D'où vient ce que nous mangeons ?

Découverte de la nature et de la transformation des aliments

Cycle 1 | Petite Section

Introduction

L'alimentation est essentielle ; il est en effet vital pour l'être humain de consommer des aliments pour se nourrir et faire fonctionner son corps. A l'école et dès la maternelle, l'éducation à l'alimentation tient une place importante. En complément des aspects nutritionnels, il est question d'apprendre aux jeunes élèves à connaître les aliments qu'ils mangent. D'origine animale ou d'origine végétale, bruts ou transformés, les aliments sont nombreux et variés. Il est donc intéressant d'en expliquer les origines et d'enseigner les différentes étapes qui peuvent intervenir dans leur production, avant leur consommation. L'objectif est pluriel : non seulement il s'agit de faire découvrir aux élèves un vocabulaire spécifique lié à l'alimentation mais aussi de leur faire comprendre et expérimenter la fabrication des aliments, de la matière première (animale, végétale) à la production (intervention humaine), notamment par la découverte et l'apprentissage des techniques de mélange et de cuisson.

Dans un premier temps, nous présenterons une synthèse des fondements scientifiques et des notions essentielles impliqués dans la question de l'alimentation et de la fabrication des aliments. Dans un second temps, nous exposerons la séquence pédagogique et didactique, articulée autour de six séances, et destinée à une classe de Petite Section de maternelle. Plus particulièrement, nous préciserons les objectifs et le déroulé de la première séance de cette séquence.

PARTIE 1 : Fondements scientifiques

L'alimentation est vitale : elle fournit l'énergie nécessaire à notre corps pour bien fonctionner, elle est sa nourriture. C'est pourquoi de tout temps, l'homme a cherché à la maîtriser, en intervenant et en agissant plus ou moins directement sur ses aliments avant de les consommer.

1.1. De la maîtrise de l'alimentation : repères historiques[1]

Dès les débuts de la préhistoire, on sait que les premiers hommes nettoient les fruits et les graines qu'ils cueillent : ce sont là les prémices de l'intervention humaine en matière d'alimentation. Vers 10 000 avant JC, les premiers aliments cuits font leur apparition. La

1 Voir la frise Alimévolution, conçue par l'ANIA, Association Nationale des Industries alimentaires en 2013 : [https://www.ania.net/alimevolution/] . Expertises : Laurent ROSSO, AgroParisTech, Jocelyn RAUDE, Ecole des Hautes Etudes de Santé Publique, Madeleine Ferrières, Maison méditerranéenne des Sciences de l'Homme (Aix-en-Provence). Consulter également les Actes du Colloque « Des Aliments et des Hommes », 8 et 9 décembre 2004, Institut Français pour la Nutrition.

conservation des aliments est également très tôt contrôlée : on estime que, vers – 30 000, les hommes sèchent la viande au soleil pour la conserver plus longtemps et la consommer en dehors des périodes de chasse. Mais la technique de fumage est le procédé le plus ancien ; il a 160 000 ans. D'autres techniques de conservation des aliments, utilisant le sel ou les épices, sont apparues beaucoup plus tard, à partir de – 5 500 environ, pour la salaison. Les hommes ont ainsi rapidement mis en place des techniques pour contrer - ou du moins prévenir - la périssabilité des aliments. En effet les aliments, périssables, peuvent devenir impropres à la consommation humaine. Les notions d'hygiène et de sécurité alimentaires qui en découlent conduiront rapidement à la mise en place des premières réglementations alimentaires. Par exemple, dans la Grèce antique du Vème siècle avant JC, les bières et les vins - premières boissons transformées, après l'hydromel - feront l'objet d'inspections régulières.

Les premières cultures et les premiers élevages naissent en même temps qu'apparaissent les premiers groupes sédentarisés, entre – 10 000 et – 7000, au Moyen-Orient. Ces premiers paysans de l'Histoire font ainsi pousser des céréales comme l'orge, le blé et le millet mais aussi des légumes comme les fèves, les pois et les lentilles.[2] Ils élèvent moutons, porcs, bœufs pour leur viande ; vaches, brebis, chèvres, rennes pour leur lait. L'Homme produit ainsi sa propre alimentation.

Les premiers produits transformés proposés à la grande consommation apparaissent au XIXème siècle en même temps que naît l'industrie agro-alimentaire : pâtes, chocolat, biscuits... Les principales firmes agro-alimentaires éclosent à la fin de ce siècle ou au début du XXème siècle. C'est également à cette période que se développent de nouvelles techniques de conservation des aliments : découverte de l'acide benzoïque (agent conservateur), irradiation[3], pasteurisation, réfrigération...

A partir de la seconde moitié du XXème siècle, l'alimentation se confond avec l'industrie alimentaire et l'on passe alors d'une « approche agricolo-centrée à une vision stratégique »[4]. Cette nouvelle approche sera théorisée dans un nouveau champ scientifique, l'économie agro-alimentaire, dont les fondements ont été posés par Louis Malassis, ingénieur agricole et professeur d'économie français (1918 – 2007).

1.2 L'alimentation, du lien social aux plaisirs des sens.

Au-delà des aspects techniques et économiques, mais aussi au-delà du besoin biologique, la dimension sociale de l'alimentation est capitale. « L'alimentation est au cœur d'un processus de socialisation » affirme Alain Seugé, Président de la Fédération française des Banques alimentaires, dans l'éditorial d'un guide pratique consacré aux Ateliers Cuisine proposés par l'association[5]. La cuisine en est d'ailleurs un bon exemple. Elle reste ainsi l'espace d'échanges et de convivialité par excellence : on cuisine pour et/ou avec quelqu'un, et dans la perspective de partager un repas. Mais c'est aussi un espace de création inédit. La préparation et la composition d'un plat, par le mélange des aliments et des ingrédients culinaires, transforment la nourriture en une véritable œuvre d'art. Dans la littérature, ces deux aspects sont d'ailleurs largement évoqués : on peut penser au « splendide et interminable » banquet décrit par Pétrone dans *Le Festin de Trimalcion*[6] (Ier siècle après J.C). La notion de plaisir, mise en évidence par une exaltation des sens : le goût, bien sûr, mais aussi la vue, comme le relève Johana Augier-Grimaud dans son

2 « L'invention de l'agriculture au néolithique » – extrait de l'émission *C'est pas sorcier*, Production France 3, 2014. [http://education.francetv.fr/matiere/prehistoire/ce2/video/l-invention-de-l-agriculture-au-neolithique-c-est-pas-sorcier]

3 «Procédé de conservation des aliments par action des rayonnements ionisants qui inhibent l'action des micro-organismes » Définition du Larousse en ligne, 2017.

4 Voir « Une brève histoire de l'industrie alimentaire », Rastoin Jean-Louis, in *Économie rurale,* n°255-256, 2000, pp. 61-71.

5 « Les Ateliers Cuisine », guide édité par la Fédération française des Banques alimentaires, mars 2011. [http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_16mars_bat_2.pdf]

6 Titre original de l'oeuvre en latin : *Cena Trimalchionis*

analyse[7], est essentielle. Au XIXème siècle, ces aspects sont également très présents dans la littérature : de nombreuses scènes de repas sont décrites dans les romans réalistes d'Honoré de Balzac, par exemple. Dans sa thèse *La nourriture dans le roman réaliste du XIXème siècle* soutenue en 2008, Ana Cristina Moreira Tavare analyse ces pages comme le reflet d'une société à la recherche du plaisir, et notamment du « plaisir du ventre ». L'acte de s'alimenter devient un moment convivial et un plaisir partagé, créant ainsi du lien social. Ajoutons également une notion culturelle forte de la cuisine française : depuis 2010, le « repas gastronomique des Français » a été ajouté à la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par un comité de l'UNESCO[8].

Toutefois, concilier économie alimentaire et lien social reste aujourd'hui possible, avec un retour aux circuits courts et à la relation plus directe entre le consommateur et le producteur[9], même si les rapprochements entre ces deux acteurs ne se réalisent pas forcément très facilement. L'alimentation ne peut en tout cas se concevoir sans sa dimension humaine et collective et ce type de démarche permet de retrouver l'identité et l'origine de la denrée que l'on consomme : savoir d'où viennent nos aliments devient fondamental.

1.3 L'éducation à l'alimentation

L'éducation à l'alimentation est bien évidemment étroitement liée aux éléments précédemment exposés. Tout d'abord, la connaissance de nos aliments, principalement issus, dans notre monde moderne, de l'agriculture, de l'élevage et de l'industrie alimentaire. A cela s'associent la connaissance et l'appréhension de leur(s) transformation(s) éventuelle(s). Ces derniers points relèvent de la démarche scientifique et d'investigation à laquelle les enfants doivent être initiés dès la maternelle. Cette démarche s'appuie sur le questionnement des élèves sur le monde réel (ici : d'où viennent les aliments ?) et permet ainsi de développer leur curiosité et de poser les bases d'un regard critique sur leur environnement. Ensuite, il s'agit d'éveiller au goût, aux plaisirs des sens, du partage. Enfin, de connaître et d'apprendre à respecter les principales règles d'hygiène et de sécurité.

Dans la fabrication d'un aliment, quel qu'il soit, par exemple, la fabrication d'une crêpe ou d'un gâteau, toutes ces notions pourront être mobilisées : tout d'abord, le questionnement sur la provenance des ingrédients de la recette ; sont-ils d'origine animale, d'origine végétale ? Comment fait-on de la farine ? Ensuite, la réalisation de la recette, étape par étape : il s'agit de familiariser les élèves avec la fabrication de certains aliments, de les initier à la culture culinaire et aux règles d'hygiène – toujours bien se laver les mains avant de manipuler les ingrédients, par exemple – et de sécurité – prendre conscience des risques de certains objets ou du matériel utilisés. Enfin, la dégustation de l'aliment réalisé est un moment de partage et d'éveil au goût. C'est également le plaisir de manger ce que l'on a fait soi-même : c'est très valorisant pour l'enfant.

Dans le contexte actuel où la majorité des aliments est industrielle, préparée à l'avance, cette démarche participe en outre de la mission d'éducation à la santé des élèves inscrite dans les programmes de l'Ecole primaire[10] : on sait que les qualités nutritionnelles d'un produit industriel, tout préparé (notamment surgelé) sont bien plus faibles que celles d'un plat cuisiné à la maison, avec des aliments frais, et par ailleurs, que l'on a choisis. La connaissance de la provenance des aliments (dans l'idéal, la rencontre avec l'aliment brut, à la source – dans un potager, à la ferme - avant toute transformation éventuelle), l'apprentissage de la fabrication ou de la préparation d'un produit alimentaire, permettent ainsi d'encourager des comportements favorables à la santé plus

7 *Nourriture et culture dans la Cena Trimalchionis,* Johana Augier-Grimaud, janvier 2012 [http://www.paris-sorbonne.fr/IMG/pdf/AugierBAT2-1.pdf]

8 Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture, créée en 1945.

9 « Les circuits courts alimentaires font aujourd'hui l'objet d'une attention grandissante », voir l'article de Annie DUFOUR et d'Emilie LANCIANO, « Les circuits courts de commercialisation, un retour de l'acteur paysan ? » publié dans La Revue française de socio-économie, 2012/I n°9, pp. 153-169

10 « L'Ecole a une double mission : l'éducation à la santé des élèves et le suivi de leur santé » [http://www.education.gouv.fr/cid50297/la-sante-des-eleves.html] – voir aussi le Guide du Parcours éducatif à la santé, 2016 [http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Sante/32/5/Guide_PES_v6_688325.pdf].

tard et peuvent même, dans un terme plus proche, permettre de sensibiliser les familles à des habitudes plus saines. Savoir ce que l'on mange, choisir son alimentation, préparer son alimentation, c'est gagner en autonomie et en responsabilité, c'est également laisser la place au plaisir et à la découverte, éléments indispensables pour une éducation à l'alimentation réussie. « Mettre les mains d'un enfant à la pâte, c'est lui mettre l'eau à la bouche »[11]

PARTIE 2 : Séquence pédagogique et didactique

La séquence s'articule autour d'un atelier pratique de « fabrication » de crêpes. Elle comporte six séances d'une durée approximative de 25 – 30 minutes chacune – à l'exception de la séance 5, consacrée à la fabrication des crêpes et à la dégustation, qui demande un temps un peu plus long (il faut prévoir environ 45 minutes). Cette séquence est proposée à une classe de Petite Section de maternelle. Au cours de cette période, l'apprentissage de certaines comptines est également particulièrement approprié : *Mardi gras, ne t'en va pas,* ou bien *Meunier, tu dors,* par exemple[12].

N.B : **en cas d'allergies alimentaires** – décrites dans un document de Projet d'Accueil Individualisé (PAI), et notamment en cas d'intolérance au lait : prévoir du lait végétal ou tout simplement, de l'eau, pour remplacer le lait animal. En cas d'allergie aux œufs : trouver un ingrédient avec un effet liant ou envisager une autre recette, par exemple une recette de sablés sans œufs (beurre, farine, sucre). La recette des sablés peut d'ailleurs être également l'occasion de jouer avec les formes, en prévoyant l'utilisation de moules de formes carrées, rondes ou triangulaires...
Enfin, en cas d'intolérance au gluten, il faudra prévoir de remplacer la farine de blé par un autre type de farine (farine de riz, farine de chataîgne, par exemple). Comme ces informations-là sont en principe connues en début d'année, il est facile d'anticiper. D'autant plus que cette séquence est à prévoir pour la période de Mardi gras (fin du mois de février).

2.1 Objectifs

En termes de connaissances scientifiques :

- Découvrir la provenance des aliments : distinguer ce qui est d'origine animale de ce qui est d'origine végétale
- Appréhender la transformation d'un aliment
- Se familiariser avec la fabrication de certains aliments.

En termes de compétences :

- Découvrir la démarche d'investigation ; se familiariser avec le cheminement scientifique en l'expérimentant à travers des activités diverses (observation/questionnement, travaux pratiques/expérience)
- Pratiquer le langage oral et s'enrichir d'un vocabulaire spécifique

11 *L'éducation à l'alimentation*, Magali BENARD, Mémoire professionnel, 2003-2004, ESPE de l'Université de Bourgogne, p.9
12 Voir Annexe 2 du dossier, p.10

- Découvrir la réflexion en groupe et la recherche collective des solutions à un problème posé (échanger avec les autres, et pas seulement avec l'enseignant)

- Apprendre à travailler en groupe (partage des tâches, respect du « poste » de l'autre, etc)

- Apprendre à travailler en autonomie

- Connaître et apprendre à respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

2.2 Interdisciplinarité

Cette séquence est au croisement de plusieurs domaines d'apprentissage. Le langage oral est bien évidemment au cœur des séances : la prise de parole doit être encouragée au cours des différentes activités d'observation, de manipulation, de réalisation qui se succèdent. L'acquisition d'un vocabulaire lié à l'alimentation et à la cuisine est également l'un des objectifs majeurs de la séquence.

Les sciences (« Explorer le monde » en cycle 1) restent la discipline dominante. Nous en avons expliqué les principaux liens à la fin de la première partie de ce dossier, notamment avec la découverte de la provenance et de la nature des aliments. Il faut également noter que cette séquence, à travers la réalisation d'une recette de cuisine, permet aussi de travailler le repérage dans le temps. En effet, en suivant les étapes de la fabrication de l'aliment, les jeunes élèves se familiarisent avec une chronologie « d'évènements » ou d'actions : verser la farine, casser les œufs, ajouter le lait, mélanger la pâte obtenue, cuire la pâte. Par ailleurs, toujours en lien avec le domaine d'apprentissage « Explorer le monde », et même si cela n'est pas envisagé dans la séquence pédagogique présentée, il serait intéressant d'organiser une sortie à la ferme, soit en prolongement de la séquence, soit en introduction de celle-ci.

Cette expérience est en outre un bon moyen de mobiliser les compétences en numérations et les quantités avec le comptage des œufs, par exemple, ce qui relève, comme pour les activités de tri et de classement qui découlent de la découverte de la provenance et de la nature des aliments (à trier, à classer, en fonction de leurs origines, animales ou végétales) du quatrième domaine d'apprentissage inscrit dans le programme de l'école maternelle[13] : « Construire les premiers outils pour structurer sa pensée ».

13 Bulletin officiel spécial n°2 du 26 mars 2015

2.3 Déroulement de la séquence

Titre	*Objectifs & compétences*	*Déroulement & modalités de travail*
Séance 1 (collective) : séance de découverte et de mise en place	Connaître l'origine de certains aliments (notamment les ingrédients de la pâte à crêpes). Apprendre à distinguer ce qui est de nature végétale de ce qui est de nature animale, à travers plusieurs exemples. Travailler le langage oral. Se familiariser avec la démarche d'investigation.	Voir partie 2.4
Séance 2 (collective) : *La petite poule rousse*, Byron Barton	Ecouter une histoire et la comprendre. Favoriser la mobilisation des connaissances et le langage oral.	En s'appuyant sur des extraits choisis de l'album, énoncer avec les élèves les principales étapes menant à la production de la farine. Lien avec la séance 1 et rappels.
Séance 3 (collective et par petits groupes) : fabrication de la farine	Découvrir la transformation du grain à la farine (mouture et tamisage). Travailler la motricité fine. Apprendre à organiser son travail et être responsable.	Rappeler les différentes étapes de la fabrication de la farine découvertes avec *La petite poule rousse*. Montrer la technique de la mouture avec un moulin à café (grains de blé à se procurer dans une animalerie car ce n'est pas encore la saison des récoltes) Mettre en place plusieurs ateliers de tamisage pour séparer la farine des impuretés. Comparer les farines obtenues. En autonomie : puzzles de *La petite poule rousse* (réalisés à partir des illustrations de l'album).
Séance 4 (collective) : *Peppa fait des crêpes*	Ecouter une histoire et la comprendre. Favoriser la mobilisation des connaissances et le langage oral.	S'appuyer sur l'album pour énoncer avec les élèves les différentes étapes de réalisation des crêpes (du mélange des ingrédients, dans un ordre précis, jusqu'à la cuisson de la pâte pour obtenir les crêpes). Lien avec les précédentes séances et rappels.
Séance 5 (par petits groupes) : fabrication des crêpes.	Apprendre le partage des tâches et respecter le poste de l'autre. Découvrir les techniques culinaires de mélange et de cuisson et la fabrication d'un aliment (apprentissage des gestes et manipulation des ustensiles) Apprendre à respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Evaluer les compétences et les acquis des élèves autour de la provenance de certains aliments. Se repérer dans le temps : suivre et comprendre la chronologie d'une recette de cuisine. Découvrir l'alimentation par les sens.	Un « responsable des œufs », un « responsable de la farine », un « responsable du lait » sont désignés. Les quantités sont préparées à l'avance. Les élèves mélangent tour à tour la pâte avec le fouet, aidés par l'enseignante ou l'assistant(e) maternel(le). Cuire la pâte avec l'appareil à crêpes (emplacements pour réaliser simultanément six petites crêpes). Rappeler la chronologie des étapes avant de démarrer l'atelier, présenter les ustensiles et laver les mains des élèves avant la manipulation des ingrédients. Pendant qu'un groupe observe la cuisson, d'autres groupes travaillent en autonomie. On demandera à l'un de ces groupes de réaliser la fiche d'application n°1[14] : relier la vache, la poule, le blé/moulin à l'aliment qui convient. Dégustation des crêpes tous ensemble au moment d'une collation matinale exceptionnelle (choix de garniture). Inscrire une note (illustrée de photos prises lors de l'atelier cuisine, selon les autorisations obtenues en début d'année) dans le cahier de vie afin de valoriser l'activité menée par l'élève auprès de la famille.
Séance 6 (par petits groupes) : chronologie de la recette.	Evaluer les compétences et les acquis des élèves autour de la fabrication des crêpes : identification des ingrédients et repérage de la chronologie de la recette. Travailler la motricité fine (collage).	Application n°2 : il est demandé aux élèves de coller des étiquettes dans le bon ordre pour restituer la chronologie de la fabrication des crêpes (l'on peut s'appuyer sur l'ouvrage d'Hélène Vincent illustré par Annalisa Morrocco[15] pour dessiner les étapes et constituer les différentes étiquettes : proposer trois ou quatre étiquettes au maximum).

14 Voir Annexe 1 du dossier, p.10

15 *Desserts dessinés*, recettes d'Hélène Vincent, illustrations de Annalisa Morrocco, Master Edition, 1992.

2.4 Déroulé de la première séance (25-30 minutes)

Il s'agit d'une séance collective de mise en place et de découverte des aliments, notamment des aliments nécessaires à la fabrication des crêpes, qui constituera la cinquième séance de notre séquence. Ce qui est intéressant avec la fabrication des crêpes, c'est qu'elle mobilise à la fois des productions animales ou végétales brutes (comme le lait, les œufs – on n'explique pas encore la stérilisation du lait) et des denrées déjà transformées, comme la farine (grains de blé moulus). L'objectif de la séance est d'apprendre à connaître l'origine de certains aliments, à les organiser et à les classer selon leur nature, animale ou végétale, mais aussi de découvrir et de comprendre la transformation de certaines denrées (du blé à la farine).

Des étiquettes (photos ou illustrations) sont disposées sur le tableau : une première représente des œufs, une seconde du lait, une troisième de la farine. Ces images doivent être très réalistes et présenter les aliments sous la forme la plus commune, c'est-à-dire celles que l'on trouve en supermarché. Elles doivent donc laisser voir à la fois le produit mais aussi son emballage (boîte d'oeufs, brique de lait, par exemple). Pour ces trois premières étiquettes, on priviligiera l'utilisation de photographies. On peut également apporter des emballages vides.
Les autres étiquettes représentent une poule, une vache et un épi de blé avec un moulin (ces deux derniers éléments sont associés dans la même étiquette).

Avant de placer ces trois dernières étiquettes au tableau, on aura déjà posé la question suivante aux élèves : que voyez-vous au tableau, que représentent les étiquettes ? On pourra donner des indices au fur et à mesure et expliquer qu'il s'agit d'aliments (définir), avant de poser les interrogations suivantes : d'où viennent ces aliments ? Qui les fait, qui les produit ?.

Lorsque les six images sont disposées au tableau (les aliments sont regroupés entre eux, ce qui les produit également), on demande à plusieurs élèves de venir manipuler tour à tour les étiquettes au tableau afin de faire correspondre les œufs, le lait et la farine, avec l'animal ou la plante qui convient : poule – vache – blé/moulin. Cela permet de mettre en évidence un classement des aliments : on distingue ainsi ce qui vient de l'animal (le lait, les oeufs) de ce qui vient du végétal (on explique que le blé est une plante). Il est important de bien distinguer les deux notions.

Il s'agira ensuite de demander aux élèves de trouver d'autres exemples (en suscitant la prise de parole par des questions comme celles-ci : qu'aimez-vous manger? Que mangez-vous au petit-déjeuner ?) ou bien de proposer des exemples, dans le but d'effectuer un tri de ces aliments : sont-ils produits par un animal (viande, yaourt...) ou par un végétal, c'est-à-dire une plante, un arbre (fruits, légumes) ? Pour ce faire, on utilisera les jouets et les paniers du coin dînette.

Enfin, dans un dernier temps, on reviendra sur l'étiquette du blé (le blé est associé au moulin) et celle de la farine. Qu'est-ce qu'un moulin ? Pourquoi est-il dessiné à côté de l'épi de blé ? On expliquera de manière simple la transformation du blé en farine : les grains de blé sont broyés, écrasés dans un moulin pour en faire de la farine. Cette partie plus délicate sera reprise et prolongée dans la séance 2, avec l'histoire de *La petite poule rousse* ainsi que dans la séance 3, atelier pratique de fabrication de la farine. Cela permettra de voir aussi, quel autre aliment il est possible de fabriquer, avec de la farine (dans l'histoire, la poule fait du pain), avant d'entamer l'étape de la fabrication des crêpes.

Conclusion

Cette séquence repose ainsi sur une démarche active, qui implique également une coopération forte entre l'enseignant et l'assistant(e) maternel(le). Proche de la pédagogie par projet, les élèves-apprenants sont impliqués dans la réalisation d'activités permettant de développer leurs capacités d'agir, notamment au sein d'un groupe. Ces approches ludiques et collaboratives participent de la socialisation et de la responsabilisation de chaque enfant.
La séquence peut être adaptée à d'autres niveaux du cycle et peut également se travailler en lien avec d'autres domaines plus éloignés, comme les arts visuels (création de mobiles ou de sculptures avec des produits ou des emballages alimentaires, conception de « repas » monochromes à l'aide de matériaux divers, pour jouer avec les couleurs des aliments, etc.).

Bibliographie

Travaux universitaires et de recherche :

Actes de colloque, *Des Aliments et des Hommes*, Institut Français pour la Nutrition, 8 et 9 décembre 2004. En ligne : [http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2011/07/Actes-2004.pdf]

Augier-Grimaud Johana, *Nourriture et culture dans la Cena Trimalchionis*, janvier 2012. En ligne : [http://www.paris-sorbonne.fr/IMG/pdf/AugierBAT2-1.pdf]

Benard Magali, *L'éducation à l'alimentation*, mémoire professionnel, ESPE de l'Université de Bourgogne, 2004.

Dufour Annie et Lanciano Emilie, « Les circuits courts de commercialisation, un retour de l'acteur paysan? » in *La Revue francaise de socio-economie,* 2012/ I, n°9, pp. 153-169.

Larmet Gwenaël, *Alimentation, échange et relations sociales*, sous la direction de Claude Grignon, thèse de doctorat soutenue en 1998.

Moreira Tavares Ana Cristina, *La nourriture dans le roman réaliste du XIXème siècle*, sous la Direction de Martine Courtois, thèse de doctorat soutenue en 2008.

Rastoin Jean-Louis, « Une brève histoire de l'industrie alimentaire », in *Économie rurale*, n°255-256, 2000, pp. 61-71. En ligne : [http://www.persee.fr/docAsPDF/ecoru_0013-0559_2000_num_255_1_5157.pdf].

Textes et guides officiels

Bulletin officiel spécial n°2 du 26 mars 2015. En ligne : [http://cache.media.education.gouv.fr/file/MEN_SPE_2/37/8/ensel4759_arrete-annexe_prog_ecole_maternelle_403378.pdf]

Guide du Parcours éducatif de santé. En ligne : [http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Sante/32/5/Guide_PES_v6_688325.pdf]

Littérature jeunesse, albums cités ou consultés :

Astley Neville et Baker Mark, *Peppa fait des crêpes,* titre issu de la série *Peppa Pig,* Hachette Jeunesse, 2003

Barton Byron, *La petite poule rousse*, Ecole des Loisirs, 1993

Baumann Anne-Sophie, *D'où ça vient ?,* illus. Mélanie Combes, Editions Nathan, 2011.

Moreau Camille, *Le pain*, illus. Marion Piffaretti, collection Questions-Réponses 3+, Nathan, 2016

Autres ouvrages consultés :

Vincent Hélène, *Desserts dessinés*, illus. Annalisa Morrocco, Master Edition, 1992.

Sites et adresses web consultés

Frise « Alimévolution », conçue par l'Association Nationale des Industries alimentaires en 2013. [https://www.ania.net/alimevolution/]

« Vers l'alimentation moderne : histoire de l'industrie agro-alimentaire » [http://agriculture.gouv.fr/vers-lalimentation-moderne-histoire-de-lindustrie-agroalimentaire]

« Les Ateliers cuisine », guide numérique édité par la Fédération française des Banques alimentaires, mars 2011. [http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/guide_pratique_16mars_bat_2.pdf]

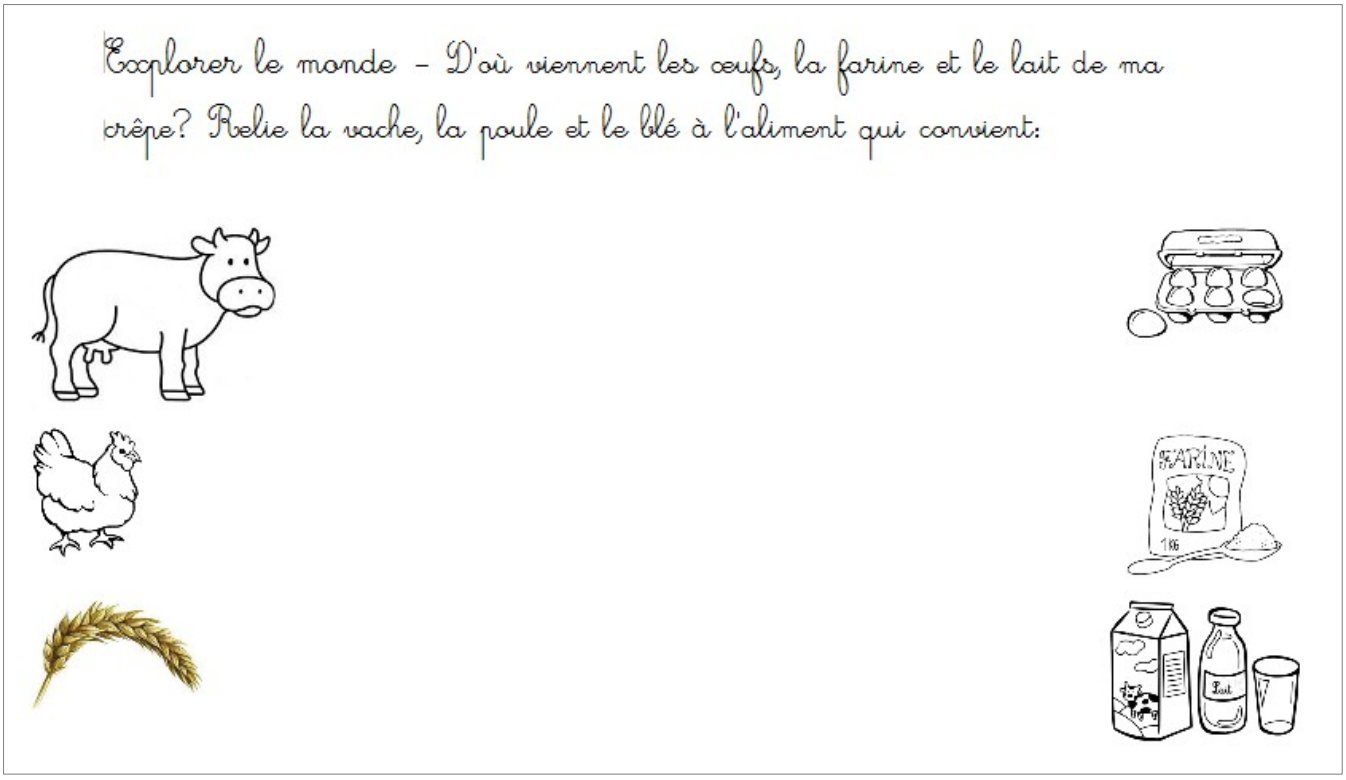
« Les méthodes de conservation des aliments » [https://www.doc-developpement-durable.org/file/Conservation-Graines-Semences-Vegetaux-Legumes-Refrigeration/methodes-de-conservation-des-aliments.pdf]

« L'invention de l'agriculture au néolithique », émission *C'est pas sorcier*, France 3, 2014 [http://education.francetv.fr/matiere/prehistoire/ce2/video/l-invention-de-l-agriculture-au-neolithique-c-est-pas-sorcier]

« La santé des élèves » [http://www.education.gouv.fr/cid50297/la-sante-des-eleves.html]

Annexes

Annexe 1 : Fiche d'application n°1 en lien avec la séquence proposée



Annexe 2 : Comptines en lien avec la séquence proposée

Mardi gras, ne t'en va pas

Mardi gras, ne t'en va pas,
Je fais des crêpes, je fais des crêpes
Mardi gras, ne t'en va pas,
Je fais des crêpes et tu en auras

Meunier, tu dors

Meunier, tu dors,
Ton moulin, ton moulin va trop vite !
Meunier, tu dors,
Ton moulin, ton moulin va trop fort !