



LE GOÛT DES AUTRES

■ ENJEUX

L'objectif principal de ce projet est de **sensibiliser les élèves à différentes cultures et au monde qui les entoure au travers de l'exemple de l'alimentation** en éveillant leur sens critique sur la provenance des aliments et l'impact sur l'environnement et la santé. Ce projet a comme second objectif d'intégrer les élèves allophones dans leur nouveau milieu. Il inclura également les parents d'élèves du projet et aura un rayonnement particulier auprès des autres élèves du collège.

■ MOTS CLEFS

Gastronomie; repas; culture; ressources naturelles; nutrition; climats.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Les enseignants d'espagnol, de français, de sciences de la vie et de la Terre (SVT) sont impliqués dans ce projet avec la collaboration du chef cuisinier du restaurant scolaire du collège et de l'infirmière du collège. Un partenariat avec les médiathèques municipale et départementale est envisagé pour le prêt de différentes ressources.

Ce projet interdisciplinaire est à destination des élèves d'une classe de 3^e et de l'UPE2A.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Les connaissances d'espagnol et de SVT abordées sont regroupées dans les thèmes suivants :

- l'impact de la découverte de l'Amérique latine dans nos assiettes;
- l'étude de la biodiversité permettant de varier son alimentation, l'adaptation des plantes aux différents climats, la gestion des ressources naturelles;
- l'histoire de la « diète méditerranéenne »;
- l'intervention des cinq sens lors d'un repas;
- les spécificités des repas des pays hispanophones;
- les maladies nutritionnelles.

Le projet avec l'UPE2A sera abordé en SVT et français afin d'intégrer au mieux les élèves à ce projet et faisant partie de la classe de 3^e.

Compétences travaillées

Ce projet permettra de travailler des compétences du socle dans les différents domaines :

- domaine 1 : les langages pour penser et communiquer ;
- domaine 3 : la formation de la personne et du citoyen ;
- domaine 4 : les systèmes naturels et les systèmes techniques ;
- domaine 5 : les représentations du monde et l'activité humaine.

Plus précisément, les compétences mobilisées sont :

- prendre en charge des aspects de la vie collective et de l'environnement et développer une conscience citoyenne, sociale et écologique en informant la communauté éducative des savoirs acquis au cours de ce projet ;
- exercer son esprit critique.

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Tout au long du projet, nous sensibiliserons les élèves à la prise en compte de l'autre par sa culture gastronomique et ses habitudes alimentaires en développant leur tolérance, leur curiosité ainsi que leur sensibilité gastronomique.

Les diverses productions en français et en langues étrangères seront communiquées par le biais des médias existants du collège (par exemple : son journal, sa radio en ligne) et d'expositions.

Trois temps se profilent :

- dès le premier trimestre, ce projet **s'inscrit dans la progression annuelle** des trois disciplines concernées.

Ensuite, il est envisagé d'organiser des temps de partage conviviaux autour de repas (voir ci-dessous le paragraphe « Points de vigilance ») :

- au deuxième trimestre, un **temps fort au collège est envisagé avec les familles et la communauté éducative autour d'un repas**. Les élèves prépareront un plat traditionnel d'un pays hispanophone à découvrir dans l'enceinte du collège ;
- au troisième trimestre, le projet donne lieu à un **repas en petits groupes d'élèves**. Par groupe de cinq, les élèves sont accompagnés dans différents restaurants afin de leur faire découvrir d'autres types d'alimentation qui leur sont méconnus et de participer à l'ouverture culturelle des élèves à travers l'étude de la manière de se nourrir.

Différentes **modalités** sont envisagées pour la réalisation de ce projet :

- visionnage de films en partenariat avec les médiathèques ;
- intervention du chef cuisinier du collège ;
- animation réalisée par l'infirmière (CESCE) ;



- recours aux médias produits au sein du collège ;
- invitation des familles à déguster le plat traditionnel ;
- préparation d'une fiche de ressenti et d'expérience qui sera utilisée au cours de la dégustation au restaurant ;
- parcours culturel suite à la dégustation : à la découverte du patrimoine historique de la région.

À chaque moment, des intervenants (par exemple, un personnel de la médiathèque, un animateur scientifique, un personnel du cinéma municipal) autres que les enseignants peuvent co-intervenir dans le projet.

■ EVALUATION

En plus des évaluations propres aux disciplines concernant les connaissances et les compétences abordées lors du premier temps fort, la valorisation de l'engagement des élèves dans un tel projet, la coopération et la prise d'initiative pourront être valorisées par la validation d'items du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

■ POINTS DE VIGILANCE

Avant toute activité de manipulation et de dégustation de denrées alimentaires, le professeur se procure les projets d'accueil individualisé (PAI) afin de connaître les éventuelles pathologies d'intolérances alimentaires ou d'allergies des élèves.

Toute activité de manipulation de denrées alimentaires implique pour l'enseignant d'adopter les pratiques d'hygiène nécessaires.

La [circulaire n°2002-004](#) du 3 janvier 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » est en ligne sur le site du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Voici en complément des recommandations officielles, quelques conseils inspirés par le guide pédagogique [« Atelier cuisine et alimentation durable »](#) :

Choisir des matières premières de bonne qualité sanitaire

- Choisir les fruits et légumes exempts de pourriture.
- Décontaminer les aliments.
- Vérifier la date limite de consommation pour les produits frais (lait, yaourt...).
- Assurer de bonnes conditions de stockage après l'achat (froid si besoin, propreté).
- Mettre en œuvre de bonnes conditions de transport jusqu'à l'école (sac isotherme).
- Assurer le maintien de la chaîne du froid.

Dans le cadre de cueillette en milieu sauvage ou dans un jardin non professionnel, le risque d'[échinococcose](#) (parasites du foie amenés par des excréments de renards, chiens ou chats) est présent. On s'abstiendra de consommer les fruits ou légumes crus et on optera pour des préparations cuisinées, la cuisson détruisant les parasites.



Nettoyage des surfaces de travail

Avant de commencer à travailler et entre chaque type d'opération, bien nettoyer les surfaces (tables, planches) :

- avec un produit détergent (qui enlève les graisses) puis avec un produit désinfectant (qui élimine les germes) ou avec un seul produit qui a les deux fonctions;
- en choisissant des produits qui possèdent un agrément pour l'usage en collectivité et à contact alimentaire;
- en respectant la notice d'utilisation (temps de mise en contact avec la surface et le dosage en particulier);
- les lingettes très fines remplacent les éponges considérées comme des nids à microbe du fait de leur épaisseur.

Pratiques des participants

Les personnes sont aussi porteuses de germes, en particulier sur les mains.

- Se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier : mouiller et faire mousser, frotter entre les doigts, sous les ongles et jusqu'aux poignets avant de rincer sous un filet d'eau
- Se laver les mains après le passage aux toilettes ou s'être mouché (ou mis les doigts dans le nez)
- Ne pas éternuer au-dessus des préparations
- Se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits, pour éviter les contaminations croisées

L'utilisation de tabliers propres permettra de protéger les vêtements et de contrôler le niveau de propreté; celle des charlottes ou calottes limitera l'arrivée des cheveux dans les préparations.

Dégustation en cours de préparation

Quand on propose de goûter en cours de préparation, on ne retrempera pas la cuillère utilisée dans la préparation (ni les doigts). Pour régulièrement goûter, on peut utiliser une cuillère « mère » qui servira pour le prélèvement et verser dans les cuillères utilisées pour goûter (chacun gardera sa cuillère de dégustation).

Consommer les plats et spécialités préparés au plus près de leur élaboration

Dans un plat qui vient d'être préparé, même s'il y a quelques bactéries pathogènes, elles n'auront pas le temps de se développer si la consommation se fait peu après l'élaboration. En revanche, un plat chaud qui refroidit lentement pourra être sujet au redéveloppement de microorganismes. On veillera à le laisser refroidir dans une ambiance propre et à le consommer rapidement (peu après la préparation).

Conserver les étiquettes ou emballages des ingrédients utilisés quelques jours (pour faciliter les recherches en cas d'intoxication alimentaire).

