

Nom d'utilisateur :

Mot de Passe :

[Pas encore inscrit? Mot de passe oublié?](#)

Envoyer

L'enseignant

Le système

La recherche

La classe

L'élève

L'agenda

Les Blogs

Accueil &gt; L'expresso

## L'EXPRESSO

[Voir le forum](#) | [Réagir sur le forum](#) | [Imprimer](#) | [Télécharger](#)

## De la cuisine aux SVT

*Comment éveiller les papilles des collégiens ? Mais aussi comment les élèves comprennent-ils le goût ? Alain Annezo et Emmanuel Le Louarn, tous deux cuisiniers au collège Ernest-Hemingway de Port-en-Bessin-Huppain (14) et Alain Thiébot, enseignant de SVT coordonnent un projet autour des épices. Les élèves de 4ème travaillent ainsi sur le poivre timut du Népal et le poivre des gorilles de Centrafrique. Les collégiens apprennent à distinguer le sel noir d'Hawaï du sel gris de Guérande. Ils apprennent aussi comment le cerveau "comprend" le goût. Rencontre avec l'équipe à l'origine du projet.*

## Qui est à l'origine de cette initiative ?



C'est le chef de cuisine de l'établissement qui est à l'origine du projet. Il s'est inspiré d'une formation sur les épices au conseil départemental ainsi que d'une rencontre avec l'un de ses fournisseurs.

## En quoi les SVT contribuent-elles au projet ?

La détection des arômes fait intervenir le système nerveux. Cette thématique est au programme de 4ème. On retrouve également l'origine des sels en géologie. Enfin, les épices proviennent de différentes parties des

plantes telles les écorces, rhizomes, racines ou fruits. Toutes ces notions sont étudiées dans le programme de 6ème.

## Quelles sont les saveurs découvertes par les collégiens ?

Nos élèves ont découvert une sélection de vrais et faux poivres provenant de différentes parties du globe. Par exemple, ils ont travaillé sur le poivre du Népal appelé poivre Timut et celui du Centrafrique : le poivre des gorilles.

Un autre travail sur plusieurs sels comme celui de l'Himalaya, du sel noir d'Hawaï et du sel gris de Guérande est effectué. Les saveurs des gousses de vanille, des écorces de cannelle, des racines ou rejets de réglisses, sans oublier les aromates : le thym, la citronnelle, le romarin sont également de la partie.

## Quels sont les ateliers proposés en cuisine ?

En cuisine, il s'agissait de mettre en œuvre deux recettes simples en utilisant des épices et des aromates découvertes avec le fournisseur. Nous avons élaboré des îles flottantes à la fève de tonka et des crèmes brûlées au miel de romarin.

Nous avons divisé les classes de 4ème en deux groupes avec permutation. Le premier groupe découvre les aromates et épices avec notre fournisseur et le second est avec les cuisiniers pour confectionner les mets.

## Comment l'ensemble de l'établissement a-t-il apprécié les plats préparés par les 4èmes ? Quels avantages voyez-vous à ce genre d'initiative ?

Les desserts ont été proposés le lendemain à l'ensemble des convives et globalement appréciés de tous. Les collégiens se sont très bien impliqués dans ce projet avec une bonne participation aux activités proposées.

Les avantages sont multiples pour ce projet. Les connaissances des métiers et celles découvertes en sciences de la vie et de la Terre permettent de faire du lien.

## En direct du forum

[Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...](#)

- Il est dommage que le titre ne soit pas un peu plus long : Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment... ENSEMBLE ACE-Arithmécologie est surtout un dispositif coopératif. Professeurs des écoles, formateurs et chercheurs y travaillent ensemble...

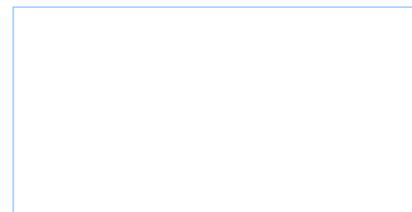
[Maths à l'école : Ceux qui travaillent vraiment...](#)

- Je travaille avec les chercheurs de l'équipe ACE depuis 5 ans, j'ai participé à l'écriture de la progression avec eux et d'autres professeurs. Ce que j'observe chez mes élèves c'est un rapport aux mathématiques différent : ils...

[Le Forum "L'expresso"](#)

## Partenaires

## Fil Twitter



## Nos annonces

Les activités proposées sont concrètes (observer, sentir, toucher, manipuler), enfin n'oublions pas le relationnel. Ce type d'initiative permet de créer un réel contact avec les professionnels en cuisine.

Cette expérience ne sera peut être pas reconduite en l'état, mais l'équipe de cuisine voudrait refaire une action auprès des collégiens Pour l'instant place à la réflexion. Pour ma part, je serai partant si « une accroche » en SVT est possible.

**Propos recueillis par Julien Cabioch**

[Enseigner la « coquille saint Jacques » au collège Jules Lequier](#)

---

Par fjarraud , le mardi 13 septembre 2016.

---

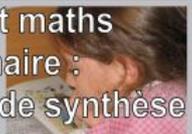
#### **Archives de l'expresso**

[Voir le forum](#) | [Réagir sur le forum](#) | [Imprimer](#) | [Télécharger](#) |

#### **Commentaires**

*Vous devez être authentifié pour publier un commentaire.*

Lecture et maths  
au primaire :  
notre dossier de synthèse



Le café pédagogique En partenariat avec  1 FORUM des enseignants INNOVANTS

10e Forum des Enseignants Innovants Paris Février 2018



Réforme du bac et du lycée : le dossier



Lecture : Le choc PIRLS L'enquête de 2016



17ème Université d'automne du SNUIPP-FSU 20, 21 et 22 octobre 2017



Masculin et féminin : le manifeste



La rentrée de J.-M. Blanquer : Budget 2018



Regards sur l'éducation 2017 Les indicateurs de l'OCDE Le dossier



CLICx Ludovia 2017 CLICx à Ludovia du 22 au 24 août, avec le Café pédagogique



Jean-Michel Blanquer Ministre de l'Education Nationale



Les révélations de Pierre Yves Duwoye



BAC - BREVET 2017



De espace de partage entre chercheurs et enseignants

écriTech'8 5-8 2017

Numérique et savoirs : s'approprier, scénariser et co-construire

Le reportage du Café



# Le palmarès des lycées du Café pédagogique 2017



## PISA 2015 - TIMSS

Les analyses

## Décrochage :

Les plans  
les analyses  
les actions

## Big Data et éducation

Campus Européen d'été  
de l'Université de Poitiers

## Education prioritaire

## Lettre ouverte aux jeunes enseignants de la génération Facebook (et aux autres)

Par J.-M. Le Baut

## Plan numérique : Analyses et état des lieux

NetJournées  
Educatec Educatee

## Scolariser les moins de trois ans

L'ÉCOLE  
DES  
2 ANS

## 2015 : les attentats. Comment en parler ?

JE SUIS CHARLIE  
DOSSIER PÉDAGOGIQUE  
13 novembre

## Evaluation : 2013-2015 Décisions et débats

## PISA : Les élèves et le numérique septembre 2015

Students, Computers  
and Learning  
MAKING THE CONNECTION

## Mixité sociale à l'École : le colloque du Cnesco 5-6 juin 2015

CONFÉRENCE  
DES COORDONNATEURS  
INTERNATIONALES  
PROGRAMME

**L'École et la grande pauvreté**



Grande pauvreté et réussite scolaire  
La chute de la solidarité pour la réussite de tous

**Nouveaux programmes de l'école et du collège**



**Réforme du collège**



*Pour une École de la Fraternité*



La chronique de **Véronique Soulé**



**Comment changer l'École ?**



Conférence de consensus sur le **Redoublement**



unesco  
conseil national de l'évaluation du système scolaire

**Notre dossier Réinventer l'École avec le numérique ?**



**Notre dossier Maternelle : La consultation**



Le **Café à domicile**  
Je m'abonne



Les Chroniques de **Philippe Meirieu**



Suivez l'actualité de l'éducation en temps réel...



**Dossier : Le bien-être à l'école**



André Ouzoulias :  
Deux conditions de la « refondation » :  
réflexion collective sur les programmes  
et formation continue

**Soutenez le Café !**  
Votre adhésion  
à notre projet  
nous est indispensable !

**Les interviews de G. Longhi**

**Les chroniques numériques  
de  
Bruno Devauchelle**

Retrouvez un  
ancien  
Espresso

**Le café pédagogique sur  
facebook**

[Qui sommes-nous ?](#) [Nous contacter](#) [Charte](#) [Soutenir le Café](#) [S'abonner](#) 

Copyright © 2018 Tous Droits Réservés