.

### **Références culturelles :**

Le Festin de Babette de Gabriel Axel

La Cène.

La madeleine (M.Proust).

Les gâteaux de l'Haïd.

Les gâteaux à vœux Chinois.

Les robes en chocolats.

La synesthésie (Rimbaud).

Le Chocolat de Lasse Hallström

Un pécher : la gourmandise.

Une maladie : l'anorexie.

### **Documents annexes :**

Doc 1- document de référence de l'animation de Sarah.

Doc 2- questionnaire distribué aux élèves

### **Rencontres prochaines**

- 07 avril à AUBENAS.

- 24 mai à RILLIEUX LA PAPE

- À confirmer dernière rencontre du GRAAAL à PELUSSIN le 06 juillet

FAIM...

# PROJET CLASSE DE 1APR 2005-2006

## 1. PRESENTATION DU DISPOSITIF :

- Le **GRAAAL** groupe de recherche en arts appliqués
- PAS D'INTERVENTION (regardent comment peut s'élaborer un projet)
- Questionnement sur « **SAVOIR et POUVOIR** » (petite lettre avant les vacances)
- TOUR DE TABLE
- L'équipe : **Yazida** CHOUGRANI  
**Monique** LAPIERRE  
**Christian** PASCUAL  
RENAUD  
GARCIA  
**Rodrigue** GNENO  
CHARAYRON

## 2. BILAN :

- Réunion et conseil de classe :
- Constat d'une certaine **SOIF D'APPRENDRE**
  - Classe en **progrès** du point de vue de l'**investissement** et du **comportement** ( deux élèves ont été exclues de la classe )
  - La classe est agréable qui montre une certaine **envie d'apprendre**
  - « La projection dans d'autres époques réussit à motiver les élèves »  
« Valorisation de chacun par la prise de parole »
- Classe **HETEROGENE** :
  - Donc difficultés à trouver une **cohésion de groupe**,  
« certains ne veulent pas s'attendre »
  - Grosses difficultés dans la **méthodologie**
  - Difficultés de **concentration**
- Difficulté à **COMMUNIQUER** entre eux
  - Encore une certaine « **animosité** », **mauvais esprit** entre élèves
  - Pb de **tolérance** et de **respect**
  - On peut déplorer encore un **manque de coopération** pour certaines élèves mais sont ouvertes à apprendre à travailler en équipe.

- **IMAGE de SOI et MANQUE DE CONFIANCE :**
  - Certains ne veulent pas être en salle : « ça sert à rien ! », « on les regarde »
  - Certains élèves doivent intégrer **qu'ils sont capables de réussir si ils prennent confiance en eux**
- Encore des difficultés à l'**AUTONOMIE**, même si parfois ils mettent encore du **temps à se mettre au travail**
- Il y a une certaine **IMMATURITE** pour certains garçons (pitrerie, moquerie, instabilité, absence, manque de travail...)

➤ **Le projet « arbres »**

**Quel bilan pourriez-vous faire sur ce projet ?**

### **3. LES OBJECTIFS :**

**L'acquisition des savoirs** est indispensable à la construction de chaque individu, « on ne grandit qu'avec de la nourriture ».

**L'appropriation des savoirs** et des connaissances permet à l'élève de faire ses propres **choix** et d'acquérir une certaine **autonomie** et donc permettra à l'élève de gagner un certain **pouvoir sur sa vie** (transmettre l'idée que « je veux, je peux »).

#### **COMMENT DONNER DU GOUT, DE LA SAVEUR AUX SAVOIRS ?**

- COMMENT RENDRE LE SAVOIR ACCESSIBLE DANS L'AUTONOMIE ? (Quelle impulsion peut-on donner ?)
- COMMENT LUI PERMETTRE DE SE L'APPROPRIER ET DE LE TRANSMETTRE, LE PARTAGER ?
- COMMENT VALORISER SES SAVOIRS POUR VALORISER L'IMAGE DE LA SECTION, ET AINSI AMELIORER L'IMAGE DE SOI ?

### **4. LES PISTES :**

- Travailler à partir d'eux : **lecture des questionnaires**
- Développer un partenariat, un tutorats
- Faire un carnet de voyage « raconter un voyage de leur point de vue à eux »
- Désacraliser le savoir
- Déconstruire le savoir
- Valorisation par la mise en avant, la prise de parole
- Sculpture culinaire

- **Par quel moyen, ils acceptent de se dire ?**
- **Quel catalyseur ? Quelle étincelle on allume ?**
- **Quel dispositif on met en place ?**
- **Comment chacun, dans la spécificité de sa discipline, peut-il « résonner », s'inscrire dans le projet.**

DONNER LA PAROLE A TOUS

QUESTIONNER

REPOSITIONNER

ÉCHANGER DES CONNAISSANCES

## Document 2

# QUESTIONNAIRE DONNE AUX ELEVES

1. Qu'est-ce que vous aimeriez faire et développer dans votre métier ?
2. Si vous deviez réaliser un plat exceptionnel lequel choisiriez-vous ?
3. Lorsque vous invitez à la maison pour un repas des personnes que vous aimez, qu'est-ce qui vous plait le plus ?
4. Dans 10 ans, quel métier aimeriez-vous faire ?
5. Quel est ton rêve ?
6. Dans le domaine des arts plastiques et des arts appliqués qu'est-ce qui te plait le plus ?