

Présentation séquences d'enseignement 10co

Juin 2021

Via teams

Sommaire de la présentation:

1. Rappel des conditions-cadre
2. Structuration des séquences
3. Les séquences
4. Calendrier et perspectives

1. Rappel des conditions-cadre

Ce qui est **obligatoire**: les thématiques et les objectifs

Ce qui est **facultatif**, modulable: le contenu des séquences

Année 2021-22: Année d'**essai** des séquences de 10co

Nos conditions de travail

Une branche pluridisciplinaire

Des connaissances en mouvement, suscitant de nombreux débats de société

Absence d'un pôle recherche pour notre branche

Conséquences:

- > Faire appel de manière ponctuelle à des experts
- > Faire appel à la collaboration du corps enseignant
- > Tester, évaluer puis réguler les contenus des séquences

Planification semestrielle

Planification 1

Comprendre ce que nous mangeons 4P + 1P (test)	Scruter pour manger responsable 12P + 4P (test)	La jungle des produits 6P + 1P (test)
---	--	--

Planification 2

Scruter pour manger responsable 12P + 4P (test)	Comprendre ce que nous mangeons 4P + 1P (test)	La jungle des produits 6P + 1P (test)
--	---	--

Planification 3

Comprendre ce que nous mangeons 4P + 1P (test)	La jungle des produits 6P + 1P (test)	Scruter pour manger responsable 12P + 4P (test)
---	--	--

2. Structuration des séquences

1 titre

Ce que les E
doivent savoir
avant de
commencer
cette séquence

<i>Jungle des produits</i>			
Date :	Nombre de périodes : 6 + 1 (test)	Degré : 10	Nombre d'élèves : 12 (Max.)
Prérequis	Séquence « comprendre ce que nous mangeons » : la classification des aliments par leur degré de transformation et la connaissance des principaux nutriments		
Description générale :	Séquence organisée autour de la résolution d'un problème: il s'agit de sensibiliser les élèves sur la complexité du système alimentaire en nous appuyant sur le produit « la viande ».		
Objectifs	Liens interdisciplinaires	-Français L1-36-6: comprendre un énoncé -MSN35 Modéliser des phénomènes sociaux en dégagant une problématique ou en formulant des hypothèses -CT : participer à l'élaboration d'une décision commune et à son choix -FG 32 : Répondre à ses besoins fondamentaux par des choix pertinents 3...en prenant conscience des conséquences de ses choix personnels sur sa santé -FG 36 : Prendre une part active à la préservation d'un environnement viable E...en dégagant quelques principes éthiques quant à son confort et aux nécessités d'un développement préservant l'avenir. -FG 37 : Analyser quelques conséquences, ici et ailleurs, d'un système économique mondialisé 1...en étudiant diverses conséquences de ces choix en tant que producteur, distributeur ou consommateur d'un circuit économique.	
	Objectifs généraux en lien avec le PER	<ul style="list-style-type: none"> Faire des choix personnels reposant sur l'acquisition, la mise en relation et l'évaluation de connaissances dans le cadre d'une consommation responsable ; Argumenter ses choix. CM35 Distinguer les particularités des nutriments et étudier leurs rôles dans l'alimentation 2...en analysant la valeur nutritionnelle des aliments et des produits alimentaires 4...en utilisant les connaissances nutritionnelles acquises 5...en aiguisant sa connaissance sensorielle	

La séquence
dans les
grandes
lignes

Les
objectifs
spécifiques
figurent
dans la
séquence,
colonne de
gauche

Information concernant le mode d'apprentissage



Situation problème, consigne			
Les élèves sont volontairement placés devant une situation qui questionne leurs habitudes alimentaires, sans pouvoir y répondre immédiatement. Ils devront s'engager dans une démarche d'enquête collective pour proposer des réponses possibles (pas de réponse type attendue)			
Cours 1			
Objectifs spécifiques	Tâches et consignes	Matériel Organisation spatiale Travail individuel ou groupe Action de l'enseignant.e	temps
CM35 Distinguer les particularités des nutriments et étudier leurs rôles dans l'alimentation 2...en analysant la valeur nutritionnelle des aliments et des produits alimentaires	1. Accroche d'introduction Voici 3 nuggets. Quels sont ces produits selon vous ? Réponse attendue : « des nuggets »	Mettre à disposition 3 types de nuggets 1. aliment transformé 2. aliment ultra-transformé (AUT)	30min.

Objectifs obligatoires

Tâche et consignes données à l'E

Support matériel, guidage ...

Temps estimé

Verbaliser de manière explicite ce que l'E devra retenir de la tâche (peut être dit par l'enseignant.e ou l'E)

	*ultra-transformé : aliment tellement modifié que sa liste d'ingrédients est longue, contient « peu de vrais aliments » et des ingrédients indisponibles en commerce	-Classification NOVA Aliments ultratransformés – Fédération romande des consommateurs (frc.ch) https://siga.care/blog/classification-nova-et-classification-siga/	
	INSTITUTIONNALISATION : Regarder la liste d'ingrédients permet d'estimer le degré de transformation subi par l'aliment		
port	4. Situer le classement par	Collectivement	15min.

Des ressources:
-Liens vidéos
-Documents

3. Les séquences

Après 18 mois de réflexion ...

Information concernant les titres:

Comprendre ce que nous mangeons	→	Je définis l'aliment pour manger
La jungle des produits	→	Je m'informe pour consommer
Scruter pour cuisiner responsable	→	Manger responsable: j'évalue pour cuisiner

3.1 Comprendre ce que nous mangeons

Séquence transitoire 9-10co



Connaître des
modifications selon le
choix des objectifs de 9co

« Petite » séquence introductive à la jungle des produits

A adapter selon ce que vous avez pu faire avec vos 9^{ème} de cette année

Savoir savant, pratique sociale de référence sur lesquels nous nous sommes basées

L'approche holistique de l'alimentation:

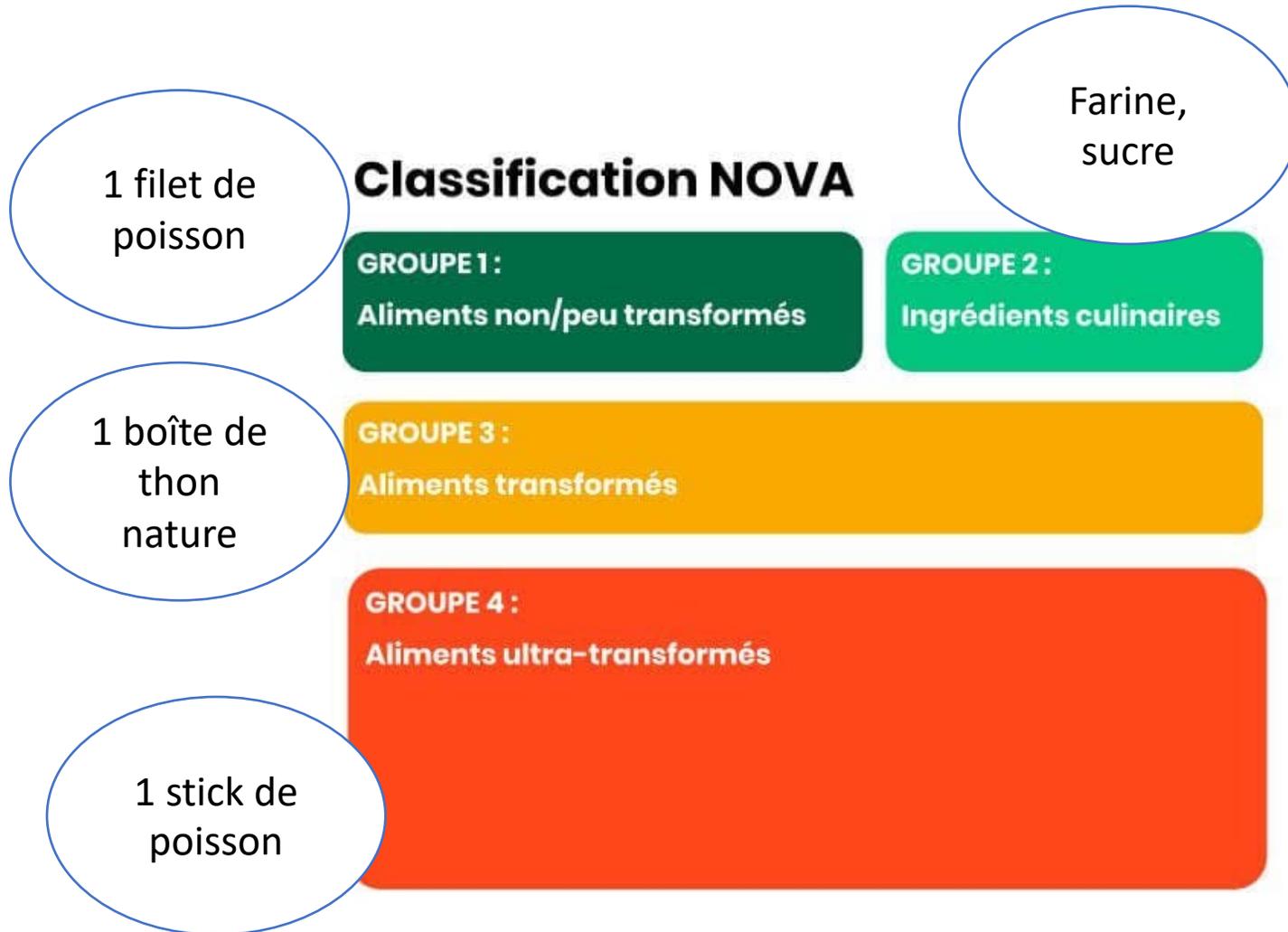
« L'aliment n'est pas une somme de nutriments mais un tout (matrice) ». (Fardet, 2018)

Impact sur la séquence: prise en compte du degré de transformation de l'aliment (brut, culinaire, transformé, ultra-transformé)



1 FC sera proposée par des collègues au prochain catalogue

Classification par transformation



Classification adaptée pour la compréhension de l'E:
Dès lors que l'aliment est transformé, il passe dans le groupe *transformé*.
(libre à vous de tenir compte de cette adaptation ou pas)

L'enjeu est que l'E puisse identifier les *aliments ultra-transformés (AUT)*, reconnus nocifs pour la santé.

Identifier le degré de transformation par la lecture de la liste d'ingrédients

Marqueurs d'ultra-transformation:

- longue liste (27 ingrédients)
- présence de stabilisant et d'émulsifiant (additifs)
- Lécithine de colza, de tournesol (ingrédient non disponible au magasin)



Composition

Lait écrémé, crème 20%, sucre, farine de blé, graisses et huiles végétales (noix de coco, palme durable, tournesol), sirop de glucose, petit-lait en poudre, lait maigre en poudre, amandes 1.1%, cacao maigre en poudre, jaune d'oeuf, émulsifiants (lécithine de colza, lécithine de tournesol), cacao en poudre, stabilisants (farine de graines de caroube, gomme guar), concentrés de légumes colorants (carotte, courge), extrait de vanille, malt de blé, lactose, sucre caramélisé, graines de vanille épuisées, sel de cuisine, sirop de sucre inverti

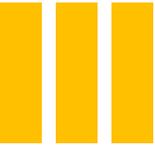
Logique de progression de la séquence

Partir de ce qu'est *un aliment* et d'un état des lieux rapide du *système de production actuel* pour donner du sens à la connaissance => *savoir classer par degré de transformation*.

Puis, en se focalisant sur les aliments bruts et/ou culinaires, *identifier la principale source nutritionnelle de l'aliment/ingrédient et y associer une fonction* (Activité mémoire).

Ceci dans le but d'aider l'E à faire des choix quand « il est face au rayon des sauces tomates et qu'il doit en choisir une pour sa pizza ».

D'autres critères interagissent dans les choix d'un aliment, nous voulions donner des outils concrets à l'E pour l'aider dans sa démarche.



Des questions
pour cette 1^{ère}
séquence?

3.2 La jungle des produits

Séquence axée sur l'EDD: développer les modes de pensée de l'E

Construite sur une démarche d'enquête

A partir d'un problème ouvert: Manon et sa consommation de viande

Savoir savant, pratique sociale de référence sur lesquels nous nous sommes basées

Le développement durable pour la formation du citoyen

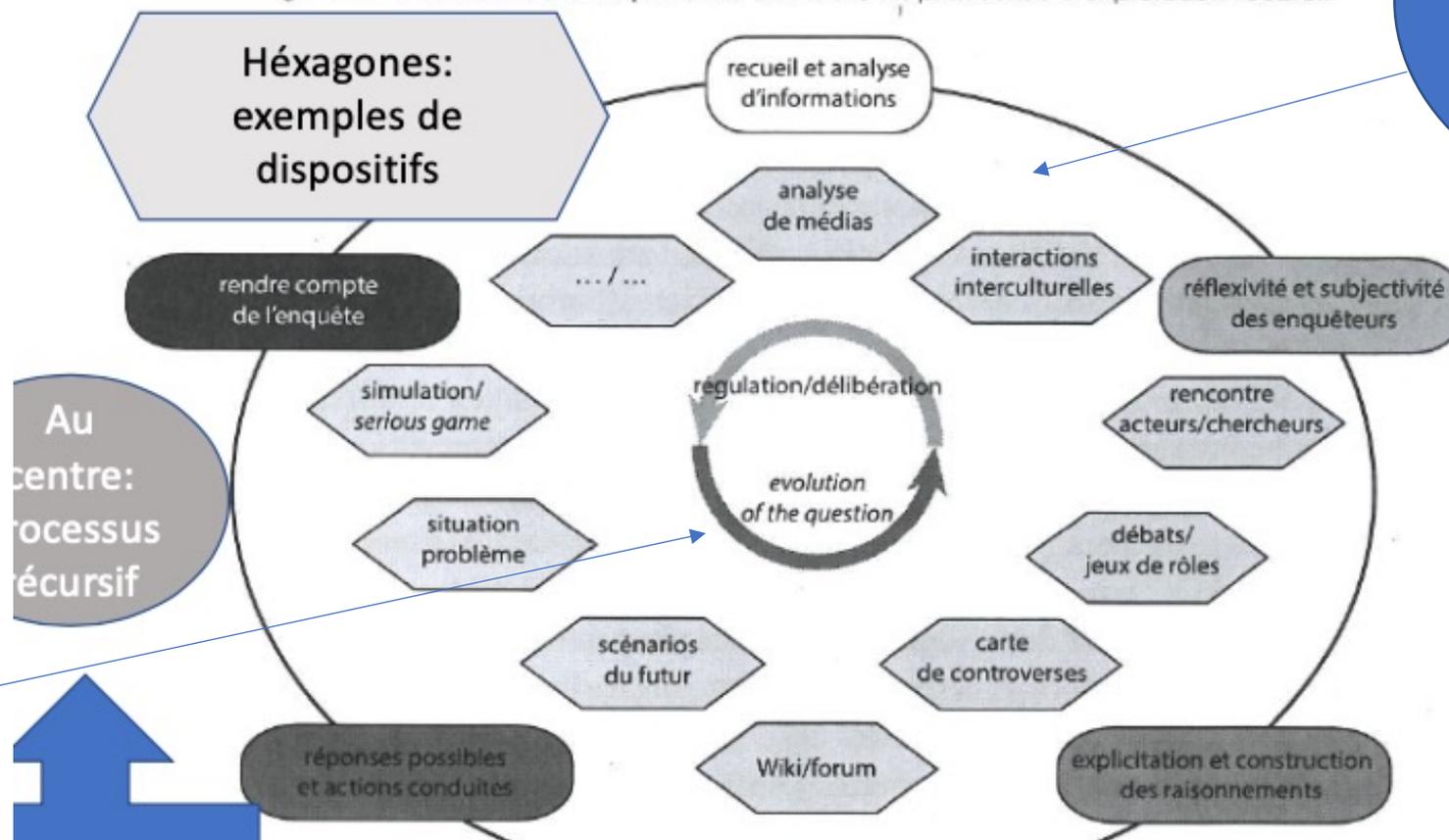
« Se positionner par rapport à des **questions socialement vives**, prendre des **décisions éclairées** et **agir de manière raisonnée** en vue de construire un monde meilleur. » (Hertig, 2015; Roy, Pache & Gremaud, 2017)

La créativité: « Capacité à **produire une idée exprimable** sous une forme observable ou à réaliser une production, qui soit **à la fois novatrice et inattendue**, **adaptée à la situation** et considérée comme **ayant une certaine utilité** ou de la valeur. » (Bonnardel, 2002)

Impact sur la séquence: travailler selon une démarche d'enquête afin que l'E prenne conscience des différents enjeux liés à l'alimentation et construise un point de vue argumenté.

La démarche d'enquête

Figure 1 : La démarche d'enquête sur une QSV, un processus d'exploration récursif



Le problème ouvert proposé est une manière de faire parmi d'autres

Importance du processus:
-régulation
-communication et discussion

Au centre:
processus
récursif

Les différentes étapes de l'investigation scientifique (cycles 1 et 2)

Reformuler, poser des hypothèses

quête dans les MER

Déguster des nuggets

Présenter l'énoncé

Utiliser les ressources pour trouver les connaissances



1. Amorce



2. Organisation du questionnement



3. Démarche de vérification



4. Mise en commun



5. Bilan ou synthèse



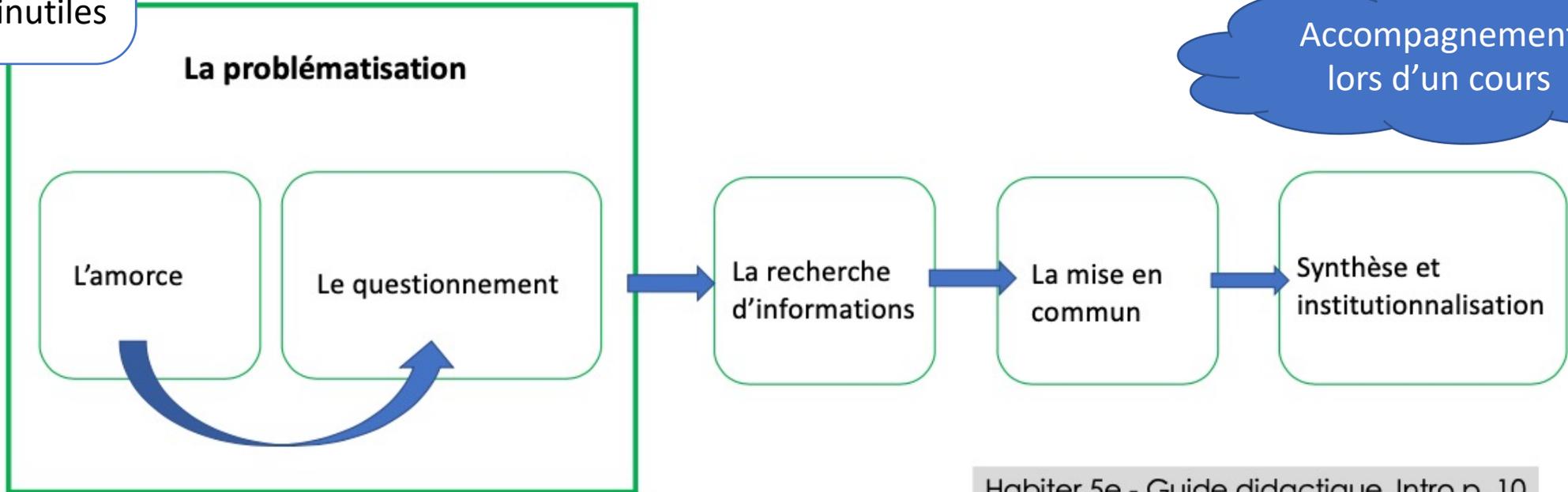
6. Relance sur une nouvelle question

Communiquer les connaissances, discuter par rapport aux hypothèses: valide ou non?

Répondre à la question en tenant compte des connaissances établies

Les étapes de la démarche d'enquête dans les MER

Moment important pour trier les questions inutiles



Semaine -1 (en août), possibilité d'organiser une rencontre à la HEP

Accompagnement lors d'un cours

Logique de progression de la séquence

Partir d'une dégustation critériée pour susciter la curiosité de l'E « ce n'est pas si simple lorsqu'on parle de viande !»

Parler de Manon qui elle aussi est ennuyée: présenter l'énoncé

Travail méthodique:

- Faire émerger les informations à disposition déjà dans l'énoncé

- Faire reformuler la question pour s'assurer de sa bonne compréhension par toute la classe

- Demander d'écrire 2/3 hypothèses de recherche

Lancer les enquêtes

Soutenir la démarche des E

Communiquer, laisser débattre en cadrant toujours par les connaissances que les E doivent apprendre

Réaliser une production finale (1 écrit, 1 carte conceptuelle, 1 vidéo...)

Des questions
pour cette 2^{ème}
séquence?

3.3 Scruter pour cuisiner responsable

Séquence étant à la fois une continuité des apprentissages de 9co (du point de vue des techniques culinaires et des méthodes de travail) et apportant un regard spécifique par l'analyse de durabilité des recettes (il y a volontairement répétitions de certaines connaissances entre les 3 séquences)

Pour développer l'autonomie décisionnelle de l'E, les supports recette ont été travaillés de diverses manières.

Savoir savant, pratique sociale de référence sur lesquels nous nous sommes basées

L'artisanat (expertise en cours concernant les techniques culinaires)

« **Activité productrice** servant à **exprimer des idées, des émotions** »

« Elle reflète l'**identité**, l'expérience et les **valeurs d'un peuple** »

« L'éducation aux arts implique la **réflexion**, la perception et la **distance critique** par rapport à l'information reçue » (Commission Suisse pour l'UNESCO, 2008)

La créativité (voir slide 16) « Capacité à **réaliser une production**, qui soit à la fois **novatrice et inattendue, adaptée à la situation** » (Bonnardel, 2002)

Impact sur la séquence: développement conjoint d'une motricité, par le biais des techniques culinaires, et d'un regard critique sur la procédure des recettes ; orienter le regard de l'E pour qu'il voit plus loin que l'aliment sous ses yeux (cercle d'analyse)

Susciter le questionnement de l'E par:
-des consignes manquantes
-la nécessité de lire jusqu'au bout pour identifier les manques

Préparation :

- 1.
 2. Mettre 40g de beurre dans une petite casserole et le faire fondre à feu doux OU le faire fondre dans un petit bol au micro-ondes.
 3. . Huiler légèrement les bords avec un pinceau.
 4. Mettre le sucre dans une terrine et verser le beurre fondu par-dessus. Mélanger au fouet électrique.
 5. Incorporer les œufs 1 à 1 et continuer de travailler la masse jusqu'à obtention d'une texture mousseuse.
 6. Mélanger la farine, la poudre à lever et la cannelle dans une petite terrine.
 7. Incorporer le mélange par petites portions à la masse mousseuse. Ajouter finalement les amandes et bien mélanger le tout.
 8. Peler les pommes, les couper en 2 dans le sens de la longueur et enlever le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.
 9. Couper les demi-pommes en **macédoine** et les incorporer délicatement à la pâte.
 10. Remplir le moule chemisé avec la pâte aux pommes.
 11. Enfourner et faire cuire durant 30 à 35 min.
- A la sortie du four, laisser refroidir le gâteau puis le saupoudrer de sucre glace.

Faire réfléchir sur la logique de la chronologie des consignes

2. Exécuter la recette

- **Rissoler** la viande hachée.
- Ajouter et **faire revenir** quelques instants les pommes de terre en **brunoise** et les légumes en **brunoise** ou **émincés**.
- Ajouter les tomates cerises coupées en 2 ou la boîte de tomates.

Faire prendre conscience aux E: ne pas voir certains éléments peut engendrer l'échec de la production

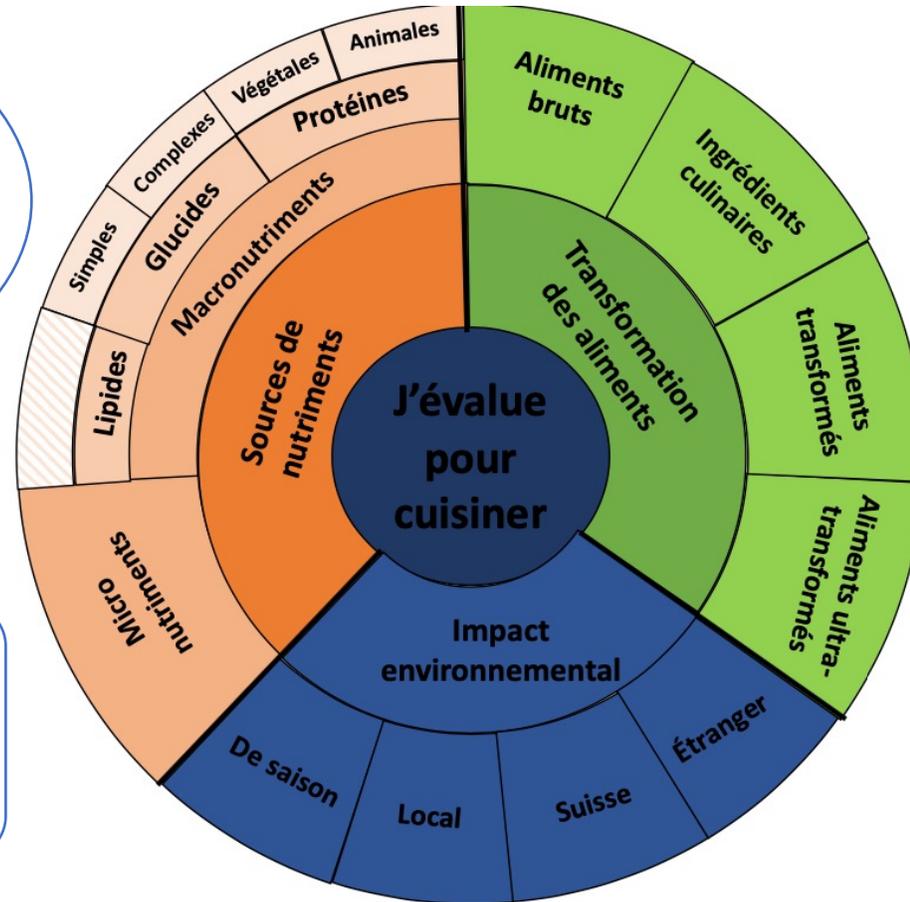
Création d'un outil d'analyse pour développer un regard plus large sur l'aliment/ingrédient

Nous retrouvons (des 2 autres séquences):

- la transformation des aliments/ingrédients
- la source nutritionnelle

Nous intégrons:

- la provenance des aliments
- la saison des aliments



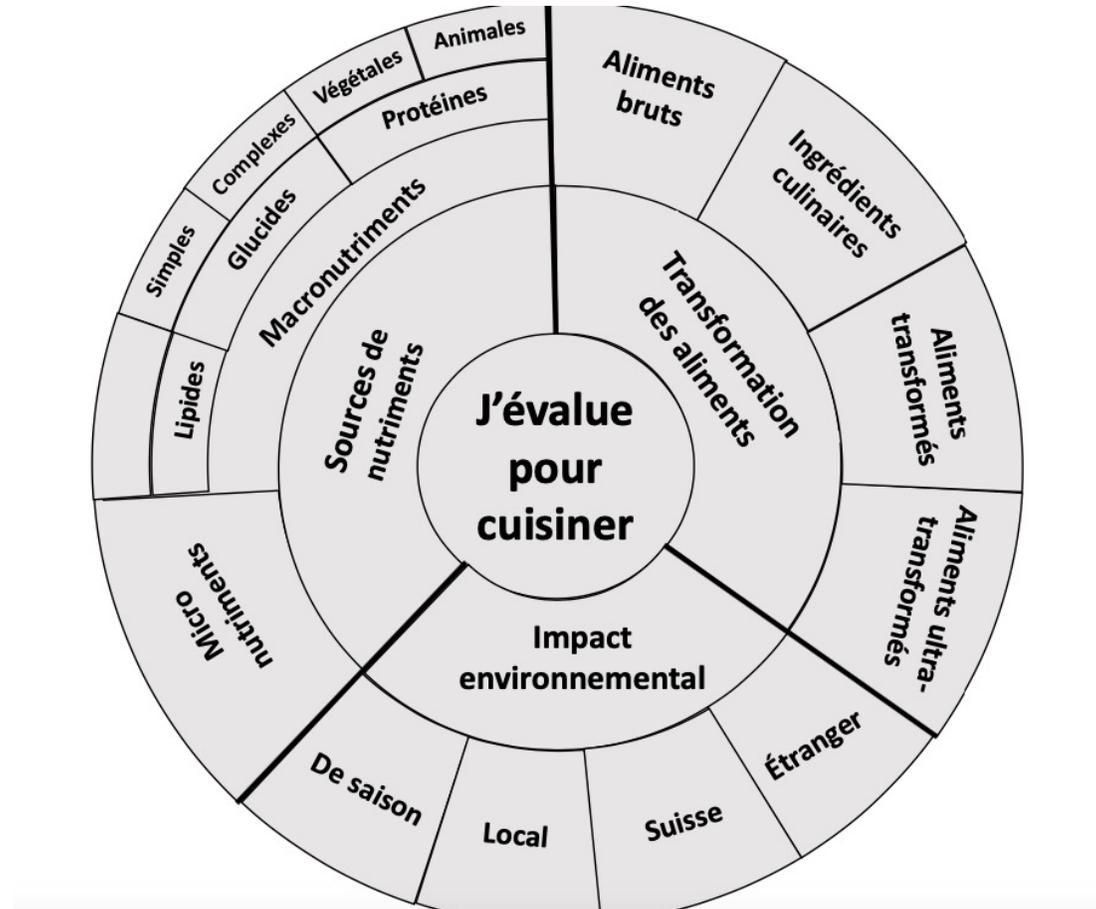
Pour que l'E *regarde* ses aliments

- lors des achats
- avant de les débiller

1 couleur par aliment/ingrédient analysé

Surligner/colorier chaque case satisfaite par cet aliment/ingrédient

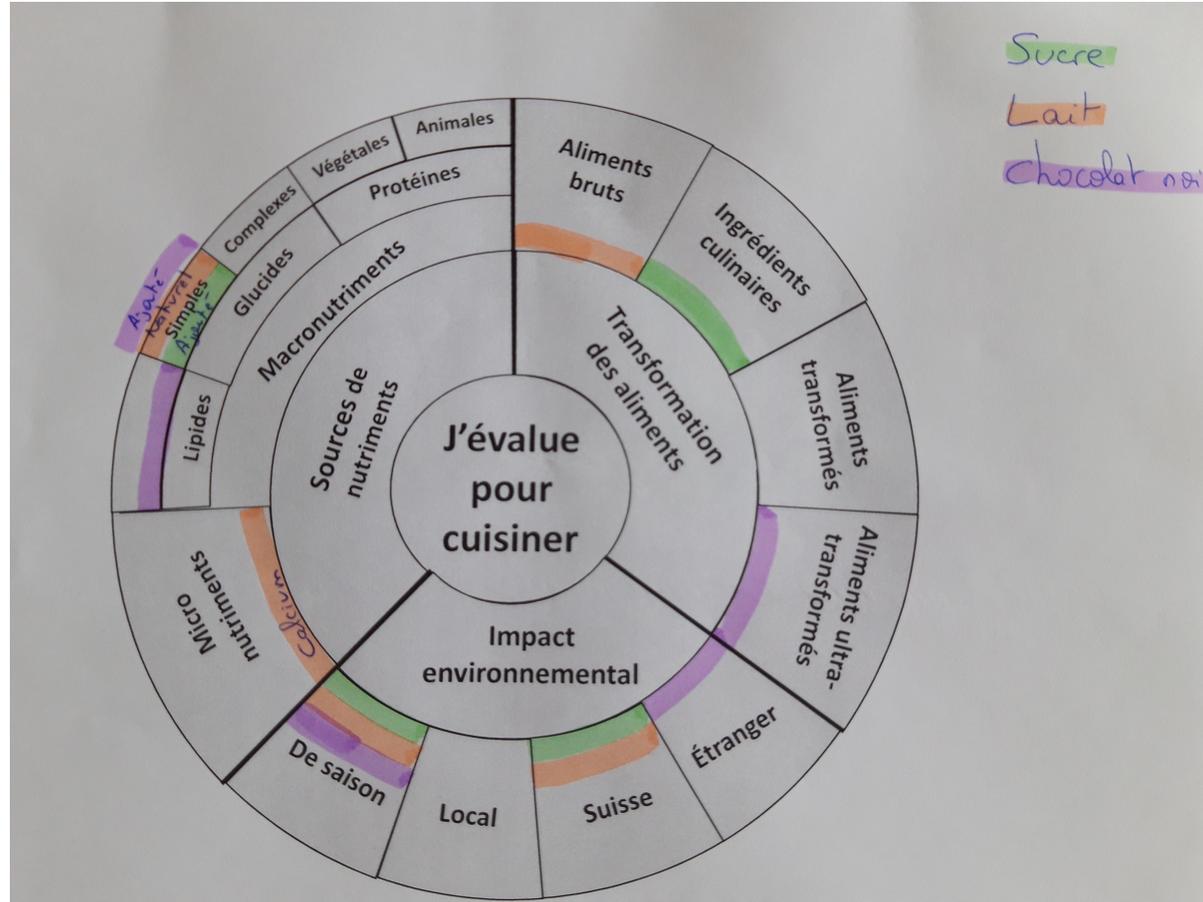
Faire de même pour chaque aliment/ingrédient en gras dans la recette



Ex: Analyse de 3 ingrédients du gâteau marbré

L'E peut constater que la recette est notamment composée d'aliments/ingrédients:

- bruts et culinaires
- venant de Suisse et de saison
- surtout riche en glucides simples (ajouté et naturel)



Cette recette, sur la base des 3 aliments/ingrédients analysés, répond aux caractéristiques de durabilité si elle est consommée avec modération.

Logique de progression de la séquence

Commencer par une production culinaire simple, en groupe, de manière à introduire dès le début le regard d'analyse attendu des E (aussi bien par un support photo qu'il faut *décrire* par l'analyse des aliments/ingrédients)

Rendre routinier cet exercice d'analyse,
Tout en apportant des techniques culinaires pour outiller l'E

Idéalement, nous cherchons à amener l'E à proposer une production personnelle reflétant ses choix

Des questions
pour cette 3^{ème}
séquence?

Calendrier- Perspectives

-Fiche « cartographie de l'aliment » et « Synthèse nutrition »: **fin juin**

-FE: **fin juin**

-Fiche d'évaluation: **septembre**

-**Année 2021-22**: essai et évaluation des séquences

-**Année 2022-23**: dépôt des séquences 10co sur la modélisation choisie (dépend de l'ict)

-Créer un lexique des techniques culinaires: s'étendra sur la période d'élaboration des séquences des 3 années de scolarité

-**Année 2021-22**: Création des séquences 9co

Création du groupe de rédaction des 11co

Thématiques et objectifs de 11co

-Réflexion entamée: la création d'un groupe de pilotage pour tenir à jour les séquences

An aerial photograph of a winding asphalt road through rolling green hills. The sun is low in the sky, casting long shadows and a warm, golden light over the landscape. The road curves through the hills, and a wooden fence runs along its edge. The overall scene is peaceful and scenic.

Un grand MERCI pour votre écoute

Un bel été à tous

Le GT10co