

# Apprentis ethnologues du goût


## Guide méthodologique



Issu d'un projet pilote mené  
au collège des Escholiers de la Mosson (Montpellier)

2014

Catherine Barrière

Un projet porté par  en partenariat avec *La flaveur du monde*

Avec le soutien de la DRAAF



REPUBLIC FRANÇAISE  
PRÉFET DE LA RÉGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON



et l'appui du Rectorat de l'Académie de Montpellier.

Coordination du projet et Rédaction : Catherine Barrière (PACIM)  
Contribution de Hélène Lombardo (La Flaveur du monde)  
Photos : Brigitte Cazilhac (Collège les Escholiers de la Mosson)  
Relecture : Nathalie Colin (DRAAF)

## Un parcours sur le goût destiné à...

- ° Réfléchir ensemble sur le sens de « ce que manger veut dire », les façons de se nourrir dans le monde
- ° Découvrir notre propre sensibilité et celle des autres à travers une exploration sensorielle du goût des aliments
- ° Comprendre quels sont les paramètres qui influencent notre goût et quels sont les rapports entre goût et identité
- ° Apprendre à conduire une enquête ethnologique pour aller chercher les informations à la source et à donner une signification aux faits observés.



### Résumé du projet

Ce projet « pilote » a été soutenu par la DRAAF LR, dans le cadre du plan régional de l'alimentation, en partenariat avec la DAAC du Rectorat de l'Académie de Montpellier. Il a été conduit par Catherine Barrière, anthropologue (Association PACIM) et Hélène Lombardo, éducatrice au goût (Association La Flaveur du monde).

Il s'est déroulé de décembre 2013 à juin 2014 au collège des Escholiers de la Mosson à Montpellier, avec la classe de 5<sup>°3</sup> et professeures référentes, Mme Brigitte Cazilhac et Mme Valérie Imbert qui ont pleinement soutenu et accompagné la démarche.

Cette classe pilote, constituée d'un groupe de 14 élèves en adaptation SEGPA, travaille beaucoup sur des projets, de façon à permettre à des élèves qui n'ont pas les compétences de base de s'investir dans des projets où ils vont pouvoir restaurer l'image de soi et redémarrer leurs apprentissages.

Le déroulement des grandes étapes de ce projet est raconté par les élèves. Les textes imaginaires et les poésies travaillés avec Mme Imbert, professeur de français de cette classe, figurent en annexe.

Chaque séquence pédagogique fait l'objet d'une fiche méthodologique complétée par la présentation des supports méthodologiques nécessaires à la réalisation de ce projet.

### Vocation du guide des apprentis ethnologues du goût

Ce guide donne des pistes pour l'action en s'appuyant sur l'expérience conduite. Il présente une approche pédagogique qui s'est conduite en conjuguant une démarche ethnologique adaptée au périmètre du collège et la méthodologie de l'éveil sensoriel. Cet outil s'enrichira de futures expériences.

Pour tout conseil ou information, contacter l'association PACIM  
[passcultim@gmail.com](mailto:passcultim@gmail.com) et <http://paciminterculturel.asso.fr>

# Préambule

Dans cette démarche qui procède par la pédagogie du détour, notre objectif est d'accompagner les élèves d'une part dans un cheminement menant à la découverte de soi-même et d'autre part dans une réflexion nouvelle sur la différence culturelle et sur son rapport à autrui.

**Notre approche s'appuie sur une conception plurielle du goût**, notamment sur sa dimension multi sensorielle, en tant que condensé de caractéristiques sensorielles, organoleptiques, telles que couleur et aspect, odeur, arôme, saveur, texture, etc.

Elle convoque aussi, bien entendu, sa dimension culturelle, en tant que « système de perception et d'appréciation des réalités sociales, lié à un système culturel de classification et de hiérarchisation, à des manières de penser, qui construit des oppositions binaires entre comestible et non comestible, bon et mauvais, beau et laid (...) » (Bourdieu, 1979, p.36). Ainsi l'action de goûter est-elle un moyen de reconnaître, d'apprécier, d'évaluer, de classer et de hiérarchiser les aliments qui nous sont proposés, mais c'est aussi une façon à travers « le sens du bon », de s'affilier à un groupe d'appartenance.

L'étude ethnologique des goûts alimentaires constitue un angle d'observation passionnant, dans la mesure où **l'alimentation donne à observer la plupart des aspects d'une société**, tels que l'offre alimentaire locale, les techniques de préparation et de cuisson, les manières de table avec ses « règles de partage et de préséance qui reflètent la hiérarchisation sociale (Poulain, 2008, 29). De fait, la cuisine constitue une composante fondamentale de l'identité culturelle car elle transforme les produits naturels par diverses techniques et les rend comestibles. Selon C. Lévi-Strauss : « La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est » (Mythologiques, 1966, p.276).

**L'approche ethnologique ici proposée est délibérément adaptée à un public de collégiens**, c'est pourquoi elle ne s'aborde pas sous un angle purement intellectuel, mais elle se veut également sensorielle, gustative et émotionnelle : elle utilise les outils et les méthodes de l'ethnologie (observation participante, réalisation de guide d'entretien, enquête et analyse des données) pour découvrir les pratiques culinaires (les siennes et les autres) et à travers elles, la culture des autres. Les échanges autour de la nourriture (échange de sensations, échanges de mots, échanges de plats) sont décentrés et permettent de libérer la parole des élèves : raconter sa recette préférée, c'est aussi évoquer son pays d'origine, ses attaches affectives. Goûter la cuisine d'autrui, c'est accepter de s'ouvrir aux choix alimentaires, aux techniques culinaires, et à ce que l'autre considère comme « bon à manger ».

En raison de la dimension plurielle de l'approche ethnologique du goût, il nous a paru indispensable de **développer une communauté d'approche entre l'éducation au goût et l'approche ethnologique** en explorant plusieurs axes :

- La découverte hédonique du goût et des saveurs (les notions de plaisir, de bien manger, de convivialité de la nourriture) ;
- La découverte de soi, de ses propres goûts, de sa sensibilité ;
- La prise de conscience des différences de sensibilité entre soi et autrui, où la découverte des pratiques alimentaires et culinaires devient une méthode de découverte de la différence culturelle et un outil d'appréhension de l'altérité.

Cette **méthode ethnologique** enseignée aux élèves consiste à la fois dans la **transmission d'une posture** (à la fois gourmande et neutre, curieuse et respectueuse de l'autre et de ses habitudes culinaires), dans l'**apprentissage de techniques d'enquête** semi-directives, qui requièrent également la manipulation de matériel d'enregistrement.

Le quartier devient alors pour les apprentis ethnologues un périmètre de curiosité ethnologique : le marché aux halles, lieu « connu », est exploré par les élèves avec de nouveaux outils : ils vont évaluer l'offre alimentaire locale et questionner les habitudes alimentaires des habitants de la Mosson, ce qui leur permettra ultérieurement de positionner leurs pratiques personnelles et familiales par rapport aux pratiques observées.

### **Cette méthode comprend quatre phases principales articulées sur treize ateliers :**

Dans la phase 1 (ateliers 1 à 3), l'élève découvre son propre fonctionnement sensoriel, il est son propre terrain d'expérience et de découverte.

Dans la phase 2 (ateliers 4 à 5) cette expérimentation lui donne un socle pour aller vers autrui puisque a priori ce qu'il observe chez lui devrait aussi être observable chez autrui. La méthode ethnologique lui donne des outils pour se 'décentrer' et 'ré-apprendre' à construire une relation sociale, à explorer le lien vers autrui tout en étant sécurisé.

A partir d'une initiation à la fois conceptuelle et technique, l'élève apprend à utiliser le matériel d'enquête (journal de bord, enregistreur, casque, guide d'entretien, guide d'observation) ; il découvre la possibilité de réaliser des interviews d'abord au sein du collège (en phase d'entraînement) puis à l'extérieur, au cours d'une enquête.

C'est donc d'abord en mode sécurisé que l'élève découvre la relation d'ethnologue à informateur, c'est-à-dire assisté d'un autre un élève, auprès d'un informateur préparé à la rencontre, et avec une équipe pédagogique à portée de main pour le rassurer et l'encourager.

Puis les élèves qui continuent de travailler en binômes sont mis au contact de leur terrain et se lancent dans leur première enquête. A l'issue de cette première expérience de terrain, les ressentis éprouvés sont exprimés et analysés en classe. Les résultats de la première enquête sont transcrits, mis en forme et valorisés. Dans un second temps, les binômes vont à la rencontre d'autres informateurs qu'ils doivent solliciter, convaincre et questionner. Les ressentis éprouvés au cours de cette seconde enquête sont également exprimés et analysés en classe. Ensuite, les données de l'enquête sont transcrites et analysées, puis les résultats sont mis en valeur sous forme de posters.

Dans la phase 3 (ateliers 6 à 12), ce processus d'enquête le renvoie à lui-même dans un effet de miroir. Dans le processus de questions-réponses, il se repositionne et cette boucle réflexive lui permet de découvrir à la fois des points communs et des différences. Il reconnaît l'autre comme étant à la fois semblable et différent, mais cette différence au lieu de l'inquiéter l'enrichit.

La phase 4 (atelier 13), comprenant le repas partagé et la présentation de la démarche au public, remet le goût des élèves au centre de la démarche. En partageant et en faisant découvrir leurs recettes, leurs plats et leurs acquisitions, les élèves ont la possibilité de faire le point sur cette expérience, de la transmettre et de mettre en pratique leurs récentes acquisition. Nous souhaitons que cette démarche continue de les accompagner et de stimuler chez eux le goût des autres.

## Récapitulatif des ateliers

	<b>Nom de la séquence</b>	<b>Durée</b>	<b>Travail demandé aux élèves</b>	<b>Intervenants</b>
1	Atelier photolangage	1h30	Carte d'identité gastronomique par élève	La Flaveur du Monde PACIM
2	Atelier sensoriel 1	1h30	Apprendre le vocabulaire du goût.	La Flaveur du Monde PACIM
3	Atelier sensoriel 2	1h30		La Flaveur du Monde PACIM
4	Découverte du métier d'ethnologue	2h	Observation, écoute	PACIM
5	Préparation des outils d'enquête et entraînement méthodologique	2h30	Réflexion collective et écriture Entraînement à la manipulation du matériel d'enquête	PACIM
6	Première enquête ethnologique auprès des commerçants	2h30	Interviews	PACIM
7	Transcription des entretiens et analyse des informations	1h30	Transcription, écriture	
8	Réalisation de posters	2h30	Réalisation de panneaux	PACIM
9	Sortie à la ferme	3h	Observation, participation	Flaveur du Monde Racines 34
10	Préparation de la seconde enquête auprès des clients	2h30	Réflexion collective et écriture	PACIM
11	Enquête ethnologique auprès des clients du marché	3h	Interviews	PACIM
12	Analyse et valorisation des données	2h30	Réalisation de panneaux	PACIM
13	Le repas partagé : Plats identitaires et partage d'expérience	2h30	Préparation d'un plat Présentation du travail	PACIM La Flaveur du monde

# Sommaire des fiches pédagogiques

<b>Séquence 1 : Atelier Photolangage</b> .....	8
Fiche enseignant de la séquence 1.....	9
Support pédagogique 1 : Les résultats du photolangage.....	10
Support pédagogique 2 : La carte d'identité gastronomique .....	11
Support pédagogique 2 illustré.....	12
<b>Séquence 2 : Atelier sensoriel 1</b> .....	13
Fiche enseignant de la séquence 2.....	14
Support pédagogique 1 : la fiche de dégustation .....	15
<b>Séquence 3 : Atelier sensoriel 2</b> .....	16
Fiche enseignant de la séquence 3 .....	17
<b>Séquence 4 : Découverte du métier d'ethnologue</b> .....	18
Fiche enseignant de la séquence 4 .....	19
Support pédagogique 1 : Grille de lecture du film.....	20
<b>Séquence 5 : Préparation des outils d'enquête et entraînement méthodologique</b> .....	21
Fiche enseignant de la séquence 5 .....	22
Support pédagogique 1 : Fiche d'observation ethnologique d'un étal.....	23
Support pédagogique 2 : L'enregistreur numérique.....	24
Support pédagogique 3 : Guide d'entretien destiné au premier entraînement .....	25
<b>Séquence 6 : Première enquête ethnologique auprès des commerçants</b> .....	26
Fiche enseignant de la séquence 6.....	27
Support pédagogique 1: Guide d'entretien destiné aux commerçants.....	28
Support administratif 1: Courrier adressé aux commerçants.....	29
<b>Séquence 7 : Transcription des entretiens, analyse des informations</b> .....	30
Fiche enseignant de la séquence 7 : .....	31
Support pédagogique 1 : Texte à trous pour la transcription.....	32
<b>Séquence 8 : Réalisation de posters</b> .....	33
Fiche enseignant de la séquence 8 .....	34
Support pédagogique 1: Maquette de poster.....	35
<b>Séquence 9 : Sortie à la ferme</b> .....	36
Fiche enseignant de la séquence 9 .....	37
<b>Séquence 10 : Préparation de la seconde enquête auprès des clients</b> .....	38
Fiche enseignant de la séquence 10 : Préparation de la seconde enquête.....	39
Support pédagogique 1 : Le panier virtuel.....	40
Support pédagogique 2 : Guide d'entretien destiné au client des Halles.....	41
<b>Séquence 11 : Seconde enquête ethnologique auprès des clients</b> .....	42
Fiche enseignant de la séquence 11 .....	43
<b>Séquence 12 : Analyse, valorisation des données</b> .....	44
Fiche enseignant de la séquence 12 .....	45
Support pédagogique 1: Tableau de présentation des données.....	46
<b>Séquence 13 : Le repas partagé : Plats identitaires et partage d'expériences</b> .....	47
Fiche enseignant de la séquence 13 .....	48
Support pédagogique 1 : Fiche de présentation du plat identitaire.....	49

## Séquence 1: Atelier Photolangage

Pendant la séance photolangage, Mme Lombardo et Mme Barrière ont posé des images sur une grande table. Le but, c'était de choisir une image et de dire à quoi elle nous faisait penser et ce qu'on ressentait en la regardant. On devait aussi expliquer pourquoi on avait choisi cette image.

Avant de choisir la photo, on a fait le tour de la table pour les regarder toutes. On devait passer chacun notre tour ensuite pour expliquer pourquoi on l'avait choisie.

J'ai aimé donner mon avis sur l'image que j'avais choisie et exprimer mon ressenti, j'ai aimé aussi découvrir les idées et les ressentis de mes camarades.

Zeinab



# Fiche enseignant de la séquence 1: Atelier photolangage

1h30

## Objectifs

Initier une réflexion avec les élèves sur leurs pratiques alimentaires.

Découvrir leur champ lexical.

Repérer les représentations culturelles des élèves autour de la nourriture (émotions, symboles, éléments d'analyse).

## Matériel

Une grande table sur laquelle des images est disposée une sélection de photos comprenant des illustrations issues de l'ouvrage de Claire Bélisle et Alain Douiller *Photolangage, jeunes et alimentation. Penser ce que manger veut dire* (cf.biblio)

## **Activité 1 : Exploration collective de ce que manger veut dire**

Disposer les photos de façon attractive sur une table un peu éloignée du groupe.

### **Étape 1 : 10 minutes**

Donner la consigne : « Choisissez une image qui vous parle et qui pourrait aider à répondre à la question « Pourquoi mange-t-on ? » ».

Laisser 10 minutes pour que chaque élève ait pu choisir une image.

### **Étape 2 : 60 minutes**

Assis à leur place, les élèves seront, à tour de rôle, invités à commenter leur image. Les idées principales seront écrites au tableau.

### **Étape 3 : 20 minutes**

Regrouper les idées qui se ressemblent et celles qui sont différentes.

Représenter au tableau des groupes d'idées de façon à arriver à la synthèse qu'il y a diverses raisons de manger (permettre de vivre, se réunir, se faire plaisir, etc) et diverses manières de se nourrir selon les milieux culturels.

## **Activité 2 : Hors atelier, les élèves ont rempli une carte d'identité gastronomique afin de faire le point sur leurs goûts et leurs dégoûts**

Initier une réflexion avec les élèves sur leurs pratiques alimentaires.

Découvrir leur champ lexical.

Repérer les représentations culturelles des élèves autour de la nourriture (émotions, symboles, éléments d'analyse).

# Séquence 1 - Support pédagogique 1

## Les résultats du photolangage

Prénom	N°photo	Commentaires des élèves autour de la question « Pourquoi mangeons-nous ? »
Zeinab	48	Manger donne envie de se détendre
Youness	34	La femme a plein de légumes pour préparer des repas, si on ne mange pas, on est mal
Achraf	12	Au rayon halal, les VPO (viande-poisson-œufs) sont bons pour la santé.
Omar	37	Il a mal au ventre. Il mange pour grossir. Il s'est fait trop plaisir
Hajar	12	Les musulmans ne mangent pas comme les autres à cause de la religion. La femme devant le rayon Halal a les cheveux lâchés.
Laura	5	La femme sur la plage est heureuse, en bonne santé.
Nelson	13	Les jeunes vont manger ensemble, ils ont choisi le lieu pour le plaisir.
Maé	18	Les filles ont peur en regardant le film, elles mangent ensemble du pop-corn Elles mangent pour partager le moment.
Antonio	10	Un jeune obèse qui a honte, il ne veut pas aller se baigner avec les autres et il reste tout seul. Il s'est fait trop plaisir avant.
Ines	39	Ce SDF fait peine, il peut mourir sans manger
Clara	25	Au marché, on peut se faire plaisir car il y a beaucoup de choix
Yassin	19	Il décore l'assiette pour donner envie, c'est un chef cuisinier, il a du plaisir en préparant pour l'autre, il aime faire plaisir à l'autre et prendre soin de l'autre
Marc Antoine	26	Ce garçon mange trop et trop souvent au fast-food, alors il grossit beaucoup.
Mélina	Autre image	Le petit veau ce n'est pas de la viande ! L'éleveur est fier de son veau, il va faire du lait

### Synthèse

Les élèves ont surtout évoqué le lien entre la nourriture et l'idée de se faire plaisir, ils sont sensibles aux risques de l'obésité et à l'importance du sport. Le rapport harmonieux entre le corps et la tête définit pour eux les clefs du bien-être. Ils ont aussi parlé de la façon de choisir les aliments selon l'âge, le moment de la journée.

La dimension conviviale de la nourriture et l'importance d'être ensemble pour manger ont également été soulignées.

# Séquence 1 - Support pédagogique 2

## La carte d'identité gastronomique

NOM

PRENOM

Surnom gastronomique

Es-tu plutôt salé ou sucré ?

Quel est ton plat préféré ?

Où le manges-tu ? (à la maison, au restaurant, dans la famille, chez des amis)

Qui sait le mieux le préparer ?

Quelle est ta viande préférée ?	Ton poisson préféré ?
Ton légume préféré ?	Ta sauce préférée ?
Ton fruit préféré ?	Ton fromage préféré ?
Ton dessert préféré ?	Ta boisson préférée ?
Tes bonbons préférés ?	

Les aliments que tu détestes :
--------------------------------

Cuisines-tu ? jamais/parfois/souvent	A quelles occasions ?
Quels plats aimes-tu préparer ?	Avec qui aimes-tu cuisiner ?
Quel type de cuisine aimerais-tu découvrir ?	Pour quelles raisons ?

## Séquence 1 - Support pédagogique 2 illustré



### Ma carte d'identité gastronomique

**Yassine**

**Surnom gastronomique :** le sauteur

**Es-tu plutôt sucré ou salé ?** je suis plutôt salé

**Quel est ton plat préféré ?** les lasagnes

**Où le manges-tu ?** dans ma famille

**Qui sait le mieux le préparer ?** ma mère et mes soeurs

**Quelle est ta viande préférée ?** la dinde

**Quel est ton poisson préféré ?** la truite

**Quel est ton légume préféré ?** la tomate

**Quelle est ta sauce préférée ?** le vinaigre balsamique

**Quel est ton fruit préféré ?** la pastèque

**Quel est ton fromage préféré ?** le roquefort

**Quel est ton dessert préféré ?** la salade de fruits

**Quelle est ta boisson préférée ?** l'orangina

**Quels sont tes bonbons préférés ?** les bonbons aux plantes

**Quels sont les aliments que tu détestes :** le concombre

**Cuisines-tu ? (jamais/parfois/souvent)** parfois

**À quelles occasions ?** quand ma mère n'est pas là

**Avec qui aimes-tu cuisiner ?** avec ma mère

**Quels plats aimes-tu préparer ?** le couscous

**Quel type de cuisine aimerais-tu découvrir ?** la cuisine chinoise

**Pour quelles raisons ?** j'aimerais en manger pour les fêtes de famille

#### Pour quoi faire ?

Cette fiche d'identité gastronomique amène l'élève à réfléchir sur ses goûts et ses habitudes alimentaires avant de se lancer dans l'enquête ethnologique du goût.

En fin de projet, les élèves remplissent de nouveau cette fiche afin de mesurer l'impact éventuel de cette aventure.

## Séquence 2 : Atelier sensoriel 1



On était en groupe. Hélène nous a appris à se servir des sens (la vue, le toucher, le goût, l'ouïe, l'odorat). On s'est servi des 5 sens en dégustant.

**Étape 1:** Elle a déposé des légumes sur la table, on a choisi un légume qu'on ne connaissait pas et on s'est servi de nos sens. On l'a regardé, on l'a touché, on l'a senti, on l'a tapé pour savoir s'il était dur ou pas dur et puis on l'a goûté.

**Étape 2 :** Elle nous a donné des feuilles où l'on explique ce qu'on ressent en dégustant. On marquait tout sur la feuille.

**Étape 3 :** Ensuite l'ethnologue a marqué tous nos ressentis au tableau. Ce que chacun a senti était très différent.

Hajar



# Fiche enseignant de la séquence 2

## Atelier sensoriel 1

1h30

### Objectifs

Acquérir une méthode de dégustation en 3 étapes.

Acquérir le vocabulaire adapté à la dégustation sensorielle.

Instaurer un climat d'écoute et de bienveillance vis-à-vis de l'expression des sensations personnelles du goût.

### Matériel

1 grande table avec une jolie nappe

1 beau panier de légumes de saisons et ancien

2 paquets de biscuits salés aux graines (types biscuits secs crackers)

1 planche à découper, 1 couteau d'office et un économiseur

1 petite assiette, 1 verre, et 1 serviette par élève, des petits plateaux de service et de l'eau

1 fiche de dégustation par élève

### **Activité 1 : Apprentissage d'une méthode de dégustation en 3 étapes**

Présentation d'une jolie table d'observation de légumes variés de saisons et anciens et choix par les élèves d'un légume à décrire.

#### *Étape 1 : 15 minutes*

Par petit groupe autour de la table d'observation, observer les légumes et choisir de manière collective un légume.

#### *Étape 2 : 15 minutes*

Assis à sa place par groupe, rechercher le vocabulaire adapté à la description (forme, couleur, taille, odeur, matière...). et prendre des notes sur une feuille blanche. (Temps personnel)

Indiquez ensuite la raison du choix de ce légume (parce qu'il est connu, inconnu, bizarre, parce qu'il fait envie ..... ) (Temps collectif)

Temps de mise en commun.

### **Activité 2 : Transfert et réinvestissement de la méthode de dégustation à un aliment complexe**

#### *Étape 1 : 10 minutes*

Prendre connaissance de la fiche de dégustation et en faire une lecture collective.

Insister sur les 3 étapes de la dégustation et sur les sens mis en jeu.

Proposer des exemples de vocabulaire pour aider et, si besoin, compléter avec une fiche de vocabulaire détaillé.

#### *Étape 2 : 20 minutes*

Servir à chaque élève un morceau de biscuit salé, à base de graines. Puis débiter la dégustation en suivant le protocole de la fiche de dégustation.

#### *Étape 3 : 20 minutes*

Mise en commun et conclusion de la séance.

## Séquence 2 - Support pédagogique 1

### la fiche de dégustation

Étapes	Sens	Informations
<b>1. Avant de goûter</b>	<p style="text-align: center;"><b>La vue</b> Couleur, forme, taille</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>Le toucher</b> Texture au doigt, sur les lèvres, poids, température</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>L'odorat</b> Odeurs, souvenirs, lieux, personnes, émotions</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>L'ouïe</b> Sons</p>	..... .....
<b>2. Pendant la dégustation</b>	<p style="text-align: center;"><b>Le goût</b> Saveurs : sucré, amer, salé, acide</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>Le toucher</b> Texture en bouche</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>L'odorat</b> Odeurs en bouche, souvenirs, lieux, personnes, émotions</p>	..... .....
	<p style="text-align: center;"><b>L'ouïe</b> Sons</p>	..... .....
<b>3. Après la dégustation</b>	<p style="text-align: center;"><b>Tous les sens</b></p>	<p style="text-align: center;">Reste-t-il des sensations après avoir avalé ? Entoure ta réponse      Oui      Non As tu apprécié cet aliment ? 😊 😐 😞 Pourquoi ?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

## Séquence 3 : Atelier sensoriel 2



Pendant la deuxième séance de l'atelier goût, on a senti des noisettes, on les a touchées, goûtées en se bouchant le nez.

Ensuite, on avait 5 gobelets d'eau, il fallait deviner les différents goûts: salé, sucré, amer, acide. Ils avaient tous la même couleur, mais pas le même goût.

En premier, je ne voulais pas goûter, mais j'ai joué le jeu et ça m'a vraiment plu de goûter l'eau et les noisettes. On a appris que nous n'avions pas tous les mêmes goûts, qu'il y en a qui aiment le salé, mais pas le sucré. Il y a aussi des gens qui ne ressentent pas le même goût : peut être que pour vous c'est amer et pour les autres, c'est sucré, pour vous c'est bon et pour eux, ce n'est pas bon !

Marc-Antoine



# Fiche enseignant de la séquence 3 : atelier sensoriel 2

1h30

## Objectifs

Amener les élèves à faire des différences fines entre deux produits très ressemblants.  
Solliciter la mémoire olfactive pour générer du vocabulaire et travailler à l'expression du ressenti personnel et des émotions en lien avec la mémoire autobiographique.  
Apprendre le geste de rétro-olfaction qui permet de percevoir les arômes en bouche.

## Matériel

5 sets de 2 fioles contenant des petits morceaux de gousses de vanille de Madagascar et de Tahiti, Ceylan, ou Inde....  
5 fioles contenant de la terre fraîche, de la mousse, de l'herbe ou tout autre matériaux qui rappelle un lieux naturel, ou un univers spécifique (cuisine par exemple)

### **Activité 1 : L'odorat et la perception des odeurs**

#### *Étape 1 : description comparée d'odeurs (set de deux fioles de vanilles) - 25 minutes*

Comparer les deux odeurs de vanille et indiquer si des différences sont perçues, et si oui lesquelles.

#### *Étape 2 : évocation de souvenirs (5 fioles de terre fraîche) - 25 minutes*

Sentir la fiole et inscrire sur sa feuille les évocations qu'elle suscite (Préciser : un lieu, une émotion, un souvenir, une personne, un aliment ; donner des exemples pour chacun de ces items).

.....  
.....

### **Activité 2 : la perception des odeurs en bouche par la rétro-olfaction - 40 minutes**

Poser la noisette sans la mâcher entre la langue et le palais puis boucher son nez, mâcher. Après trois mastications, déboucher son nez. Des différences sont -elles perçues en dégustant le nez bouché et débouché ? Inscrire ses sensations dans le tableau ci-dessous.

Nez bouché	Nez débouché
.....	.....
.....	.....
.....	.....

## Séquence 4 : Découverte du métier d'ethnologue



Un ethnologue assisté de son interprète dans une enquête au Laos  
Moizo Bernard ©IRD, base indigo

Le métier d'ethnologue, c'est de s'intéresser aux humains. Le métier d'ethnologue consiste à étudier les manières de vivre et de se comporter en société.

On a regardé un film sur la télé. Au Sénégal, les gens mangent tous ensemble dans un grand plat. Ce sont les garçons qui tiennent le plat avec l'index et les filles avec le pouce.

Ce métier d'ethnologue m'intéresse parce que j'aime découvrir plein de nouvelles choses comme mener des interviews, découvrir d'autres épices.

Ce que j'ai aimé, c'est de faire des interviews, on était fier de nous. On n'est plus timide grâce à la première enquête.

Maé



# Fiche enseignant de la séquence 4

## Découverte du métier d'ethnologue

2h

### Objectifs

Amener les élèves à découvrir le métier d'ethnologue dans ses différents aspects (scientifique, méthodologique et postural).

Leur faire découvrir la boîte à outils de l'ethnologue (journal de bord, enregistreur numérique, etc).

Leur présenter les différentes techniques d'interview (entretien libre, semi-directif, questionnaire) à adapter en fonction des situations rencontrées.

### Matériel

«Bon appétit les enfants» (2) Afrique du sud, Maroc, Sénégal (cassette VHS /Réalisation SCEREN)

Télévision et lecteur VHS

L'ouvrage *Bassari, de l'ocre à la lumière* (Barrière, 2005)

### **Activité 1 : Visualiser et commenter le film - 35 minutes**

*Étape 1 : Au cours de la visualisation du film, il est demandé aux élèves d'observer en particulier les personnages, leurs attitudes et les aliments cuisinés et de noter leurs observations - 15 minutes*

### *Étape 2 : Mise en commun des observations et explications - 20 minutes*

Discussion avec les élèves à propos de leurs observations sur les manières de se nourrir au Sénégal, notamment : localisation du pays, description des personnages principaux, du marché, identification des aliments consommés, modes de préparation culinaire utilisés, manière de se tenir autour du plat.

Faire le point sur ce qu'ils ont découvert, ce qui les a étonnés et fournir des explications ethnologiques pour clarifier les rapports entre la nourriture et la culture des individus.

### *Étape 3 (hors atelier) : Visualiser une autre séquence en classe et compléter le tableau*

### **Activité 2 : Présentation du métier d'ethnologue film - 80 minutes**

L'ethnologue présente son métier ainsi que le lien entre l'approche ethnologique et la dimension culinaire des sociétés à travers des exemples et des ouvrages précis. À partir d'une expérience de terrain restituée dans l'ouvrage *Bassari, de l'ocre à la lumière*, sont abordées dans un premier temps les questions du contexte environnemental, des techniques de production, des conditions de vie qui constituent des facteurs déterminants d'alimentation. Dans un second temps, sont discutées les questions de la posture de l'ethnologue sur son terrain, ses attitudes attendues envers les informateurs et des outils dont il dispose pour appréhender la différence culturelle.

### **Activité 3 : Distribution des carnets d'enquête aux élèves - 5 minutes**

La première page des carnets d'enquête sera personnalisée en classe avec l'enseignant en vue de la séquence suivante.

# Séquence 4 - Support pédagogique 1

## Grille de lecture du film

Pays	Continent	Personnages principaux	Description du marché	Aliments	Manières de table

## Séquence 5 : Préparation des outils d'enquête et entraînement méthodologique



**Le journal de bord** est le principal support de l'enquête ethnographique.

Il est le lieu des transcriptions, des prises de notes et des réflexions.

Il est généralement enrichi de photos, de croquis et de dessins.

On a préparé notre première enquête. Nos objectifs étaient de découvrir les habitudes alimentaires des habitants de notre quartier. Il fallait d'abord connaître la diversité des aliments, leur provenance. Notre question était « d'où viennent les aliments et quels sont les aliments qui sont vendus au marché des halles de la Paillade ? ».

Ensuite on a appris à utiliser l'enregistreur, on a appris toutes les parties de l'enregistreur et du casque. On a eu un sac à dos par groupe et on s'est entraîné à s'enregistrer entre nous. Et après l'entraînement, on est parti enregistrer des adultes du collège et ils ont répondu. Moi ça m'a plu.

Younes



# Fiche enseignant de la séquence 5

## Préparation des outils d'enquête et entraînement méthodologique

2h30

### Objectifs

Accompagner les élèves dans la préparation d'une enquête ethnologique de terrain.  
Élaboration collective du premier guide d'entretien ethnologique.  
Prise en main et expérimentation par binôme de l'enregistreur numérique et du casque.  
S'entraîner à réaliser des interviews au sein du collège (dans un contexte rassurant).

### Matériel

1 enregistreur numérique et un casque audio par binôme  
1 carnet d'enquête ethnologique individuel

### **Activité 1 : Préparation des outils d'enquête -70 minutes**

#### *Étape 1 : Préparation du guide d'entretien - 40 minutes*

Recherche des premières questions constitutives du guide d'entretien en équipe - 15 minutes  
Mise en commun des six premières questions - 10 minutes  
Terminer le travail avec mise au propre du guide d'entretien -15 minutes

#### *Étape 2 : Découverte de la fiche d'observation ethnologique - 15 minutes*

*Étape 3 : Découverte du croquis 15 minutes (repris en classe ultérieurement avec l'enseignant)*

### **Activité 2 : Découverte du matériel d'enquête - 40 minutes**

*Étape 1 : Présentation du matériel d'enregistrement à la classe et mise en garde d'en prendre soin : ce matériel comprend un sac à dos, un enregistreur avec sa trousse de rangement et un casque audio - 10 minute.*

*Étape 2 : Explication théorique du fonctionnement de l'enregistreur numérique - 15 mn.*

*Étape 3 : Exercice en classe par binôme : chaque élève enregistre son voisin en procédant au réglage de l'appareil, puis il écoute le son enregistré au casque. Le deuxième élève du binôme reproduit la procédure - 15 minutes*

### **Activité 3 : Mise en situation des binômes avec le matériel d'enquête - 40 minutes**

*Étape 1 : Aller voir un adulte, se présenter, l'interviewer en se répartissant les rôles (questionnement-enregistrement) - 25 minutes.*

*Étape 2 : Mise en commun autour de cette première expérience : difficultés et découvertes - 15 minutes.*

# Séquence 5 - Support pédagogique 1

## Fiche d'observation ethnologique d'un étal

Réalisée par l'équipe :

Date :

1. Localisation de l'étal dans les halles

2. Quel est le voisinage de l'étal : quels commerces se trouvent à ses côtés ?

- a) à sa droite :
- b) à sa gauche :
- c) en face :

3. L'étal choisi

a) Quelles sont les marchandises vendues ? faites une liste :

b) Qui sont les vendeurs ? nombre d'hommes et de femmes, chefs, employés, âge)

c) Quelles sont les origines géographiques et culturelles des commerçants ?

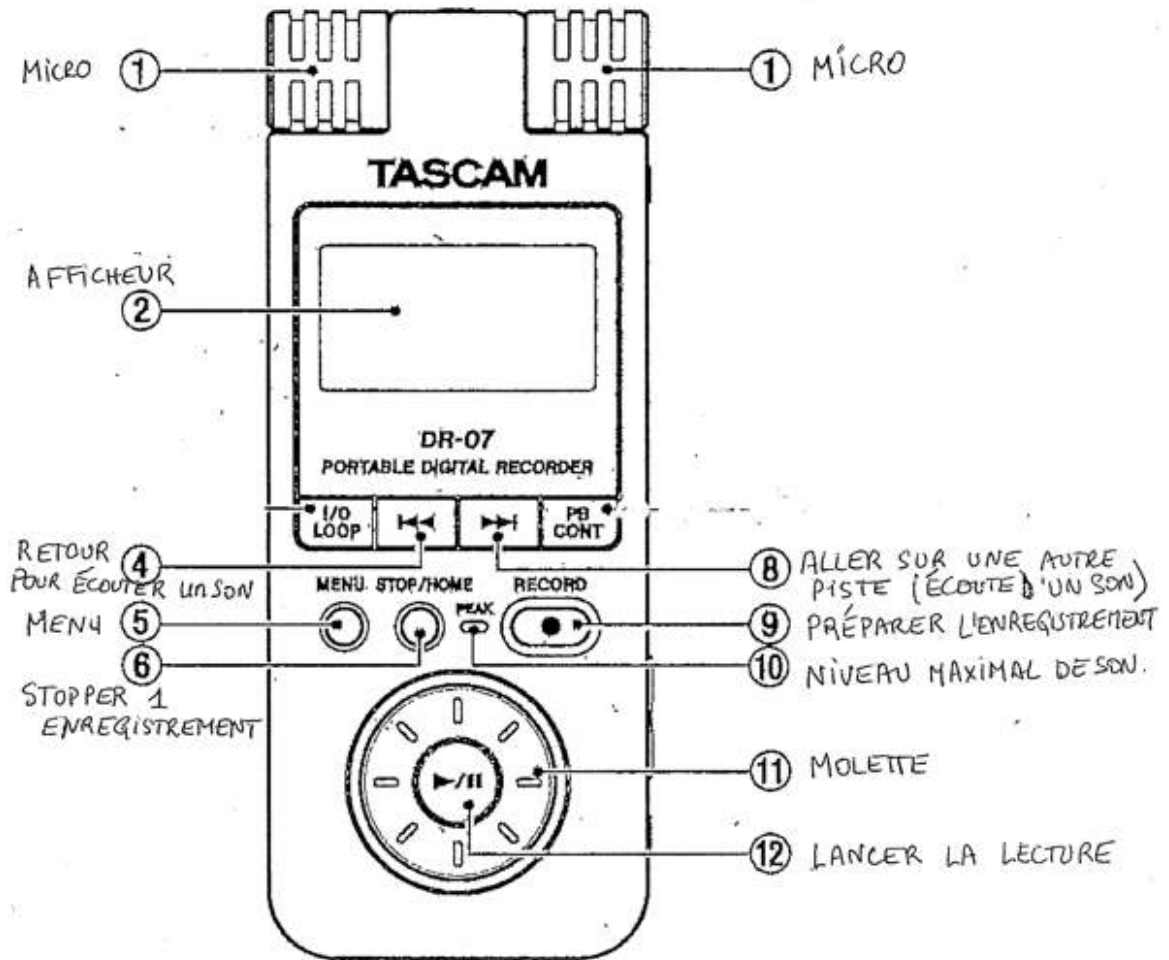
d) Quelle ambiance observez-vous au moment de votre passage ? Raconter ce qui se passe

4. Croquis de l'étal (à dessiner sur le journal de bord)

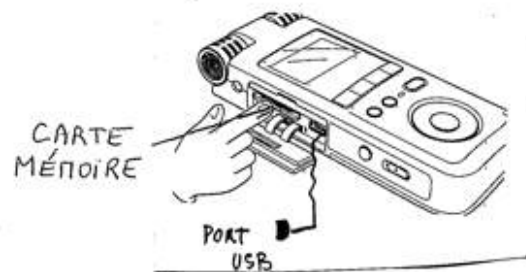
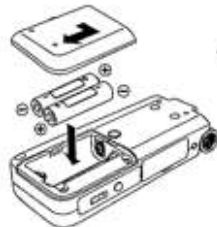
# Séquence 5 - Support pédagogique 2

## L'enregistreur numérique

### MON ENREGISTREUR NUMÉRIQUE



### RANGEMENT DES PILES



## **Séquence 5 - Support pédagogique 3**

### **Le guide d'entretien destiné au premier entraînement dans l'enceinte du collège**

Nom de la personne interviewée :

Sa fonction dans l'établissement :

- 1) Quel est le plat que vous préféreriez manger quand vous étiez enfant ?
- 2) Quels souvenirs particuliers ce plat vous rappelle-t-il ?
- 3) Aujourd'hui, quels sont vos aliments préférés ?
- 4) Y a-t-il des aliments qui vous dégoûtent ? Lesquels ?
- 5) Si vous choisissiez un surnom gastronomique, ce serait lequel ?

## Séquence 6 : Première enquête ethnologique auprès des commerçants



Nos objectifs étaient de mieux connaître la diversité des aliments et mieux situer leur provenance mais aussi de s'intéresser aux habitudes alimentaires des habitants de notre quartier.

Chaque équipe de deux ou trois élèves a interviewé 1 ou 2 commerçants. Un élève a conduit l'entretien, tandis que l'autre s'est occupé de l'enregistrement numérique et a vérifié la qualité du son au casque. Les rôles ont été alternés.

Yassine

### Ce qu'on cherche à savoir...

- ° L'inventaire des aliments disponibles sur le marché des halles.
- ° Les variations de produits selon les saisons, selon les fêtes.
- ° Les origines ou provenances des aliments (quelles régions de France, quels pays étrangers ?)
- ° Les aliments vedettes les plus vendus ? pour quelles occasions ?



# Fiche enseignant de la séquence 6

## Première enquête ethnologique auprès des commerçants

2h30

### Objectifs

Accompagner les élèves dans la réalisation de leur première enquête ethnologique de terrain en mettant en place une relation sécurisée au sein de laquelle les élèves peuvent développer autonomie et confiance.  
Apprendre à travailler en équipe et à se répartir les rôles (interviewer/technicien du son).  
Découvrir l'étendue de l'offre alimentaire au marché des Halles.

### Prérequis

Disposer d'une autorisation de l'établissement pour présenter la démarche aux commerçants.  
Aller rencontrer les informateurs une semaine avant, afin de leur expliciter le projet pour qu'ils réservent un bon accueil aux ethnologues du goûts.

### Matériel

Un enregistreur numérique et un casque audio rangés dans un sac à dos par binôme  
Le journal de bord individuel  
Le guide d'entretien réalisé en classe

### **Activité 1 : Conduite des entretiens semi-directifs 1h30**

#### *Étape 1 : Découverte du marché et présentation de deux commerçants par binôme -30 mn*

La classe est conduite au marché et effectue une visite guidée rapide. Un point de ralliement est fixé, à l'entrée du marché, devant le plan des lieux. Puis chaque binôme est accompagné devant les deux étals des commerçants qu'il devra interviewer. Les présentations des élèves et des commerçants sont effectuées.

#### *Étape 2 : Réalisation de deux interviews de commerçants par binôme - 60 mn*

Les élèves procèdent d'abord à la première interview en suivant le guide d'entretien, puis ils effectuent un croquis de l'étal du commerçant. Ensuite, ils réalisent la seconde interview et le second croquis.

### **Activité 2 : Retour de terrain et analyse des situations rencontrées - 45 mn**

#### *Étape 1 : Analyse des ressentis à chaud*

De retour en classe, la parole est donnée aux élèves afin qu'ils rendent compte individuellement et par binôme de leurs ressentis concernant cette première expérience. Ce temps de dialogue est destiné à analyser les difficultés et facilités éprouvées lors de cette première conduite d'entretiens. Les commentaires des élèves sont écrits au tableau dans un tableau à deux colonnes (Difficultés/Facilités), permettant à la classe de prendre connaissance des différentes émotions et situations rencontrées.

# **Séquence 6 - Support pédagogique 1**

## **le guide d'entretien destiné aux commerçants**

Nom du commerçant :

- 1) Depuis combien d'années travaillez-vous aux Halles ?
- 2) Quelles sont les différentes sortes d'aliments que vous vendez ?
- 3) Où achetez-vous vos produits ? à qui ?
- 4) Est-ce que vous avez des demandes particulières pour certaines fêtes ?
- 5) Quels sont les 5 aliments les plus vendus ?
- 6) Quels sont les aliments les moins vendus ?
- 7) Est-ce que vous vendez les mêmes aliments toute l'année ? Donnez nous un aliment vendu toute l'année et un aliment qui se vend uniquement selon la saison
- 8) Avez-vous remarqué des changements dans les habitudes des consommateurs ? Lesquels ?
- 9) Quelles sont les demandes les plus étonnantes ?
- 10) De quelles régions ou de quels pays viennent les aliments vendus ?
- 11) Est-ce que certains aliments sont plus vendus le samedi pour des plats préparés le week-end ?
- 12) Est-ce que c'est vous qui fabriquez les plats ou les pâtisseries et les pains que vous vendez ?

# Séquence 6 - Support administratif 1

## Courrier adressé aux commerçants des Halles



Collège  
Les Escholiers  
de la Mosson

Direction

Dossier suivi par  
Karine PILATO

Tel.  
04 67 10 47 35  
Fax.  
04 67 10 47 36  
Mél.  
[karine.pilato@ac-montpellier.fr](mailto:karine.pilato@ac-montpellier.fr)

70, avenue du  
Biterrois  
34080 Montpellier

Montpellier, 11/02/14

Mme MATTEUDI, Principale  
Mme PILATO, Directrice de SEGPA

A  
Professionnels du Marché Paillade

### Objet : Ateliers Ethnologie du Goût – Interview du

Madame, monsieur, commerçants aux halles de la Paillade

Dans le cadre d'ateliers pédagogiques d'ethnologie, animés par Mme BARRIERE Catherine, des élèves du collège Les Escholiers de la Mosson viendront interviewer des professionnels du marché le mardi 25 mars et le mardi 8 avril sur la question de la diversité de l'offre alimentaire des halles de la Paillade.

Nous vous remercions de l'accueil que vous pourrez faire à nos élèves.

Cordialement

Madame PILATO  
Directrice Adjointe chargée de  
SEGPA



**Original :** Plan de classement 07\_53

**Diffusion par courrier électronique :**

**Destinataires pour attribution :**  
Equipe SEGPA

**Diffusion papier :**

**Destinataires pour attribution :**

**Destinataires pour information :**  
Mme le Principal – M le Principal adjoint -

**Destinataires pour information :**

## Séquence 7 - Transcription des entretiens et analyse des informations



Nous avons écouté avec le casque ce que les commerçants nous avaient raconté et nous l'avons recopié dans un texte à trous. Après, Mme Cazilhac et Mme Barrière ont corrigé les fautes et puis nous avons dû recopier les réponses au propre.

Quand c'était terminé nous avons tous présenté nos résultats à la classe pour voir s'il y avait des réponses identiques ou différentes. Nous avons remarqué que certains aliments venaient de très loin.

Après, nous avons dû imaginer comment nous pourrions faire pour présenter les résultats dans des posters pour faire une exposition. C'était un peu difficile !

Inès



# Fiche enseignant de la séquence 7

## Transcription des entretiens et analyse des informations

1h30

### Objectifs

Permettre aux élèves de décoder, comprendre et interpréter les résultats de leur enquête

### Matériel

1 enregistreur numérique, un ordinateur et un casque audio par binôme

Le guide d'entretien réalisé

Un texte à trous

Panneaux canson, ciseaux, colle, scotch, feutres

### **Activité 1 : Transcription des informations recueillies - 60 minutes**

#### *Étape 1 : Ecoute des sons enregistrés et transcription*

Installés en salle informatique, les élèves connectent leur enregistreur numérique sur l'ordinateur et se concentrent sur les deux témoignages recueillis. Ils transcrivent chacun d'eux mot à mot, afin de rester au plus près de la parole livrée. Ils ont pour support un texte à trous (qu'ils ont collé sur leur journal de bord) qui guide les étapes du déchiffrement et leur évite de recopier les questions qu'ils ont posées aux commerçants.

#### *Étape 2 : Les textes des élèves sont corrigés*

*Étape 3 : Les informations sont recopiées au propre sur de nouveaux textes à trous, avec une écriture soignée et assez visible pour pouvoir être lue sur le poster.*

### **Activité 2 : Mise en commun des résultats de l'enquête - 30 minutes**

À tour de rôle, les binômes prennent la parole pour lister les résultats obtenus. L'ethnologue établit une liste globale au tableau et la classe compare les réponses fournies par les informateurs pour chaque type d'aliments.

Les élèves sont sollicités pour proposer des idées de présentation des posters, sachant qu'un modèle unique de présentation sera retenu afin de gagner en efficacité dans la réalisation et en clarté dans la présentation.

# Séquence 7 - Support pédagogique 1

## Texte à trous pour la transcription

Je travaille aux Halles depuis .....

### Partie 1

Nous vendons les différentes sortes d'aliments suivants :

Nous achetons nos produits .....

Nos aliments proviennent des régions ..... en France, et des pays  
suivants : .....

### Partie 2

2.a. Les 5 aliments que nous vendons le plus sont :

.....  
.....

2.b. Les aliments les moins vendus sont .....

### Partie 3

3.a. Certains aliments sont vendus toute l'année comme

.....

3.b. D'autres se vendent uniquement selon la saison comme .....

3.c. Nous avons des demandes particulières pour les fêtes de ..... où l'on nous commande

.....

3.d. Certains produits tels que ..... sont plus vendus le samedi qu'en  
semaine parce que .....

### Partie 4

Les demandes les plus étonnantes sont.....

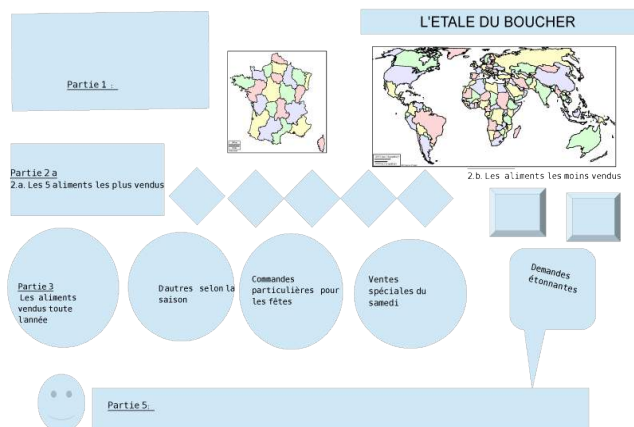
### Partie 5

Nous fabriquons nous-mêmes .....

Les ingrédients principaux qui composent nos spécialités sont .....

Ce qui a changé dans les habitudes des consommateurs, c'est.....

## Séquence 8 : Réalisation de posters



Du modèle .....

à sa réalisation

On a appris à faire un poster pour expliquer d'où les aliments viennent. Nos aliments viennent du Maroc et de l'Espagne et aussi de notre région du Languedoc-Roussillon. On a découvert que certains aliments se vendaient rarement et parfois pendant une seule saison, c'est le cas par exemple du chou chinois et des fraises.

Jawad

# Fiche enseignant de la séquence 8 :

## Réalisation de posters

2h30

### Objectifs

Permettre aux élèves de comprendre et d'interpréter les résultats de leur enquête.

Prendre conscience de l'intérêt de faire une affiche en grand format pour une exposition.

S'approprier une technique de présentation qui permet de faire le lien entre le travail d'enquête et l'exposition des résultats de l'enquête.

### Matériel

Maquette de modèle

Compas, ciseaux, colle,

Feuilles de couleurs différentes, mini-mappemondes, cartes régionales de France

Textes à trous remplis lors de la séquence 7

### **Activité 1 : Réalisation d'un poster - 2 heures**

#### *Étape 1 : Présenter le modèle de maquette du poster aux élèves - 20 minutes*

Faire prendre conscience aux élèves de l'intérêt de réaliser des posters pour présenter les résultats de leur enquête.

Réaliser l'inventaire avec les élèves de l'ensemble des formes (cercles, losanges, rectangles) et de leurs dimensions qu'il faudra découper dans des papiersanson de couleurs différentes.

#### *Étape 2 : Traçage et découpage des formes - 45 minutes*

Les élèves travaillent en binôme et se répartissent les tâches de traçage et de découpage des formes.

#### *Étape 3 : Découpage des parties de texte dans le texte à trous -10 minutes*

Les élèves découpent les cinq parties du texte à trou correspondant aux cinq parties du poster.

#### *Étape 4 : Ecriture dans les formes - 15 minutes*

Certaines informations sont recopiées dans les cercles et losanges.

#### *Étape 5 : Disposition puis collage de l'ensemble des matériaux sur le support - 30 minutes*

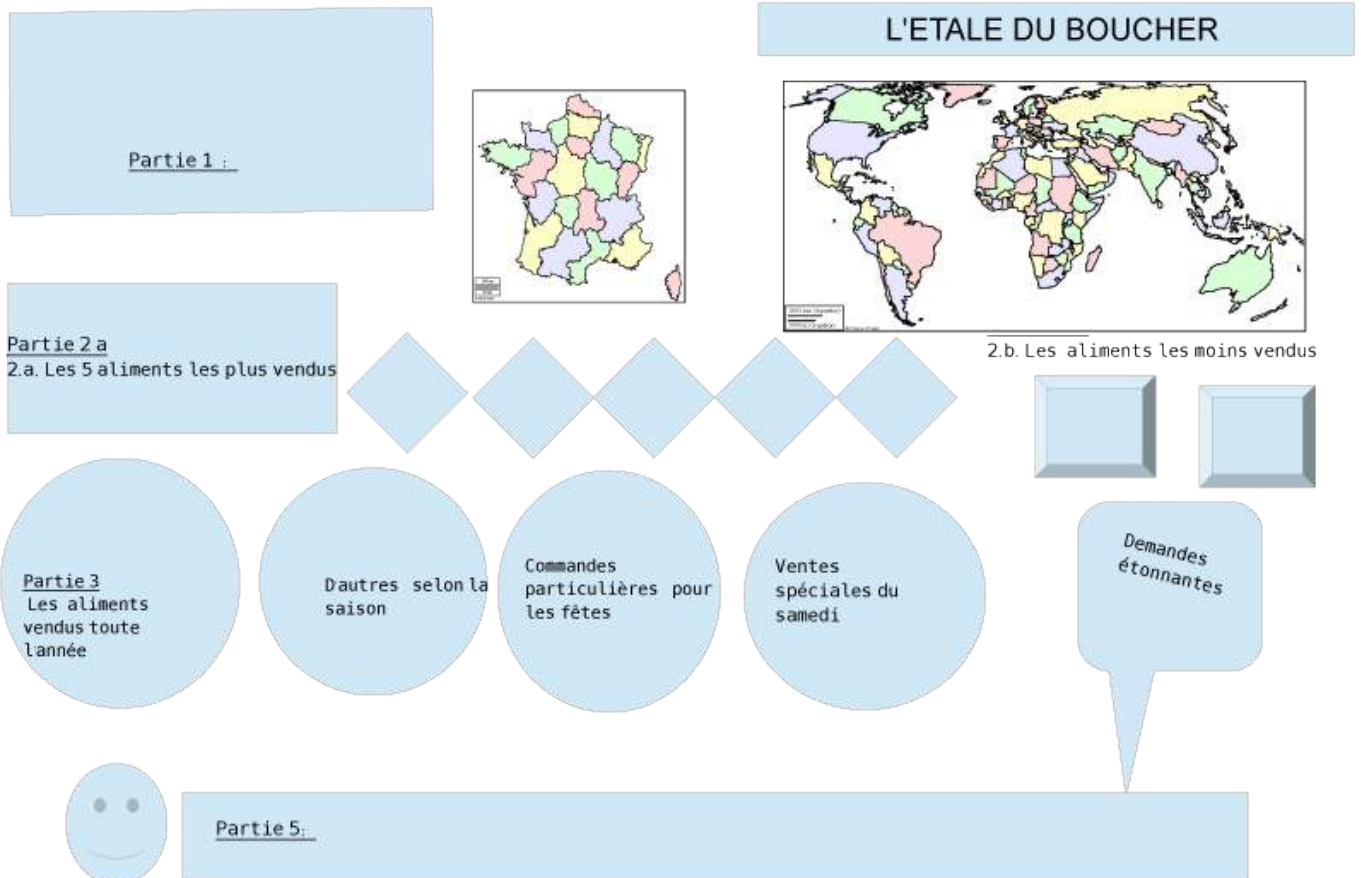
Les titres des posters ont été écrits à l'ordinateur et sont distribués aux élèves pour un gain de temps. L'ensemble des composantes sont disposées, puis après vérification de l'ethnologue ou de l'enseignante, les élèves sont invités à les coller.

### **Activité 2 : Choisir quelques illustrations supplémentaires - 30 minutes**

Une fois leur poster réalisé, les élèves rechercheront quelques illustrations supplémentaires afin d'enrichir leur poster et de le personnaliser davantage selon les réponses obtenues.

# Séquence 8 - Support pédagogique 1

## Maquette de poster



Cette maquette permet de donner des clés de lecture unique pour toutes les données récoltées et d'apprendre aux élèves à structurer l'information.

Elle reprend les cinq parties de l'interview de façon méthodique sans perdre aucune donnée signifiante : les élèves insèrent manuellement les contenus recopiés dans le texte à trous, après les avoir découpés, partie par partie.

## Séquence 9 : Sortie à la ferme



On est parti à la ferme. Yehzid nous a montré des animaux et des plantes. On a goûté des plantes, de la mâche et de la menthe. Il nous a montré un composteur, mais aussi un poêle à bois pour chauffer la serre. Chaque semaine, il vend des fruits et des légumes.

On a fait un jeu, où il nous a fait sentir 6 plantes. Il nous a dit leur nom et à la fin il nous a mis un bandeau sur les yeux pour qu'on ne voit pas. On devait sentir les 6 plantes et retrouver leur nom. Les gagnants ont gagné un pot de miel. Ça m'a vraiment plu de voir les animaux.

Omar



# Fiche enseignant de la séquence 9

## Sortie pédagogique à la ferme

3h

### Objectifs

Découvrir un métier agricole.

Comprendre l'origine et le mode de production de certains aliments.

Réaliser un parcours sensoriel en cohérence avec les dégustations réalisées en classe, en prenant pour support des espèces aromatiques produites à la ferme.

### Matériel

Le journal de bord de l'ethnologue

Un appareil photo

### Pré-requis

Idéalement une rencontre préalable sur le site entre l'enseignant ou l'animateur et l'agriculteur permettra de construire au mieux la visite au vu des potentialités et contraintes de la ferme, et de la saison.

L'enseignant ou l'animateur ne doit pas hésiter à retourner sur la ferme plusieurs fois même s'il l'a déjà visitée car le paysage peut rapidement évoluer. Si une rencontre préalable sur site est vraiment impossible, un entretien téléphonique est à minima indispensable.

### Déroulement

[http://draaf.languedoc-](http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation_generale_de_la_mallette_version_definitive_cle04e3ab.pdf)

[roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation\\_generale\\_de\\_la\\_mallette\\_version\\_definitive\\_cle04e3ab.pdf](http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation_generale_de_la_mallette_version_definitive_cle04e3ab.pdf)

## Séquence 10 : Préparation de la seconde enquête auprès des clients



On a préparé un panier sur une feuille. On a pris une feuille et on a collé huit aliments différents. Quand on a eu fini, on a montré cette fiche aux personnes qu'on voulait interviewer. Les questions que nous avons posées étaient : « Que feriez-vous avec ces 8 aliments ? » et « Quels sont les différents plats que vous aimeriez cuisiner avec ? »  
Ce que j'ai aimé c'est que j'ai appris comment mangent les gens.

Mélina

Ce qu'on cherche à savoir...

- ° Quels sont les aliments que les habitants de notre quartier préfèrent consommer ?
- ° Ont-ils des manières particulières de cuisiner ces aliments ?
- ° Existe-t-il des tribus de mangeurs à la Paillade, c'est-à-dire des habitants qui auraient des pratiques alimentaires ressemblantes ?

# Fiche enseignant de la séquence 10

## Préparation de la seconde enquête auprès des clients

3 h

### Objectifs

Organiser une enquête auprès des clients des halles, afin de découvrir leurs goûts et leurs habitudes alimentaires.

Construire un outil permettant aux élèves d'aborder les clients pour les questionner, de façon à la fois efficace et rapide, sans leur prendre trop de temps.

### Matériel

Planches illustrées d'aliments

Crayons de papier, crayons de couleurs, stylo, ciseaux, colle, feuilles blanches

### **Activité 1 : Réalisation d'un panier virtuel (70 mn)**

*Étape 1 : Chaque membre de binôme propose une série de 8 aliments qui pourrait permettre de composer un menu - 15 minutes*

*Étape 2 : Les élèves se mettent d'accord pour retenir 8 aliments communs - 15 minutes*

*Étape 3 : Les élèves se mettent à la recherche des aliments sélectionnés sur des planches illustrées et ils les découpent - 20 minutes*

*Étape 4 : Ils dessinent leur panier virtuel, collent ou dessinent les illustrations, écrivent dessous les noms des aliments - 20 minutes*

### **Activité 2 : Ecriture du guide d'entretien (45 mn)**

*Étape 1 : Brainstorming durant lequel les élèves sont sollicités oralement pour exprimer les questions qu'ils souhaiteraient poser - 20 minutes*

*Étape 2 : Formulation commune des 5 questions et écriture au tableau - 15 minutes*

*Étape 3 : Les questions sont recopiées sur le journal de bord - 10 minutes*

### **Activité 3 : Détermination de la stratégie d'enquête (30 mn)**

Echange avec la classe sur la façon dont cette seconde partie d'enquête va être menée : précision du contexte, discussions sur la posture des élèves et leur attitude à tenir, sur les stratégies qu'ils vont mettre en place pour aborder les clients, comment ils vont présenter leur démarche et argumenter, quelle phrase d'amorce ils vont utiliser.

Identifier dans quels secteurs géographiques du marché les différents binômes vont travailler.

# Séquence 10 - Support pédagogique 1

## Le panier virtuel

Chaque binôme compose son propre panier virtuel  
avec les ingrédients de son choix



# **Séquence 10 : Support pédagogique 2**

## **Le guide d'entretien destiné aux clients**

Nom, prénom de la personne interviewée :

Age :

Genre :

Lieu de naissance :

Habite à la Mosson depuis combien d'années :

Pour découvrir les habitudes alimentaires des habitants de notre quartier, nous avons imaginé remplir un panier avec 8 aliments :

- 1) Quel menu prépareriez-vous avec ces 8 aliments ?
  
- 2) Quels ingrédients devriez-vous ajouter à ce panier pour les préparer ?
  
- 3) Y a-t-il des aliments que vous ne consommez pas ? Lesquels et pourquoi ?
  
- 4) Quel est votre plat préféré et comment le préparez-vous ?
  
- 5) Si vous aviez un surnom gastronomique, comment vous vous appelleriez-vous ?

## Séquence 11 : Enquête ethnologique auprès des clients du marché



Dans la deuxième enquête, nous sommes allés aux halles sans prendre de rendez-vous avec les informateurs.

On a montré la feuille avec les 8 aliments, ils devaient nous dire ce qu'ils feraient avec ces aliments, comment ils les préparaient.

On a dû trouver des personnes tout seuls pour les interviewer et cela n'a pas été dur, mais des personnes n'ont pas voulu nous répondre car elles pensaient qu'on allait leur vendre de la marchandise.

Ensuite, on a fait une compétition sur l'équipe qui ferait le plus d'interviews et notre équipe (Yassine et Ines) était à égalité avec l'équipe de Younes et Mae. C'était bien car les gens nous comprenaient et on n'avait pas besoin de répéter. Moi j'ai beaucoup aimé quand on a interviewé, car il y avait de la concurrence.

J'ai tout aimé dans cette séance et on était fier de nous, on n'était plus timide.

Inès



# Fiche enseignant de la séquence 11

## Enquête ethnologique auprès des clients du marché

3h

### Objectifs

Accompagner les élèves dans la seconde étape de leur enquête ethnologique.  
Développer l'autonomie et la confiance en soi dans le cadre d'interviews réalisées à l'initiative des élèves.  
Stimuler la compétitivité en organisant un petit concours entre les élèves qui auront interviewé le plus de clients possibles.

### Prérequis

L'enseignante et l'ethnologue ont composé de nouveaux binômes afin de stimuler les élèves en combinant leurs compétences.

### Matériel

1 Enregistreur numérique et un casque audio par binôme  
Le journal de bord de l'ethnologue  
La fiche panier virtuel  
Le guide d'entretien

### **Activité 1 : enquête ethnologique sur le terrain**

*Étape 1 : les élèves vérifient leur matériel d'enquête en classe - 10 minutes*

*Étape 2 : Les élèves réalisent par binôme au moins 3 interviews - 60 minutes*

La classe est accompagnée au marché. Une fois sur place, les binômes d'élèves partent seuls à la rencontre des clients du marché, munis de leur panier virtuel et de leur guide d'entretien. Ils enregistrent leurs différents entretiens. L'ethnologue, l'enseignante référente et les accompagnants les encouragent et stimulent leur audace pour aller à la rencontre des informateurs.

### **Activité 2 : Partage en classe à propos des expériences et ressentis de chacun**

*Étape 1 : Expression autour des différences de vécu entre la première et la seconde expériences de terrain - 30 minutes*

Répertorier les tâches qui ont été faciles et difficiles à réaliser, les émotions positives et négatives.  
Lister les informations obtenues qui les ont marqués.

*Étape 2 : transcription des interviews - 60 minutes*

Écoute des sons enregistrés et transcription sur le journal de bord de l'ethnologue.

## Séquence 12 : Analyse, valorisation des données

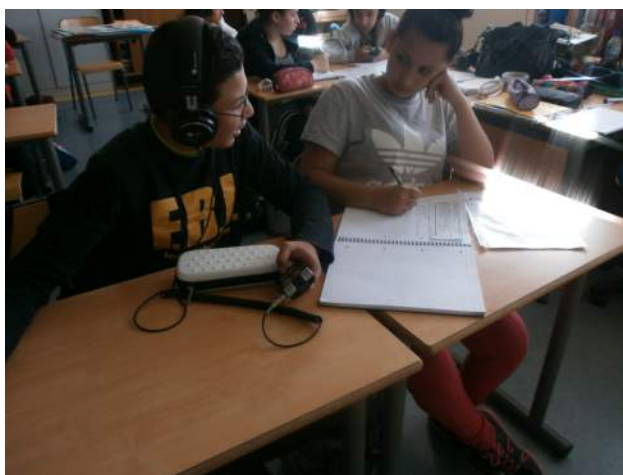
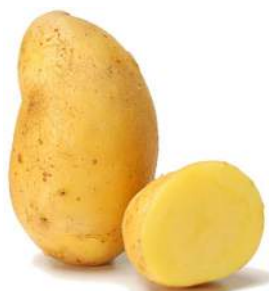
s

Nous avons fait la liste des aliments les plus consommés et celle des plats préférés des clients, puis nous avons appris à ranger les informations dans des tableaux.

Nous avons constaté que parmi tous les aliments qui sont vendus aux halles de la Paillade, les deux aliments les plus consommés sont la tomate et la pomme de terre. Mais ils sont cuisinés de façon très variées selon les habitants.

On s'est demandé si on pouvait rassembler les habitants du quartier selon leurs habitudes et on s'est amusé à créer deux tribus, celles des patativores et des tomativores. En ethnologie, une tribu regroupe des personnes qui partagent une même habitude. Mais en fait, les patativores sont aussi très souvent des tomativores... Donc il faut continuer l'enquête !

Clara



# Fiche enseignant de la séquence 12

## Analyse et valorisation des données

2h30

### Objectifs

Accompagner les élèves dans la finalisation de leur enquête ethnologique en leur montrant comment décoder, interpréter et mettre en forme les données recueillies.

Stimuler la réflexion collective sur la création de supports d'expression des données trouvées.

Mémoriser et restituer l'ensemble du parcours des ethnologues du goût.

Valoriser les efforts accomplis par les élèves en organisant une remise de diplômes.

### Prérequis

L'ethnologue a vérifié les données transcrites par les élèves et les a synthétisées sous forme de tableaux (cf. Séquence 12 - Support pédagogique 1: le tableau de présentation des données)

### Matériel

Crayons de papier, crayons de couleurs, stylos, ciseaux, colle, feuilles blanches

Le journal de bord de l'ethnologue

La fiche panier virtuel

Le guide d'entretien

### **Activité 1 : enquête ethnologique sur le terrain 1h30 minutes**

*Étape 1 : Les élèves réalisent l'inventaire des aliments cités et des recettes auxquelles ils sont reliés. Ils remettent leurs inventaires respectifs aux binômes chargés de synthétiser et d'illustrer les données - 30 minutes*

*Étape 2 : Trois binômes illustrent les situations rencontrées sous forme de schémas puis ils utilisent ces schémas pour créer un poster par tribu de mangeurs - 60 minutes*

### **Activité 2 : En parallèle, Rédaction concernant le déroulement des différentes phases du projet -30 minutes**

*Étape 1 : Listing des différents ateliers réalisés et distribution des exercices de rédaction - 30 minutes*

Les élèves se remémorent individuellement le contenu d'un atelier et en font la description. Le travail est corrigé.

*Étape 2 : Mise au propre à l'ordinateur des différents résumés - 30 minutes*

Les élèves se rendent en salle informatique avec un accompagnateur, afin de procéder à la saisie numérique de leurs résumés.

# Séquence 12 : Support pédagogique 1

## Le tableau de présentation des données

### Série 1 : Entretiens menés par .....

Surnom gastronomique de l'habitant : (ex Miss Banane)

Identité : nom, prénom, âge, lieu de naissance

Contenu du panier	Ingrédients utilisés	plats préparés	ingrédients à ajouter	Non consommé	Préférés

### Série 2 : Entretiens menés par .....

Surnom gastronomique de l'habitant : (ex M. Gachetout)

Identité : nom, prénom, âge, lieu de naissance

Contenu du panier	Ingrédients utilisés	plats préparés	ingrédients à ajouter	Non consommé	Préférés

À partir de ces tableaux, les élèves vont lister les ingrédients utilisés par les habitants, selon leur genre, leur âge et leur lieu de naissance.

Ces tableaux ont pour objectif de repérer pour chaque aliment la diversité des modes de préparation (plats préparés) en soulignant les recettes courantes et les recettes plus originales.

Ils effectueront également l'inventaire des aversions alimentaires des habitants de leur quartier.

## Séquence 13 : Le repas partagé

### Plats identitaires et partage d'expérience



Le dernier jour du projet, nous avons tous apporté nos plats préférés : tartes aux pommes, gâteau au chocolat, crêpes, il y avait de tout ! Les adultes aussi ont participé en apportant leurs spécialités, des pissaladières, des lasagnes, du fromage.

Nous avons décoré la salle polyvalente et installé des tables et des chaises pour accueillir nos invités.

Les plats ont été coupés en petites portions et nous avons mis des petites étiquettes dessus pour dire ce que c'était et qui les avait faits. On a dressé une grande table pour les plats salés et une autre pour les desserts.

Quand les invités sont arrivés, nous avons présenté nos posters. Puis nous avons découvert le film qui avait été tourné sur le projet. Après, il y a eu une distribution de récompenses et enfin nous avons pu goûter les plats.

Nous nous étions mélangés avec les adultes et tout le monde parlait de nourriture et de ses préférences ! J'ai découvert des spécialités, j'ai goûté à beaucoup de choses....

C'était bien !

Mélina

# Fiche enseignant de la séquence 13

## Le repas partagé : plats identitaires et partage d'expérience

2h30

### Objectifs

Organiser un repas partagé où chacun apporte son plat préféré afin de le faire découvrir aux autres convives afin de découvrir les goûts des autres.

Mettre en pratique les techniques de dégustation découvertes lors des ateliers sensoriels.

Présenter la démarche du projet et les résultats de l'enquête aux adultes du collège et aux invités.

### Prérequis

La veille, les travaux réalisés par les élèves ont été affichés au mur.

Le jour J, les participants et invités au repas partagé apportent en début de matinée les plats confectionnés à la maison. Chaque plat est identifié par une étiquette comportant le nom du plat et son fabricant.

### Matériel

Tables, chaises, nappes, assiettes, couverts, gobelets, étiquettes

Ordinateur, rétroprojecteur

Diplômes

### **Activité 1 : Installation de la salle où se déroulera le repas partagé**

#### *Étape 1 : Préparer la salle du repas partagé*

La classe aide à disposer les tables et les chaises en fonction du nombre de convives attendu. Puis ils décorent les tables avec des nappes et des serviettes en papier et ils dressent le couvert.

#### *Étape 2: Découper les différents plats en petites portions, les disposer sur le buffet de présentation*

Ce travail est effectué par des adultes, pendant que les élèves sont retournés suivre d'autres cours.

### **Activité 2 : Accueil des participants et présentation du projet et des réalisations**

#### *Étape 1 : les élèves accueillent leurs invités et les conduisent vers les posters*

#### *Étape 2 : L'ethnologue présente les grandes lignes du projet et donne la parole aux élèves*

#### *Étape 3 : Les élèves présentent leurs travaux*

#### *Étape 4 : Les convives s'installent à table et le film est diffusé et commenté*

#### *Étape 5 : Remise des récompenses aux élèves*

Les diplômes sont décernés (en même temps que quelques chocolats) aux « champions de l'interview ethnologique », aux « reines du goût », aux « experts infographistes », aux « experts en poésie », aux « experts en créativité artistiques », etc.

### **Activité 3 : Présentation et dégustation des mets**

Les participants présentent succinctement leur plat et la signification qu'il a pour eux (cf. Séquence 13/support pédagogique 1: la fiche de présentation des plats identitaires) et le repas partagé devient le lieu d'un partage gourmand de saveurs, de souvenirs et de sens en toute convivialité.

# Séquence 13 / Support pédagogique 1:

## La fiche de présentation du plat identitaire

Plat identitaire choisi par l'élève :

- nom du plat en français et dans la langue d'origine

1) Pourquoi Ai-je choisi d'apporter ce plat ?

2) Qui l'a préparé ?

3) A quelles occasions le consomme-t-on dans ma famille ?

4) Qui le prépare le mieux (famille, amis, restaurant, etc) ?

5) Quels en sont les ingrédients ?

6) À quels souvenirs personnels ce plat est-il lié : qu'est-ce qu'il me rappelle ?

7) Ai-je appris à le préparer ?

**ANNEXE 1 :**  
**Productions en français**

## Voyage dans l'île des plaisirs

Objectif : A partir de l'exemple de François Fénelon, les élèves sont invités à rédiger un texte décrivant l'île de leur plaisir gustatif et celle de leur déplaisir ; cette production permet aux élèves de se pencher sur la description de leurs goûts et de leurs dégoûts et de rendre compte de leur sensibilité alimentaire et de l'étendue de leur champ lexical.

### **François Fénelon**

#### ***Voyage dans l'île des Plaisirs***

Extrait des *Fables composées pour l'éducation de Mgr le Duc de Bourgogne*

Illustrations de **Meissonier**

Editions utilisées : Fénelon, *Oeuvres choisies*, Mignot, La Renaissance du livre, s. d. ; *Voyage dans l'île des plaisirs*, in *Les Aventures de Tom Pouce*, Hachette, 1926

Après avoir longtemps vogué sur la mer Pacifique, nous aperçûmes de loin une île de sucre avec des montagnes de compote, des rochers de sucre candi et de caramel, des rivières de sirop, qui coulaient dans la campagne. Les habitants, qui étaient fort friands, léchaient tous les chemins, et suçaient leurs doigts après les avoir trempés dans les fleuves.

Il y avait aussi des forêts de réglisse, et de grands arbres d'où tombaient des gaufres qui tombaient dans la bouche des voyageurs, si peu qu'elle fût ouverte. Comme tant de douceurs nous parurent fades, nous voulûmes passer en quelque autre pays où l'on pût trouver des mets d'un goût plus relevé. On nous assura qu'il y avait, à dix lieues de là, une autre île où il y avait des mines de jambon, de saucisses et de ragoûts poivrés. On les creusait comme on creuse les mines d'or dans le Pérou. On y trouvait aussi des ruisseaux de sauces à l'oignon. Les murailles des maisons sont des croûtes de pâté. Il y pleut du vin couvert quand le temps est chargé, et, dans les plus beaux jours, la rosée du matin est toujours du vin blanc, semblable au vin grec ou à celui de Saint-Laurent.

Pour passer dans cette île, nous fîmes mettre sur le port de celle d'où nous voulions partir douze hommes d'une grosseur prodigieuse, et qu'on avait endormis : ils soufflaient si fort en ronflant qu'ils remplirent nos voiles d'un vent favorable. A peine fûmes-nous arrivés dans l'autre île que nous trouvâmes sur le rivage des marchands qui vendaient de l'appétit : car on en manquait souvent parmi tant de ragoûts. Il y avait aussi d'autres gens qui vendaient le sommeil. Le prix en était réglé, tant par heure. Mais il y avait des sommeils plus chers les uns que les autres, à proportion des songes que l'on voulait avoir.



Les plus beaux songes étaient fort chers. J'en demandai des plus agréables pour mon argent ; et comme j'étais las, j'allai d'abord me coucher. Mais à peine fus-je dans mon lit que j'entendis un grand bruit, j'eus peur, et je

Après avoir longtemps navigué sur la mer magnifique, j'aperçus une île. Il y avait un volcan qui dégoulinait de chocolat. Le sable était du sucre en poudre, les arbres étaient en sucette.

Je marchais et je vis des bonshommes en pin d'épice qui dansaient. Il y avait des fontaines de caramel et des rivières de chocolat. Quand on arrachait une pomme du pommier, une banane poussait à la place. Les habitants de l'île étaient très gros, Ils léchaient le sol qui était en plaque de chocolat. Les maisons étaient faites en petits bonbons de toutes les couleurs. Les chaussures des habitants étaient toutes en chocolat.

En face de l'île des plaisirs, il y avait l'île des déplaisirs et une pente les séparait.

Les habitants avaient des têtes de porc. Il y avait des soupes trop salées. Les maisons étaient en citrouille. Les animaux en courgettes et les arbres en réglisses. Les fontaines étaient du carambar fondu.

Younès



Après avoir longtemps survolé le ciel, j'ai aperçu un énorme nuage magnifique. J'ai atterri sur le sol en barbe à papa tellement doux qu'on pouvait dormir dessus. J'ai aperçu un immense château en chocolat. Je suis rentrée à l'intérieur du chocolat, dans une pièce où on trouvait un lit en lasagnes, des décorations en pizza y pendaient.



Les paysans étaient ravis que la reine du couscous les laisse habiter chez elle, mais s'ils critiquaient son couscous, ils se retrouvaient bannis du nuage des plaisirs et envoyés sur le nuage des déplaisirs.

On m'a raconté que le nuage des déplaisirs était horrible. Il y avait des maisons en tête de porcs et des bains-douches en brocolis fondus avec de la bave de crapaud en guise de shampooing. Je n'aimerais pas aller dans cette île des déplaisirs. Mais de toute façon, j'adore le couscous de la reine : mmm c'est bon !!

Zaïneb



Écriture de poèmes en classe sur le thème « je cuisine » ou « je déguste »

Objectif : Il s'agit d'explorer la dimension sociale et culturelle de la cuisine à travers l'exercice de la poésie.

**Je cuisine**



**Je cuisine pour ceux qui ne peuvent pas  
Je cuisine pour ceux qui ne savent pas  
Pour ceux qui n'ont pas la main à la pâte  
Pour ceux qui ne savent pas faire des pâtes**

**Cuisiner c'est partager**

**Je cuisine seulement par passion  
Je cuisine sans ambition  
Je cuisine pour mes papilles  
Et pour mes amis**

**Cuisiner c'est toute ma vie**

**Je cuisine le lundi  
Je cuisine le mardi  
Je cuisine le mercredi  
Je cuisine le jeudi**



**Comme je vous l'ai dit cuisiner  
C'est tout ma vie**

**younes aitbabaziz (2000)**



## Je cuisine



Je cuisine des drôles de plats  
Je cuisine des gâteaux plats  
Je cuisine dans une assiette  
Je cuisine sans fourchette

### Cuisiner c'est rigolo

Je cuisine la mer  
Je cuisine la terre  
Je cuisine du miel  
Pour toute les abeilles

### Cuisiner c'est voyager

Je cuisine partout  
Je cuisine pour tous  
Je cuisine bien  
Surtout avec mes copains

### Cuisiner c'est passionnant

Je cuisine pour les gens  
Je cuisine pour ceux qui m'aiment  
Je cuisine pour toute la terre  
Je cuisine avec ma mère

### Cuisiner c'est adorer

Clara Rey (2000)

## Réalisation d'invitations pour le repas partagé

Objectif : Il s'agit d'apprendre à rédiger et à illustrer une lettre d'invitation.



Bonjour,

Nous vous invitons à partager un repas  
avec nous Le **3 Juin à 12h30**  
dans la salle polyvalente.

Chaque invité apportera son plat préféré,  
salé ou sucré.

Le but de ce repas est d'échanger toutes  
nos préférences gastronomiques.

Cordialement.

Les élèves de 5<sup>ème</sup>3.



Observation 1<sup>ère</sup> séance

*le 24/10/11*

L'élève :

Adhère : posture, attitude, attention..	<input checked="" type="checkbox"/>	Younes	<input checked="" type="checkbox"/>	Nelson	<input checked="" type="checkbox"/>	Marc Antoine	<input checked="" type="checkbox"/>	Omar	<input checked="" type="checkbox"/>	Yassin	<input type="checkbox"/>	Antonio	<input checked="" type="checkbox"/>	Achraf	<input checked="" type="checkbox"/>	Jawad	<i>absent</i>
Emploie un vocabulaire précis varié	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Développe son idée, explique ses choix	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Exprime un ressenti																	
Fait référence à un vécu																	
Intervention par rapport aux contenus	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>		
Pour																	
Contre																	
neutre																	
Par rapport au déroulement de l'atelier	<input checked="" type="checkbox"/>																
Pour																	
Contre																	
Neutre																	
Sollicite l'aide de ses camarades																	
Souvent																	
Parfois																	
Jamais																	

# Bibliographie

Barriere Catherine, 2007, « Ethnologie du goût : l'école au cœur des cultures pour recréer du lien social, une recherche-action en classe-relais », Université Paris XIII, DU de psychiatrie transculturelle.

Bélisle, Douillet, 2012, *Jeunes et alimentation. Un dossier photolangage pour penser ce que manger veut dire*, Avignon, CoDES du Vaucluse, 95 p. (+ 48 photographies).

Boimare Serge, 1999, *L'enfant et la peur d'apprendre*, Paris, Dunod.

Bourdieu Pierre, 1979, *La Distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Editions de Minuit.

Cottin Aurélie, «l'orientation des goûts. Instrumentation de la consommation par les institutions politiques locales en milieu rural dans la région d'Analanjorofo (côte Est de Madagascar) *Socio-anthropologie* [En ligne], 20 | 2007, mis en ligne le 26 novembre 2008, URL : <http://socio-anthropologie.revues.org/923>.

Fischler Claude, 1996, « Alimentation, morale et société », in I. Giachetti, *Identités des mangeurs. Images des aliments*.

Grignon Claude, « Les enquêtes sur la consommation et la sociologie des goûts » In: *Revue économique*. Volume 39, n°1, 1988. pp. 15-32.

Lapassade G, 1991, « De l'ethnographie à l'école à la nouvelle recherche-action », document dactylographié, université de Paris VIII.

Lévi-Strauss Claude, 1966, *Mythologiques*, t. II, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon.

Montanari Massimo, 2010, *Le manger comme culture*, Editions de l'université de Bruxelles, Bruxelles.

Poulain Jean-Pierre, 2008, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes, pratiques*, Editions Privat.

Rouanet Marie, 2004, *Mémoires du goût*, Albin Michel.



### Résumé du projet

Ce projet « pilote » a été soutenu par la DRAAF LR, dans le cadre du plan régional de l'alimentation, en partenariat avec la DAAC du Rectorat de l'Académie de Montpellier. Il a été conduit par Catherine Barrière, anthropologue (Association PACIM) et Hélène Lombardo, éducatrice au goût (Association La Flaveur du monde).

Il s'est déroulé de décembre 2013 à juin 2014 au collège des Escholiers de la Mosson à Montpellier, avec la classe de 5<sup>°3</sup> et ses professeures référentes, Mme Brigitte Cazilhac et Mme Valérie Imbert qui ont pleinement soutenu et accompagné la démarche.

Cette classe pilote, constituée d'un groupe de 14 élèves en adaptation SEGPA, travaille beaucoup sur des projets, de façon à permettre à des élèves qui n'ont pas les compétences de base de s'investir dans des projets où ils vont pouvoir restaurer l'image de soi et redémarrer leurs apprentissages.

Le déroulement des grandes étapes de ce projet est raconté par les élèves. Les textes imaginaires et les poésies travaillés avec Mme Imbert, professeur de français de cette classe, figurent en annexe.

Chaque séquence pédagogique fait l'objet d'une fiche méthodologique complétée par la présentation des supports méthodologiques nécessaires à la réalisation de ce projet.

### Vocation du guide des apprentis ethnologues du goût

Ce guide donne des pistes pour l'action en s'appuyant sur l'expérience conduite. Il présente une approche pédagogique qui s'est conduite en conjugant une démarche ethnologique adaptée au périmètre du collège et la méthodologie de l'éveil sensoriel. Cet outil s'enrichira de futures expériences.

Pour tout conseil ou information, contacter l'association PACIM  
[passcultim@gmail.com](mailto:passcultim@gmail.com) et <http://paciminterculturel.asso.fr>