

3. SÉQUENCE ALBUMS

a. Cycle 2 Mon bougna

Enjeux de santé

Cette comptine remarquablement illustrée peut constituer le support d'activités de classe en cycles 1 et 2. Cet album est très simple mais il recèle de nombreux points d'ancrage pour des activités sur la santé en cycle 2. En effet, elle offre la possibilité de construire des activités relatives à l'alimentation et à la culture. Comptine animée (format MP4) qui permet d'énumérer de 1 à 10 les ingrédients du bougna, plat traditionnel kanak.

De plus, le CD lié à l'album présente l'intérêt d'offrir la comptine en drehu, en nengone, en iaai et en fagauvea.

Il s'agit pour le maître ou la maîtresse de travailler :

- l'origine des aliments
- leur mode de production
- le vocabulaire lié aux sensations
- les caractéristiques d'un texte explicatif particulier, une recette de cuisine
- les différentes recettes
- notre focus est centré sur les volets alimentaire et culturel via le travail sur la recette et des ingrédients. En effet, la façon de faire les courses sur la base de recettes est un élément clé de l'équilibre alimentaire. L'ancrage dans la culture locale et les produits locaux et de saison est aussi un facteur favorisant une alimentation adéquate.

Pistes d'exploitation

Séance 1 : Découverte du livre (Comprendre un texte par la découverte collective, prendre la parole en public, lire et utiliser les images)

Les élèves découvrent l'album en étudiant la couverture et en émettant des hypothèses sur l'histoire à partir du titre et de la première de couverture. Ils proposent des interprétations à partir de la description d'image.

Découverte de la comptine en lecture accompagnée (faciliter la compréhension de textes narratifs en situation d'écoute et de reformulations alternées, découvrir la comptine par interprétation et émission d'hypothèses, prendre la parole en public, participer à un débat).

La lecture de la comptine peut se faire progressivement, en alternant image et texte.

Séances 2 à 5 : A chaque séance, la comptine est reprise et progressivement mémorisée.

On observe que chaque double page est constituée d'un texte répétitif, d'un nombre et de deux illustrations.

Un travail peut éventuellement être fait (ou refait) sur les chiffres et les nombres, le genre de texte qu'est une comptine. Un domino du bougna peut être réalisé (<https://rebee.chaireunesco-es.org/>). Notre focus est centré sur les volets alimentaire et culturel via le travail sur la recette et des ingrédients.

Les élèves ont, par groupe, la mission de rechercher des informations sur deux des ingrédients entrant dans la composition du bougna. Une fiche par ingrédient est réalisée, elle inclut le dessin de l'ingrédient avant préparation et son nom, son origine, son mode de production, ses qualités gustatives et nutritionnelles. Le travail sur le vocabulaire sera particulièrement approfondi, notamment les adjectifs décrivant le goût des ingrédients.

Il s'agit dans un premier temps de demander aux élèves de décrire les sensations

que leur procurent les éléments composants le bougna puis, dans un second temps de trouver le mot juste et enfin de vérifier qu'il convient bien grâce à sa définition du dictionnaire. Selon la classe on peut aller plus ou moins loin dans le choix des adjectifs dur, mou, sec, gluant, sucré mais aussi acidulé, âcre, agréable, agressif, aigre, amer, âpre, aromatique, capiteux, délectable, délicat, délicieux, désagréable, douceâtre, doux, dur, écœurant, épicé, exécration, exquis, fade, fétide, fort, incomparable, pimenté, piquant, poivré, mou, moelleux, relevé, savoureux, sec, succulent, sucré, sur, suret, répugnant, terreux, velouté... Les qualificatifs « bon » et « pas bon » ne peuvent venir qu'en fin de parcours et doivent être justifiés : « je n'aime pas trop le car ».

Fiche ingrédient

Nom :

Origine : animale végétale

Production :

Goût :

Qualités pour l'alimentation :

Où peut-on l'acheter ?

Son prix :

Une fois les fiches réalisées, elles peuvent être partagées en famille ou avec des partenaires de l'école pour être complétées. Une sortie au marché ou chez des producteurs a toute sa place ici.

Séance 6 : Fiche 11 « La liste des courses » (CP - Séquence 2 - Activité 4). C'est une activité de lecture visant à familiariser les élèves avec la liste de courses comme type de texte avec ses propres caractéristiques et à insister sur le fait que la liste est importante quand on fait les courses. En effet, la résistance à la publicité et à la consommation d'aliments de faible qualité nutritionnelle est très faible lorsque l'on fait les courses sans avoir prédéfini ce que l'on veut acheter. La liste de courses est un très fort levier en vue de la qualité de l'alimentation.

Séance 7 : Créer avec les ingrédients du bougna à la façon d'Arcimboldo.

Séance 8 : La préparation du bougna et les différentes façons de faire. Il existe de très nombreuses vidéos présentant la confection de [bougna four](https://www.youtube.com/watch?v=vXAAaSt6XU4&feature=youtu.be) ou de [bougna marmite](https://www.youtube.com/watch?v=vXAAaSt6XU4&feature=youtu.be). (<https://www.youtube.com/watch?v=vXAAaSt6XU4&feature=youtu.be>) Sur la base de la vidéo, les élèves listent les étapes puis identifient le rôle de chacun. Voir également la [fiche 79 « Le chef cuisinier »](#) (CE2 – Séquence 2 – Activité 2)

Séance 9 : Les recettes alternatives notamment à base de poisson, la diversité des pratiques selon les communautés. Une recherche documentaire ou des interviews permettent de montrer qu'il existe plusieurs façons de faire du bougna. Une séquence collective permet d'identifier ce qui est commun et ce qui diffère.

En fin de séquence, la classe peut préparer et partager un bougna.