

CONCOURS D'ART ET DE CUISINE : UNE INITIATIVE INNOVANTE POUR ÉVEILLER LES SENS ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis quatre ans, notre lycée professionnel organise un concours unique en son genre, réunissant des élèves français de CAP et de SEGPA ainsi que leurs homologues espagnols. Ce concours d'art et de cuisine a pour objectif d'extraire des pigments naturels présents dans les aliments pour les utiliser comme colorants dans des œuvres d'art, tout en valorisant ces mêmes aliments dans des recettes originales, réduisant ainsi le gaspillage alimentaire. Voici un aperçu de cette initiative innovante et des méthodologies employées.



OBJECTIFS DU CONCOURS :



- **Éveiller la Créativité** : Encourager les élèves à exprimer leur créativité à travers l'utilisation de colorants alimentaires naturels dans des œuvres d'art.
- **Sensibiliser au Gaspillage Alimentaire** : Promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire en valorisant les matières premières utilisées.
- **Encourager les Compétences Pratiques** : Développer des compétences en cuisine et en arts plastiques chez les élèves.
- **Promouvoir la citoyenneté européenne** : en faisant prendre conscience aux élèves de chaque pays que d'autres élèves en Europe travaillent le même compétence qu'eux

MÉTHODOLOGIE DU CONCOURS :

Le concours se déroule en trois étapes principales :

- **Extraction des Colorants Alimentaires**
 - **Techniques Utilisées** : Les élèves extraient des colorants alimentaires à partir de végétaux tels que fruits, légumes, aromates ou algues. Les méthodes employées incluent la cuisson, le pressage, et autres techniques d'extraction.
 - **Matériaux Utilisés** : Divers aliments sont sélectionnés pour leur potentiel colorant, tels que les betteraves pour le rouge, le curcuma pour le jaune, les épinards pour le vert, etc.
- **Réalisation d'Œuvres d'Art**
 - **Créativité Libre** : Les élèves utilisent les colorants naturels pour réaliser des peintures. Aucun thème ou technique n'est imposé, permettant une totale liberté artistique.
 - **Supports Variés** : Les œuvres peuvent être réalisées sur différents supports, tels que le papier, la toile, ou même des surfaces recyclées, encourageant l'innovation et l'expérimentation.
- **Valorisation Culinaires des Matières Premières**
 - **Recettes Originales** : Les matières premières utilisées pour extraire les colorants sont ensuite valorisées dans des recettes originales, élaborées par les élèves. Ces recettes doivent mettre en avant les aliments tout en limitant le gaspillage.
 - **Présentation et Dégustation** : Les plats sont présentés de manière esthétique et dégustés par un jury composé d'enseignants et de professionnels de la cuisine.



TÉMOIGNAGES DES PARTICIPANTS

Les élèves et les enseignants ayant participé au concours ont partagé leurs expériences :

- "Je suis fière d'avoir participé à ce concours, car je ne pensais pas être capable de faire ça ! J'ai beaucoup appris à travers ce concours." – Julie, élève en CAP ATMFC.
- "Ce concours m'a permis de rencontrer des élèves espagnols et d'aller cuisiner avec eux." -Leila, élève de CAP ATMFC.



BÉNÉFICES ET IMPACT :

Le concours d'art et de cuisine a eu plusieurs impacts positifs :

- **Développement de Compétences** : Les élèves ont acquis des compétences pratiques en arts plastiques et en cuisine, renforçant leur créativité et leur savoir-faire.
- **Sensibilisation Environnementale** : Les élèves ont pris conscience de l'importance de réduire le gaspillage alimentaire et de valoriser les ressources disponibles.
- **Échanges Culturels** : La collaboration avec les élèves espagnols a favorisé les échanges culturels, enrichissant l'expérience éducative de tous les participants.



CONCLUSION :

- Le concours d'art et de cuisine, organisé depuis quatre ans, est devenu un événement phare de notre lycée professionnel qui malheureusement risque de ne plus être reconduit à cause d'un changement de référentiel des CAP ATMFC en CAP AAGA.
- Ce concours combine habilement créativité artistique, compétences culinaires et sensibilisation au gaspillage alimentaire. Nous sommes fiers de voir nos élèves s'engager dans ce projet innovant et nous sommes fiers d'avoir contribué à développer cette initiative.

