

Emmanuel JOUVE, 25 années passées au service de la restauration à Lyon, fondateur des restaurants « Mon Père était Limonadier », « En mets fait ce qu'il te plaît », « Parterre et balcon » au sein du cinéma le Coemédia... J'ai complété mon expérience professionnelle par une formation de formateur qui m'a permis d'intervenir auprès d'élèves de l'Institut Paul Bocuse à Ecully et à élaborer des modules sur le goût auprès de publics en difficulté.

C'est grâce aussi aux nombreuses rencontres avec différents producteurs régionaux, que j'aime partager le fruit de leur travail : terroir, savoir-faire, qualité.

C'est pour moi une véritable passion et toujours de nouvelles sensations.



## Circuits courts vers le goût un cuisinier sur le web des collèges

un projet du centre Erasme - Mission d'innovation numérique du Département du Rhône

Le Centre **Erasme** assure la généralisation de l'Espace numérique de travail des **collèges** du Rhône. Dans le cadre de l'accompagnement des usages, il déploie depuis 2002 un dispositif de **Résidences d'artistes** sur internet permettant d'accélérer l'appropriation de l'outil numérique par ses utilisateurs cibles, privilégiant la rencontre, la curiosité et l'interactivité.

### Principes et Objectifs

Le Département du Rhône est l'éditeur de la plateforme LaClasse.com, véritable outil de travail collaboratif sur lequel des classes peuvent désormais entrer en relation avec un artiste ou un

scientifique sur la base de scénarios pédagogiques construits avec leurs enseignants.

### Utiliser l'ENT pour dialoguer autour du goût !

En réalité, l'objectif est double :

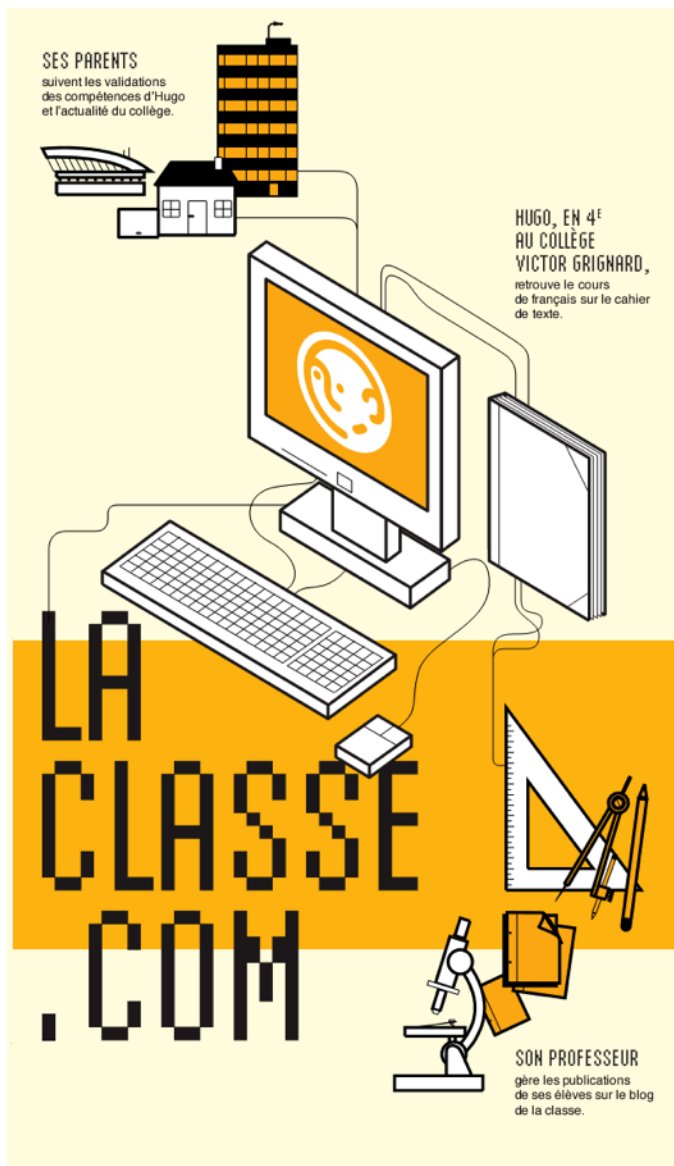
☒ ouvrir la classe sur le monde culinaire, la saisonnalité des produits et les ressources agricoles disponibles au sein du Département

☒ faire travailler les élèves avec un chef sur l'ENT et toucher notamment des enseignements qui ne se sentiraient pas légitimes d'y recourir, ni même de valider les compétences du B2I (Brevet Informatique & Internet).

Aujourd'hui, à la suite de ce type de projets, les enseignants ont généralisé l'usage du cahier de

textes et des outils de vie scolaire, simplement parce qu'ils sont entrés avec leur classe sur un mode ludique dans un ENT au service de leur pédagogie avec cette plus-value qu'a constitué la rencontre avec un intervenant extérieur...

Les services du Département seront sollicités, le pôle éducation, ainsi que la PMI avec la présence d'une nutritionniste présente sur le projet tout au long de l'année. Le rectorat de l'Académie de Lyon accompagne également les enseignants en proposant des formations à laclasse.com, dans le cadre du plan académique de formation.



**Pourquoi associer artiste, scientifique, cuisinier ...**

**et ENT ?**



## Des projets d'usages du numérique qui font la part belle à la rencontre

(interview, extrait du blog des projets ENT)

Dès l'origine, sur la question des usages d'Internet, le Centre Erasme a souhaité associer des artistes aux expérimentations pédagogiques menées sur LaClasse.com. En effet, si la technologie mise à la disposition est bien opérationnelle, les véritables usages restent à inventer ! Les solutions ENT imposent des fonctionnalités que chacun devrait pouvoir se réapproprier. Il est donc intéressant de mettre ces technologies dans les mains des utilisateurs, et de ce point de vue, l'artiste apporte par nature un regard à la fois plus critique et plus imaginatif.

☒ Il nous aide à questionner la technologie et ses usages. L'entrée en scène de l'artiste permet d'interroger nos pratiques et de se placer dans le rapport au déploiement d'un outil, non pas dans l'autosatisfaction permanente mais dans l'interrogation continue !

☒ Au-delà, l'artiste aide les enseignants à conduire la réflexion sur le rapport à la technologie et notamment à en dédramatiser la place, notamment lorsque, comme cela arrive parfois, la technologie peut être défaillante.



**Expérimentation sur les circuits courts d'approvisionnement des cantines de 28 collèges du Rhône**

Le "manger local" progressivement mis en place dans les collèges du Rhône

En 2011/2012, l'agriculture du Rhône offrant une très grande variété de productions, le Département va poursuivre l'expérience et développer l'approvisionnement des demi-pensions des collèges en produits locaux et de saison. C'est l'un des objectifs de [la convention qu'il a signée le 29 octobre 2010 avec l'État, la Chambre d'agriculture du Rhône et l'OPAC du Rhône.](#)

Par ailleurs, le Département du Rhône participera financièrement au surcoût des circuits courts à hauteur de 0,40 € par repas. Et dès la rentrée 2011/2012, une expérimentation sera conduite avec 28 collèges et 11 615 demi-pensionnaires invités à regarder différemment leurs assiettes !



**Miam**

En partenariat avec le service santé du Département, le Pôle éducation et le rectorat de l'Académie de Lyon.

**Les collèges inscrits, au projet miam pour l'année scolaire 2011-2012 :**

- collège Georges Clémenceau avec une classe de 4èmes et 3èmes
- collège Pierre de Ronsard avec une classe de 6èmes

- collège François Brossette avec 2 classes de 5èmes
- collège Asa Paulini avec des classes de 4ème/3ème
- école St-Joseph de Chessy les Mines
- collège Clément Marot
- collège La Platière avec une classe ULIS

# A l'attention des enseignants



Environnement Numérique de Travail  
des collèges du Département du Rhône

Projets d'usages de l'ENT en classe  
INSCRIPTIONS 2011-2012



## Projets d'usages de l'E.N.T. en classe développés avec des artistes et des scientifiques

[MIAM.LACLASSE.COM](http://MIAM.LACLASSE.COM)  
<http://miam.laclassse.com>



Dans le cadre de la mise en place des "circuits courts" d'approvisionnement des cantines des collèges, Laclasse.com, réfléchit actuellement à aborder la thématique Restauration scolaire sous un angle pédagogique. Le projet apportera des réponses concrètes aux questions posées de l'équilibre et de la sécurité alimentaire tout en contribuant à la valorisation des bons produits et de la bonne cuisine.

Le projet réunira cuisiniers, producteurs locaux, spécialistes du goût et de la nutrition, collégiens et enseignants.

Dans un premier temps, un cuisinier lyonnais, Emmanuel Jouve, fondateur d'une épicerie valorisant les bons produits, (la Manu-Facture), issus de filières régionales pour la plupart, va proposer aux classes et aux élèves de réagir sur les thèmes « que mangez-vous à la maison » et « que faut-il manger si on respecte les saisons ».

Pour répondre à la deuxième question, les collégiens, accompagnés de leurs professeurs vont effectuer des recherches sur le terrain et sur Internet via Laclasse.com pour comprendre la saisonnalité des produits agricoles.

Ce premier travail d'enquête leur permettra d'établir un calendrier des fruits et légumes de saison.

Pendant l'année scolaire, les élèves auront également l'occasion de rencontrer le cuisinier épicier pour goûter et déguster différents produits ! La phase de découverte achevée, les collégiens composeront leur panier de printemps idéal pour, dans un deuxième temps, élaborer des menus qui seront proposés aux cuisiniers via Laclasse.com.

Enfin, tous les protagonistes du projet se retrouveront à table, dans les restaurants scolaires, pour apprécier les menus proposés par les élèves et mitonnés par les chefs cuisiniers...

### Comment s'inscrire ?

C'est très simple et cela ne coûte rien au collège à l'exception de la prise en charge du transport des élèves en cas de visite dans un lieu ayant un rapport avec l'alimentation.

Le projet concerne les collèges inscrits au dispositif « circuits courts » d'approvisionnement des cantines.

Nous vous demandons simplement de vous rendre disponible pour les étapes suivantes :

- sept 2011 - 1 journée ou 1/2 journée de rencontre avec les intervenants et formation à la publication (Ordre de mission du rectorat)
- janvier 2012- 1 visite des intervenants dans votre classe pour rencontrer les élèves
- mai 2012 - 1 journée commune dans un collège.

**Ces projets sont gratuits. Le nombre de participants est limité.  
Dès inscription, vous recevrez un courriel de confirmation.**