

Elève en projet et interdisciplinarité de l'alimentation

MOTS CLÉS : DIMENSIONS
• SITUATION • TISSAGE DE LIENS

D'après Bricas & al (2021), l'alimentation se constitue sur la base de l'interrelation de plusieurs dimensions telles que l'hédonisme, l'économie, l'environnement, le biologique, l'identitaire et le social. Quoi de mieux que de partir dans un projet pour valoriser l'articulation des savoirs qui découlent de ces dimensions!

Il peut paraître difficile, en partant d'une liste de savoirs à acquérir, de construire un enseignement captivant pour les élèves. S'alimenter étant un acte du quotidien et commun à toutes et à tous, il est alors possible de piocher des idées dans notre contexte de vie. C'est ainsi que la période Covid a fait émerger de nombreux services de vente à l'emporter (*take-away*), modifiant ainsi l'activité professionnelle d'un nombre certain de personnes. *Et si vous, chères et chers élèves, vous deviez ouvrir votre take-away, quelle serait votre spécialité?*

L'élève ne le perçoit pas initialement, mais cette simple question est une mine d'or en termes de connaissances à mobiliser. En balisant la mise en projet, l'élève doit décider sur:

- le choix des aliments (avec les difficultés de transport liées à la situation Covid, il est plus favorable d'acheter à côté de chez soi; face à l'incertitude, les personnes voudront ne pas consommer trop cher, donc je vais choisir des aliments de base; les personnes veulent manger sainement face à cet environnement hostile, donc je vais



Avec un tel projet, fini de lécher la maryse

essentiellement travailler des aliments bruts ou peu transformés);

- la manière de confectionner mes produits (les personnes veulent «un retour aux sources», donc je dois moi-même réaliser mes préparations; peut-être dois-je aller rechercher dans des techniques traditionnelles pour retrouver un goût porteur d'émotion?);
- le respect de l'hygiène durant la préparation (je ne cuisine pas pour moi, mais pour vendre, fini de se lécher les doigts ou la maryse, fini d'organiser la préparation avec mes mains toutes collantes et mon espace de travail en joyeuse pagaille);
- après le passage des services de la sécurité alimentaire et de l'environnement (simulé par l'enseignant et transcrit sous forme d'une grille critériée), l'élève reçoit un bilan: que décide-t-il de modifier? d'adapter? tout en conservant ce qu'il souhaite valoriser.

Ce dernier doit alors quitter sa posture d'écopier pour devenir un entrepreneur. Travailler le budget aurait

toute sa place dans ce contexte en allant par exemple au marché choisir ses produits. Qu'il est bon de rêver! Cette simple situation de départ, riche en termes de dimensions, permet de tisser les liens entre les savoirs cognitifs, psychomoteurs et affectifs que suscite l'alimentation. L'élève va ainsi mobiliser diverses ressources pour finalement offrir du plaisir à ses clients, en l'occurrence ses camarades et son enseignant – enseignante, et par la même occasion être fier – fière de lui ou d'elle. La mise en projet permet à l'élève de prendre part à des décisions. Il peut ainsi s'exprimer, toujours dans un cadre rassurant.

Laëtitia Carrera •

Animation pédagogique Economie Familiale / Education nutritionnelle
Laetitia.Carrera@hepvs.ch

Bibliographie

Bricas, N., Conaré, D., Walser, M. (2021). *Une écologie de l'alimentation*. Editions Quæ.