

Le Monde à table

Séquence donnée aux Rencontres de l'ErE, avec les suggestions des participants

Déroulé :

1. Donner à vivre la première partie de l'animation adultes (présentation des familles, prix et listes d'ingrédients)
2. Demander quel est (ou quels sont), de l'avis des participants, le ou les objectifs de cette séquence
3. Leur demander comment par quel(s) outil(s) on pourrait faire passer l'objectif (ou les objectifs) qu'ils ont identifiés aux enfants de 5-6^e primaire

2. Objectifs de l'animation, d'après les participants

Les participants identifient une progression dans les objectifs de l'animation. Pour eux, l'animation vise à :

- se faire une idée des représentations du groupe – voir quelle est leur grille de lecture, leurs représentations culturelles.
- voir avec eux la provenance des produits : cuisine/pas cuisine ; prix ; coût de la vie à différents endroits ; etc. ; les aider à se situer par rapport à cela.
- se baser sur des clichés (premier réflexe) ; mettre en valeur les différences de niveau de vie, nutritionnelles, etc. Voir que tout le monde ne mange pas à sa faim (grosses différences de quantités). Attention, on ne voit pas toujours les différences de niveau de vie sur les photos, pas de réflexion sur le coût de la vie dans les différents pays. voir les différences de contexte.
- sortir de l'alimentation, voir comment les sommes d'argent sont utilisées par les élèves (gsm, vêtements...)
- revisiter les besoins, le superflu.
- voir comment ces réflexions pourraient influencer un changement de comportement.

3. Comment adapter ces objectifs aux 5^e et 6^e primaire : suggestions des participants

- Elargir aux 4^e primaire ?
- Partir beaucoup plus des **représentations** des enfants : « qu'avez-vous mangé ce matin ? » Bien voir qu'il y a des différences même au sein de la classe.
- Faire tourner une mappemonde, pointer un pays, demander ce qu'à leur avis on y mange.
- Présenter un tour du monde culinaire (photos sur une boule géante, sans autres précisions) : faire correspondre les photos aux destinations sur la mappemonde. Prendre les listes et vérifier concrètement. Retravailler sur les listes, les simplifier et mettre certaines choses en évidence. Attention aux clichés !
- Laisser tomber la notion des **prix** : trop complexe. Mais d'autres participants sont d'avis de laisser les prix car c'est important. D'autres encore proposent de traduire plutôt les prix en « minutes de travail » (prendre le salaire moyen mensuel du pays et voir ce que cela représente), car on n'a pas de représentation de ce que « valent », par

exemple, 32 €. Autre proposition : comparer le prix de l'alimentation de plusieurs familles belges : telles quelles, les photos ne sont pas excellentes comme outils pour parler d'argent, car elles ne montrent rien du contexte socio-économique, etc.

- Représenter mieux certains ingrédients, par exemple, les **céréales** : les céréales sont l'ingrédient de base transversal sur toutes les photos. Montrer des photos des différentes céréales ou, mieux, en goûter, en sentir, cuisiner avec, savoir aussi de quelle plante ça provient, comment ça se cultive, quels animaux les mangent, quels avantages et inconvénients elles ont (ex. plante qui pousse bien dans la sécheresse, plante qui demande beaucoup d'eau), etc.
- Associer différentes céréales aux familles.
- Resituer dans notre sphère quotidienne ; faire réfléchir sur sa propre assiette. Faire soi-même la « photo » de son frigo pour une semaine.
- Proposer et simplifier quelques photos sans nom de pays et retrouver d'où elles proviennent. Soumettre une liste simplifiée des ingrédients.
- Proposer une grille de lecture à appliquer sur les photos (*pas de précision sur ce que le participant entendait par là*).
- Atelier cuisine : manger autrement, profiter de la multiculturalité de la classe, petit déjeuner à la turque, à la belge, à la marocaine, à l'italienne...
- Partir du frigo des Belges (Le Soir) ; **partir des pratiques, du vécu des enfants, de leurs représentations** ; voir les différences au sein même de la population belge (« est-ce que le frigo décrit dans Le Soir correspond à mon propre frigo ? »). Les chiffres, les statistiques, les moyennes, etc. sont des **généralisations**, qui peuvent favoriser les **clichés** : ce n'est pas la « vraie description » ni la « réalité » de l'alimentation de tout un chacun. C'est la même chose pour les photos de familles : toutes les familles de Chine ne mangent pas comme la famille Cui, tous les Français ne mangent pas comme les Lemoine, etc.
- Montrer des photos des ingrédients : voir lesquels correspondent le mieux au type d'alimentation des enfants ; voir si il y a différents types d'alimentation dans la classe ; voir quoi les enfants aimeraient aller, etc.