

L'objectif de cette discussion sera d'enrichir le plus possible le vocabulaire sensoriel et de donner l'occasion aux élèves de se remémorer des impressions gustatives liées à des plats spécifiques.

Temps 2 : enquête journalistique

Proposer aux élèves de mettre en place un « vrai » travail d'enquête journalistique auprès d'un boucher, en vue de composer un petit journal pour rendre compte de leur visite. Les interpellier sur la préparation nécessaire avant de rencontrer le professionnel : quelles questions va-t-on lui poser ? Doit-on faire des groupes spécialisés sur certains sujets : son métier, sa formation, sa passion, son quotidien, ce qu'il aime transmettre aux clients... Doit-on prendre des photos ? Doit-on faire des recherches en amont sur le métier afin de pouvoir poser des questions plus pertinentes ...

Au terme de cette discussion, l'enseignant donnera des fonctions aux élèves à la manière du fonctionnement d'une vraie rédaction. L'enseignant assurera le rôle du rédacteur en chef : il dirige l'équipe et choisit les sujets. Il sera aussi secrétaire de rédaction (relecture des textes).

Les iconographes : ce sont ceux qui prendront les photos, réaliseront les illustrations.

Les rédacteurs : ce sont ceux qui écriront les articles. L'enseignant organise ensuite une conférence de rédaction lors de laquelle toute l'équipe se réunit pour décider ce qui va être écrit dans le journal. Tout le monde propose des sujets, seuls quelques-uns sont retenus. Le rédacteur en chef répartit ensuite les journalistes en équipes constituées d'iconographes et de rédacteurs, pour assurer chacun des sujets choisis.

Déroulement de la séance :

Temps 1 : rencontre avec un professionnel

L'équipe part ensuite en reportage chez un boucher afin que tous les journalistes récupèrent les informations et images nécessaires. Tout le travail sur le vocabulaire du goût, des sens ainsi que les associations sur les formes et les textures, trouvera une application motivante avec ce projet. Pendant la visite, relever systématiquement le vocabulaire technique employé par le professionnel pour décrire la viande, les différents morceaux, l'aspect, la texture, les modifications que la viande subira pendant la cuisson, les manières optimales de la cuisiner.

Temps 2 : réalisation du journal

De retour en classe, les groupes de rédacteurs préparent chacun leur article ; ils pourront avoir besoin de rechercher des informations et de vérifier les informations recueillies. Chaque groupe tape (ou écrit) son texte et insère ses photos et ses images en tenant compte des contraintes données par le rédacteur en chef en terme de taille, de format... à cette étape, sensibiliser les rédacteurs pour qu'ils présentent leur production de manière à donner envie au lecteur de lire leur article. Le rédacteur en chef s'occupera de la mise en page finale (expliquer aux élèves que c'est normalement le travail du maquettiste) afin d'intégrer toutes les productions dans les pages du journal.

PROLONGEMENTS

- Il est parfois difficile de pouvoir déguster des aliments en classe, si cependant la dégustation d'une viande cuite de plusieurs manières pouvait être mise en place, les élèves pourraient avoir la démonstration des différences de textures selon les modes de préparation.
- Faire rechercher au cycle 3, des expressions idiomatiques ou des proverbes comportant le mot viande. Ce travail permet toujours de prendre conscience de la place d'un aliment dans l'imaginaire collectif et donc des traces culturelles dont chacun hérite.

POUR EN SAVOIR + :

Les classes du goût : séance n°5

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

LA DIVERSITÉ DES FORMES ET DES TEXTURES



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Se mettre à l'écoute de ses perceptions sensorielles, les identifier, les isoler et les utiliser
- Découvrir et utiliser le vocabulaire approprié
- Découvrir les différences de perceptions entre les individus
- Mener une enquête en vue de découvrir un métier

COMPÉTENCES

- Mettre en œuvre un vocabulaire spécifique et dédié
- Trouver une procédure pour faire des recherches
- Ecouter des points de vue, échanger et organiser des arguments



DU CÔTÉ DU CYCLE 2

DÉCOUVERTE « Formes mystérieuses »

Durée de la séance : entre 30 et 45 min

Mettre en place une discussion collective en vue de trouver des aliments dont la forme est, par exemple, « ronde ». Noter toutes les propositions en relançant autant que nécessaire pour que les élèves ne se cantonnent pas à un seul groupe d'aliments (le plus souvent les fruits et légumes). Ajouter éventuellement des propositions comme « une tranche de rôti », « un yaourt vu de dessus », afin de leur montrer que l'on peut investiguer dans des directions très différentes. Poursuivre le jeu en disant que l'on peut étendre à des aliments dans des plats ou des aliments préparés... L'objectif sera de stimuler la créativité et de conduire les élèves vers de multiples interprétations des formes. Il pourra être intéressant de distribuer des images de plats afin qu'ils s'en inspirent et en interprètent le contour.

Prolonger en dessinant au tableau ou sur de grandes feuilles les formes ci-dessous :



L'objectif est de permettre individuellement ou en petits groupes d'associer des noms d'aliments à des formes, mettre en évidence que certaines associations sont très stéréotypées (tout le monde pense au même aliment) et que d'autres sont plus difficiles à interpréter. Cette activité peut être complétée par les élèves qui dessineront des contours en utilisant de vrais aliments pour augmenter le champ de l'exercice.



Avec les fiches de manipulation RECETTES et STYLISME CULINAIRE

Faire observer les différentes recettes. Demander aux élèves quel(s) plat(s) ils prendraient, s'ils avaient le choix, puis leur demander de justifier leurs réponses. Leur proposer de décrire l'un de ces plats le plus justement possible et d'imaginer ce qu'ils ressentiraient une fois en bouche.

Mettre en avant que la forme et la présentation entrent souvent beaucoup dans l'appréciation a priori que l'on peut avoir d'un aliment ou d'un plat.

Proposer de poursuivre l'activité si possible au restaurant scolaire, même pour les enfants qui ne le fréquentent pas. Que pensent-ils de la présentation ? Qu'est-ce qui pourrait être ajouté ? Retiré ? Modifié ? Pourquoi ? Pour quel objectif ? Proposer de faire des assiettes figuratives : la purée en forme de... Rechercher les petits ingrédients qui contribuent à réaliser des décors amusants : les brins de persil, les olives...

Cette activité de découverte peut être prolongée par l'observation de fiches de recettes extraites de livres pour enfant qui mettent littéralement en scène les aliments : sculptures de légumes, ajout de condiments pour faire de mini tableaux... Demander aux enfants ce que cela change dans leur perception de l'aliment.



AVEC LE CARNET DE PARCOURS DU GOÛT

Proposer aux élèves à partir d'une photo de purée par exemple, de réaliser avec des collages d'ingrédients de leur choix, une mise en scène ou un « dessin gourmand » en proposant de compléter avec d'autres aliments qui permettent de créer un plat complet.



DU CÔTÉ DU CYCLE 3

DÉCOUVERTE « Mille et une textures »



Durée de la séance : 45 min



Avec la fiche de manipulation MOTS

Mettre en place une discussion collective afin de recueillir tout le vocabulaire connu sur les textures. Procéder à l'établissement d'une liste qui devra être complétée grâce à des recherches dans les dictionnaires ou les livres de cuisine par exemple.

Commenter les mots de la fiche de manipulation, afin de valider la compréhension de l'ensemble du vocabulaire.

Mettre en place un jeu en petits groupes en vue d'associer des noms d'aliments crus ou cuisinés aux différents mots de texture. Par exemple : « dur... comme un œuf bien cuit », « baveux... comme une omelette », « juteux... comme un rôti parfaitement cuit »

Une fois le jeu compris, laisser les élèves proposer des associations d'idées. Instaurer des temps de mise au point collective afin que l'ensemble de la classe s'enrichisse des diverses propositions.

Proposer aux élèves de trouver des exemples d'aliment dont la texture est particulièrement différente selon que ce dernier est cru ou cuit. Les interroger sur les aliments qu'ils aiment crus mais pas cuits. Faire rechercher les raisons gustatives objectives de ces différences d'appréciation. Mettre en commun les textures qui sont plus difficiles à accepter. Les laisser s'interroger sur les évolutions d'appréciation des textures selon l'âge et les habitudes culturelles : le mouliné, le gluant, le gélatineux, le croquant...



AVEC LE CARNET DE PARCOURS DU GOÛT

Demander de dessiner des contours d'aliments puis de les remplir avec des tissus ou des matières qui se rapprochent de la sensation initiale ou qui au contraire sont à l'opposé : un morceau de velours pour la pêche, des pépins de melon séchés pour la tranche de melon ou de pastèque, la partie grattante d'une éponge pour la viande grillée ou la croûte de pain...



DU CÔTÉ DU CYCLE 2 ET DU CYCLE 3

EXPÉRIMENTATION « Envoyés très spéciaux chez un boucher »



Durée de la séance : 1 journée

Cette activité ne peut être menée qu'en se déplaçant chez un boucher.

Préparation de la séance

Temps 1 : représentations individuelles et idées reçues

Remarque : le déroulement ci-dessous doit être adapté selon l'âge des élèves et l'intérêt qu'ils manifesteront sur le sujet. L'important est que de multiples discussions aient lieu, afin que chacun enrichisse son vocabulaire.

Mettre en place une discussion collective autour des questions suivantes : quels sont tous les mots qui vous viennent en tête ou toutes les images quand on dit le mot « viande ».

Quels sont les noms que vous connaissez ? Quels sont les noms de morceaux que vous connaissez ? Quelles sont les viandes que vous aimez ? Quels plats à base de viande sont parmi vos préférés ?...

L'objectif de cette première discussion est de recueillir tout le vocabulaire possible, idées reçues, appréciations subjectives et personnelles.

L'ensemble des mots et expressions utilisés par les élèves devront être notés afin de mettre en évidence les apports et changements d'opinion une fois que la rencontre avec le professionnel aura eu lieu.

Poursuivre, si possible, avec la mémoire des sensations que l'on a en bouche : les viandes que l'on aime, celles que l'on aime moins. Lister toutes les sensations et images évoquées par les élèves : cuit, pas cuit, rouge dedans, marron sur les bords, haché, bouilli, mijoté, à mâcher longtemps, juteux, croustillant sur les bords, en sauce, filandreux...