



A TABLE !

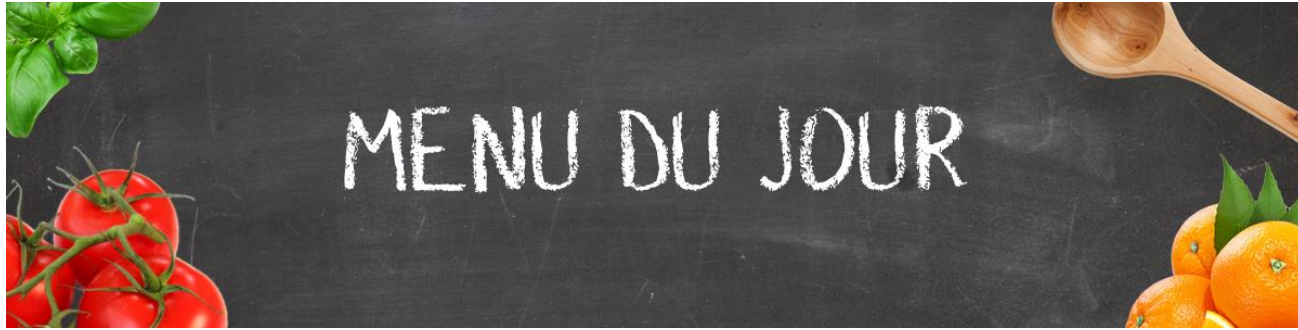
PRINTEMPS DE L'ÉCRITURE 2020

Propositions d'ateliers d'écriture

11 décembre 2019

À la médiathèque de La Claquette

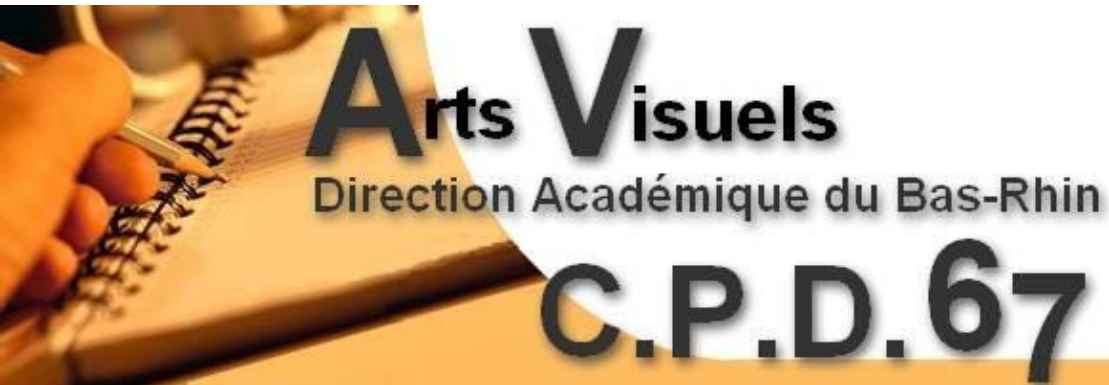
<http://www.crdp-strasbourg.fr/printemps/>



- Ecriture poétique
- Ecriture narrative
- Des ponts avec l'enseignement des sciences
 - autour de l'équilibre alimentaire
 - autour des régimes alimentaires
 - autour des chaînes alimentaires
 - autour de l'EDD

Infos pratiques

http://cpd67.site.ac-strasbourg.fr/arts_visuels/?page_id=2591



<http://www.crdp-strasbourg.fr/printemps/>

Printemps de l'Écriture 2019

Concours organisé par l'académie de Strasbourg et la DRAC Alsace

Recherche



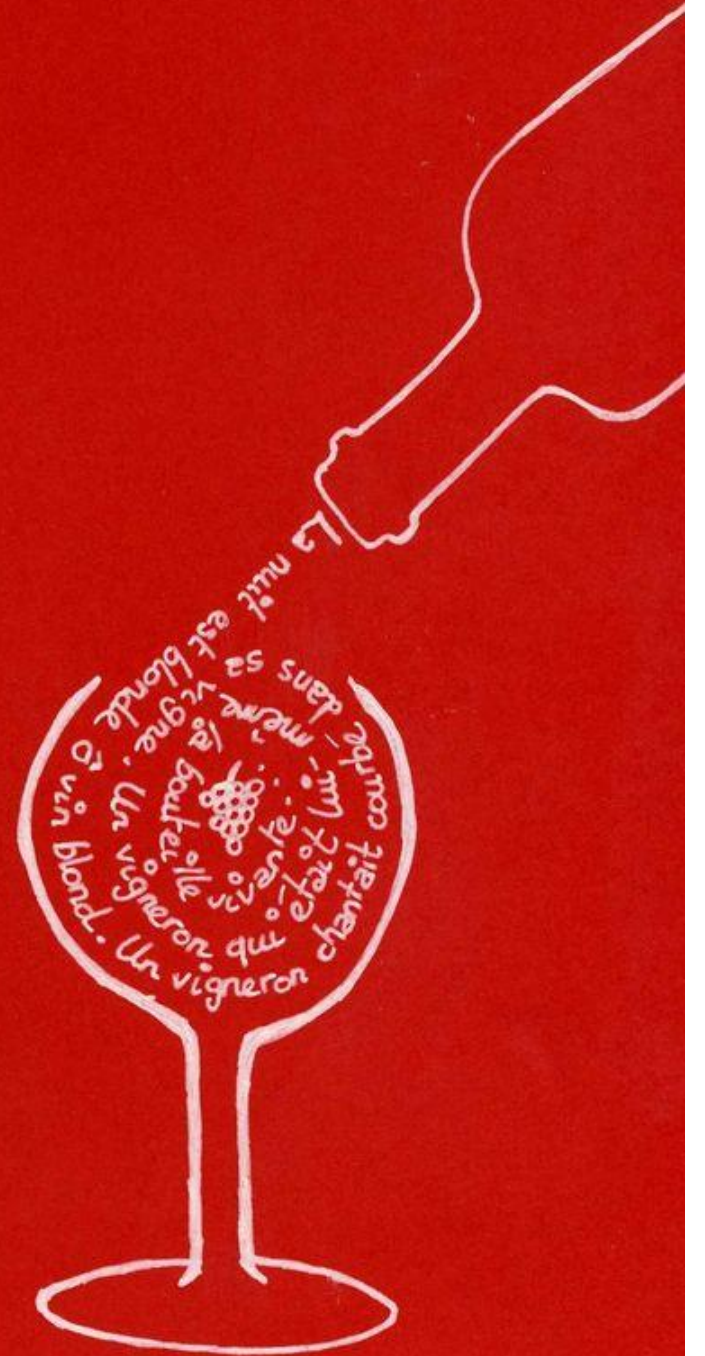
ACCUEIL ACTUALITÉS SUJETS RESSOURCES JE PARTICIPE RÉTROSPECTIVE REMERCIEMENTS

CONTACT

Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC

ECRITURE POETIQUE

Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC



Sujet

Inventez des poèmes à déguster et à savourer autour de la table.

La production est collective.

Les formes poétiques doivent être variées (au moins quatre formes différentes) : liste ou inventaire, poème à choix multiples, calligramme, sonnet, haïku, prose poétique... ou toute forme à inventer.

Mise en route LA SALADE DE MOTS

Partir de la comptine Trois p'tis chats, trois p'tits trois p'tits chats chats chats chats

Paroles de la comptine :

Trois p'tits chats
Trois p'tits chats
Trois p'tits chats chats chat

Chapeau de paille
Chapeau de paille
Chapeau de paille paille paille paille

Paillason
Paillason
Paillason son son son

Somnambule
Somnambule
Somnambule bull bull bull

Bulletin
Bulletin
Bulletin tin tin tin

Tintamarre
Tintamarre
Tintamarre marre marre

Marabout
Marabout
Marabout bout bout bout

Bout d'ficelle
Bout d'ficelle
Bout d'ficelle celle celle celle

Selle de ch'val
Selle de ch'val
Selle de ch'val val val val

Ch'val de course
Course à pied
Pied-à-terre
Terre de Feu
Feu follet
Lait de vache
Vache d'ferme
Ferme la boîte
Boîte aux lettres
Lettre d'amour
Mourre-à-trois
Trois p'tits chats



Avec de la nourriture :

Poireaux vinaigrette –vinaigrette à l’ail- ail et persil- persil en salade-
salade de riz-riz au lait- lait d’amandes- amandes amères....

En binôme :

Tarte aux pommes....

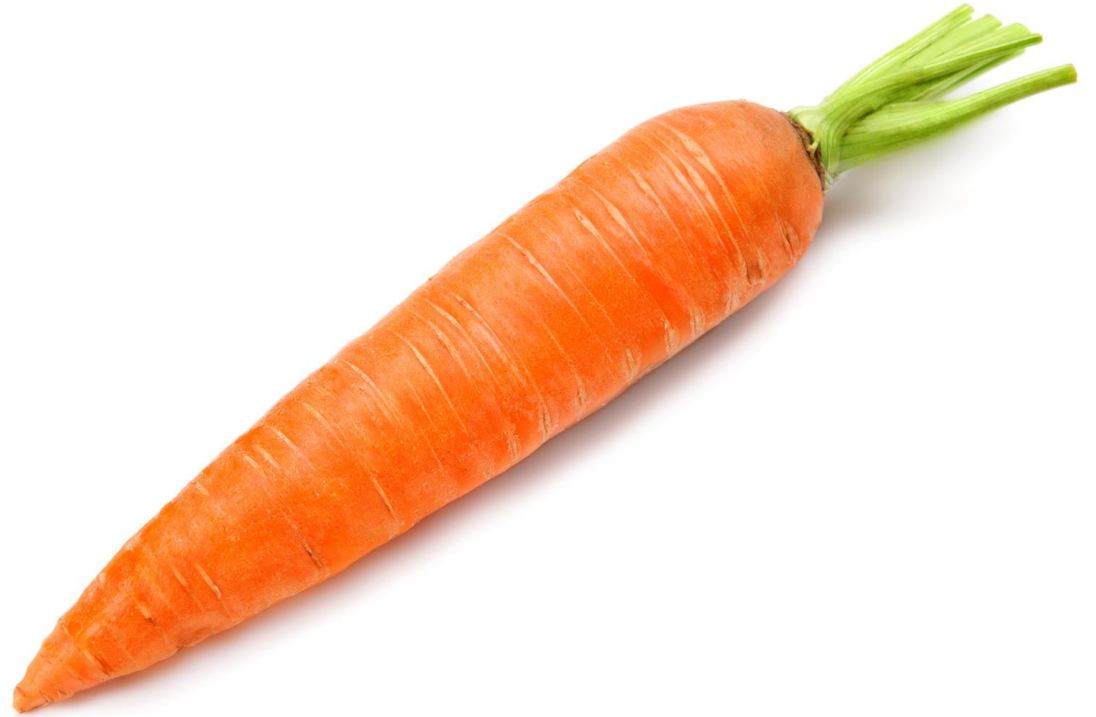
Si j'étais un aliment....

Si j'étais une carotte

Je serais sous la terre

Et je crierais au secours

Quand on me mettrait au four



Si j'étais un....

Je serais.....

Et.....

.....



AIDES A L'ECRITURE

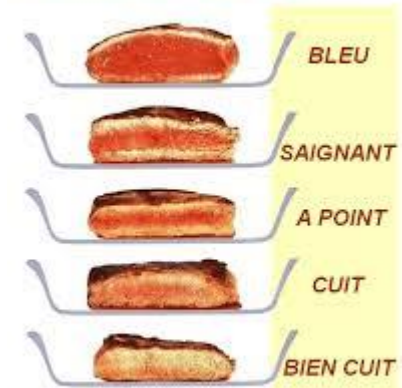
Poivré



persillé



CUISSON DU STEAK



Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de votre steak.

HYPERONYME	HYPONYME	SIGNIFICATION
Cuire	sauter	cuire (oignons/échalotes) rapidement à feu vif dans peu de matière grasse
	mijoter	cuire à petit feu jusqu'à ébullition
	griller	cuire viande/poisson sur gril électrique/ braises/charbons de bois
	rôtir	cuire viande au four
	pincer	cuire légumes/volailles au four dans une matière grasse
	frïre	cuire dans une matière grasse bouillante
	faire revenir	cuire légumes/poisson dans une matière grasse jusqu'à ce qu'ils prennent couleur
	saisir	cuire brièvement à feu vif
	poêler	cuire viande à feu vif dans une matière grasse
	rissoler	cuire à feu vif légumes/viande/poisson
	pocher	cuire poissons/oeufs/fruits dans un liquide bouillant
	fricasser	cuire en ragoût
	faire fondre	cuire doucement certains légumes au beurre/à l'huile
	blondir	cuire poireaux/oignons dans du beurre et de l'huile
	faire suer	cuire oignons/échalotes très doucement jusqu'à évaporation de l'eau
Ajouter	braiser	cuire lentement dans peu de liquide
	étouffer/étuver	cuire à feu doux en vase clos sans liquide
	cuire à blanc	cuire un fond de tarte sans sa garniture
Ajouter	mouiller	ajouter du liquide à une sauce
	relâcher/détendre	ajouter du liquide à une sauce/une purée
	corser	ajouter une essence/un suc de viande à une sauce pour lui donner plus de goût
Ajouter	déglacer	ajouter du liquide à une viande cuite pour décoller et dissoudre le suc
	cimer	ajouter une boule de glace/de la crème fraîche à un dessert pour parfaire sa présentation
Recouvrir	saupoudrer	recouvrir de sucre/farine
	arroser	recouvrir de vin/vinaigrette
	glacer	recouvrir une préparation d'un mélange sucré/épîcé qui devient brillant en séchant
	badigeonner	recouvrir d'huile/de beurre fondu viande/pâtisserie avec un pinceau
	napper/masquer	recouvrir un plat d'une sauce
	chemiser	recouvrir l'intérieur d'un moule/d'une terrine de papier sulfurisé/d'aluminium
Enlever	parer	enlever peau et nerfs d'une viande
	clarifier	enlever les éléments troubles d'un liquide
	blanchir	enlever l'excès de sel ou l'âcreté d'une viande/de légumes en les plongeant dans l'eau bouillante
Enlever	dépouiller	enlever l'écume et la graisse d'une sauce/d'un fond
	dégorger	enlever l'amertume des aubergines en les mettant dans une passoire
Étaler	napper	étaier une couche de sauce
	foncer	étaier une pâte sur un moule
	abaïsser	étaier une pâte sur une surface farinée avec un rouleau à pâtisserie

Joyeux	En colère	Triste	Stressé	Surpris
Content	Frustré	Rejeté	Nerveux	Troublé
Inspiré	Fâché	Atterré	Préoccupé	Etonné
Optimiste	Fou de rage	Désespéré	Submergé	Intrigué
Soulagé	Furieux	Blessé	Mal à l'aise	Emu
Touché	Irrité	Abattu	Réticent	Perplexe
A l'aise	Perturbé	A plat	Paniqué	Désorienté
Plein d'entrain	Contrarié	Malheureux	Menacé	Embrouillé
Comblé	Furibard	Accablé	Choqué	Déboussolé
Plein d'espoir	Ennuyé	Démoralisé	Agité	Perdu
Fier	Revêche	Déprimé	Tendu	Piégé
Stimulé	Ignoré	Au bord des larmes	A cran	Incertain
Plein de gratitude	Incompris	Vidé	Anxieux	Hésitant
Confiant	Furibond	Découragé	Déseparé	Bouleversé
Plein d'assurance	Impuissant	Seul	Négatif	Indécis
Plein d'énergie		Déçu	Soucieux	Déconcerté
		Affligé	Inquiet	Stupéfait

Si j'étais un steak
Je serais persillé
Et paraîtrait offusqué
A l'idée d'être grillé

Certainement agité
Dans cette poêle trop graissée
Je serais saignant
Et fort mécontent
D'être mâché par des dents

A partir d'une lettre



Ex :

S : faire une liste de mots qui commence par S en rapport avec la nourriture et les 5 sens

Aides à l'écriture

Retrouver le lexique des lignes/formes, textures / matières élaboré par Fabienne Py,

CPDAP sur le site des CPD arts plastiques

http://cpd67.site.ac-strasbourg.fr/arts_visuels/?page_id=2591

DES ADJECTIFS

Autour de l'ouïe et des paramètres du son

Hauteur : aigu, grave

Intensité et timbre :

faible, affaibli, étouffé, feutré, sourd, doux, fort, puissant, sonore, assourdissant, détonant...

clair, cristallin, pur, léger, harmonieux, mélodieux, caressant, vibrant, plaintif, violent, strident, perçant, percutant, métallique, déchirant...

Durée : régulier, irrégulier, rapide, saccadé, bref, prolongé, sec, long...

Autour du goût et de l'odorat

Plutôt désagréable : mauvais, fétide, âcre, sur, rance, agressif, nauséabond, écœurant, infect, dégoûtant, répugnant, suffocant, pestilentiel(le), méphitique ...

Plutôt agréable : appétissant, alléchant, ragoûtant, délectable, savoureux, fameux, délicieux, exquis, excellent, succulent...

Plutôt puissant : odoriférant, tenace, musqué, fort, piquant, relevé, faisandé, capiteux...

Plutôt léger : délicat, subtil, suave, fugace, doux, fin, fade, douceâtre, insipide...

Adjectifs qui renseignent sur une particularité de l'odeur ou de la saveur : acide, acidulé, aigre, astringent, sucré, velouté, amer, salé, épicé, aromatique, pimenté, poivré...

Exemple

Succulent

Sucré

Suffocant

Savoureux

Suave

Salé

Soyeux

Satiné

Souple

SUCRE

Sucre, sucre, sucre

Succulent

Dans ma bouche fondant

Sucre sucré

Suave dans mon palais

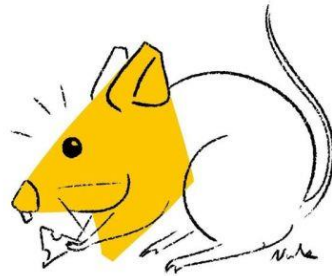
Souple au touché

Satiné dans ma tasse à café

Sucre, tu es mon préféré



GRIGNOTAGE



Proposer une moitié de texte (roman, poésie, récit, poème) comme s'il avait été grignoté par une souris dans le sens vertical. Donner la partie gauche du texte et demander aux enfants de réécrire la partie droite.

Regardez l
Derrière le carre
Qui là haut
A déchiré le c
En petits

La neige
Regardez la neige qui danse
Derrière le carreau fermé.
Qui là-haut peut bien s'amuser
À déchirer le ciel immense
En petits morceaux de papier ?
Pernette Chaponnière



Les aliments



BOISSONS	FÉCULENTS	LÉGUMES ET FRUITS	LAIT ET PRODUITS LAITIERS	VIANDE POISSON ŒUF	MATIÈRES GRASSES	SUCRE ET PRODUITS SUCRÉS
<p>Les eaux : Eaux plates, gazeuses, du robinet, de sources, minérales</p> <p>Les boissons excitantes : thé, café, chicorée</p> <p>Les boissons sucrées : sodas, colas, jus de fruits ..</p> <p>Les boissons alcoolisées : vins, bières, champagne ..</p> <p>Les tisane, potages, bouillons, lait, chocolat chaud ...</p>	<p>•Les céréales (blé, riz, orge, seigle, avoine, maïs, sarrasin ...), le blé sous toutes ses formes (farine, germe, semoule, pâtes, pain, biscottes ...), les farines (farine de blé, féculé de pommes de terre, farine de maïs ...);</p> <p>•Les tubercules (pomme de terre, patate douce, manioc, igname, topinambour, crosne ...);</p> <p>•Les légumes secs (lentilles, haricots rouges, flageolet, pois chiche, pois cassés ...).</p>	<p>•Les fruits à pépins (poires, pommes, raisins ...);</p> <p>•Les fruits à noyau (abricots, brugnons, nectarines, pêches, cerises, prunes ...);</p> <p>•Les fruits rouges (cassis, fraises, framboises, groseilles, mûres, myrtilles ...);</p> <p>•Les agrumes (oranges, citrons, pamplemousses, mandarines ...);</p> <p>•Les figues, melon, pastèques ...</p> <p>•Les fruits exotiques (ananas, fruits de la passion, mangues, litchis ...);</p> <p>•Les fruits secs (abricots secs, pruneaux secs, raisins secs ...);</p> <p>•Les légumes racines (carottes, betteraves, céleri-rave, navets, radis, salsifis ...);</p> <p>•Les légumes à branches (céleri branche, asperges ...);</p> <p>•Les légumes feuilles (artichauts, blettes, endives, choux, épinards, toutes les salades ...);</p> <p>•Les légumes fruits (aubergines, concombres,</p>	<p>Les laits, yaourts, petits-suisse, fromages, fromages blancs, crèmes, desserts lactés ...</p>	<p>Les viandes et leurs équivalents sont représentés par : les viandes (mouton, porc, bœuf, veau ...), volailles (poulet, dinde, pintade ...), lapin, poissons, crustacés, mollusques, œufs, charcuteries (pâtés, saucissons, jambons ...), abats (foie, cœur, cervelle ...), gibier (chevreuil, sanglier, lièvre ...)</p>	<p>Les matières grasses animales : beurre, beurre allégé, crème fraîche, crème allégée, saindoux, suif, graisse d'oie ...</p> <p>- Les matières grasses végétales : margarines, les margarines allégées, les huiles, végétaline, graines oléagineuses (noix, cacahuètes ...), fruits oléagineux (olives, avocat ...).</p>	<p>Le sucre sous toutes ses formes (en poudre, en morceaux, le sucre candi, le sucre glace ...);</p> <p>Les confitures, gelés, marmelades, miel, bonbons...</p> <p>Les boissons sucrées (sodas, sirops, certains jus de fruits ...);</p> <p>Les biscuits secs, gâteaux, glaces, chocolat, barres chocolatées et céréalière, fruits secs ...</p>



La recette

Gâteau choco-chantilly d'anniversaire

1 Battre 8 blancs en neige puis ajouter 170g de sucre.

Bien mélanger



2 Faire fondre 180g de chocolat noir et 50g de beurre.

3 Quand le mélange est tiède, ajouter aux blancs.

4 Ajouter enfin 120g de farine.

5 Verser la pâte dans un moule à charnière et enfourner pour 1heure à 110°C.

laisser refroidir, puis couper le gâteau en 3 disques.

6 Préparer une chantilly en battant 50cl de crème fleurette froide et 100g de sucre glace, puis assembler le gâteau.

7 Décorer avec des billes Maltées et des vermicelles ou des copeaux de chocolat



Comment on fait les tartelettes amandines

Battez, pour qu'ils soient mousseux,

Quelques œufs ;

Incorporez à leur mousse

Un jus de cédrat choisi ;

Versez-y

Un bon lait d'amande douce ;

Mettez de la pâte à flan

Dans le flanc

De moules à tartelette ;

D'un doigt preste, abricotez

Les côtés ;

Versez goutte à gouttelette

Votre mousse en ces puits, puis

Que ces puits

Passent au four, et, blondines,

Sortant en gais troupelets,

Ce sont les

Tartelettes amandines !

EDMOND ROSTAND (Cyrano de Bergerac),

2^o acte, scène IV.

Recette du Cake d'Amour



Préparez votre pâte
Dans une jatte plate
Et sans plus de discours
Allumez votre four
Prenez de la farine
Versez la dans la terrine
Quatre mains bien pesées
Autour d'un puits creux
Choisissez quatre oeufs frais
Qu'ils soient du matin faits
Car à plus de vingt jours
Un poussin sort toujours
Un bol entier de lait
Bien crémeux s'il-vous-plait
De sucre parsemez
Et vous amalgamez

Une main de beurre fin
Un souffle de levain
Une larme de miel
Et un soupçon de sel
Il est temps à présent
Tandis que vous brassez
De glisser un présent
Pour votre fiancé
Un souhait d'amour s'impose
Tandis que la pâte repose
Lissez le plat de beurre
Et laissez cuire une heure

Concoctée par Peau d'âne



Imaginer d'autres recettes

- La baba rabat joie
- L'omelette à fête
- Le flan des méchants

À la manière de... Eugène Guillevic

Prenez un toit de vieilles tuiles
un peu avant midi.

Placez tout à côté
un tilleul déjà grand remué par le vent.

Mettez au-dessus d'eux
un ciel de bleu, lavé
par des nuages blancs.

Laissez-les faire.

Regardez-les.

Que faire?

Changer l'atmosphère d'un poème en changeant un élément: le paysage

Comment faire?

Choisir un paysage parmi un lot de représentations: cartes postales, publicités, ouvrages documentaires, illustration d'album
(choisir des paysages avec suffisamment de «matière»)

Choisir 2 éléments clairement identifiés

Créer un nouveau poème en s'appuyant sur cette trame

Prenez

.....

un peu avant midi.

Placez

.....

un déjà

..... par l..

Laissez faire

Regardez les

.



Conception de Molsheim C.Charton,CPC

À la manière de...

Jacques Prévert Inventaire

Déroulement : Lire aux élèves le poème de Jacques Prévert Inventaire.

Remarquer que l'auteur accumule des objets et des animaux, que cette accumulation est hétéroclite.

Relire la première strophe. L'écrire au tableau. Entourer le premier mot de chaque vers : un, deux, trois, quatre, un(e), des.

Annoncer que cela sera la structure de ce que les élèves vont écrire. Ils vont écrire un mini-poème de 6 vers commençant ainsi.

Demander aux élèves de choisir une image (voir diapo suivante). Puis, leur demander de lister tout ce que l'on peut trouver sur cette image afin de construire le poème.

Exemple :

« Une table, Deux assiettes, Trois verres, Quatre fourchettes Un repas, Des convives,...c'est ma cuisine. »

Une pierre
deux maisons
trois ruines
quatre fossoyeurs
un jardin
des fleurs

un raton laveur

une douzaine d'huîtres un
citron un pain
un rayon de soleil
une lame de fond
six musiciens
une porte avec son
paillason
un monsieur décoré de la
légion d'honneur



Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC

A la manière de
Jean Tardieu

TABLE de
multiplications

Les Trois Mousquetaires ou Le collier de la Reine

*Les Trois Mousquetaires
Vont en Angleterre ;
Leur habit porte une croix,
Trois fois un, trois.*

*Penchés au bord du bateau,
Ils voient leur reflet dans l'eau,
Athos, Porthos, Aramis !
Trois fois deux, six.*

*Puis, ayant quitté la nef,
Trois fois trois, neuf.*

*Les Mousquetaires en décousent,
Trois fois quatre, douze.*

*Avec des duos et des princes,
Trois fois cinq, quinze.*

*Courent, complotent, s'agitent,
Trois fois six, dix-huit.*

*Car il leur faut, d'ici demain,
Trois fois sept, vingt et un.*

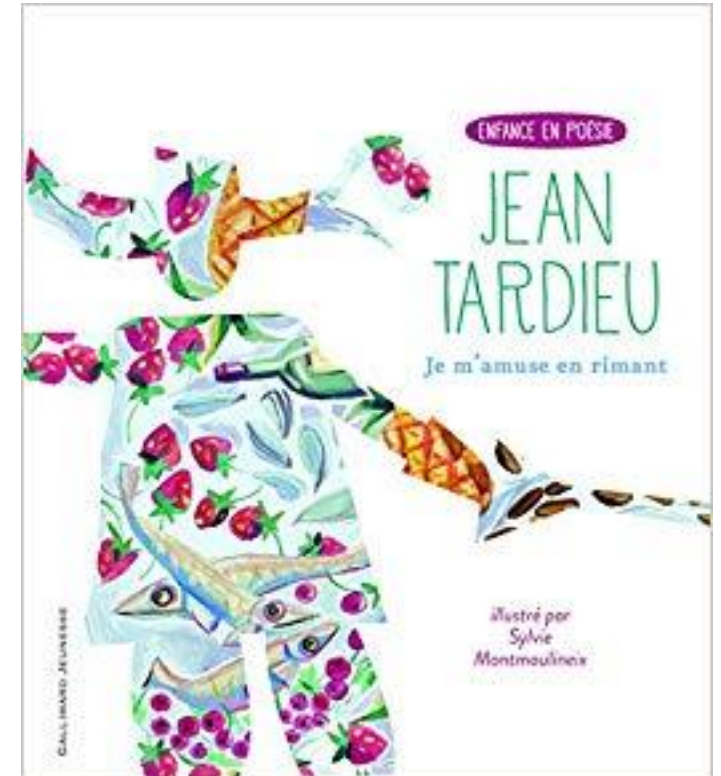
*Trouver le collier, se battre,
Trois fois huit, vingt-quatre.*

*Et rapporter la cassette,
Trois fois neuf, vingt-sept.*

*Pour que la Reine soit contente,
Trois fois dix, trente !*

Jean TARDIEU

Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC



Associer une étiquette à chaque calcul pour que
ça rime
Ecrire un poème

Fois	veuf	toit	princes	blouse
joie	décousent	cassette	S'agite(ent)	veuf
blouse	neuf	œuf	mallette	croix
mince	demain	nuit	Aramis	marâtre
battre	matin	clarisse	pelouse	adroit
pince	suite	rince	fuite	cuite
pente	fête	lente	palette	menthe

Table de 3

$$3 \times 1 = 3$$

$$3 \times 2 = 6$$

$$3 \times 3 = 9$$

$$3 \times 4 = 12$$

$$3 \times 5 = 15$$

$$3 \times 6 = 18$$

$$3 \times 7 = 21$$

$$3 \times 8 = 24$$

$$3 \times 9 = 27$$

$$3 \times 10 = 30$$

Vers l'écriture narrative



Sujet

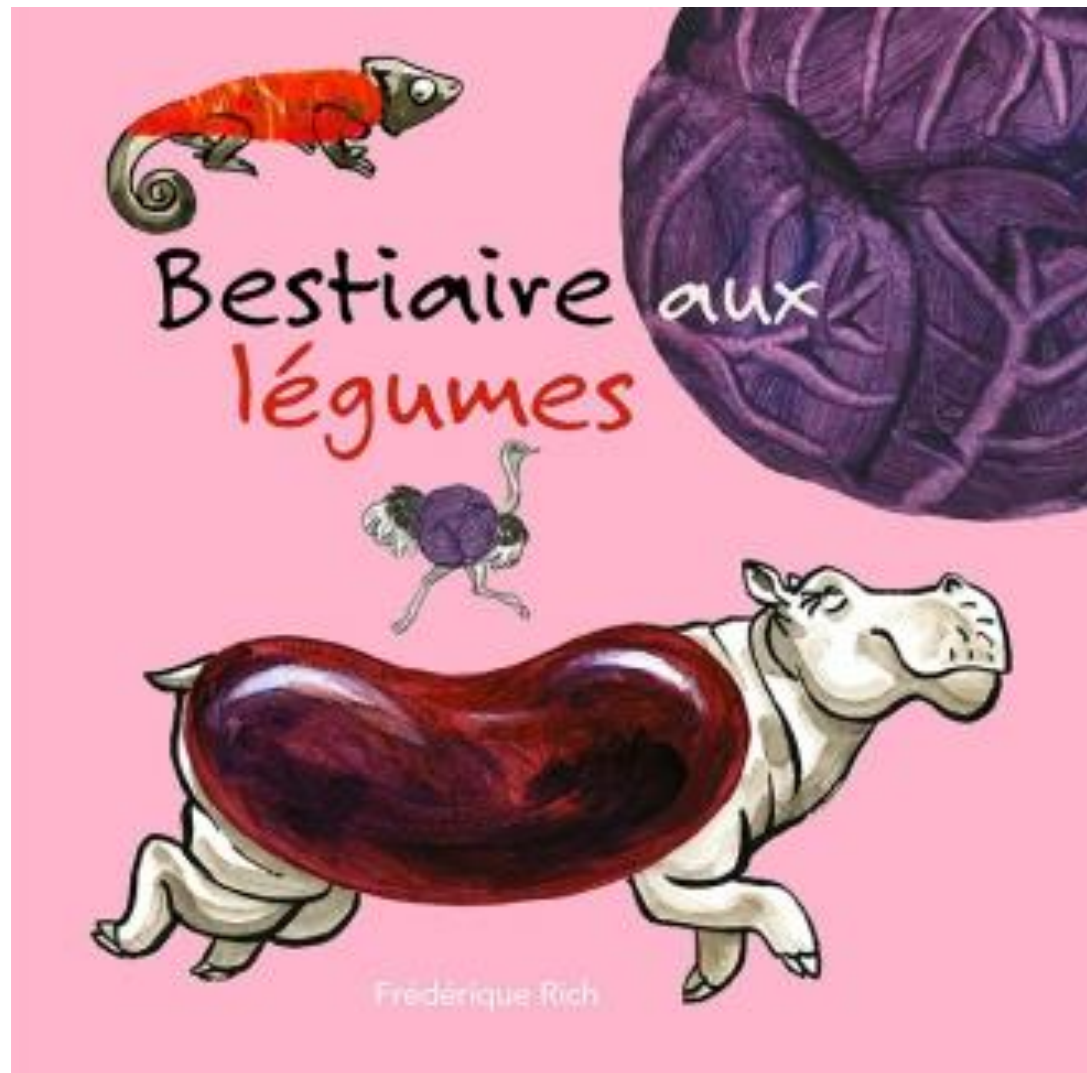
« A table ! » Emparez-vous de cette expression et racontez...

Consignes :

La production est collective.

Elle fait référence à au moins trois œuvres (tous domaines artistiques confondus). Ces références peuvent être explicitement intégrées au texte produit ou l'inspirer de façon plus lointaine.

ECRITURE A PARTIR D'ALBUMS



La forme ovale d'une pomme de terre ou **patate**...



La forme allongée d'une **carotte**...





PATATOÈS,
de son bec
puissant, peut
casser les noix.

Le Cacatoès



Le Canard

PATANARD
survole les eaux
du lac.

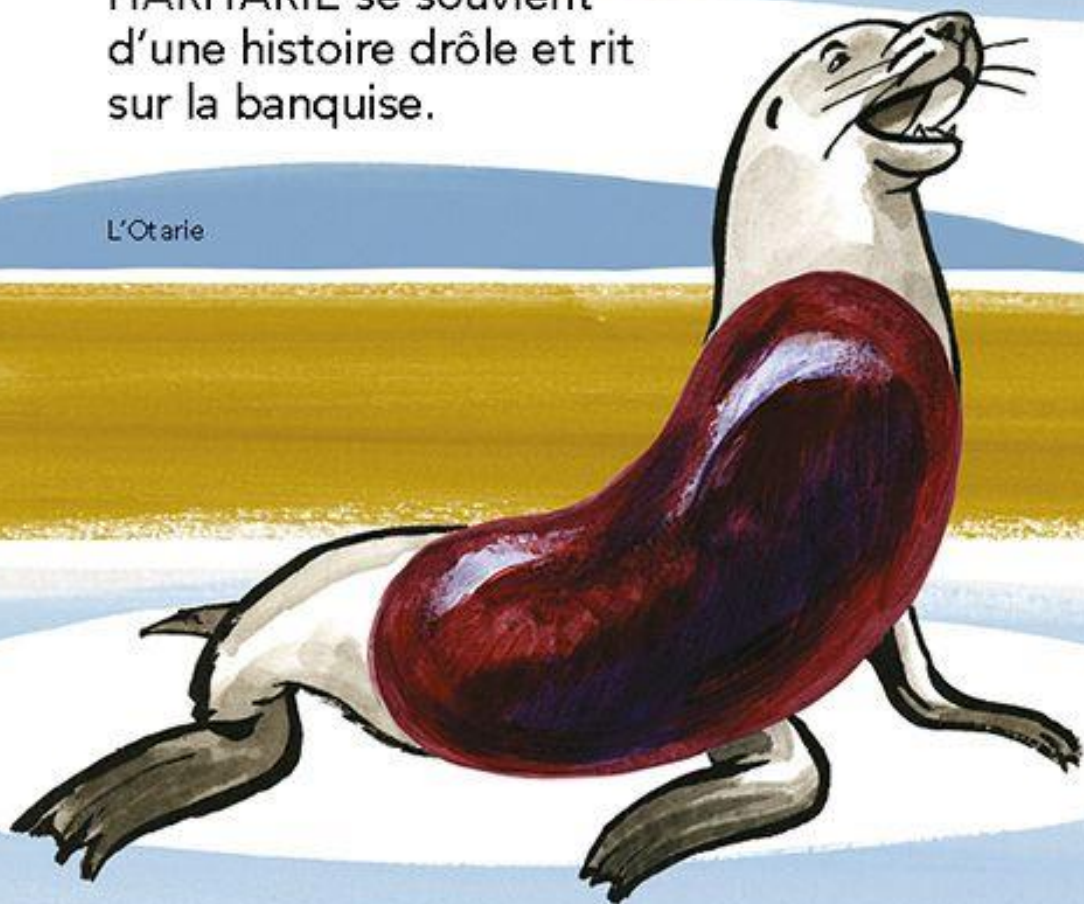
HARITARIE se souvient
d'une histoire drôle et rit
sur la banquise.

L'Otarie



CHOUMEAU est content.
Ses bosses sont pleines et sa
fourrure lui donne bien chaud.

Le Chameau







Juin



— Oh ! Désolée. Héris, j'ai cru
que c'était un beau
radis rose !

— Attite !
C'est mon museau !



Novembre

— Attends-moi, Lili !
Je t'aide à rentrer les
potirons.
Ils sont tellement lourds...



Du côté des sciences

Jeu : manger en toutes saisons

Calendrier 2020

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
ME	1 SA	1 DI	1 ME	1 VE	1 LU	1 ME	1 SA	1 MA	1 JE	1 DI	1 MA	1
JE	2 DI	2 LU	2 JE	2 SA	2 MA	2 JE	2 DI	2 ME	2 VE	2 LU	2 ME	2
VE	3 LU	3 MA	3 VE	3 DI	3 ME	3 VE	3 LU	3 JE	3 SA	3 MA	3 JE	3
SA	4 MA	4 ME	4 SA	4 LU	4 JE	4 SA	4 MA	4 VE	4 DI	4 ME	4 VE	4
DI	5 ME	5 JE	5 DI	5 MA	5 VE	5 DI	5 ME	5 SA	5 LU	5 JE	5 SA	5
LU	6 JE	6 VE	6 LU	6 ME	6 SA	6 LU	6 JE	6 DI	6 MA	6 VE	6 DI	6
MA	7 VE	7 SA	7 MA	7 JE	7 DI	7 MA	7 VE	7 LU	7 ME	7 SA	7 LU	7
ME	8 SA	8 DI	8 ME	8 VE	8 LU	8 ME	8 SA	8 MA	8 JE	8 DI	8 MA	8
JE	9 DI	9 LU	9 JE	9 SA	9 MA	9 JE	9 DI	9 ME	9 VE	9 LU	9 ME	9
VE	10 LU	10 MA	10 VE	10 DI	10 ME	10 VE	10 LU	10 JE	10 SA	10 MA	10 JE	10
SA	11 MA	11 ME	11 SA	11 LU	11 JE	11 SA	11 MA	11 VE	11 DI	11 ME	11 VE	11
DI	12 ME	12 JE	12 DI	12 MA	12 VE	12 DI	12 ME	12 SA	12 LU	12 JE	12 SA	12
LU	13 JE	13 VE	13 LU	13 ME	13 SA	13 LU	13 JE	13 DI	13 MA	13 VE	13 DI	13
MA	14 VE	14 SA	14 MA	14 JE	14 DI	14 MA	14 VE	14 LU	14 ME	14 SA	14 LU	14
ME	15 SA	15 DI	15 ME	15 VE	15 LU	15 ME	15 SA	15 MA	15 JE	15 DI	15 MA	15
JE	16 DI	16 LU	16 JE	16 SA	16 MA	16 JE	16 DI	16 ME	16 VE	16 LU	16 ME	16
VE	17 LU	17 MA	17 VE	17 DI	17 ME	17 VE	17 LU	17 JE	17 SA	17 MA	17 JE	17
SA	18 MA	18 ME	18 SA	18 LU	18 JE	18 SA	18 MA	18 VE	18 DI	18 ME	18 VE	18
DI	19 ME	19 JE	19 DI	19 MA	19 VE	19 DI	19 ME	19 SA	19 LU	19 JE	19 SA	19
LU	20 JE	20 VE	20 LU	20 ME	20 SA	20 LU	20 JE	20 DI	20 MA	20 VE	20 DI	20
MA	21 VE	21 SA	21 MA	21 JE	21 DI	21 MA	21 VE	21 LU	21 ME	21 SA	21 LU	21
ME	22 SA	22 DI	22 ME	22 VE	22 LU	22 ME	22 SA	22 MA	22 JE	22 DI	22 MA	22
JE	23 DI	23 LU	23 JE	23 SA	23 MA	23 JE	23 DI	23 ME	23 VE	23 LU	23 ME	23
VE	24 LU	24 MA	24 VE	24 DI	24 ME	24 VE	24 LU	24 JE	24 SA	24 MA	24 JE	24
SA	25 MA	25 ME	25 SA	25 LU	25 JE	25 SA	25 MA	25 VE	25 DI	25 ME	25 VE	25
DI	26 ME	26 JE	26 DI	26 MA	26 VE	26 DI	26 ME	26 SA	26 LU	26 JE	26 SA	26
LU	27 JE	27 VE	27 LU	27 ME	27 SA	27 LU	27 JE	27 DI	27 MA	27 VE	27 DI	27
MA	28 VE	28 SA	28 MA	28 JE	28 DI	28 MA	28 VE	28 LU	28 ME	28 SA	28 LU	28
ME	29 SA	29 DI	29 ME	29 VE	29 LU	29 ME	29 SA	29 MA	29 JE	29 DI	29 MA	29
JE	30	LU	30 JE	30 SA	30 MA	30 JE	30 DI	30 ME	30 VE	30 LU	30 ME	30
VE	31	MA	31	DI	31	VE	31 LU	31	SA	31	JE	31

Découper le calendrier et distribuer un morceau à chaque binôme

En (période de l'année)
Je VERBE + NOM +ADJECTIF

Noms, adjectifs et verbes du goût

Ainsi pour varier les plaisirs du goût, les préciser et faire saliver les lecteurs
Recourons donc à la richesse de notre langue. Voilà un échantillon du vocabulaire
du goût : noms, adjectifs et verbes de ne manquent pas.

Les noms : *acidité, âcreté, amertume, âpreté, arôme, assaisonnement, bouffée, bouquet, dégustation, (un) effluve, émanation, essence, exhalaison, fumet, fragrance, infection, insipidité, parfum, pestilence, puanteur, relent, remugle, , saveur, senteur,*

Les adjectifs : *acerbe, acidulé, âcre, agréable, agressif, aigre, amer, âpre, aromatique, astringent, buccal, capiteux, délectable, délicat, délicieux, désagréable, douceâtre, doux, écœurant, épicé, exécration, exquis, fade, fétide, fort, fugace, fade, faisandé, grossier, gustatif, incomparable, pestilentiel(le), pimenté, piquant, poivré, moelleux, musqué, rance, relevé, saumâtre, savoureux, suave, succulent, sucré, suffocant, sur, suret, répugnant, terreux, velouté, vineux...*

Les verbes : *avalier, boire, bouffer, croquer, déguster, dévorer, ingurgiter, savourer, se délecter, se rassasier, siroter...*

Paule Battaut
Vincent Boudgourd



Du côté des sciences

Poster chaines alimentaires

Cadavre exquis

1. Un végétal + adjectif
2. Un insecte
3. Un rongeur
4. Un carnivore
5. Un super carnivore
6. Un personnage de conte

Pour les maternelles : tirer au sort dans des boites (mots +photo)
Ajouter des adjectifs (toujours pris à partir du guide d'écriture)

En s'inspirant de cette structure réécrire l'histoire

Les mouches aiment les cerises. Les araignées aiment les mouches qui aiment les cerises. La chaîne alimentaire s'allonge jusqu'à ce qu'une petite sorcière qui aime les renards qui aiment les corneilles qui aiment les couleuvres qui aiment les araignées qui aiment les mouches qui aiment les cerises décide que finalement... elle ne les aime pas tant que ça, mais qu'elle préfère les...

A partir d'œuvres

Allégorie du goût

Jan Brueghel I & Peter Paul Rubens - Hearing (Museo del Prado)



Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC

Salvator Dali, *Les dîners de Gala*, 1973 (livre de recettes réédité chez Taschen)



Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC

Erro, *Foodscape*, 1964

<https://www.beauxarts.com/expos/erro-paysagiste-du-xxe-siecle/>



Circonscription de Molsheim C.Charton,CPC

<http://www.danielspoerri.org>

Une œuvre de Daniel Spoerri « Le repas hongrois », reproduction et commentaire sur le site du Centre Pompidou



Une semaine de Food à travers le monde par le photographe Peter Menzel

<https://www.konbini.com/fr/lifestyle/alimentation-peter-menzel-monde-photographie/>



Budget pour une semaine : 375.39 euros pour nourrir 4 personnes

Plats favoris : Pommes de terre aux oignons, bacon et hareng, nouilles aux oeufs et au fromage, pizza, pudding vanille



Budget pour une semaine : 0.90 euros pour nourrir 6 personnes

Plat typique : soupe avec de la viande de mouton



Budget pour une semaine : 20 euros pour nourrir 15 personnes
Plat typique : recettes à base de riz



Budget pour une semaine : 241 euros pour nourrir 4 personnes
Plats favoris : sashimi, fruits, gâteaux, chips



Budget pour une semaine : 30 euros pour nourrir 4 personnes
Plat typique : boulettes de mouton



Budget pour une semaine : 3.80 euros pour nourrir 13 personnes
Plats typiques : champignons, fromage et viande de porc



Budget pour une semaine : 143 euros pour nourrir 5 personnes
Plats favoris : pizza, crabe, pâtes, poulet

Qui est cette famille ?

Donner un nom aux habitants

Qui a rapporté la nourriture ? Où est (il /elle) allé la chercher ? Comment ?

Comment sera-t-elle conservée ?

Imaginer une courte histoire :

Je m'appelle..... Je vis.....sur la photo on aperçoit.....

Ce que j'ai l'habitude de manger.....

C'estqui a rapporté..... en

Du côté des sciences

EDD

Compter le nombre de déchets

Leur origine (recyclables ?)

Etc....

Du côté des sciences : EDD

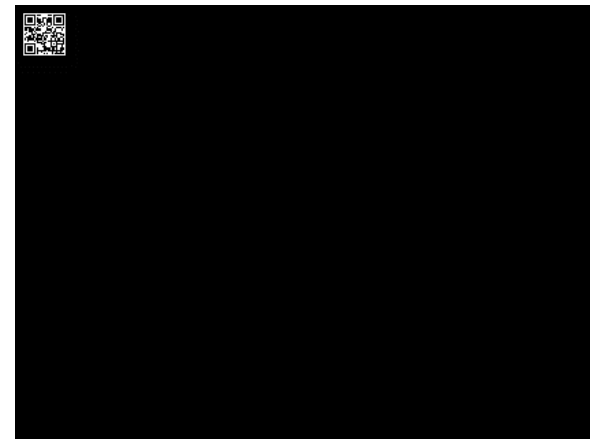
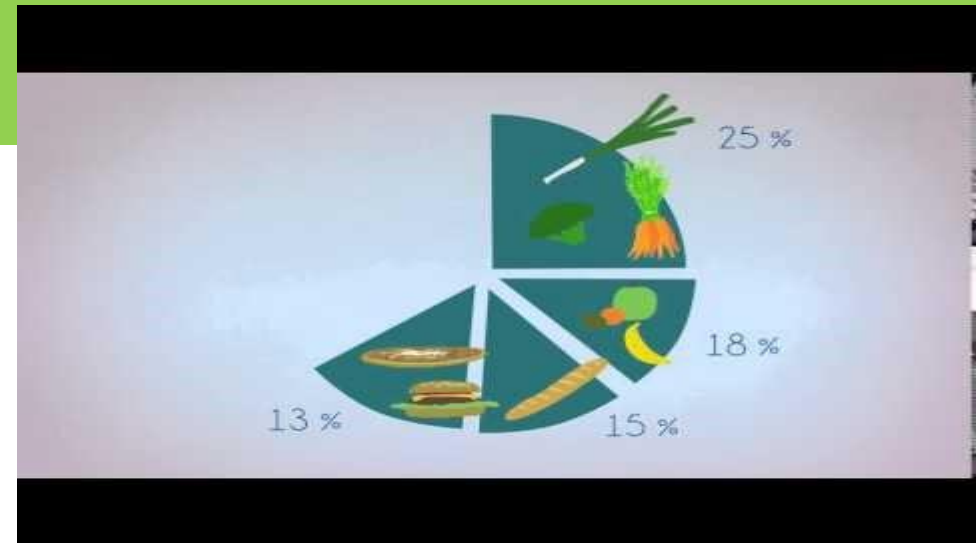
Itinéraire d'Agathe la patate

ADEME

<https://www.youtube.com/watch?v=ET6U05bMG4>

Energivores

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=%C3%A9nergivores+vid%C3%A9o+aliments>



Imaginer l'itinéraire de....

Joseph le steak

Jonas l'ananas

A partir
d'un objet



Qu'y a-t-il donc dans le ventre du loup ?



SEUIL JEUNESSE
Circonscription de Molsheim C.Charton, CPC

LE LOUP

Je suis le loup. Tout le monde a peur de moi.
C'est vrai qu'il m'arrive parfois de manger, non,
de dévorer des enfants perdus, des petits cochons bien roses,
des grand-mères et même des chevreaux !
La bonne chair bien fraîche, j'adore. C'est de la gourmandise,
je sais, mais je ne peux pas m'en passer. J'arrive à mes fins
grâce à mon intelligence ultradéveloppée, à ma ruse innée
et à mes facultés sportives hors du commun. Ici, j'ai accepté
de me dévoiler mais... attention aux âmes sensibles
et gare aux petits doigts boudinés qui vont se glisser
dans ma gueule, miam, miam !
Un bémol : accès interdit aux chasseurs.
Ahouuuuuuu... Ahouuuuuuu...





Avec des éléments déclencheurs :

Description du loup

C'est un loup (proposition de vocabulaire)

Ce loup a le ventre rond. Que peut-il bien avoir mangé ?

En ouvrant le ventre du loup on trouve

Qui est certainement là depuis

Le loup l'a mangé parce qu'

Heureusement.....



Proposer d'autres objets
Par binômes : proposer un autre objet

Pour conclure :

On écrit avec

Des supports

- Albums
- Iconographie
- Objets
- Modèles
- Films

Des outils

- Lexique du goût, odorat
- Images et mots
- Lexique de la recette
- Modèles d'écriture avec structures langagières

Un réseau en littérature

Malle **A TABLE !** de la circonscription de Molsheim empruntable dès à présent sur le site :

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=ien+molsheim>

Merci pour votre attention et....

