

LE PIQUE-NIQUE DES GOURMETS



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Evoquer des pratiques individuelles
- Initier des compositions alimentaires originales
- Organiser un événement

COMPÉTENCES

- Echanger, décrire, comparer, justifier un point de vue
- Participer à un échange verbal
- Synthétiser et présenter un projet conduit sur l'année
- Mettre en scène des connaissances acquises sur le goût, la dégustation et la connaissance des aliments



DU CÔTÉ DU CYCLE 2 ET DU CYCLE 3

DISCUSSION « Manger à l'extérieur »

 **Durée de la séance : entre 1 et 2 heures**

Préparation de la séance : apporter des magazines de cuisine estivaux et autant de reproductions d'aliments que possible (extraits de prospectus de GMS ou de fiches recettes par exemple). On doit retrouver des aliments simples, non transformés, mais également des aliments emballés individuellement.

Déroulement de la séance

Proposer de faire des associations d'idées et d'images autour du mot « pique-nique » : quels sont tous les mots qui vous viennent à l'esprit quand on dit le mot pique-nique ? C'est bien parce que... C'est moins bien parce que... Vous aimez ou vous n'aimez pas parce que... C'est différent d'un repas habituel parce que...

Prendre le temps de lister tout ce qui diffère tant dans la manière de manger que dans les aliments servis, leur température, leur présentation...

Répartir la classe en groupes. Distribuer de grandes feuilles et les magazines. Proposer aux élèves de dessiner, découper et/ou écrire afin de composer le pique-nique de leurs rêves. Laisser un temps suffisant pour que les échanges et les idées fusent. Mettre tout le travail en commun. Demander à chaque groupe de commenter ses propositions ou de les expliquer quand les représentations ne sont pas assez claires.

Proposer de rechercher tous les points communs dans les pique-niques. Les lister puis proposer aux élèves de commenter cette liste : pourquoi ont-ils eu beaucoup d'idées communes ? Pourquoi retrouve-t-on souvent des sandwiches par exemple ? Pourquoi y a-t-il beaucoup de sachets de tel ou tel aliment ? Pourquoi ont-ils pensé à des aliments tout-prêts ou cuisinés ? Quelle est la proportion de salé et de sucré ?

L'objectif de cette activité sera la prise de conscience de l'aspect souvent stéréotypé d'un pique-nique.

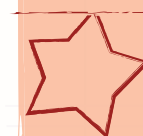
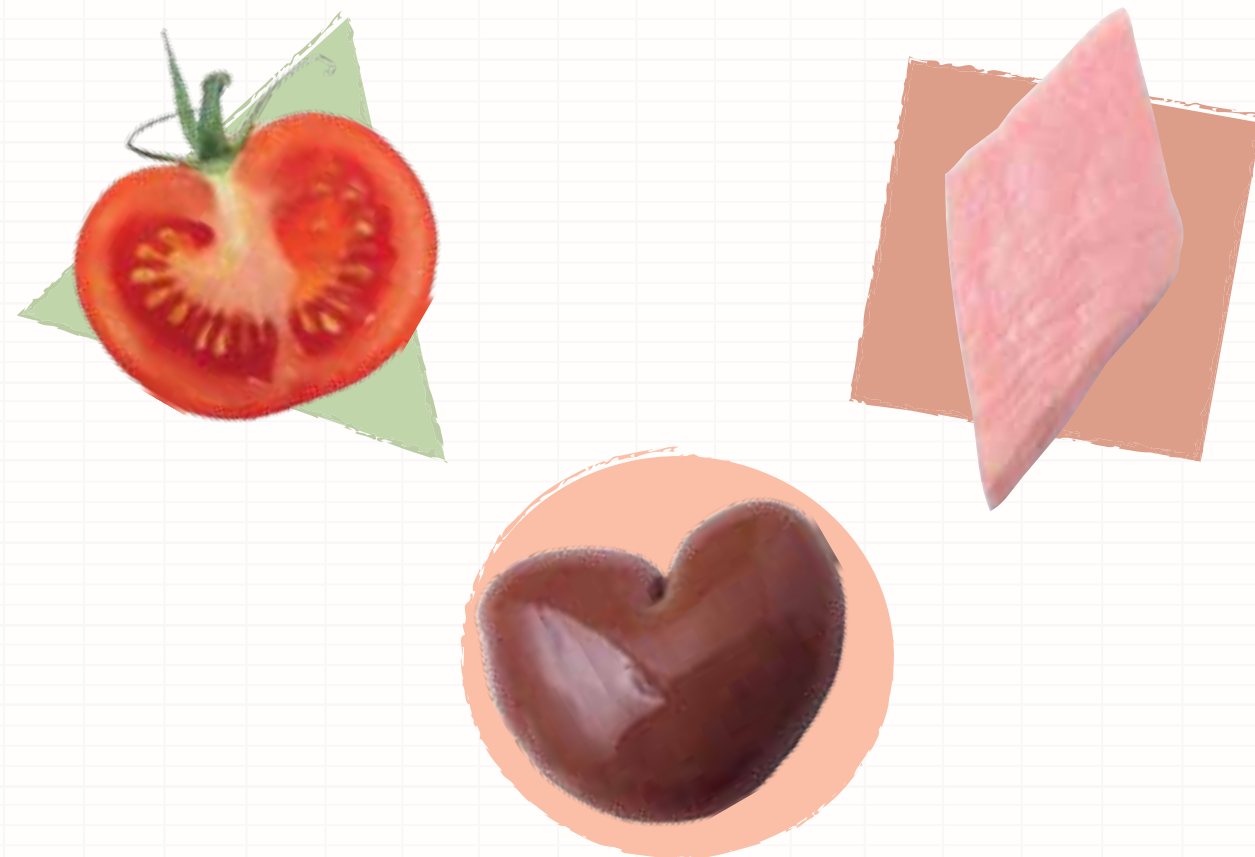
Ce point peut être prolongé avec le cycle 3 en proposant aux élèves de lister ce qu'ils trouvent toujours dans leur pique-nique.

Redonner les feuilles de pique-nique à chaque groupe et proposer de substituer aux aliments cités par le plus grand nombre, des propositions plus originales. Faire des pauses orales régulières, sans aller jusqu'à des mises en commun, de façon à ce que les groupes s'enrichissent des idées qui surgissent : on a l'idée de faire des brochettes de fruits, quelles autres brochettes pourrait-on faire ? (légumes - viande - fromage). Et si on utilisait de petits bols individuels ? Et si on faisait des boissons salées ? Et si on faisait de petites sauces salées ou sucrées ? Que pourrait-on tremper dans les sauces ?

Une bonne source d'inspiration peut également venir d'autres cultures.

Réaliser une mise en commun en affichant l'ensemble des productions. Identifier tout ce qui est totalement nouveau.

L'objectif de cette découverte est de souligner qu'il est facile de sortir des banalités pour réaliser un pique-nique et que ce dernier peut être composé très différemment avec des moyens très simples et parfois très ludiques.



INVITATION « Tout le monde vient partager le pique-nique des gourmets ! »



Durée de la séance : de 2 heures à ½ journée

Préparation de la séance : Le pique-nique des gourmets, organisé dans le jardin ou la cour de l'école, clôt le programme « Le goût, toute une brochette de sens », que l'on ait organisé une, deux, trois... ou douze séances. Les parents sont invités ainsi que les professionnels qui ont participé aux activités : cuisinier, diététicienne, boucher, éleveur etc. Les autres classes de l'école peuvent également être conviées pour leur faire découvrir les réalisations.

Dans un premier temps, préparer le programme de la journée avec les enfants et le menu du pique-nique. Il ne faudra pas oublier de prévoir de présenter l'ensemble des intervenants extérieurs, que les professionnels soient présents ou non le jour J, ainsi que les parents ayant participé à certaines séances.

Pour la présentation des activités réalisées, il est possible soit d'afficher les productions et de les faire commenter aux enfants, soit d'organiser un petit spectacle (avec des mimes, des scénettes, des défilés pour présenter les dessins, les collages...).

Le menu du pique-nique pourra s'inspirer du travail de discussion mené en classe précédemment ou bien de consignes de réalisation très ludiques comme, par exemple :

- un pique-nique d'une seule couleur
- un pique-nique tout en brochettes
- un pique-nique double saveur
- un pique-nique avec des cure-dents
- un pique-nique tout en gratin
- ...

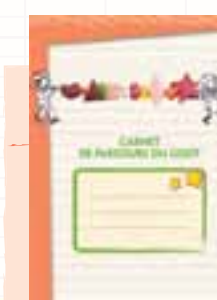
Il est également possible de laisser les élèves proposer de nouveaux thèmes en veillant à ce qu'ils investiguent les textures, les présentations, les associations de saveurs, les manières de manger...

Dans un second temps, rédiger avec les enfants l'invitation au pique-nique en précisant bien le lieu, la date, l'objet de l'invitation, le programme, qui invite et pourquoi...

Déroulement de la séance

Tout ce qui est au menu du pique-nique sera soit préparé en classe, soit réparti de façon à ce que les enfants le préparent chez eux avec leurs parents. La préparation du pique-nique sera l'occasion de réinvestir tous les apprentissages sensoriels effectués dans le programme (notamment la verbalisation des perceptions sensorielles). Il est donc recommandé de déguster ses préparations culinaires au fur et à mesure de la réalisation !

La journée se déroule ensuite comme prévue au programme.



AVEC LE CARNET DE PARCOURS DU GOÛT

Proposer aux enfants de coller l'invitation dans leur carnet de parcours du goût et de dessiner ce qu'ils ont préféré dans ce pique-nique.