



FRANCE

CUISINE PÉDAGOGIQUE

A Amiens, les élèves de lycée pro mettent les pieds dans le plat

Un professeur picard en CAP réunit ses élèves, des étudiants en master en développement durable et des enfants en CM2 derrière les fourneaux pour cuisiner local. Le but : briser les frontières entre ces mondes et valoriser les compétences des lycéens.

Par
ELSA MAUDET
 Envoyée spéciale à Amiens
 Photos **ALBERT FACELLY**

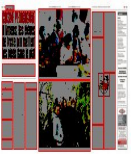
Le petit groupe s'enfonce dans le brouillard matinal. Depuis la route étroite, on commence à apercevoir des parcelles. «Alors, qu'est-ce qu'on va récolter ? Des poi...?» lance Louis Teyssedou, l'en-

seignant de lettres et histoire-géographie. «Des poireaux!» répondent plusieurs voix adolescentes. «C'est bien, vous avez votre année!» charrie le prof. Les huit élèves de CAP ATMFC (assistant technique en milieux familial et collectif) du lycée professionnel Edouard-Gand d'Amiens (Somme) arrivent à l'île aux fruits, une ferme maraîchère bio qui s'est fixée comme objectif de «redonner goût au manger local»,

comme le dit Frédéric Fauvet, son président. «On est entre le canal de la Somme et la vieille Somme, historiquement c'est une zone de production très fertile. Au début du XX^e siècle, il y avait 900 maraîchers à Amiens et 75% de ce qu'on mangeait provenait de ce qu'on cultivait dans un rayon de 20 kilomètres. En 2017-2018, c'était 6% et il reste dix maraîchers», éclaire-t-il.

L'association accueille beaucoup de





jeunes, suivis par la protection judiciaire de la jeunesse, habitants de quartiers difficiles... ou, comme ce mardi, des élèves de lycée professionnel, de CM2 et des étudiants en master éducation à la santé et au développement durable. Ensemble, ils participent à un projet monté par Louis Teyssedou, baptisé les Cuisines de minuit, qui vise à dresser des ponts entre les générations et les publics, autour de la cuisine. Tout au long de l'année, ces trois groupes d'élèves vont participer à des ateliers communs, dans une optique de sensibilisation au développement durable. «*Tout le monde est complémentaire. Si on retire un étage, ça ne marche pas*», assure l'enseignant. A chacun sa spécialité: l'écologie pour les étudiants, la cuisine pour les CAP, dont la formation les destine notamment au métier d'aide à domicile. Quant aux enfants, ils absorbent toutes les connaissances transmises par leurs aînés.

THYM ET VERVEINE

L'ambition de Louis Teyssedou: valoriser ses élèves de CAP, des jeunes souvent déconsidérés, par la société comme par l'école, qui manquent de confiance en eux. «*C'est vraiment des invisibles*, constate-t-il. *Mais quand on ne leur dit pas qu'ils sont cons, ils ne sont pas cons.*» Vincent Le Roux, le responsable du master, est emballé par ce partenariat, qui a démarré l'an dernier: «*En lycée professionnel, il n'y a pas d'éducation au développement durable, ça manque. Ces élèves en sont les futures chevilles ouvrières et, pourtant, on met tout le paquet sur le lycée général.*»

A l'Ile aux fruits, les élèves de CAP, majoritairement des filles, déambulent dans les 4 500 m² de parcelles cultivées, sentant thym, persil et ciboulette, découvrant capucines et radis blanc. Les élèves de CM2 les rejoignent et tout le monde se répartit en petits groupes. Les uns

partent, Opinel en main, ramasser des courgettes, d'autres apprennent à sortir de terre et calibrer des poireaux. Lylou, en CM2, découvre la verveine citronnée. «*Ça sent les bonbons au citron*», glisse-t-elle. Une de ses camarades croque dans une tomate rose indigo fraîchement cueillie et écarquille les yeux: «*Oh, c'est trop bon!*» Bilan de la récolte: 10 kilos de courgettes, 10 kilos de poireaux, moult pommes de terre et salades. Il est temps de rejoindre le reste de la promotion de CAP et de mitonner tout ça.

Dans la cuisine pédagogique du lycée, les élèves de CAP jouent à domicile. Eux qui étaient un peu en retrait lors de la récolte deviennent les référents, ceux qui savent où se trouvent les dessous-de-plat ou comment ouvrir une cocotte-minute en train de cramer. «*Ce sont souvent des gens qui viennent de milieux très populaires, qui se sentent très dévalorisés. Là, c'est eux qui ont les gestes*», loue Vincent Le Roux. «*En leur mettant dans les pattes des primaires, on leur donne une responsabilité, c'est eux qui mènent la danse*», abonde Louis Teyssedou. L'espace est divisé en petites cuisines telles qu'on en trouve chez les particuliers, les élèves pouvant être amenés à travailler chez des personnes âgées ou handicapées une fois leur diplôme en poche. Adèle gère son groupe de CM2 d'une ●●● ●●● main de maître. La voilà chargée de leur apprendre à couper des poireaux. «*On commence toujours par le vert et on termine par ici*», dit-elle en indiquant l'extrémité blanche. «*L'organisation, c'est un peu compliqué, c'est une première pour moi. Mais j'aime bien*», affirme l'adolescente, avant de saisir la main d'un élève de CM2 pour couper avec lui le légume.

«LÂCHER LA BRIDE»

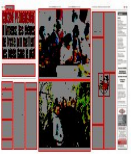
Les professeurs observent avec attention le ballet qui se tient devant eux. Et se rendent compte d'un

accueil: les lycéens se retrouvent par moments en difficulté, quand ceux de CM2 s'en tirent bien. «*On a certains élèves avec un gros retard mental, certains avec un handicap cognitif, des troubles associés comme la dyspraxie* [handicap qui rend difficiles certains gestes, ndlr], *la dyslexie. La plupart ont des difficultés en motricité fine*, déroule Xavier Gadoux, assistant d'élèves en situation de handicap (AESH). *Les enfants de CM2 vont jusqu'au bout de la tâche, eux c'est rare, ils s'arrêtent souvent.*» Le but étant de valoriser les élèves de CAP, peut-être faudra-t-il convier des enfants plus jeunes l'an prochain.

Les Cuisines de minuit s'inscrivent dans le cadre du «chef-d'œuvre», un projet que doivent mener les élèves de lycée pro, encadré par un enseignant de matière générale et un de matière professionnelle. Le programme de géographie en CAP prévoyant de travailler sur les espaces urbains, Louis Teyssedou a décidé de bosser sur du local. Avec sa classe, ils ont étudié le quartier où se situe l'Ile aux fruits avant de s'y rendre. «*C'est le territoire apprenant. Ça donne du sens à ce qu'on fait*», défend l'enseignant de 40 ans. Pour accrocher des élèves pas toujours en bons termes avec l'école, il s'appuie sur leurs centres d'intérêt. «*Si on part de ce qu'ils font tous les jours, d'emblée on a un niveau assez élevé. Ils font de la cuisine, donc on part de la cuisine*», résume-t-il.

Les professeurs de lycée pro ont généralement une grande capacité d'adaptation, contraints par le profil de leurs élèves – souvent arrivés là par défaut et pas forcément en phase avec ce que l'éducation nationale attend d'eux – à regorger d'inventivité. «*Je suis issu de la classe bourgeoise. Pour moi, l'école*





c'est ça», dit Louis Teyssedou en orientant une main d'un côté. «*Pour mes élèves, c'est ça*», dit-il en plaçant l'autre main à l'opposé. «*Le truc, c'est d'écouter comment elles vont réagir et s'adapter. Il faut que ça parte d'elles, leur faire confiance, lâcher la bride. Ça ne marche pas si on leur dit "il faut faire ci, il ne faut pas faire ça"*».

Au mois de juin, la précédente promotion a cuisiné pour les bénévoles de Minuit avant la nuit – d'où le nom du projet –, un festival de musique amiénois attaché à réduire autant que possible son empreinte écologique et à faire travailler des gens du coin. La plupart des élèves de CAP vivaient là leur premier concert. «*L'objectif est d'ouvrir des portes culturelles*», vante Louis Teyssedou. Les élèves de CAP ont également concocté un atelier dégustation au sein de l'Inspé d'Amiens, l'école des futurs profs, à laquelle est rattaché le master éducation à la santé et au développement durable. «*Ces gamins n'auraient jamais dû passer les portes de la fac, lâche Louis Teyssedou. On est au lycée professionnel, on est censés être de vilains petits canards et on regarde vers le haut au lieu de regarder vers le bas.*» Ses élèves le disent : l'université, c'est le monde des intellos. Leur permettre d'y mettre un pied le temps d'un événement, en les plaçant en position d'acteurs, capables de préparer et servir à manger, de faire découvrir des choses à de jeunes adultes bardés de diplômes, leur montre qu'ils ont une valeur.

ATELIER VERTUEUX

Dans la cuisine pédagogique, les étudiants de master observent ce que font leurs cadets, afin de définir les points à améliorer avec eux lors des futurs ateliers. «*On va travailler sur la consommation d'eau, parce qu'ils laissent le robinet ouvert quand ils font la vaisselle*, indique Hugo, qui aimerait, une fois di-

plômé, rejoindre une association de sensibilisation des jeunes à protection de la faune sauvage. *Pour dix radis, ils ont rempli un bac d'eau avec du vinaigre, puis ils l'ont vidé, rempli de nouveau et ils ont fait pareil avec les tomates.*» Voir les élèves mettre au compost les verts de poireaux, délicieux en soupe, provoque également quelques palpitations chez les spécialistes du développement durable.

Les petits groupes ont fini de nettoyer et de couper le fruit de leur récolte, font cuire flans aux courgettes et légumes vapeur. «*Les élèves doivent savoir cuisiner, c'est impératif. S'ils apprennent ça, ils vont aller beaucoup plus vers des produits bios, locaux, et arrêter d'acheter des choses toutes faites*», estime Vincent Le Roux. Maëlys n'en pense pas moins. Cette élève en première année de CAP, éco-déléguée de sa classe et adepte de jardinage, fait son propre compost et s'astreint déjà à sensibiliser son neveu de 4 ans aux enjeux écologiques. «*Si on n'inculque pas ça dès le premier âge, la pollution va de plus en plus augmenter. Dans une cinquantaine d'années, on n'aura plus rien*», anticipe-t-elle. 15h30 : les CM2 sont partis, les CAP tirent la langue. «*Cuisiner et en même temps s'occuper des enfants, c'est fatigant*», souffle Lucie. Fatigant mais vertueux : tous les plats préparés ce jour seront donnés à une association qui distribue des repas aux étudiants dans le besoin. Ou quand les bac-2 aident les bac+2. ◆

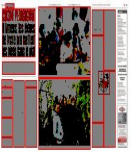




Les élèves de CM2 préparent les légumes récoltés le matin sous les

conseils des étudiants en CAP au lycée Edouard-Gand d'Amiens.





Récolte de légumes sur l'île aux fruits dans le cadre du projet les

Cuisines de minuit, le 11 octobre à Amiens.

