



Un blog sur la cuisine, la gastronomie pour partager et découvrir ensemble des recettes du monde, des recettes locales. Les allergies et intolérances alimentaires, ainsi que les restrictions qui sont à prendre en considération. Cette information est souvent recueillie en début d'année scolaire. Le gastronomie peut être une entrée pour des activités de calcul, de lecture, d'écriture, mais aussi de découverte du monde (Histoire des aliment et Géographie). La gastronomie est une thématique qui donne à échanger, à réaliser des recettes et invite au partage. Les élèves qui ne savent pas écrire peuvent faire des enregistrements vocaux implémentés au blog.

Les sujets abordés pourront être organisés en "page" ou en "catégorie" dans un blog wordpress. Dans l'ENT BFC-Eclat, il pourra être créé une rubrique "Blogue ton école" puis des sous-catégories pour chaque thème abordé.

Tous les sujets abordés sont adaptables au niveau des élèves et sont propices à des activités de lecture avec des ouvrages de littérature jeunesse, des activités de calcul, de production d'écrits, de production plastiques ...

SUJETS ABORDÉS

DOMAINE DU SOCLE

ACTIONS POSSIBLES

LES SAISONS

Les systèmes naturels et les systèmes techniques
⊕ Les représentations du monde et de l'activité humaine

Etude possible des fruits et légumes de saison, comprendre le cycle de germination, faire un reportage photo sur un potager qui serait mis en place avec la classe.

LE GOÛT

Les systèmes naturels et les systèmes techniques

Avec un intervenant extérieur, les services de restauration, proposer une dégustation et travailler les différents goûts. Analyse des goûts, et discussion sur ce que les élèves préfèrent. Possible test à l'aveugle. (CSGA - Les équipes (inrae.fr))

LES RECETTES

Les systèmes naturels et les systèmes techniques
⊕ Les méthodes et outils pour apprendre

A partir d'une recette, travail sur les unités de mesure et les proportions. Comprendre comment s'amalgament les ingrédients et comment ils réagissent ensemble. Possible démonstration avec de la levure par exemple. Analyse d'une vidéo d'un chef en train de cuisiner. Travail d'écriture sur une recette et une réalisation simple à faire en famille. (recette image par image ou vidéo selon l'âge des élèves)

LA VUE ET LE GOUT

Les langages pour apprendre, pour penser et communiquer

Etude de l'impact de la vue sur la perception du goût. Travail sur l'Art avec par exemple Arcimboldo, mais aussi création d'un atelier Food art (faire une belle assiette! Ou réalisation d'une peinture.

HISTOIRE DES ALIMENTS

Les représentations du monde et de l'activité humaine

Travailler en groupe, et trouver un aliment emblématique par continent. Faire des recherches sur l'aliment, sa diffusion dans le monde. ex: histoire des pâtes, de la pizza, de la tomate...

PROLONGEMENT POSSIBLE :

- Faire une dégustation et une élection de la meilleure recette de la classe.
- Faire une exposition des travaux réalisés en fin d'année (photos recettes/ production artistiques, reportage photo des rencontres...
- Rencontre avec un organisme intergénérationnel (présentation et dégustation avec des enfants de crèche ou des personnes âgées) pour travailler la formation de la personne et du citoyen.
- Réalisation d'une recette inédite et création d'une capsule vidéo à diffuser aux parents (ex: le biscuit de l'école X....)
- Possibilité de faire imprimer un tablier avec les têtes des enfants de la classe .
- Visiter une boulangerie, un restaurant, faire venir un Chef...



RESSOURCES

Littérature jeunesse:

Mandarine et Kiwi, collection sur la pain, la découverte du gout, les fruits...

Collection exploradoc, ouvrages sur le fromage, le chocolat, le miel, le pain..

Clafoutine et ses amis, du maïs et du plaisir ! Nadia Bazinet

La salade de César, Mireille Messier

La soupe aux frites, Jean Leroy

La folie de la pastèque, Taghreed Najjar.

La revanche des aubergines, Davide Cali

Sitographie :

UNESCO, éducation et nourriture ([lien](#))

Programme d'éducation à l'alimentation ([lien](#))

La main à la pâte ([lien](#))

Vidéos:

Lumni, 1001 Moyen-Age, l'alimentation

Lumni, A quoi servent les aliments?

Lumni, Les 4 saisons de Giuseppe Arcimboldo (niveau CE1)

Lumni, Les 4 saisons d'Arcimboldo (niveau CE2)

Revue: Les cahiers pédagogiques, L'alimentation et l'école, n°571, sept-oct2021



Gwendoline Juilleron – Vanessa Chabrot