



Découverte
du monde

+++



Expression
personnelle

++



Rencontre
d'autrui

+++



Appropriation de
l'environnement

++

FICHE N°08

Elargir sa culture culinaire



L'alimentation est un patrimoine vivant, une culture commune faite de partage et d'échanges. Le patrimoine alimentaire et culinaire français comprend des éléments matériels et immatériels : la diversité des produits agricoles, l'excellence des pratiques et des savoir-faire développés par les professionnels du secteur, sont le reflet des terroirs. La dimension culturelle et patrimoniale de l'alimentation invite également à aborder les processus et les contextes (chimie, physique et mathématiques, histoire, géographie, anthropologie, sociologie, systèmes économiques) qui permettent d'aller à la rencontre d'autres cultures.

LOCALISATION : salle de restauration, atelier, hall, circulations.

PROPOSITIONS DE MISE EN ŒUVRE

- Banquets culinaires célébrant la gastronomie prenant place dans le hall, les circulations ou la cour de récréation.
- Cours de cuisine collective avec un éclairage culturel au sein d'un atelier adapté ou dans les espaces de restauration de l'établissement.
- Utilisation du restaurant scolaire pour la découverte de spécialités de différentes régions (affichage de recettes sur les murs longeant l'entrée, dégustations).
- Accueil d'associations ou d'agriculteurs locaux pour faire connaître et sensibiliser élèves et personnels aux produits issus des fermes locales et aux métiers associés.

POINTS DE VIGILANCE ET/OU RÉGLEMENTATION

- L'investissement des espaces de restauration doit impérativement respecter les normes d'hygiène et de sécurité, notamment vis-à-vis des usages courants des lieux (restauration scolaire).
- Prévoir le nettoyage et la désinfection préalable et postérieure des espaces investis pour les ateliers cuisine.

FOCUS

Gastronomie : entre culture et géographie

Au travers de l'organisation de goûters partagés, d'ateliers de confection de plats et desserts du monde entier, l'école peut créer des ponts entre l'héritage culturel des élèves et la construction de leur imaginaire artistique et culturel.

Avec la possibilité de s'inscrire dans la semaine du goût, en partenariat avec les enseignements de géographie ou d'éducation culturelle et artistique, la gastronomie fait le pont entre plusieurs disciplines tout en faisant découvrir les gestes du cuisinier et du pâtissier aux élèves.



MODALITÉS D'ORGANISATION

- **Temporalité** : Demi-journée, journée entière dans le cas du partage des pratiques, plus durablement pour une exposition.
- Possibilité d'ouvrir ces ateliers, événements et activités à la famille des élèves, notamment dans une perspective de transmission intergénérationnelle de l'héritage culturel et artistique.