

Parcours « Découvrir le monde qui nous entoure »

Préambule

Le goût est un apprentissage. Il se construit tout au long de la vie et peut dépendre de beaucoup de facteurs : de notre environnement familial, des aliments auxquels nous avons accès et des traditions culinaires de notre région, de notre pays.

Objets d'enseignement - socle commun

La sensibilité : soi et les autres

Respecter autrui et accepter les différences :

- Respect des autres dans leur diversité : les atteintes à la personne d'autrui (racisme, antisémitisme, sexisme, xénophobie, homophobie, harcèlement...).
- Respect des différences, tolérance.

Manifester le respect des autres dans son langage et son attitude :

- Le soin du langage : le souci d'autrui dans le langage, notamment la politesse.
- Le soin des biens personnels et collectifs.
- L'intégrité de la personne.

Le jugement : penser par soi-même et avec les autres

Nuancer son point de vue en tenant compte du point de vue des autres :

- Les préjugés et les stéréotypes (racisme, antisémitisme, sexisme, homophobie).

Distinguer son intérêt personnel de l'intérêt collectif :

- Les valeurs personnelles et collectives.
- Les libertés fondamentales

Objectifs spécifiques

- Repérer et prévenir les phénomènes de discrimination.
- Accepter et valoriser les différences de chacun.
- Développer le respect de soi et des autres.
- Acquérir la faculté de ne pas se conformer à ce qui est imposé par les autres.

Thèmes abordés

- La découverte des saveurs du monde
- La cuisine, un élément de l'identité culturelle

Ressource utilisée

Épisode Vinz et Lou « Fajitas, tofu, minestrone, kesako ? »
(2 minutes)

Durée de l'atelier

À partir de 45 minutes

Modalité

Atelier en mode collectif

Matériel nécessaire

- Un ordinateur connecté
- Un vidéoprojecteur ou TNI

DÉROULEMENT DE L'ATELIER

1 Étape 1 : introduction et émergence des représentations

Dans un premier temps, pour faire émerger leurs représentations, faites réagir les élèves autour de cette question :

Quelle est votre cuisine préférée ?

À tout moment, piochez dans les questions suivantes pour provoquer d'autres réactions ou relancer l'attention de vos élèves :

- Avez-vous l'habitude de manger de la cuisine venant de différents pays ?
- Y a-t-il des spécialités régionales françaises que vous avez déjà goûtées ?
- Qu'est-ce qui vous plaît dans le fait de manger de la cuisine venant de différents pays ?

Pour une meilleure visualisation, n'hésitez pas à utiliser l'outil intégré de carte mentale.

2 Étape 2 : visionnage

Vidéo projetée : « Fajitas, tofu, minestrone, kesako ? »

Projetez au groupe le dessin animé une première fois pour un visionnage collectif.

3 Étape 3 : décryptage

Décryptez en groupe classe le scénario du dessin animé à l'aide du tableau ci-dessous.

Problématiques abordées	Éléments du scénario	Réponses possibles	Infos +
Que pensez-vous de la réaction de Vinz quand une dame lui propose du tofu ?			
Les préjugés liés à la nourriture.	Vinz et Lou se trouvent à une manifestation de découverte des cuisines du monde. Une dame leur propose de goûter du tofu, mais Vinz trouve cela dégoûtant.	- Je le comprends. Du lait de soja caillé, cela ne doit pas être bon. - Il ne peut pas savoir s'il aime avant d'y avoir goûté. - Il devrait se forcer un peu pour surmonter ses préjugés.	Pour juger du goût, tous les sens jouent : le regard, le toucher, l'odorat aussi parfois. Les préjugés réduisent considérablement la curiosité face aux aliments.
Lou ne réagit pas de la même manière. Que se passe-t-il pour elle ?			
Le voyage des sens.	Lou se montre curieuse et décide de goûter. Son esprit voyage alors au pays du soleil levant.	- C'est étrange. Elle se met à rêver du Japon. - Elle se laisse aller et son esprit voyage.	Vers 7 ans (l'âge de Lou), la peur de la nouveauté nous quitte et nous sommes prêts à faire chaque jour de nouvelles découvertes dans notre assiette.

Problématiques abordées	Éléments du scénario	Réponses possibles	Infos +
Vinz refuse de goûter aux cornes de gazelle. Pourquoi, à votre avis ?			
Les préjugés culinaires.	Un homme propose des cornes de gazelle. Vinz refuse sous prétexte qu'elles contiennent des fleurs.	- Manger des fleurs, c'est bizarre. - Vinz ne connaît pas l'eau de fleur d'oranger. - Vinz a des craintes mais il s' imagine au Liban.	Vers 10-12 ans (l'âge de Vinz), en revanche, s'ouvre une nouvelle période. Les transformations de la puberté modifient nos sens et surtout l'odorat. Ce qui peut être bon au goût peut sentir absolument mauvais au nez et dégoûter.
Comment se fait-il que Vinz décide de goûter aux fajitas ?			
Les préférences culinaires.	Vinz et Lou arrivent au stand mexicain. Vinz accepte de goûter aux fajitas qui contiennent de la viande et apprécie.	- Il décide de goûter parce que ce plat lui paraît moins étrange. - Il goûte parce qu'il aime la viande.	La viande hachée reste l'un des aliments préféré des enfants avec le poulet et les féculents.
Pourquoi Vinz est-il sûr d'apprécier le minestrone ?			
Confiance et curiosité culinaire.	Vinz est attiré par le stand de Paola qui propose des spécialités italiennes. Il est sûr d'apprécier le minestrone alors qu'il ne connaît pas ce plat.	- Vinz connaît bien Paola et lui fait confiance. - Vinz a compris qu'il fallait se montrer curieux.	« Proposer de manière répétée une variété d'aliments, sans contraindre l'enfant, apparaît comme une méthode efficace pour élargir son registre alimentaire. Le cadre scolaire, qui promeut déjà une sensibilisation au goût, pourrait l'élargir à l'écoute des sensations liées à l'acte alimentaire : faim, satiété et rassasiement. » <i>Source : Inra.</i>

4 Étape 4 : messages clés

- **Goûter des aliments venus d'ailleurs peut dépayser et faire voyager l'esprit.**
- **Il faut savoir surmonter ses craintes pour découvrir de nouvelles saveurs.**
- **La diversité alimentaire permet de se nourrir de manière équilibrée.**

Il est possible de faire progresser la réflexion en utilisant une carte mentale consacrée. Celle-ci peut se construire dès le début de la séance et évoluer au fur et à mesure des échanges conduits en classe.

5 Étape 5 : jeu interactif

Pour clore cette séance, nous vous proposons d'impliquer vos élèves, de manière collective, dans une activité de drag and drop afin de réinvestir ce qu'ils ont retenu et de prolonger la réflexion. Ces concepts devront être travaillés en amont. Leurs définitions figurent dans le dictionnaire.

Consigne

Associe chaque plat à son pays d'origine.

Plats et pays associés

L'attiéké, sorte de couscous de manioc, qui se mange avec des sauces au poisson ou à la viande.

Associé à : Côte d'Ivoire

Le amok, du porc braisé au lait de coco et à l'ananas.

Associé à : Cambodge

Le pulao persan, mélange de riz et de viande parfumée au safran.

Associé à : Inde

Les falafels, petites boulettes de farine de pois chiches, frites à l'huile, enveloppées dans une pita.

Associé à : Israël

La pastilla, un feuilleté subtil, mélange de sucré et de salé parfumé à la cannelle et aux amandes.

Associé à : Maroc

Le lutefisk, poisson macéré servi avec une purée de pois cassés, des pommes de terre, du bacon, de la moutarde et du fromage.

Associé à : Norvège.

Le bortsch, soupe de chou et de betterave.

Associé à : Ukraine

Le scone, petit pain de blé, d'orge ou d'avoine servi au petit-déjeuner ou à l'heure du thé.

Associé à : Royaume-Uni

NB : les descriptions s'affichent en sélectionnant une image, elle se retournera alors pour la dévoiler.