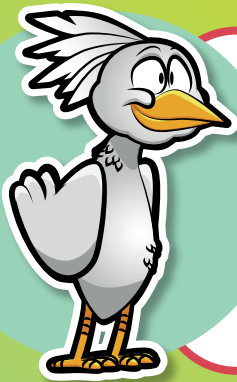
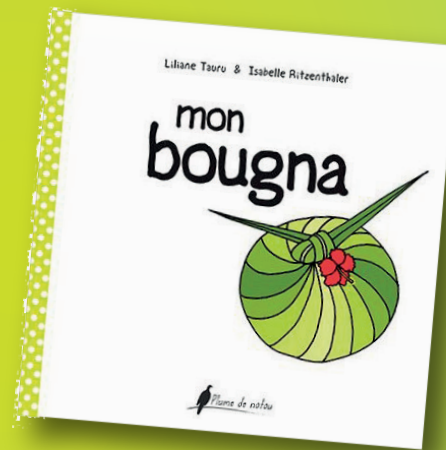




Réussir, Être Bien, Être Ensemble à la maternelle

ÉDUCATION À LA SANTÉ

exploitation de l'album
Mon bougna



- ✓ Des repères sur les programmes scolaires et les compétences en éducation à la santé
- ✓ Une séquence d'apprentissage en compréhension et en éducation à la santé
- ✓ Des propositions pour organiser la classe
- ✓ Des albums en réseau



Dans le cadre du projet REBEE Maternelle, nous avons choisi l'album « Mon bougna » de Liliane Tauru & Isabelle Ritzenthaler. Cette comptine animée (format MP4) permet d'énumérer de 1 à 10 les ingrédients du bougna, plat traditionnel kanak. Les images s'animent, l'histoire est racontée en drehu (Lifou) avec une ambiance sonore. Les versions en français, en nengone, en iaai et en fagauvea (langues kanak des îles Loyauté de Nouvelle-Calédonie) sont également disponibles. « Mon bougna » existe aussi en livre-papier avec DVD. Le DVD contient : la comptine racontée en français, drehu, nengone, iaai et fagauvea ; avec les sous-titres dans les mêmes langues ; une partie documentaire sur la préparation du bougna ; et enfin le texte en français, en drehu, en nengone et en iaai.

Cet album permet de se référer aux traditions calédoniennes en référence au cadre des programmes scolaires. L'apprentissage de cette comptine concerne directement les domaines d'apprentissage de REBEE, de la connaissance des groupes d'aliments à la définition d'une alimentation équilibrée en passant par le développement durable (utilisation des produits locaux...). Il pourra permettre aux élèves d'enrichir et développer leurs aptitudes sensorielles, de s'en servir pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles.

Avant de mettre en place cette activité de classe, il est nécessaire pour l'enseignant de se familiariser avec la chanson par l'écoute et/ou le déchiffrement de la partition (de manière vocale ou instrumentale). L'enseignant devra explorer la comptine pour se l'approprier et repérer les difficultés éventuelles liées à la mélodie, au rythme ou au texte : sens - diction - articulation - longueur...



TÉMOIGNAGE

« Il peut être judicieux de faire ce parcours en période 3 ou 4 en lien avec la récolte des ignames. »

Table des matières

1. Des éléments sur l'éducation à la santé en maternelle	4
1.1 Aborder la question de la santé du point de vue éducatif	4
1.2 La santé, un concept pluriel	4
1.3 Les déterminants de la santé et le rôle de l'école	4
1.4 L'éducation à la santé est l'une des composantes de l'éducation du citoyen d'aujourd'hui et de demain	5
1.5 Les compétences visées	6
2. Des repères sur les compétences en santé et les programmes scolaires	8
2.1 Les compétences en santé pouvant être développées avec « Ceux d'en haut et ceux d'en bas »	8
2.2 Les domaines d'apprentissage abordés dans le parcours Rebee « Mon bougna »	9
3. Apprendre la comptine « Mon bougna »	10
3.1 SÉANCE 1 : reconnaître les fruits et légumes de saison	12
1- Recentration	12
2- L'activité découverte : reconnaître les fruits et légumes de saison	12
3.2 SÉANCE 2 : découvrir la variété de l'alimentation	14
1- Recentration	14
2- De quoi parle la comptine ?	14
3- Apprendre à reconnaître les ingrédients du bougna	15
3.3 SÉANCE 3 : la recette de cuisine	17
1- Recentration	17
2- Que raconte la comptine ?	18
3- Être capable d'énumérer les ingrédients d'une recette	19
3.4 SÉANCE 4 : origine végétale ou animale des aliments	21
1- Recentration	21
2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire	21
3- Apprendre à décrire un aliment	24
4- Être capable de distinguer l'origine animale ou végétale des ingrédients de la recette	25
5- Découvrir les éléments fondamentaux de la culture kanak : l'igname	27
3.5 SÉANCE 5 : taro, igname et patate curry, des plantes à tubercules	27
1- Recentration	27
2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire	27
3- Découvrir le cycle de vie des plantes à tubercules	30
3.6 SÉANCE 6 : la banane et la citrouille, des fruits	33
1- Recentration	33
2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire	33
3- Reconnaître et identifier des fruits	35
4- Réaliser des compositions plastiques, planes et en volume	37
3.7 SÉANCE 7 : préciser l'origine des fruits et légumes	38
1- Recentration	38
2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire	38
3- Trouver des expressions en lien avec les fruits et légumes (GS)	40
4- Être capable de préciser l'origine des ingrédients d'une recette	41
5- Découvrir les fruits en jouant	41
3.8 SÉANCE 8 : les boissons	43

1- Recentration	43
2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire	43
3- Identifier les boissons bonnes pour la santé.....	45
3.9 SÉANCE 9 : des aliments bien classés!	48
1- Recentration	48
2- Apprendre à classer les aliments	48
3- Reconnaître l'écriture chiffrée de 1 à 10	52
3.10 SÉANCE 10 : partager un patrimoine commun	53
1- Recentration	53
2- Préparer un bougna	53
3- Rincer les fruits et légumes avant de les consommer.....	54
4- Partager un patrimoine commun	57
4. Des propositions pour organiser la classe	64
4.1 Espace jeux	64
4.2 Espace coloriage	64
4.3 Espace manipulation	64
4.4 Espace sciences	64
4.5 Espace lecture	64
5. Albums en réseau	65

1. Des éléments sur l'éducation à la santé en maternelle

1.1 Aborder la question de la santé du point de vue éducatif

Le dispositif « réussir, être bien, être ensemble » aborde la santé du point de vue de l'éducation et pas de la médecine. En effet, il s'agit d'intervenir non pas en réponse à une demande ou du fait d'une maladie mais bien de s'adresser à des élèves de maternelle qui, pour la très grande majorité d'entre eux, vont bien. L'enjeu est donc de mettre en œuvre des activités pédagogiques visant à développer chez tous les élèves la capacité à prendre en charge leur propre santé de façon autonome et responsable au sein d'un environnement, un contexte social, religieux et culturel déterminé.

1.2 La santé, un concept pluriel

Le concept de santé est pluridimensionnel et cache sous une apparence de consensus, une **large diversité** d'expériences et de significations. Il est en effet très loin d'être univoque, sa perception diffère largement non seulement d'une **culture** à l'autre, d'un **groupe social** à l'autre, d'une **personne** à l'autre mais aussi pour une même personne **d'une période à l'autre de son existence**.

La santé présente **diverses dimensions** irréductibles : physique, émotionnelle, sociale et culturelle, spirituelle, environnementale. Ces différentes dimensions ont des caractéristiques et une importance variée selon les personnes et les groupes humains. Plus profondément, il est question de rapport au monde, de sens donné aux événements. La santé ne peut se penser indépendamment de tout ce qui fait l'existence humaine dans ses **rapports à soi, aux autres et à l'environnement**. Pour éduquer à la santé, il est nécessaire de considérer l'individu comme un sujet enraciné dans une histoire, un temps, un lieu.

En Nouvelle-Calédonie, la richesse de la **diversité culturelle** conduit à la coexistence d'une large variété de rapport à la santé. L'existence ou non d'un dualisme corps esprit, la signification donnée aux maladies, la place de la santé dans la vie sociale contribue à façonner la relation que chacun, communauté ou individu, entretient avec la santé. Loin des caricatures qui tendent à opposer des visions mystiques et organiques de la maladie, il s'agit d'une myriade de nuances qui intègrent différemment les dimensions physique, émotionnelle, sociale et culturelle, spirituelle et environnementale.

En termes d'éducation, l'enjeu est ainsi de **permettre à tous les enfants de construire ce rapport à la santé**, quelle que soit la communauté calédonienne au sein de laquelle ils s'identifient, Kanak, Européens, Wallisiens et Futuniens, Polynésiens, Asiatiques ou Métis ne se reconnaissant pas dans ces groupes. Il s'agit, au-delà de l'identification de causalités univoques, de leur **permettre d'identifier les interactions entre les comportements considérés, les spécificités des personnes et de leur histoire et les déterminants environnementaux**.

1.3 Les déterminants de la santé et le rôle de l'école

Les données de la recherche montrent que la santé de chacune et chacun est sous l'influence d'un ensemble de facteurs que l'on peut organiser de la façon suivante :

1. « Facteurs liés au rapport à la santé et au mode de vie personnel » concernent les représentations de la santé, les comportements et styles de vie personnels, influencés par les modèles qui régissent les relations sociales dans les communautés et dans la société en général. Ces rapports peuvent être favorables ou défavorables à la santé. Les personnes désavantagées ont tendance à montrer une prévalence plus élevée des facteurs comportementaux comme le tabagisme et une alimentation médiocre et feront également face à des contraintes financières plus importantes pour choisir un style de vie plus sain.

2. « Réseaux relationnels et communautaires » comprennent les influences sociales et collectives, l'ancrage dans une communauté, une culture, la présence ou l'absence d'un soutien mutuel dans le cas de situations défavorables. Ces interactions sociales et ces pressions des pairs influencent les comportements individuels de façon favorable ou défavorable.

3. « Facteurs liés aux conditions de vie » se rapportent à l'accès aux services et aux équipements essentiels : eau, habitat, services de santé, nourriture, éducation ainsi que le rapport à l'environnement local. Dans cette strate, les conditions d'habitat plus précaires, l'exposition

aux conditions de travail plus dangereuses et stressantes et un accès médiocre aux services créent des risques différentiels pour les personnes socialement désavantagées.

4. « Conditions socio-économiques, culturelles et environnementales » qui englobent les facteurs qui influencent la société dans son ensemble. Ces conditions, comme la situation économique du pays ou du territoire, le contexte social et économique, le marché du travail ont une incidence sur tous les autres déterminants. Le niveau de vie atteint dans une société, peut par exemple influencer sur les possibilités d'un logement, d'un emploi et d'interactions sociales, ainsi que sur des habitudes en matière d'alimentation et de consommation des boissons. Ils ne sont pas abordés directement dans le dispositif.

Si l'école maternelle n'agit pas sur tous les déterminants de la santé, elle est en interaction avec une large part d'entre eux. Son action passe à la fois via les enseignements dispensés et la vie à l'école. Elle ne constitue en rien une « baguette magique » qu'il suffirait d'activer efficacement pour changer massivement les comportements individuels. L'école est l'une des expériences qui apporte une contribution propre au **développement de la personne**. Cette expérience est appelée à s'articuler avec celles des autres lieux d'éducation qu'il s'agisse de la famille, des pairs, de la vie spirituelle, culturelle ou sportive... C'est en articulation avec l'éducation familiale, en référence à la distinction sphère publique / sphère privée qu'est pensée l'éducation à la santé à l'école. Elle est centrée sur ce qui est commun, sur l'ouverture à la diversité culturelle, l'éducation des citoyens et le vivre ensemble.

1.4 L'éducation à la santé est l'une des composantes de l'éducation du citoyen d'aujourd'hui et de demain

La légitimité de l'éducation à la santé à l'école ne se fonde pas en premier lieu sur la référence aux problèmes de santé mais en termes de **construction de compétences** visant à permettre à la personne de faire des choix éclairés et responsables. Pour que les personnes puissent prendre en charge leur santé individuellement et collectivement, il est nécessaire que des connaissances soient acquises, mais ce n'est pas suffisant, il est indispensable d'être en capacité de choisir, de mettre à distance la pression des stéréotypes. C'est bien le rôle de l'école que de mettre en œuvre des activités visant, par exemple, à dire la loi, transmettre des connaissances, connaître et être capable d'accéder aux ressources sanitaires et sociales, développer la confiance en soi ou la capacité à résister à l'emprise des médias et des pairs. Il s'agit de permettre aux élèves de s'approprier les moyens de construire leur propre liberté comme personne et comme citoyen... c'est-à-dire d'éduquer à la citoyenneté. C'est bien la personne et son émancipation qui est au cœur de l'éducation à la santé à l'école.

À l'école, la santé est ainsi perçue comme une ressource de la vie quotidienne et non un but en soi. Elle n'est pas un état mais un **essai d'équilibre**. Il s'agit de permettre à chacun de « *vivre une vie possible pour soi dans son environnement physique, culturel* ». C'est un concept positif mettant en valeur les ressources environnementales, culturelles, sociales et individuelles (OMS, 1986). Loin d'une démarche de transmission de règles intangibles définies une fois pour toute, ou de contribution à l'émergence d'un nouvel ordre moral issu de la « culture citadine occidentale globalisée » et qui devrait s'imposer aux « iliens », aux « classes populaires », aux « ruraux », aux « peuples indigènes »..., il s'agit de la **construction progressive d'un rapport autonome et responsable à la santé**. L'enjeu est donc de proposer à tous les enfants des balises, des repères en matière de santé. L'insistance sur le « tous » les élèves est liée à l'attention particulière portée à ceux qui présentent une vulnérabilité liée à un handicap, leur situation sociale ou de santé.

1.5 Les compétences visées

Toutes les disciplines scolaires contribuent à l'éducation à la santé des enfants. Sur la base des données relatives aux déterminants de la santé en Nouvelle-Calédonie, les compétences à développer ont été organisées autour de trois pôles relatifs à la construction des rapports à soi, aux autres et à l'environnement :

RAPPORT À SOI

- 1. Connaissance de soi** : capacité à se connaître, identifier ses qualités et ses limites, reconnaître ses émotions.
- 2. Autonomie** : capacité à prendre du recul, à gérer ses émotions, son stress, le risque.
- 3. Habitudes de vie** : capacité à identifier le lien entre comportements et santé.
- 4. Choix** : capacité à faire des choix libres et responsables.

RAPPORT AUX AUTRES

- 5. Communication** : capacité à bâtir des relations respectueuses, à prendre place dans un groupe, à comprendre d'autres points de vue, à identifier les émotions des autres, à résoudre des conflits.
- 6. Esprit critique** : capacité à mettre à distance les pressions sociales, celles des médias, des réseaux sociaux, de la publicité, des pairs, comprendre les enjeux de santé.
- 7. Ressources** : capacité à reconnaître et solliciter à bon escient les personnes et structures de soutien en matière sociale et de santé.
- 8. Appartenance** : capacité à connaître, comprendre et prendre place au sein de son environnement social et culturel.

RAPPORT À L'ENVIRONNEMENT

- 9. Enracinement** : capacité à connaître l'environnement physique (air, eau, logement, transport, aménagement du territoire) et son interaction avec la santé, identifier le rôle de chacun dans la création d'environnements favorables à la santé.



La santé

Ses déterminants

Les compétences à maîtriser (littéracie en santé)

Les axes du travail pédagogique

La santé dans ses composantes :

- Biologique
- Psychologique
- Sociale
- Environnementale

1. « **Facteurs liés au rapport à la santé et au mode de vie personnel** » concernent les représentations de la santé, les comportements et styles de vie personnels, influencés par les modèles qui régissent les relations sociales dans les communautés et dans la société en général.
2. « **Réseaux relationnels et communautaires** » comprennent les influences sociales et collectives : l'ancrage dans une communauté, une culture, la présence ou l'absence d'un soutien mutuel dans le cas de situations défavorables.
3. « **Facteurs liés aux conditions de vie** » se rapportent à l'accès aux services et équipements essentiels : eau, habitat, services de santé, nourriture, l'éducation ainsi que le rapport à l'environnement local.

NB : d'autres déterminants de la santé sont à l'œuvre notamment les « **conditions socio-économiques, culturelles et environnementales** » qui englobent les facteurs qui influencent la société dans son ensemble. Ces conditions, comme la situation économique du pays, le contexte social et économique, le marché du travail ont une incidence sur tous les autres déterminants. Ils ne sont pas abordés directement dans le dispositif.

1. **Connaissance de soi** : capacité à se connaître, identifier ses qualités et ses limites, reconnaître ses émotions...
2. **Autonomie** : capacité à prendre du recul, à gérer ses émotions, son stress, le risque...
3. **Habitudes de vie** : capacité à identifier le lien entre comportements et santé...
4. **Choix** : capacité à faire des choix libres et responsables...
5. **Communication** : capacité à bâtir des relations respectueuses, à prendre place dans un groupe, à comprendre d'autres points de vue, à identifier les émotions des autres, à résoudre des conflits...
6. **Esprit critique** : capacité à mettre à distance les pressions sociales, celles des médias, des réseaux sociaux, de la publicité, des pairs, comprendre les enjeux de santé...
7. **Ressources** : capacité à reconnaître et solliciter à bon escient les personnes et structures de soutien en matière sociale et de santé...
8. **Appartenance** : capacité à connaître, comprendre et prendre place au sein de son environnement social et culturel...
9. **Enracinement** : capacité à connaître l'environnement physique (air, eau, logement, transport, aménagement du territoire) et son interaction avec la santé, identifier le rôle de chacun dans la création d'environnements favorables à la santé...

Rapport à soi

Rapport aux autres et au monde social

Rapport à l'environnement

Les activités proposées ici contribuent à développer ces compétences en petite, moyenne et grande sections de maternelle.

2. Des repères sur les compétences en santé et les programmes scolaires

2.1 Les compétences en santé pouvant être développées avec « Ceux d'en haut et ceux d'en bas »

Le tableau suivant détaille quelles sont les compétences santé du projet Rebee visées par les activités proposées au cours des séances et dans les différents espaces de la classe.

Compétences en santé		Activités de recentration	SÉANCES										Propositions pour organiser la classe	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Facteurs liés au rapport à la santé et au mode de vie personnel	Connaissance de soi ¹													
	Autonomie ²													Espaces jeux, manipulations, lecture, coloriages
	Habitudes de vie ³													Espace dinette espace marchand
	Choix ⁴ ?													
Réseaux relationnels et communautaires	Communication ⁵													Espace marchand
	Appartenance ⁶													
	Ressources ⁷													
	Esprit critique ⁸													
Facteurs liés aux conditions de vie	Enracinement ⁹													Un panier de fruits et légumes locaux

¹ **Connaissance de soi** : capacité à se connaître, identifier ses qualités et ses limites, reconnaître ses émotions...

² **Autonomie** : capacité à prendre du recul, à gérer ses émotions, son stress, le risque...

³ **Habitudes de vie** : capacité à identifier le lien entre comportements et santé...

⁴ **Choix** : capacité à faire des choix libres et responsables...

⁵ **Communication** : capacité à bâtir des relations respectueuses, à prendre place dans un groupe, à comprendre d'autres points de vue, à identifier les émotions des autres, à résoudre des conflits...

⁶ **Esprit critique** : capacité à mettre à distance les pressions sociales, celles des médias, des réseaux sociaux, de la publicité, des pairs, comprendre les enjeux de santé...

⁷ **Ressources** : capacité à reconnaître et solliciter à bon escient les personnes et structures de soutien en matière sociale et de santé...

⁸ **Appartenance** : capacité à connaître, comprendre et prendre place au sein de son environnement social et culturel...

⁹ **Enracinement** : capacité à connaître l'environnement physique (air, eau, logement, transport, aménagement du territoire) et son interaction avec la santé, identifier le rôle de chacun dans la création d'environnements favorables à la santé...

2.2 Les domaines d'apprentissage abordés dans le parcours Rebee « Mon bougna »

Les éléments suivants sont extraits du Programme du cycle des apprentissages premiers (cycle 1) petite, moyenne et grande section de maternelle, **Délibération n°127 du 13 janvier 2021** portant sur l'organisation de l'enseignement primaire de la Nouvelle-Calédonie.

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

- Oser entrer en communication.
- Comprendre et apprendre.
- Échanger et réfléchir avec les autres.
- Écouter de l'écrit et comprendre.

Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique

- Activités liées aux comptines traditionnelles.

Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques

- Acquérir un répertoire de chansons multilingues et multiculturelles pour enfants.
« Les enfants acquièrent un répertoire de chansons adapté à leur âge (berceuses, formulettes, comptines...), qui s'enrichit au cours de leur scolarité. L'enseignant le choisit en puisant, en fonction de ses objectifs, dans la tradition orale enfantine notamment issue des cultures dont sont porteurs les enfants et dans le répertoire d'auteurs et/ou d'interprètes contemporains. Dans un premier temps, il privilégie les chants composés de phrases musicales courtes, à structure simple, adaptées aux possibilités vocales des enfants (étendue restreinte, absence de trop grandes difficultés mélodiques et rythmiques). »
- Affiner son écoute.
« Les activités d'écoute visent prioritairement à développer la sensibilité, la discrimination et la mémoire auditive. Elles posent aussi les bases de premières références culturelles et favorisent le développement de l'imaginaire. »

Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

- Construire le nombre pour exprimer les quantités.
« L'enfant doit également comprendre que le nombre sert à mémoriser la quantité ».
- Stabiliser la connaissance des petits nombres.
- Acquérir la suite orale des mots-nombres.

Explorer le monde

- Découvrir le monde vivant
« L'enseignant conduit les enfants à observer les différentes manifestations de la vie animale et végétale. Ils découvrent le cycle que constituent la naissance, la croissance, la reproduction, le vieillissement, la mort en assurant les soins nécessaires aux élevages et aux plantations dans la classe ».
« Cette éducation à la santé vise l'acquisition de premiers savoirs, savoir-faire et savoir-être relatifs à une hygiène de vie saine. Elle intègre une première approche des questions nutritionnelles qui peut être liée à une éducation au goût. Les enfants enrichissent et développent leurs aptitudes sensorielles, s'en servent pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles. Chez les plus grands, il s'agit de comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser. »
- Découvrir les éléments fondamentaux de la culture kanak
« Partager un patrimoine commun que l'Ecole contribue à faire connaître, comprendre et transmettre. L'enseignement des éléments fondamentaux de la culture kanak permet d'établir un parallèle avec les autres cultures dont sont porteurs les élèves, notamment les cultures océaniques. Il contribue à la formation civique en s'interrogeant sur d'autres modes de vie et patrimoines culturels et en appréhendant les différences avec curiosité et respect. Cet enseignement revêt naturellement une dimension interculturelle. Il incombe donc à l'enseignant de développer chez ses élèves une démarche de réflexion afin de l'éduquer à l'ouverture, à la tolérance et au respect de l'autre, ce qui contribue ainsi à la

formation générale de l'individu. » Cet album est cité dans les références bibliographiques du Guide pédagogique pour l'enseignement des éléments fondamentaux de la culture kanak.

« L'enseignant amène les enfants à observer le calendrier de l'igname et à verbaliser les quatre périodes de culture sur lesquelles repose l'organisation temporelle kanak. Ils découvrent le cycle de celui-ci et repèrent les différents signes naturels qui permettent de marquer la période d'ensemencement et de récolte des ignames (arrivée des baleines, floraison de certaines plantes...). Ils apprennent à identifier, désigner et nommer les différentes parties de la plante (tubercule, tige, feuilles, fleur) et voient « son milieu naturel » (le champ) et les autres plantes qui l'entourent. Au travers d'activités culinaires, les enfants découvrent les différentes manières de cuisiner l'igname ou confectionnent un bougna. »

3. Apprendre la comptine « Mon bougna »

Tableau synoptique des séances d'apprentissage autour de l'album

Les séances	<ul style="list-style-type: none"> • Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions. • Construire le nombre pour exprimer les quantités. • Apprendre une comptine simple. 	<ul style="list-style-type: none"> • Activités en lien avec la santé • Explorer le Monde • Culture Kanak
<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">Découvrir les fruits et légumes de saison</p>	<p>Observer, reconnaître et nommer des fruits et légumes.</p>	<p>Recentration.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable d'identifier le lien entre comportements et santé.</p> <p>Être capable de connaître l'environnement physique (variations saisonnières) et son interaction avec la santé.</p> <p>Être capable d'identifier les fruits et légumes de saison.</p>
<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">Découvrir la variété de l'alimentation</p>	<p>Écouter la comptine.</p> <p>Lister le vocabulaire entendu.</p>	<p>Recentration.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable de manifester une confiance en soi.</p> <p>Être capable de communiquer avec les adultes et avec les autres enfants par le langage, en se faisant comprendre.</p> <p>Être capable d'identifier la variété de l'alimentation.</p>
<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">La recette de cuisine</p>	<p>Écouter la comptine.</p> <p>Repérer le vocabulaire qui est répété.</p> <p>Définir le bougna, la recette de cuisine.</p>	<p>Recentration.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable d'énumérer les ingrédients d'une recette.</p>
<p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">Origine végétale ou animale des aliments</p>	<p>Chiffres : 1, 2</p> <p>Chanter le début de la comptine.</p> <p>Vocabulaire : poulet, igname.</p>	<p>Recentration.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable de distinguer l'origine végétale ou animale des aliments.</p> <p>Être capable d'identifier le caractère sacré de l'igname et son importance dans les cérémonies coutumières.</p>
<p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">Les plantes à tubercules</p>	<p>Chiffres : 3,4</p> <p>Reconnaître l'écriture chiffrée de 1 à 4.</p> <p>Poursuivre l'apprentissage de la comptine.</p> <p>Vocabulaire : patate curry, taro.</p>	<p>Recentration.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable de reconnaître les principales étapes du développement d'un végétal, dans une situation d'observation du réel ou sur une image.</p>

<p>6 Les fruits</p>	<p>Chiffres : 5,6 Poursuivre l'apprentissage de la comptine. Vocabulaire : banane poingo, citrouille.</p>	<p>Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de reconnaître et d'identifier des fruits.</p>
<p>7 Préciser l'origine des fruits et légumes</p>	<p>Chiffres : 7,8 Poursuivre l'apprentissage de la comptine. Vocabulaire : oignon vert, tomate.</p>	<p>Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de donner l'origine des ingrédients d'une recette (activité de tri).</p>
<p>8 Les boissons</p>	<p>Nombres : 9,10 Poursuivre l'apprentissage de la comptine. Vocabulaire : chou kanak, lait de coco.</p>	<p>Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable d'identifier les boissons bonnes pour la santé.</p>
<p>9 Classer les aliments</p>	<p>Définir ce qu'est une comptine. Chanter la comptine en comptant sur ses doigts.</p>	<p>Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de trier et classer des aliments selon des critères définis.</p>
<p>10 Partager un patrimoine commun</p>	<p>Définir le bougna comme un plat traditionnel.</p>	<p>Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de classer les aliments. Être capable de partager un patrimoine commun en impliquant les parents, la communauté scolaire.</p>



SUGGESTION DE MISE EN SCÈNE

Cette lecture peut être menée avec la marionnette de classe Cagou coquin. Cela suppose que les élèves connaissent déjà Cagou coquin, sinon voir la séance « Faire la connaissance de Cagou coquin ». Les encadrés teintés orange suggèrent une mise en scène que l'enseignant pourra adapter à sa classe.



TÉMOIGNAGE

« J'ai remplacé cagou coquin par la marionnette de classe. »
Corine, PS, école les Allamandas, Koné

3.1 SÉANCE 1 : reconnaître les fruits et légumes de saison

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine : le bougna est un plat de Nouvelle-Calédonie préparé à partir de légumes et de poulet/poisson.
Objectifs santé	<p>Pour chaque séance, l'enseignant sera attentif au respect des règles d'écoute et de prise de parole au sein du groupe. Cela participera à développer à la fois le respect d'autrui mais aussi l'estime de soi de chaque enfant. Féliciter régulièrement les enfants pour leur écoute attentive et chaque fois qu'ils prennent la parole en respectant les règles établies par l'enseignant dans sa classe.</p> <p>Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.</p> <p>Être capable d'identifier le lien entre comportements et santé.</p> <p>Être capable de connaître l'environnement physique (variations saisonnières) et son interaction avec la santé.</p> <p>Être capable d'identifier les fruits et légumes de saison.</p>

Cette première séance introduit la séquence « Mon bougna » avec la découverte de la notion de fruits et légumes de saison. Cette activité permettra à l'enseignant/e d'évaluer le vocabulaire des élèves relatif aux fruits et légumes. Sur le document proposé, nous avons choisi la photo du mois d'août mais il est possible d'adapter l'activité à la période de sa réalisation en remplaçant la photo par **un autre mois disponible** sur la page de l'[Interprofession Fruits et Légumes de Nouvelle-Calédonie](https://www.facebook.com/fruitsetlegumes.nc/photos).

1- Recentration

Se placer en cercle et s'asseoir en tailleur le dos bien droit. Donner les consignes suivantes en parlant doucement, calmement et en laissant du temps entre les différentes actions. « On va mimer le lavage des mains : on ouvre le robinet, on se mouille les mains, on prend le savon, on le frotte, on le pose et on fait mousser ses mains en les frottant bien, entre les doigts, dessus, dessous, on rince ses mains et on ferme bien le robinet. On secoue les mains pour les faire sécher. »

2- L'activité découverte : reconnaître les fruits et légumes de saison

Pendant cette activité, l'enseignant interroge un élève puis fait éventuellement compléter ou corriger sa réponse par un autre. On veillera à mettre en place une écoute respectueuse des autres au sein de la classe.



Affiches issues de l'album photos Facebook de l'IFEL NC <https://www.facebook.com/fruitsetlegumes.nc/photos>

Observer la photo projetée ou reproduite en couleur. Demander à un élève : « 'Prénom', que vois-tu sur cette affiche ? » Réponse attendue : des fruits, des légumes, peut-être le nom de ce qu'il a reconnu. Au besoin, faire compléter par un autre élève.



TÉMOIGNAGE

« En petite section, certains aliments du document sont inconnus des élèves (khumquat, blette, chou rave, navet, radis noir, betterave, endive) : on peut prévoir une affiche avec moins d'aliments. »

Sandrine, PS, école les hibiscus, Nouméa

Expliquer que ce sont des produits de saison : un **produit de saison** est un aliment que l'on consomme quand il est mûr là où il pousse normalement (sa croissance n'a pas été accélérée par son mode de production comme les serres chauffées pour les légumes). Ils sont généralement plus riches en vitamines et substances nutritives. En ce moment, nous sommes au mois d'« août ». Ce document nous dit quels sont les fruits et légumes qu'il est bon de manger en ce moment.

Distribuer le/s document/s et donner la ou les consignes adaptées à sa classe.

- Niveau 1 : pour chaque saison, classer les légumes par couleur.
- Niveau 2 : colle dans le panier les fruits et les légumes que tu connais (ou que tu ne connais pas).
- Niveau 3, en prolongement du niveau 2 : choisis le légume ou fruit de ton choix et essaie d'écrire son nom (activité d'encodage) ou bien l'enseignant/e choisit le fruit ou le légume dont il faut écrire le nom.

Mise en commun : chaque élève vient afficher son panier et explique ce qu'il a mis dedans. L'enseignant conclut la mise en commun par le message de la trace écrite.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Manger des fruits et légumes de saison est bon pour sa santé et notre planète.



SUGGESTIONS

« Une visite au marché de Nouméa a été ajoutée au projet avec une forte mobilisation des parents. On pourrait proposer à un professionnel de santé et/ou de cuisine d'intervenir pour alimenter le projet. »

Sandrine, PS, école les hibiscus, Nouméa



TÉMOIGNAGE

« Nous avons eu quelques fruits et légumes que nous avons goûtés en classe : salade, chou de chine, taro, patate, pomme de terre, haricot vert... »

Corine, PS, école les Allamandas, Koné

Si la séquence a lieu en octobre, la classe peut participer à la semaine du goût.

L'enseignant qui veut en savoir plus peut consulter la « Séquence Manger mieux » du parcours Rebee Maternelle « Bouger plus manger mieux » et la page « Mange mieux, bouge plus » du site de l'ASSNC.

3.2 SÉANCE 2 : découvrir la variété de l'alimentation

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques : affiner son écoute.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine : le bougna est un plat de Nouvelle-Calédonie préparé à partir de légumes et de poulet/poisson.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.
	Être capable de manifester une confiance en soi.
	Être capable de communiquer avec les adultes et avec les autres enfants par le langage, en se faisant comprendre.
	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.
	Être capable d'identifier la variété de l'alimentation.

1- Recentration

Quelques minutes suffisent pour donner du sens à l'apprentissage et fédérer l'intérêt des enfants. La recentration a pour objectif de créer une ambiance, un cadre d'apprentissage en lien avec la thématique REBEE abordée dans la comptine.

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, **s'écouter respirer** calmement, sentir l'air frais qui rentre dans les narines puis l'air plus chaud qui en ressort. Si les élèves ont des difficultés à sentir le mouvement d'air, les inviter à placer une main à quelques centimètres des narines.

Après 4 ou 5 mouvements respiratoires, **expliquer** l'objectif de cette activité de classe.

Cagou coquin : « Les enfants, je suis content de vous retrouver pour une nouvelle histoire ! Je sais que vous aimez les histoires. J'aime beaucoup celle-ci car elle va nous permettre de préparer et de partager quelque chose de très bon ! Mais vous allez bientôt le découvrir. ».

Dire : « Aujourd'hui, nous allons apprendre, ensemble, une comptine qui s'appelle "Mon bougna". On va travailler longtemps sur cette comptine pour que vous la compreniez bien et pour qu'à la fin, quand on aura beaucoup travaillé, vous soyez capables de la réciter en entier, tout seuls, à la maison. »

Cagou coquin : « Maître/esse, peux-tu nous la chanter ? / nous la faire écouter ? s'il te plaît ! »

2- De quoi parle la comptine ?

Écouter la comptine : sans montrer l'album ni les images du DVD, l'enseignant/e chante la comptine (a capella ou en s'accompagnant d'un instrument de musique) et/ou propose l'enregistrement (MP4 ou DVD).



École de Fayaoué - classe multiniveaux de Madeleine

L'enseignant/e va ensuite **interroger Cagou coquin** sur le contenu du texte. « Cagou coquin, De quoi parle cette chanson ? Quels mots as-tu entendu ? »

Cagou coquin : « MMM... Elle parle de bougna, de poulet, d'ignames et je ne sais plus. Pouvez-vous m'aider les enfants ? »

Demander ensuite à un élève de compléter la liste entendue. Si besoin, interroger d'autres élèves : bougna, lait de coco, feuilles de chou kanak, tomates, oignons verts, citrouille, bananes poingo, taros, patates curry, ignames, poulet, un, deux, trois, quatre...

Montrer les images des différents ingrédients et **faire répéter** le nom de chaque aliment.

Cartes « vocabulaire » et memory.

À photocopier en double exemplaire, à coller sur un carton et découper pour faire les activités proposées. Rien n'impose de faire les prolongements et les activités en lien avec la santé ni de les enchaîner immédiatement après la séance « langage ». Ils pourront être proposés sur un autre créneau horaire de l'emploi du temps de la classe. C'est à l'enseignant de planifier sur une semaine de classe ou une période la programmation autour de l'album « Mon bougna ». Ce tableau peut être aussi reproduit pour être affiché dans la classe.

			
Igname	Poulet	Tomate	Citrouille
			
Lait de coco	Patate curry	Oignon vert	Poisson
			
Banane poingo	Sel, poivre, épices	Taro	Chou kanak

Faire la synthèse et conclure.

Cagou coquin : « Bravo les enfants ! vous avez bien écouté cette chanson ! Elle parle de bougna, de légumes, de lait de coco et de poulet. Je voudrais bien écouter à nouveau cette chanson et imaginer tous ces aliments dans ma tête. Etes-vous d'accord ? »

Après l'écoute de la chanson, expliquer que l'on continuera ce travail plus tard/le lendemain/un autre jour de la semaine.

3- Apprendre à reconnaître les ingrédients du bougna

- Jouer avec le jeu de memory en petits groupes pour associer image et nom de l'ingrédient.
- Jouer à faire des phrases plusieurs fois par jour avec le vocabulaire appris pour se remémorer et mémoriser.
- Reconnaître les ingrédients du bougna parmi d'autres.

En début de parcours, il s'agira simplement d'être capable de trier les ingrédients qui entrent dans la recette de ceux qui en sont absents.



TÉMOIGNAGE

« Nous n'avons pas réalisé toutes les séances de la séquence. Nous en avons sélectionnées 4 que nous avons réalisées dans le cadre d'un projet fédérateur sur la semaine des langues LCK et la traduction des aliments :

- N°1 - découverte des légumes.
- N°4 - origine végétale ou animale des aliments en lien avec les plantes médicinales.
- N°10 - définir le bougna comme plat traditionnel en lien avec le patrimoine commun.
- Les fiches pour travailler la structure de la pensée et les mathématiques, l'écriture chiffrée.

Nous avons trouvé beaucoup d'intérêt à utiliser les cartes sciences ainsi que le domino du bougna. »

Madeleine, PS/MS/SG, école de Fayaoué

École de Fayaoué - classe multiniveaux de Madeleine

L'activité suivante propose d'entourer. L'enseignant/e peut modifier la consigne à loisirs :

- barrer les ingrédients qui ne font pas partie de la recette du bougna,
- découper les images et trier en deux colonnes les ingrédients de la recette, ceux qui n'y sont pas, etc.

Cartes « vocabulaire » et memory.

Igname	Pomme	Tomate	Citrouille
Lait de coco	Patate curry	Oignon vert	Poisson
Banane poingo	Sel, poivre, épices	Taro	Chou kanak

Première approche des questions nutritionnelles : découvrir la variété de l'alimentation.

Le bougna, un plat composé. L'idéal est d'apporter en classe les aliments qui composent le bougna. À défaut, on se procure des photos ou on reproduit le tableau précédent. Cette activité peut être menée par petits groupes guidés successivement par l'enseignant/e pendant que les autres élèves sont en autonomie dans d'autres ateliers.

L'enseignant peut interroger un élève et dire : « D'où viennent ces aliments ? ». Selon le milieu socio-culturel, les réponses pourront être variées : du jardin / marché / stand de bord de route / supermarché ; des plantes et des animaux ; de la pêche ou de l'élevage... Si besoin, demander ensuite à un autre élève de compléter et/ou corriger.

Faire la synthèse et conclure : « Les légumes que nous mangeons ont été cultivés et récoltés par des agriculteurs ou des jardiniers/maraîchers qui les vendent ensuite. Les poulets sont élevés dans des basses-cours. Certains font le bougna avec du poisson, le poisson est pêché dans le lagon ou l'océan. » Selon l'âge des élèves, l'enseignant/e peut souligner ici qu'il est préférable de consommer des légumes produits localement pour plusieurs raisons : sur le plan santé car les légumes ayant moins voyagé, ils sont plus frais et contiennent davantage de vitamines ; sur le plan écologique, car on réduit les transports ; sur le plan économique, car on favorise la production locale.

3.3 SÉANCE 3 : la recette de cuisine

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : au travers d'activités culinaires, les enfants découvrent les différentes manières de cuisiner l'igname.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine. Être capable de définir la notion de recette.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable d'énumérer les ingrédients d'une recette.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. « Inspirez doucement puis soufflez doucement par la bouche en faisant un petit rond avec les lèvres. » Répéter trois fois.

Dire : « Hier, nous avons écouté une comptine. Cagou coquin, te souviens-tu de quoi elle parlait ? »

Cagou coquin : « Oui oui oui. Elle parle de bougna, de poulet, d'ignames et de patates et ... Euh »

Dire : « C'est bien, qui veut aider Cagou coquin à finir la liste ? ». **Laisser les élèves réagir** et compléter la liste des ingrédients du bougna.

Dire : « Je vais vous la chanter/faire écouter et aujourd'hui vous devrez être très attentifs aux mots que l'on entend plusieurs fois. » Demander à un enfant de **répéter la consigne** et si besoin à un autre de compléter jusqu'à être sûr que l'ensemble des enfants a bien compris. Finalement, demander à Cagou Coquin de répéter la consigne.

Cagou coquin : « Il faut bien écouter les mots de la chanson qui sont dits plusieurs fois ! »

2- Que raconte la comptine ?

Écouter la comptine : toujours sans montrer l'album ni les images du DVD, l'enseignant chante la comptine et/ou propose l'enregistrement.

L'enseignant demande à Cagou Coquin de redire la consigne.

Cagou coquin : « Il faut bien écouter les mots de la chanson qui sont dits plusieurs fois ! »

Dire : « Quels sont les mots qui reviennent souvent ? »

Cagou coquin : « Dans mon bougna, je mets... »

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est un bougna Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, un bougna c'est euh... Je ne sais plus. Une soupe peut-être ? »

Dire : « Qui sait ce qu'est un bougna ? Ceux qui savent lèvent la main. » Repérer les enfants qui savent et ceux qui ne savent pas. Demander à un enfant qui sait d'expliquer ce qu'est un bougna et lui demander s'il en a déjà goûté. Quand il a terminé, demander à un autre élève qui sait ce qu'est un bougna de compléter. Laisser le temps aux enfants de s'exprimer. Faire une synthèse en expliquant que le bougna est un plat traditionnel de Nouvelle-Calédonie.

Demander à Cagou Coquin : « As-tu compris ce qu'est un bougna Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Oui oui oui. Le bougna est un plat qui contient de la viande ou du poisson cuisiné avec des légumes dans du lait de coco. On a l'habitude de le cuisiner dans notre pays. On dit que c'est un plat traditionnel. »

Interroger la classe : « Que raconte alors cette chanson ? » Si les élèves ne savent pas répondre, donner la parole à Cagou coquin : la chanson raconte comment préparer un bougna. C'est une recette de cuisine.

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est une recette de cuisine Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Oui oui oui. La recette de cuisine nous indique l'ensemble des ingrédients qu'il faut et comment préparer le plat que l'on veut cuisiner. »

Dire : « Très bien. Qui peut me dire quels sont les ingrédients nécessaires à la préparation du bougna ? » On peut proposer des images/photos de nombreux aliments parmi lesquels les élèves devront choisir ceux qui entrent dans la composition d'un bougna : lait de coco, feuilles de chou kanak, tomates, oignons verts, citrouille, bananes poingo, taros, patates curry, ignames, poulet ou poisson... La recette peut être représentée sur une affiche : les élèves viennent coller les ingrédients nécessaires à la réalisation du bougna. On peut aussi repartir de l'activité « Entoure les fruits et légumes nécessaires à la préparation d'un bougna ».

Ecouter de nouveau la chanson pour conclure la séance.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Le bougna est un plat cuisiné de Nouvelle-Calédonie préparé avec des fruits, des légumes, du poulet ou du poisson.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI

Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

L'enseignant peut proposer un memory avec les cartes du vocabulaire appris.



École de Wakatr – PS de Sybella.

3- Être capable d'énumérer les ingrédients d'une recette

Apporter en classe une/des recettes de bougna (exemple page suivante). L'enseignant/e peut mettre ici à contribution les familles pour fournir leur recette familiale/présenter leur recette en classe. Dans ce dernier cas, proposer aux parents qui viennent dans la classe de commencer en disant « Dans mon bougna je mets... ». On pourra alors remarquer que la recette peut varier d'une famille à l'autre.

Montrer la/les recettes (différentes sources possibles : le livre de cuisine, une revue, une page internet, un cahier maison avec les recettes recopiées, etc.). Si plusieurs recettes sont disponibles, repérer la structure des recettes : titre, ingrédients, préparation, indications de temps, matériel nécessaire, etc.

Lire une recette aux élèves et repérer avec eux le vocabulaire qu'ils ne comprennent pas. Définir les mots techniques (ciseler...).

Comparer les ingrédients de la recette avec ceux de la comptine : sont-ils identiques ? Quelles différences (composition et quantité) ? Expliquer le choix des quantités de la comptine dont l'objectif n'est pas vraiment de réaliser un bougna mais d'apprendre à compter.

Afficher les différentes recettes trouvées et/ou élaborer une affiche avec la recette locale du bougna.

Il est possible à tout moment de montrer d'autres recettes appréciées des élèves : gâteau, dessert, autre...



SUGGESTIONS

« Distribuer des photos d'aliments nécessaires ou non (intrus) à la confection d'un bougna. Par petits groupes, réaliser une affiche avec les ingrédients de la recette du bougna. »

Damien, PS/MS, école de Netchaot, Koné

Recette du bougna poulet marmite



Préparation 45 min
Cuisson 1 h 30 min
Temps total 2 h 15 min

Ingrédients

Feuilles de bananier	1 gros poulet du pays	4 maniocs
1 igname	patates douces	4 bananes poingo
1 taro	1/4 de citrouille	3 grosses tomates
1 igname mauve	6/8 cocos pour son lait de coco	1 botte d'oignons verts et du persil
1 bouquet garni	sel, poivre	

Préparation

1. Placer les feuilles de bananier au fond de la marmite ainsi que sur les côtés de façon à couvrir toute la surface. Couper le poulet du Pays en huitième.
2. Couper les ingrédients en rondelles, les placer grossièrement dans la marmite.
3. Couper les tomates en rondelles, la citrouille en cubes, les bananes poingo en rondelles.
4. Verser le lait de coco (pour plus de commodité, vous pouvez utiliser une boîte de lait de coco que vous n'oublierez pas de secouer).
5. Ciselez les oignons verts et le persil. Incorporez le tout dans la marmite avec le bouquet garni.
6. Saler et poivrer.
7. Couvrir la marmite et cuire à feu doux pendant 1h30 (ou plus suivant la taille).
8. Le temps varie entre le bougna marmite et le bougna traditionnel!

Astuce : pour les non-initiés, il faut passer à la flamme soit sur votre fourneau ou sur un feu de bois les feuilles de bananier pour les rendre plus souples afin de faciliter la disposition des feuilles dans la marmite et éviter qu'elles ne se cassent. Cela favorise également le goût de fumé à votre bougna marmite.

Bonne réussite !

[Cuisine de Thierry Esposito, Plat Kanak du Caillou](#)

Faire la synthèse et conclure : « Pour préparer un bougna, il faut donc de la viande (poulet, porc, ...) ou du poisson, des légumes comme l'igname, le taro, le chou, les tomates, les oignons, la citrouille, les patates et du lait de coco. Écoutons à nouveau cette chanson. »

Après l'écoute de la chanson, expliquer que l'on continuera ce travail le lendemain/plus tard/ un autre jour de la semaine.

Éventuellement proposer aux élèves d'apporter des ingrédients pour faire un bougna.

Faire la transition avec une autre activité de classe.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Une recette de cuisine indique les ingrédients nécessaires et ce qu'il faut faire pour la réaliser.

3.4 SÉANCE 4 : origine végétale ou animale des aliments

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : - découvrir le monde vivant, - découvrir les éléments fondamentaux de la culture kanak : l'igname.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine. Être capable de définir la notion de recette.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de distinguer l'origine végétale ou animale des aliments. Être capable d'identifier le caractère sacré de l'igname et son importance dans les cérémonies coutumières.



CONSEIL

Pour chaque ingrédient du bougna, au fur et à mesure de l'apprentissage de la comptine, il est souhaitable dans la mesure du possible de le montrer, le faire toucher, sentir, éventuellement goûter... On peut laisser dans la classe un panier contenant les fruits et légumes de la recette pour que les élèves puissent venir les toucher, les sentir, les manipuler à d'autres moments de la journée et de la semaine.

1- Recentrage

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. « Fermez les yeux. Sentez votre langue dans la bouche, la faire bouger pour sentir les dents, celles du haut/de la mâchoire supérieure ; celle du bas/ de la mâchoire inférieure. Appuyez la langue sur le palais. Ouvrez la bouche et passez la langue sur la lèvre du haut, puis la lèvre du bas. Maintenant, fermez la bouche et ouvrez les yeux. »

Expliquer aux élèves qu'ils vont maintenant apprendre le début de la chanson.

Dire : « Aujourd'hui, nous allons apprendre le début de la chanson. »

2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire

Expliquer : « Pour apprendre la chanson, il faudra se souvenir des mots et savoir ce qu'ils veulent dire pour comprendre ce que l'on chante. Aujourd'hui, vous allez tous ouvrir une petite boîte dans votre mémoire (faire semblant d'ouvrir une boîte) : on dira que c'est la boîte qui s'appelle « mon bougna », dans laquelle vous rangerez les mots de la chanson. »

Écouter la première phrase de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet ». Demander à Cagou Coquin, puis à chaque élève successivement de la répéter.

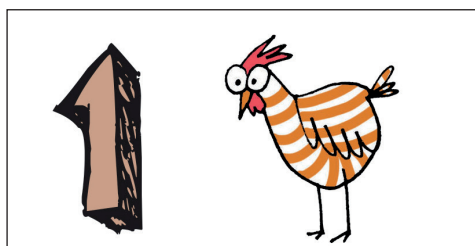
Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est un poulet Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, un poulet c'est euh.... De la viande ? »

Dire : « Les enfants êtes-vous d'accord avec la réponse de Cagou Coquin ? Avez-vous déjà mangé du poulet ? »

Les élèves répondront certainement oui.

Montrer l'image du poulet dans l'album (± des photos), **puis dire** : « Le poulet est le petit d'une poule et d'un coq. C'est un animal, un oiseau, il a des plumes. On élève les poulets pour les manger. Les petits points sur la peau du poulet sont les traces des plumes qu'on a enlevées pour le faire cuire. On mange la chair du poulet. »



Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image du poulet ? On vérifie. »

Afficher à nouveau l'image et inviter les élèves à prononcer le mot « Poulet ».

Écouter la deuxième phrase de la comptine : « Dans mon bougna je mets deux ignames ». Demander à Cagou Coquin, puis à chaque élève successivement de la répéter.

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est l'igname Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, l'igname c'est euh.... peut-être un légume ? »

Demander à un élève d'expliquer ce qu'est une igname. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image de l'album des 2 tubercules d'igname (± des photos ou deux tubercules pour toucher, sentir et observer la couleur).



Dire : « L'igname est un légume cultivé en Nouvelle-Calédonie. C'est un ingrédient du bougna. On mange le tubercule. L'igname est un végétal. »

Cacher les images et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez les images d'igname ? On vérifie. »

Afficher de nouveau l'image des deux ignames et inviter Cagou coquin et les élèves à prononcer le mot.

Récapituler en montrant une nouvelle fois toutes les images et en invitant les élèves à les nommer.

Présenter la boîte « mémoire des mots » aux élèves (une boîte à chaussures sur laquelle on a collé l'image de couverture de l'album). Leur expliquer que l'on y mettra les images de tous les mots et de toutes les expressions appris en travaillant l'album « Mon bougna ».

Chanter ensemble les deux premières phrases de la chanson en comptant sur ses doigts (1 poulet, 2 ignames).



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Le poulet est le petit d'une poule et d'un coq. C'est un animal, un oiseau que l'on élève pour le manger. L'igname est un végétal cultivé en Nouvelle-Calédonie.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI




















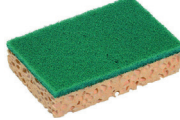







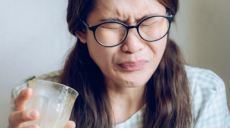

Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

L'enseignant peut proposer un memory avec les cartes du vocabulaire appris.

3- Apprendre à décrire un aliment

Entoure les bonnes réponses.



	BLANC	JAUNE	ORANGE	ROUGE	VIOLET	BLEU	VERT	MARRON
 Je vois	  	  	  	  				
 Je touche	 MOU	 VELU	 LISSE					
	 DUR	 ÉCAILLEUX	 RUGUEUX					
 Je sens	 ODEUR AGRÉABLE		 ODEUR DÉSAGRÉABLE					
 J'écoute	Quand on le tapote :		Quand on le gratte :					
	Quand on le coupe :		Quand on le secoue :					
 Je goûte	 SUCRÉ	 SALÉ	 AMER	 ÂPRE				

Cette activité a pour objectif de faire utiliser du vocabulaire de description aux élèves. Il est nécessaire d'avoir des fruits et légumes disponibles dans un panier pour que les élèves les manipulent sur plusieurs jours.

Entrée dans l'activité santé : occuper l'espace de la salle, se déplacer librement. Arrêter les déplacements. Rester debout, les bras sont relâchés le long du corps. Respirer calmement, on est détendu. S'étirer comme si on voulait être plus grand, marcher doucement sur la pointe des pieds en étirant ses bras vers le plafond/ciel et en respirant profondément. Relâcher les bras.

L'activité découverte : pendant cette activité, l'enseignant interroge un élève puis fait éventuellement compléter ou corriger sa réponse par un autre. On veillera à mettre en place une écoute respectueuse des autres au sein de la classe

Distribuer à chaque élève une photocopie de l'activité. Laisser quelques minutes aux élèves pour observer et découvrir le document.

Demander à un élève : « 'Prénom', à ton avis, que faut-il faire avec cette fiche ? »

Réponse attendue : il faut décrire la banane, ce qu'on voit, sent, touche, entend et goûte. Expliquer que cette fiche est un modèle de ce que l'on pourra faire pour décrire des fruits et des légumes. L'objectif est d'apprendre le vocabulaire nécessaire à la description d'un aliment.

Faire collectivement la fiche sur la banane. Puis prendre un autre fruit et suivre la même démarche. Lorsque les élèves ont compris, ils peuvent recommencer en petits groupes ou individuellement avec de nouveaux fruits voire des légumes.

4- Être capable de distinguer l'origine animale ou végétale des ingrédients de la recette

Dire : « Nous avons appris le début de la comptine. Nous chantons : dans mon bougna je mets 1 poulet et 2 ignames. Quelle est la principale différence entre le poulet et l'igname ? »



CONSEIL

Au cours des échanges ultérieurs avec les enfants, l'enseignant/e soulignera chaque fois que faire se peut cette distinction en vue d'apprendre progressivement à classer les aliments (ici selon leur origine).



SUGGESTIONS

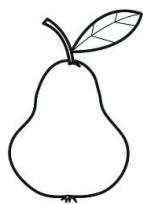
« L'activité suivante est difficile pour les PS et MS en difficulté.

1- Prendre le temps de travailler la notion d'origine végétale ou animale dans une première séance en donnant un grand nombre d'exemples d'aliments d'origines animale et végétale (Activité de tri de photos d'aliments par exemple).

2- Lors d'une seconde séance, proposer l'activité aux élèves qui ont compris et accompagner ceux qui ont des difficultés. (On peut aussi limiter l'activité à une seule couleur). »

Damien, PS/MS, école de Netchaot, Koné

Colorie en vert les aliments d'origine végétale et en rouge les aliments d'origine animale.



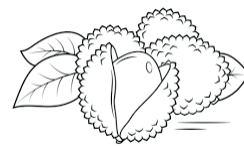
Poire



Poulet



Mangue



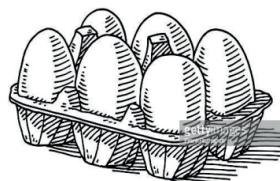
Litchis



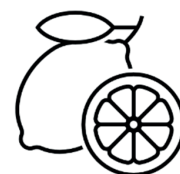
Aubergine



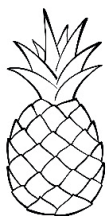
Pomme



Œufs



Citron



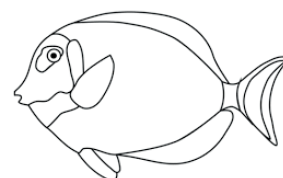
Ananas



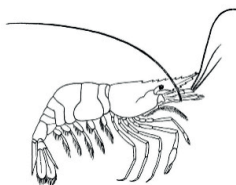
Tomates



Raisin



Poisson



Crevette



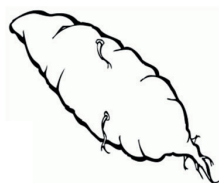
Citrouille



Patate douce



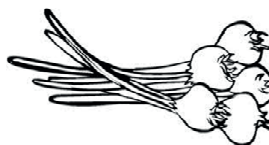
Banane



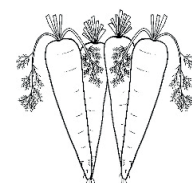
Igname



Lait



Oignons



Carottes



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Parmi les aliments que nous mangeons, certains sont d'origine animale comme le poisson ou la viande, d'autres sont d'origine végétale comme les fruits et les légumes.

5- Découvrir les éléments fondamentaux de la culture kanak : l'igname

- Observer le calendrier de l'igname et verbaliser les quatre périodes de culture sur lesquelles repose l'organisation temporelle kanak.
- Découvrir le cycle de l'igname et repérer les différents signes naturels qui permettent de marquer la période d'ensemencement et de récolte des ignames (arrivée des baleines, floraison de certaines plantes...).
- Identifier, désigner et nommer les différentes parties de la plante (tubercule, tige, feuilles, fleur).
- Étudier le « milieu naturel » de l'igname (le champ) et les autres plantes qui l'entourent.

3.5 SÉANCE 5 : taro, igname et patate curry, des plantes à tubercules

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : - découvrir le monde vivant, - reconnaître les principales étapes du développement d'un végétal.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine.
	Être capable de définir un tubercule.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.
	Être capable de reconnaître les principales étapes du développement d'un végétal, dans une situation d'observation du réel ou sur une image.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, respirer profondément.

Dire : « Hier, nous avons commencé à apprendre une comptine. Cagou coquin, te souviens-tu des paroles ? »

Dire : « Qui peut aider Cagou Coquin qui oublie tout ? » Laisser les élèves réagir.

Cagou coquin : « Oui oui oui. Dans mon bougna, je mets 1 Euh... »

Proposer : « Si on chantait ensemble ce que nous avons appris hier ? » Chanter les 2 premiers vers.

Expliquer aux élèves qu'ils vont continuer à apprendre la chanson.

2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire

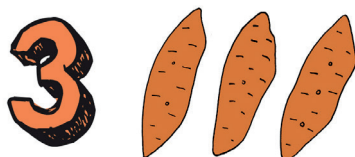
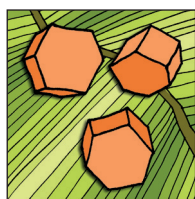
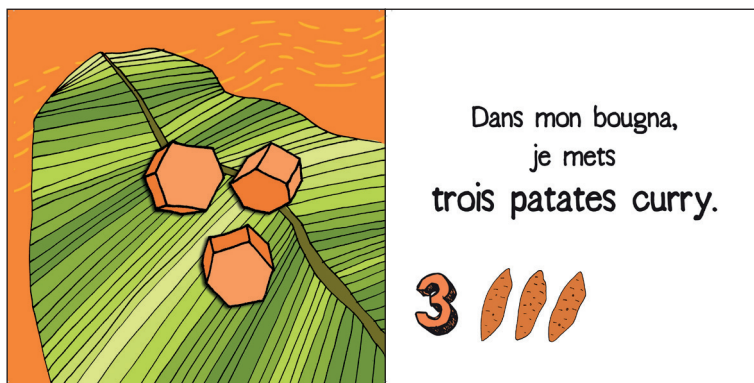
Expliquer : « Hier, vous avez ouvert une petite boîte dans votre mémoire (ouvrir la boîte "Mon bougna" utilisée la veille) : c'est la boîte qui s'appelle "Mon bougna", dans laquelle vous rangez les mots de la chanson. Je vais vous montrer les images des mots de la chanson. Mais attention ! Vous n'avez pas le droit de dire leur nom avant que je donne le signal. Quand je le donnerai, vous devrez tous dire le mot, ensemble, le plus doucement possible, en chuchotant. »

Sortir les images l'une après l'autre 1 poulet, 2 ignames et les afficher.

Écouter les deux premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet, Dans mon bougna je mets deux ignames ». Répéter les 2 phrases en comptant sur ses doigts (1 poulet, 2 ignames). Demander à Cagou Coquin puis à chaque élève de les répéter tout en comptant sur ses doigts.

Écouter la troisième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets trois patates curry ». Demander à Cagou coquin de la répéter puis d'expliquer ce qu'est une patate curry. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image de l'album des 3 patates curry (± photos et tubercules pour toucher, sentir et observer la couleur).

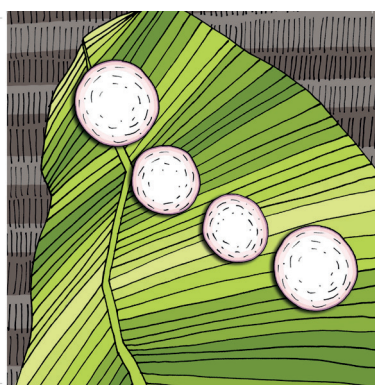


Dire : « Comme l'igname, la patate curry est un légume cultivé en Nouvelle-Calédonie. La patate curry est une variété de patate douce jaune et mielleuse. C'est un ingrédient du bougna. On mange le tubercule. Le tubercule est fabriqué par la plante. La plante s'en sert de réserve de nourriture. »

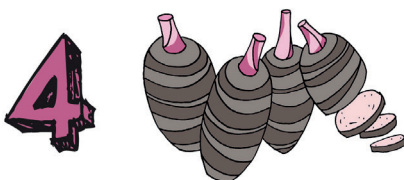
Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 3 patates curry ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot. **Répéter** la phrase en montrant trois doigts. « Dans mon bougna, je mets trois patates curry ».

Écouter la quatrième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets quatre taros ». Demander à Cagou Coquin puis à chaque élève de la répéter. Demander à Cagou Coquin d'expliquer ce qu'est un taro. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image de l'album des quatre taros (± des photos ou un tubercule pour toucher, sentir et observer la couleur).



Dans mon bougna,
je mets
quatre taros.



Dire : « Comme l'igname et la patate curry, le taro est un légume cultivé en Nouvelle-Calédonie. C'est un ingrédient du bougna. On mange le tubercule. Le tubercule est fabriqué par la plante. La plante s'en sert comme réserve de nourriture. »¹

Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 4 taros ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot.

Répéter la phrase en montrant quatre doigts : « Dans mon bougna, je mets quatre taros ».

Récapituler en montrant une nouvelle fois toutes les images et en invitant les élèves à les nommer.

Chanter ensemble les quatre premières phrases de la chanson tout en comptant sur ses doigts.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Comme l'igname et la patate curry, le taro est un légume cultivé en Nouvelle-Calédonie. C'est un ingrédient du bougna. On mange le tubercule. Le tubercule est fabriqué par la plante. La plante s'en sert comme réserve de nourriture.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI

Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

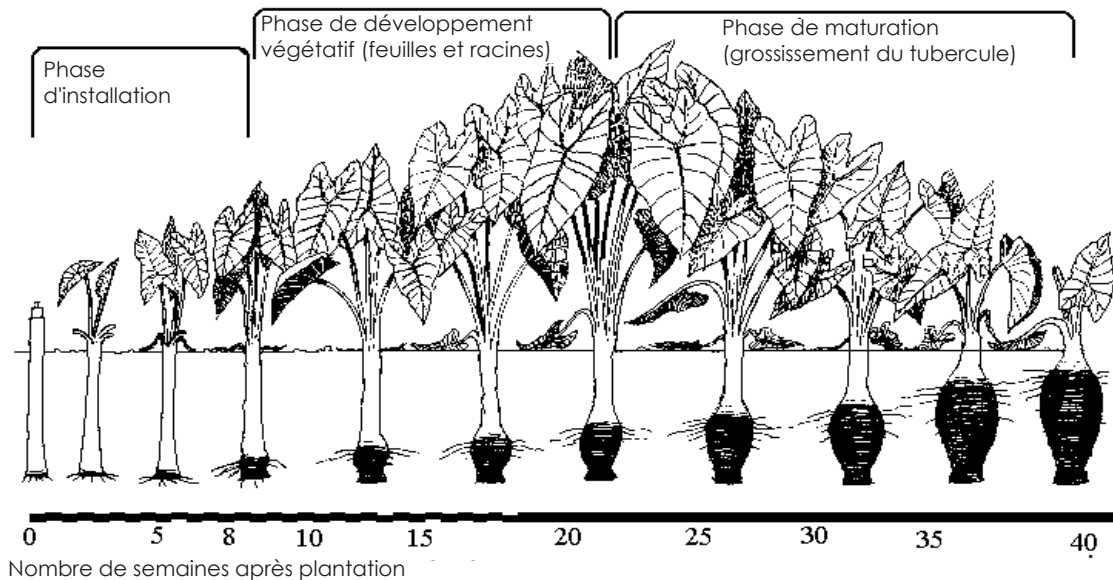
L'enseignant peut proposer les activités suivantes sur le créneau horaire « explorer le monde ».

¹ Pour l'enseignant qui veut en savoir plus, consulter la [culture du taro](#), l'article de la revue [Agriculture et développement](#) ou la présentation sur la [culture commerciale en NC](#).

3- Découvrir le cycle de vie des plantes à tubercules

L'objectif des activités suivantes sera de **reconnaître les principales étapes du développement d'un végétal**, dans une situation d'observation du réel ou sur une image. Le vocabulaire utilisé pour décrire les plantes restera simple et limité (feuilles, fleurs, racines, tige, tubercule). Pour le développement, on notera la croissance de la plante sur plusieurs semaines et le développement du tubercule qui correspond au stockage des réserves de la plante pour passer la saison hivernale.

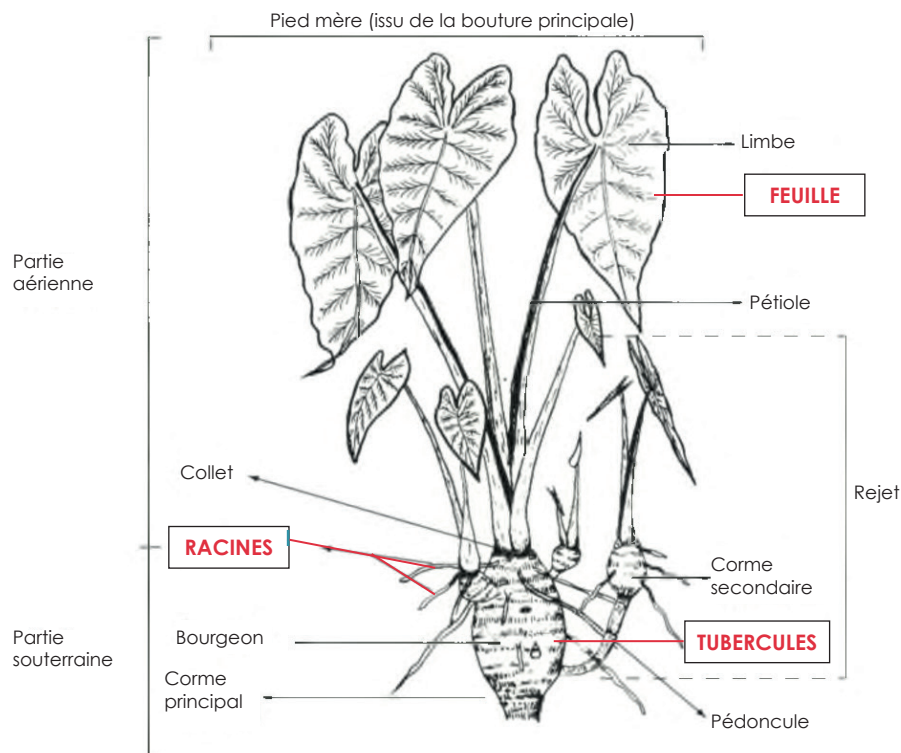
Afficher un cycle de vie des plantes à tubercules (dans l'idéal, igname, patate douce ou taro, voire pomme de terre).



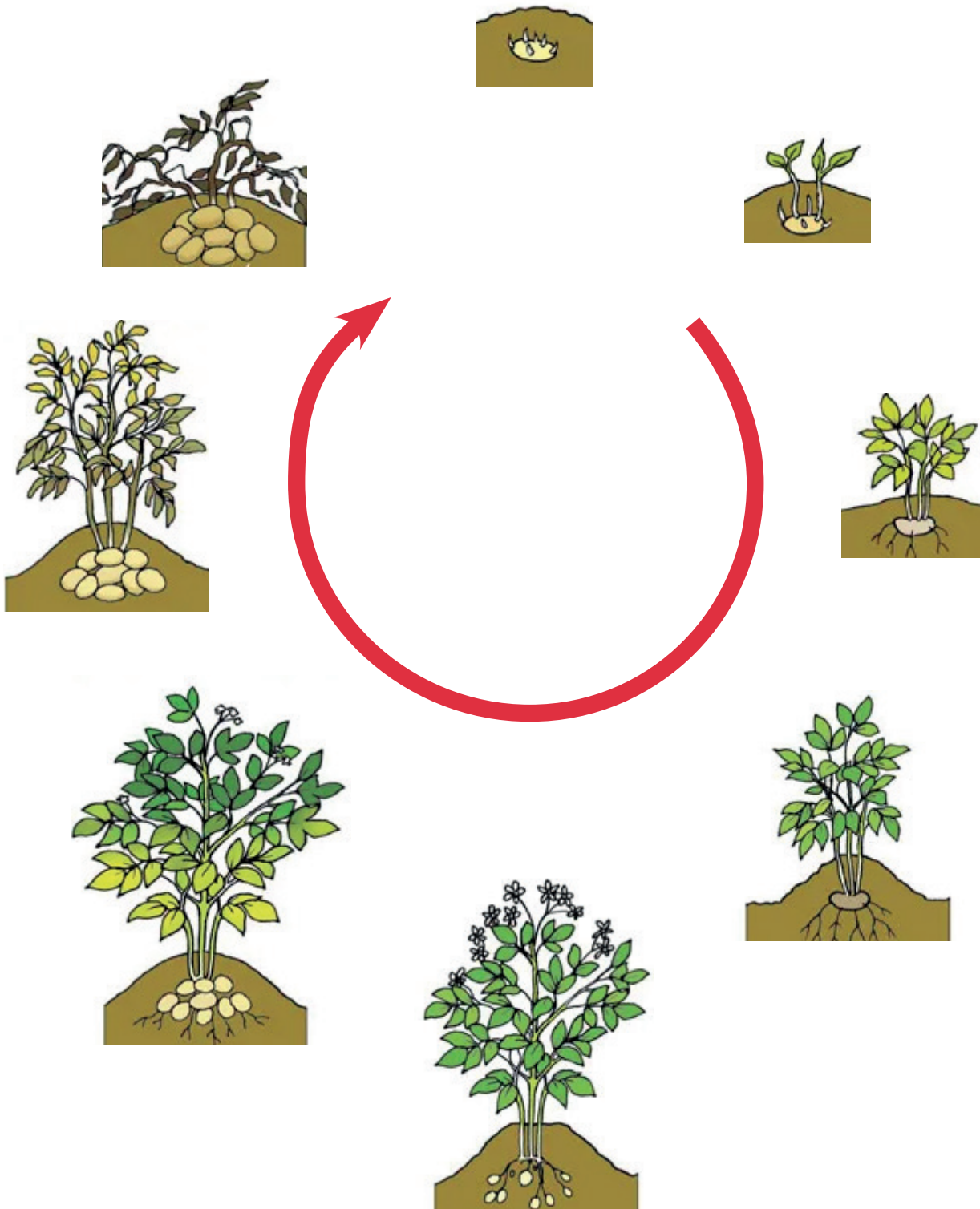
Le cycle du taro d'eau.

Source : Agriculture et développement n° 4 - Décembre 1994







- Collectivement, observer, décrire, nommer les organes de la plante (feuilles, fleurs, racines, tige, tubercule).



- Repérer les organes qui sont dans l'air/l'eau et ceux dans le sol...
- Expliquer le rôle de stockage de réserves du tubercule. Si on ne mange pas le tubercule et qu'on le laisse en terre, l'année suivante une nouvelle plante se développe à partir du tubercule. Celle-ci fabriquera de nouveaux tubercules. Sur le cycle de la pomme de terre, on peut constater que la plante fleurit, que les fleurs se transforment en fruits (baies toxiques) qui contiennent des graines pouvant être semées pour donner un nouveau pied de pomme de terre.



Colorie le nombre de légumes indiqué dans la case de gauche..

3	
1	
4	
2	
3	
2	



3.6 SÉANCE 6 : la banane et la citrouille, des fruits

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine. Être capable de définir un fruit.
Objectifs santé	Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de reconnaître et d'identifier des fruits.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, expliquer aux élèves qu'ils vont continuer à apprendre la chanson « Mon bougna ».

Cagou coquin : « Aujourd'hui, nous allons apprendre la suite de la chanson. »

2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire

Expliquer : « Nous sommes en train d'apprendre une chanson et nous avons rangé les mots de la chanson dans cette boîte (Montrer la boîte). Je vais vous montrer les images des mots de la chanson. Mais attention ! Vous n'avez pas le droit de dire leur nom avant que je donne le signal. Quand je le donnerai, vous devrez tous dire le mot, ensemble, le plus doucement possible, en chuchotant. » **Sortir** les images l'une après l'autre 1 poulet, 2 ignames, 3 patates curry, 4 taros et les **afficher**.

Écouter les quatre premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet ; dans mon bougna je mets deux ignames ; dans mon bougna, je mets trois patates curry ; dans mon bougna, je mets quatre taros. » Demander à chaque élève de les répéter.

Écouter la cinquième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ». Demander à Cagou coquin puis à chaque élève de la répéter.

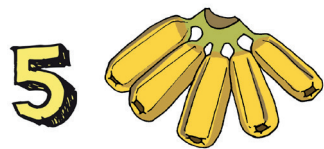
Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est une banane Poingo Cagou Coquin ? »

Demander à un élève d'expliquer ce qu'est une banane poingo. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Cagou coquin : « Eh bien, une banane poingo c'est euh.... Le fruit d'un bananier ? »

Afficher l'image des 5 bananes poingo de l'album (± des photos ou cinq bananes pour toucher, sentir et observer la couleur).





Dire : « La banane poingo est une variété de banane que l'on fait cuire avant de la manger. La banane est le fruit du bananier. C'est un ingrédient du bougna. On mange le fruit. » Noter que les bananes cultivées n'ont souvent pas de graines comme les bananes sauvages ou certains cultivars.

Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 5 bananes poingo ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot. **Répéter** la phrase en montrant cinq doigts. « Dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ».

Écouter la sixième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille. » Demander à Cagou Coquin puis à chaque élève de la répéter.

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est une citrouille Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, une citrouille c'est euh.... orange ? »

Dire : « Orange, c'est sa couleur. Mais qui peut nous en dire plus ? » Demander à un élève d'expliquer ce qu'est une citrouille. Eventuellement montrer une citrouille ou un morceau de citrouille. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves. Demander pourquoi on met des morceaux et pas six citrouilles.

Afficher l'image de l'album des 6 morceaux de citrouilles (± des photos ou une citrouille pour toucher, sentir et observer la couleur).



Dire : « La citrouille comme les bananes poingo est un fruit. Quand on la découpe en morceaux, on voit des graines à l'intérieur. Pour la manger il faut enlever les graines, l'éplucher et la faire cuire. »

Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 6 morceaux de citrouille ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot. **Répéter** la phrase en montrant six doigts. « Dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille. »

Écouter les six premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet ; dans mon bougna je mets deux ignames ; dans mon bougna, je mets trois patates curry ; dans mon bougna, je mets quatre taros ; dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ; dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille ». **Répéter tous ensemble.**

Récapituler en montrant une nouvelle fois toutes les images et en invitant les élèves à les nommer.

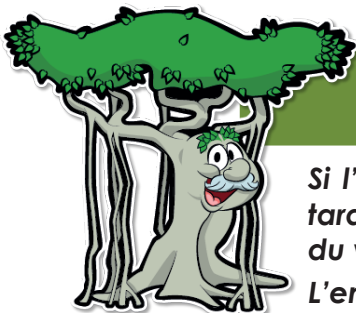
Inviter les élèves à citer d'autres fruits, préciser à chaque fois la présence de noyau ou de graines (parfois très petites).

Chanter ensemble les six premières phrases de la chanson tout en comptant sur ses doigts puis **faire la transition** avec l'activité suivante.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Chez les plantes à fleurs, les fleurs se transforment en fruits qui contiennent des graines ou un noyau. Certains fruits sont comestibles, c'est-à-dire qu'on peut les manger comme la banane ou la citrouille.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI

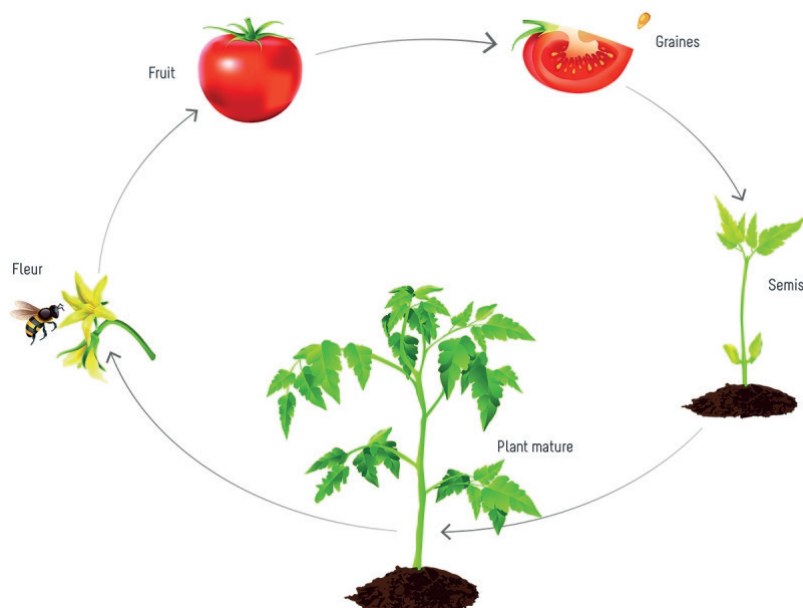
Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

L'enseignant peut proposer les activités suivantes sur le créneau horaire « explorer le monde ».

3- Reconnaître et identifier des fruits

Connaître les fruits et leur origine, les goûter permettra aux élèves de percevoir la place qu'ils tiennent dans leur alimentation.

Étudier les organes (feuilles, tige, fleurs, fruits, graines, racines) et le cycle de vie d'une plante à fleur productrice de fruits consommables (par exemple : la tomate). Si l'école possède un jardin, il est possible de procéder à des semis et d'observer le développement des plantes jusqu'à la floraison et la production de fruits. En classe, le semis de lentilles ou de haricots est facile à réaliser.



Source : site internet Parlons sciences.ca, [diagramme du cycle de vie de la tomate](http://www.parlons-sciences.ca/diagramme-du-cycle-de-vie-de-la-tomate).

L'enseignant/e rappellera la définition d'un fruit : le fruit est le résultat de la transformation d'une fleur après la [pollinisation](#). La pollinisation, transport du pollen d'une fleur à une autre, est assurée par les insectes ou le vent. Seules les fleurs pollinisées se transforment en fruit. Un fruit contient des graines. L'enseignant/e pourra accepter l'utilisation du langage courant (aliment végétal, à la saveur sucrée, généralement consommé cru).

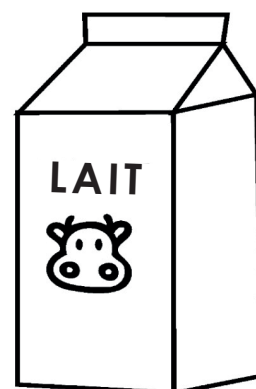
Colorie les fruits que tu reconnais.



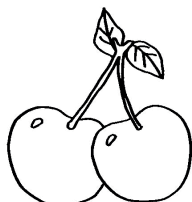
Citrouille



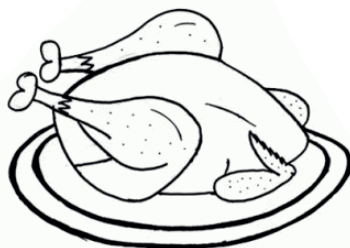
Igname



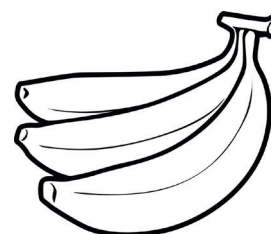
Lait



Cerises



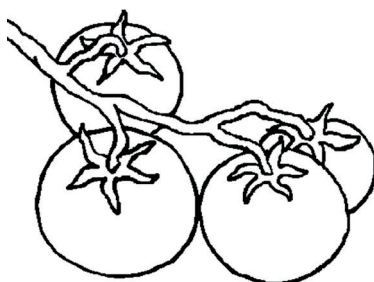
Poulet



Banane poingo



Patate curry



Tomates



Papaye



Taro



Letchis



Pêche

4- Réaliser des compositions plastiques, planes et en volume

- Collage à la façon d'Arcimboldo à partir des dessins de l'album.
- Réaliser des citrouilles à partir de bandes de papier : <https://www.jeuxetcompagnie.fr/comment-faire-une-citrouille-en-papier>



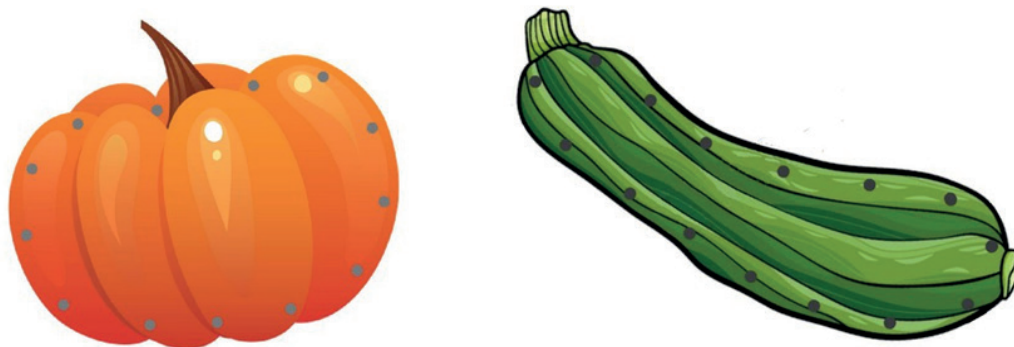
- Réaliser des guirlandes avec des ingrédients du bougna en papier.



- Réaliser des fruits et légumes en pâte à sel.



- Apprendre à coudre sur des fruits et légumes.



3.7 SÉANCE 7 : préciser l'origine des fruits et légumes

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine.
	Être capable de dire où sont récoltés des fruits et des légumes (dans la terre, sur le plant/arbre, feuilles/fruits).
Objectifs santé	Recentration.
	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.
	Être capable de donner l'origine des ingrédients d'une recette (Activité de tri).

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, se frotter les mains comme pour se réchauffer, puis comme si on les savonnait, puis les secouer comme pour les faire sécher et les reposer à plat sur les genoux.

Expliquer aux élèves qu'ils vont continuer à apprendre la chanson « Mon bougna ».

Dire : « Aujourd'hui, nous allons apprendre la suite de la chanson. »

Cagou coquin : « Chouette, chouette, chouette! J'adore cette chanson! »

2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire

Expliquer : « Nous sommes en train d'apprendre une chanson et nous avons rangé les mots de la chanson dans cette boîte (Montrer la boîte). Je vais vous montrer les images des mots de la chanson. Mais attention! Vous n'avez pas le droit de dire leur nom avant que je donne le signal. Quand je le donnerai, vous devez tous dire le mot, ensemble, le plus doucement possible, en chuchotant. » Sortir les images l'une après l'autre 1 poulet, 2 ignames, 3 patates curry, 4 taros, 5 bananes poingo, 6 morceaux de citrouille et les afficher.

Écouter les six premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet; dans mon bougna je mets deux ignames; dans mon bougna, je mets trois patates curry; dans mon bougna, je mets quatre taros; dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo; dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille ». Demander à Cagou coquin et aux élèves de les répéter en comptant sur leurs doigts.

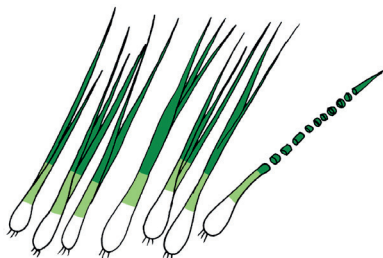
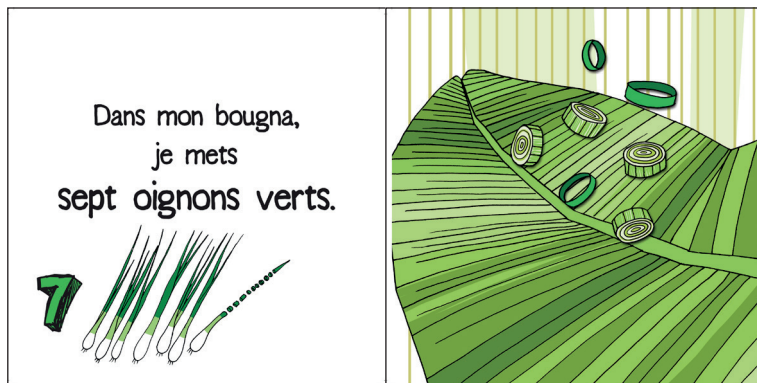
Écouter la septième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets sept oignons verts ».

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce que sont des oignons verts Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, les oignons verts c'est euh... Vert ? »

Montrer des oignons verts. Demander à un élève de compléter l'explication. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image des 7 oignons verts de l'album (± des photos ou une botte d'oignons verts pour toucher, compter, sentir et observer la couleur).



Dire : « L'oignon vert est un jeune oignon très tendre. On peut manger les feuilles et le bulbe blanc. » **Cacher l'image** et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 7 oignons verts ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot. **Répéter** la phrase en montrant sept doigts : « Dans mon bougna, je mets sept oignons verts ».

Écouter la huitième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets huit petites tomates ».

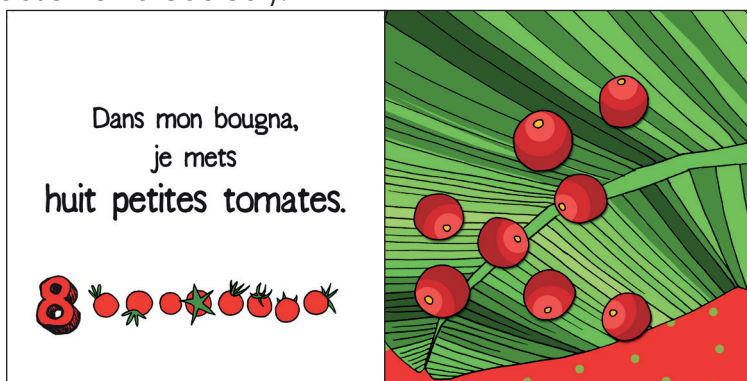
Demander à Cagou Coquin puis à chaque élève de la répéter.

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce que sont les tomates Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Oui, oui, oui. Les tomates sont rouges parce qu'on dit devenir rouge comme une tomate ! »

Dire : « Etes-vous d'accord avec Cagou Coquin ? » Montrer des tomates. Demander à un élève de compléter l'explication. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image de l'album des 8 petites tomates (± des photos ou 8 tomates pour toucher, sentir, compter et observer la couleur).





Dire : « La tomate est un fruit. Quand on coupe une tomate on peut voir les graines à l'intérieur. On peut manger la tomate crue, en salade ou la cuisiner comme un légume. »

Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 8 petites tomates ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot.

Répéter la phrase en montrant huit doigts : « Dans mon bougna, je mets huit petites tomates. »

Écouter les huit premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet ; dans mon bougna je mets deux ignames ; dans mon bougna, je mets trois patates curry ; dans mon bougna, je mets quatre taros ; dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ; dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille ; dans mon bougna, je mets sept oignons verts ; dans mon bougna, je mets huit petites tomates ».

Récapituler en montrant une nouvelle fois toutes les images et en invitant les élèves à les nommer.

Chanter ensemble les huit premières phrases de la chanson tout en comptant sur ses doigts.

3- Trouver des expressions en lien avec les fruits et légumes (GS)

« Cagou coquin a dit "rouge comme une tomate". Connaissez-vous d'autres expressions qui utilisent des noms de fruits et légumes ? »

- « **Bête comme un chou** » = d'une simplicité enfantine.
- « **Raconter des salades** » = raconter des mensonges. Raconter des salades, c'est mélanger un peu de vrai, un peu de faux, un soupçon d'humour et une pointe d'ironie pour mieux faire passer des histoires.
- « **Les carottes sont cuites** » = tout est perdu, il n'y a plus d'espoir.
- « **C'est la fin des haricots** » = c'est la fin, tout court.
- « **Poireauter ou faire le poireau** » = attendre... Avez-vous déjà vu un poireau pousser ? Il se tient droit, immobile. Un peu comme une personne qui attend longuement, immobile et les bras ballants. C'est donc par notre ressemblance au poireau que l'on dit poireauter.
- « **Mettre du beurre dans les épinards** » = améliorer ses conditions de vie en gagnant notamment un peu d'argent. D'un point de vue nutritionnel, entre lipides et calories, le beurre est synonyme de richesse. Au contraire, les épinards ne sont pas très riches. Pour améliorer la saveur des épinards, ou notre vie en général, mieux vaut une pointe de beurre.
- « **Haut comme trois pommes** » désigne quelqu'un de petite taille, souvent un enfant.
- « **Tomber dans les pommes** » : s'évanouir.
- « **Avoir un cœur d'artichaut** » = tomber facilement amoureux.
- « **Faire chou blanc** » = ne pas réussir, échouer.
- « **En rang d'oignon** » = en une seule ligne.
- « **Couper la poire en deux** » = répartir équitablement quelque chose en deux ou trouver un compromis.
- « **Se prendre le chou** » = s'énerver.
- « **Appuyer sur le champignon** » = accélérer, en voiture généralement, appuyer sur l'accélérateur.
- « **Ramener sa fraise** » = venir, s'approcher ou se manifester, sans en être invité.
- « **Compter pour des prunes** » = compter pour rien.

- « **Ménager la chèvre et le chou** » = satisfaire deux personnes ayant des intérêts opposés. Si vous mettez une chèvre face à un chou, elle voudra bien sûr le goûter. Si vous l'empêchez de goûter le chou, elle sera quelque peu énervée. Alors si l'on veut que les deux, la chèvre et le chou, sortent indemnes de cette confrontation, il faudra en prendre soin ou les ménager.
- « **Avoir la pêche/la banane** » = être plein d'énergie.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI

Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

L'enseignant peut proposer les activités suivantes sur les créneaux horaires « explorer le monde » et « construire les premiers outils pour structurer sa pensée ».

4- Être capable de préciser l'origine des ingrédients d'une recette

Disposer sur la table les ingrédients (ou leurs photos) du bagna. **Demander** à un élève de mettre de côté ceux que l'on récolte dans la terre. Au besoin, demander à un autre élève de compléter ou corriger.

Renouveler l'exercice avec un autre élève en demandant de trouver les ingrédients qui poussent sur une plante ou un arbre. Renouveler l'exercice avec un autre élève en demandant de trouver les ingrédients qui sont des fruits parce qu'ils ont des graines.

Renouveler l'exercice avec un autre élève en demandant de trouver les ingrédients dont on mange les feuilles.

Pour les plus jeunes, proposer un tri en fonction du goût, de la couleur...

5- Découvrir les fruits en jouant

Cette activité ludique a pour objectif de faire découvrir aux élèves les fruits en jouant avec la langue et les mathématiques.

Entrée dans l'activité santé

Occuper l'espace de la salle, se déplacer librement. Arrêter les déplacements. Rester debout, les bras sont relâchés le long du corps. Respirer calmement, on est détendu. S'étirer comme si l'on voulait être plus grand, marcher doucement sur la pointe des pieds en étirant ses bras vers le plafond/ciel et en respirant profondément. Relâcher les bras.

L'activité découverte

Pendant cette activité, l'enseignant interroge un élève puis fait éventuellement compléter ou corriger sa réponse par un autre. On veillera à mettre en place une écoute respectueuse des autres au sein de la classe.

Distribuer à chaque élève une photocopie de l'activité. Laisser quelques minutes aux élèves pour observer et découvrir le document.

Expliciter les consignes de l'activité

Demander à un élève : « 'Prénom', à ton avis, que faut-il faire sur cette fiche de jeu ? » Réponse attendue : il faut relier les petits traits. Demander à un autre élève. « As-tu une idée du résultat ? Qu'est-ce que cela va représenter ? » Réponse attendue : des dessins de fruits. Peut-être les élèves pourront-ils déjà en nommer certains. Proposer aux élèves de terminer ces dessins en reliant les points. **Nommer les fruits** en français, mais aussi dans la langue de l'aire coutumière ou toute autre langue parlée par les enfants. **Citer d'autres fruits** et s'exprimer sur son ou ses fruits préférés. Colorier les fruits en suivant le code. Dessiner son fruit préféré.

1- Relie les tirets et lis le nom des fruits dessinés.



fruit du dragon



papaye



mango



noix de coco

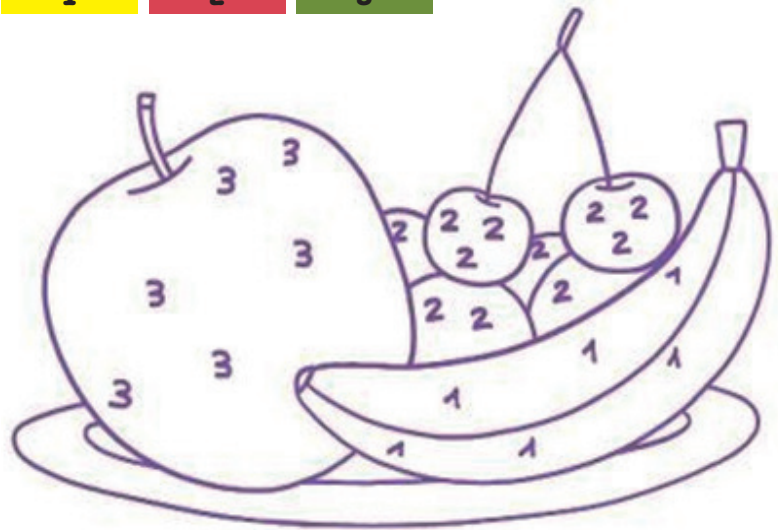


mandarin



letchi

2- Colore les fruits en suivant le code couleur.



3- Dessine ton fruit préféré.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ
(affichage, cahier d'activité...)

Pour ta santé, essaie de manger un fruit frais ou en compote à chaque repas.

3.8 SÉANCE 8 : les boissons

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine.
	Être capable de définir une boisson.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe.
	Être capable d'identifier les boissons bonnes pour la santé.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, compter ensemble les doigts de sa main droite (1,2,3,4,5), puis ceux de sa main gauche (1,2,3,4,5). Reposer les mains à plat sur les genoux.

Expliquer aux élèves qu'ils vont continuer à apprendre la chanson « Mon bougna ».

Dire : « Aujourd'hui, nous allons apprendre la suite de la chanson. »

Cagou coquin : « Chouette, chouette, chouette ! J'adore cette chanson ! »

2- Apprendre à mettre le vocabulaire en mémoire

Expliquer : « Nous sommes en train d'apprendre une chanson et nous avons rangé les mots de la chanson dans cette boîte (Montrer la boîte). Je vais vous montrer les images des mots de la chanson. Mais attention ! Vous n'avez pas le droit de dire leur nom avant que je donne le signal. Quand je le donnerai, vous devrez tous dire le mot, ensemble, le plus doucement possible, en chuchotant. » **Sortir** les images l'une après l'autre 1 poulet, 2 ignames, 3 patates curry, 4 taros, 5 bananes poingo, 6 morceaux de citrouille, 7 oignons verts, 8 petites tomates et les **afficher**.

Écouter les huit premières phrases de la comptine : « Dans mon bougna je mets un poulet ; dans mon bougna je mets deux ignames ; dans mon bougna, je mets trois patates curry ; dans mon bougna, je mets quatre taros ; dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ; dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouille ; dans mon bougna, je mets sept oignons verts ; dans mon bougna, je mets huit petites tomates ». Demander aux élèves de les répéter en comptant sur leurs doigts.

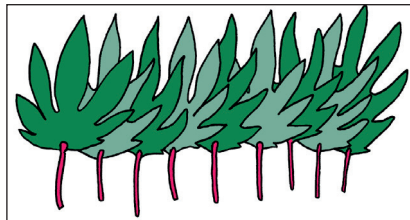
Écouter la neuvième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets neuf feuilles de chou kanak ». Demander à Cagou coquin puis à chaque élève de la répéter.

Demander à Cagou Coquin : « Sais-tu ce qu'est un chou kanak Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, le chou kanak un drôle de chou... »

Montrer des feuilles de chou kanak. Demander à un élève de compléter l'explication. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image des 9 feuilles de chou kanak de l'album (± des photos ou des feuilles de chou kanak pour toucher, sentir, compter et observer la couleur).



Dire : « Le chou kanak est un petit arbuste dont on mange les feuilles. »

Cacher l'image et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 9 feuilles de chou kanak ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot. Répéter la phrase en montrant neuf doigts : « Dans mon bougna, je mets neuf feuilles de chou kanak »

Écouter la dixième phrase de la comptine : « Dans mon bougna, je mets dix bols de lait de coco ». Demander à Cagou Coquin puis à chaque élève de la répéter.

Demander à Cagou Coquin : « As-tu déjà bu du lait de coco Cagou Coquin ? »

Cagou coquin : « Eh bien, non, je ne crois pas. Et vous les enfants, avez-vous déjà goûté du lait de coco ? »

Laisser les enfants réagir. Demander d'expliquer ce qu'est le lait de coco et pourquoi on mesure avec un bol. Renouveler l'opération avec 1 ou 2 élèves.

Afficher l'image de l'album des 10 bols de lait de coco (± des photos ou des noix de coco pour toucher, sentir, compter et observer la couleur).



Dire : « Le lait de coco est un liquide préparé à partir de la pulpe de noix de coco râpée. Comme on peut le boire, on dit que c'est une boisson. » **Cacher l'image** et demander aux élèves : « Ouvrez la boîte dans votre mémoire. Est-ce que vous voyez l'image des 10 bols de lait de coco ? On vérifie. » **Afficher de nouveau l'image** et inviter les élèves à prononcer le mot.

Répéter la phrase en montrant dix doigts : « Dans mon bougna, je mets dix bols de lait de coco »

Écouter la comptine en entier : « Dans mon bougna je mets un poulet ; dans mon bougna je mets deux ignames ; dans mon bougna, je mets trois patates curry ; dans mon bougna, je mets quatre taros ; dans mon bougna, je mets cinq bananes poingo ; dans mon bougna, je mets six morceaux de citrouilles ; dans mon bougna, je mets sept oignons verts ; dans mon bougna, je mets huit petites tomates ; dans mon bougna, je mets neuf feuilles de chou kanak ; dans mon bougna, je mets dix bols de lait de coco ».

Récapituler en montrant une nouvelle fois toutes les images et en invitant les élèves à les nommer.

Chanter ensemble toute la chanson tout en comptant sur ses doigts puis **faire la transition** avec l'activité suivante.



POSSIBILITÉ D'ARRÊTER LA SÉANCE ICI

Si l'attention des élèves diminue, l'enseignant peut reporter à plus tard les activités suivantes. Il suffira de faire la recentration, le rappel du vocabulaire.

L'enseignant peut proposer les activités suivantes sur les créneaux horaires « explorer le monde ».

3- Identifier les boissons bonnes pour la santé

Interroger les élèves sur leur(s) boisson(s) préférée(s) : quelles sont-elles ? Pourquoi ils les aiment ?

Expliquer que les sodas et sirops contiennent du sucre, beaucoup trop de sucre par rapport aux besoins de l'organisme. Manger trop de sucre peut entraîner des maladies : caries dentaires, obésité, diabète. Insister sur le fait que la meilleure boisson est l'eau. On peut aussi boire du lait (végétal ou animal) sans le sucrer.

Il est possible d'apporter différentes boissons à tester en classe et à classer selon les saveurs : neutre (eau, lait), sucré (jus de mangue, de grenade, de raisin, de pomme), acide (jus de citron, ananas, kiwi, fraise), amer (jus de pamplemousse), salé (eau gazeuse). Attention à utiliser des boissons sans sucre ajouté.



JE BOIS DE L'EAU DU ROBINET!

Elle est **BONNE** pour moi*

* Le produit alimentaire le plus surveillé :

La **DASS** contrôle régulièrement les eaux de consommation. Pour cela, elle analyse la qualité et la protection de la ressource, le traitement de l'eau et le risque de dégradation pendant le transport et le stockage jusqu'au consommateur.

Pourquoi acheter de l'eau en bouteille quand note eau du robinet est si bonne ?

Boire de l'eau

Cette activité a pour objectif de discuter avec les élèves de la nécessité de boire de l'eau pour rester en bonne santé.

Entrée dans l'activité santé

Se laver les mains avant de commencer. Se placer en cercle et s'asseoir en tailleur le dos bien droit. L'enseignant donne les explications tout en faisant les gestes en démonstration : joindre les mains l'une contre l'autre et se frotter les paumes des mains comme pour se réchauffer, d'abord doucement puis un peu plus vite. Ensuite, se masser les mains comme si on se les savonnait. Insister successivement sur les différentes parties de la main droite en massant avec le pouce de la main gauche (paume, doigts les uns après les autres, dessus de la main, poignets, etc.). Même chose sur la main gauche. Poser les mains sur les genoux.

L'activité découverte

Pendant cette activité, l'enseignant interroge un élève puis fait éventuellement compléter ou corriger sa réponse par un autre. On veillera à mettre en place une écoute respectueuse des autres au sein de la classe.

Projeter ou afficher l'affiche (page 51). Laisser du temps aux élèves pour **l'observer**.

Interroger un élève : « "Prénom", que vois-tu sur cette affiche ? ». Réponse attendue : un enfant en train de boire et un robinet.

Lire le titre et le contenu de la bulle : « Je bois l'eau du robinet, elle est bonne pour moi ».

Interroger un autre élève : « "Prénom", à ton avis, pourquoi est-ce important de boire de l'eau ? » Réponses attendues : pour être en bonne santé, pour ne plus avoir soif, pour éviter la déshydratation, ...

Interroger un autre élève : « "Prénom", quelles autres boissons connais-tu ? » Réponses attendues : lait, sodas, jus de fruits, sirop, eau gazeuse, eau minérale, eau en bouteille...

Conclure en disant : tout au long de notre vie, il est important de boire pour rester en bonne santé. Il faut cependant éviter les boissons sucrées et les limiter à des moments exceptionnels (fêtes). L'eau est la meilleure boisson pour nous.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ (affichage, cahier d'activité...)

Lorsque j'ai soif, je bois l'eau du robinet.



3.9 SÉANCE 9 : des aliments bien classés !

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine. Être capable de citer des aliments du bougna.
Objectifs santé	Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de trier et classer des aliments selon des critères définis.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, compter ensemble les doigts de sa main droite (1,2,3,4,5), puis ceux de sa main gauche (6,7,8,9,10). Recommencer en comptant d'abord sur la main gauche puis sur la main droite. Reposer les mains à plat sur les genoux.

Expliquer aux élèves qu'ils ont fini d'apprendre la chanson « Mon bougna ».

Dire : « Vous avez fini d'apprendre la chanson « mon bougna ». Cette chanson est une comptine. Une comptine est une petite histoire, une petite chanson, une petite poésie pour apprendre aux enfants à compter. Pour cela, la comptine est rythmée, on répète plusieurs fois les mêmes mots ou les mêmes sons tout au long de la récitation. Par exemple, dans cette comptine nous répétons toujours "dans mon bougna je mets". Nous allons chanter cette comptine tous ensemble en comptant sur nos doigts. »

Chanter ensemble toute la chanson tout en comptant sur ses doigts.

2- Apprendre à classer les aliments

Cagou coquin : « Miam miam, je crois bien que nous allons manger un bon bougna. Il faut de l'igname du poulet, des taros... Olala. Ça fait beaucoup de choses! Comment mettre de l'ordre dans tous ces ingrédients ? »

Expliquer : « Les mots de la chanson que nous avons rangés dans cette boîte (Montrer la boîte) sont des aliments. Nous allons les classer en deux groupes : les aliments d'origine animale (par ex. viande, poisson) et les aliments d'origine végétale (par ex. fruits et légumes). » Pour la classification, préparer soit deux boîtes (une rouge pour l'origine animale, une verte pour la végétale) ; soit deux colonnes sur le mur identifiées par une image (viande/poisson et fruit/légumes).












Sortir les images de l'album l'une après l'autre, demander à un élève dans quelle catégorie on peut ranger l'aliment, demander à un autre élève s'il est d'accord et au besoin de justifier leurs choix. Quand la classe est d'accord, **afficher** l'aliment dans la bonne colonne ou le mettre dans la bonne boîte.

Quand les élèves ont bien compris, l'enseignant peut leur proposer de refaire cette activité avec d'autres images/photographies d'aliments à classer tous ensemble, en groupe ou individuellement dans l'espace sciences ou l'espace dînette de la classe.

Faire la synthèse et conclure : « Pour préparer un bougna, il faut donc des ingrédients d'origine animale comme de la viande (poulet) ou du poisson, et d'autres d'origine végétale comme des légumes tels que l'igname, le taro, le chou, les tomates, les oignons, la citrouille, les patates, du lait de coco. Écoutons à nouveau cette chanson. »

Comment classer les aliments (MS-GS).

Constituer des petits groupes de 3-4 élèves. Distribuer à chaque groupe un jeu du memory (sans sel/poivre/épices). Leur demander de les trier en fonction de leur origine (« D'où ils viennent »). Proposer de classer les cartes du jeu de memory selon l'origine animale ou végétale des aliments.

Aliments d'origine végétale			Aliments d'origine animale	
				
Igname	Tomate	Citrouille	Poulet	Poisson
				
Lait de coco	Patate curry	Oignon vert		
				
Banane poingo	Taro	Chou kanak		



École de Fayaoué - classe multiniveaux de Madeleine



CONSEIL

Il existe plusieurs manières de classer les aliments, selon leur provenance (mer, terre, air), selon leur couleur, selon leur goût (sucré, salé, amer), selon ses propres goûts (j'aime, je n'aime pas), selon le toucher (lisse, râpeux, doux, poilu, etc.). Ces différentes classifications peuvent donner lieu à des ateliers ou des activités de classe selon les objectifs de l'enseignant/e. On peut aussi ranger les aliments de la comptine (nombre, taille). On peut utiliser une affiche ou des photos d'aliments découpées dans des prospectus et jouer à changer les critères de classification. L'enseignant/e peut adapter la démarche pédagogique suivante à sa classe.

Au préalable, imprimer l'activité (page 50) en plusieurs exemplaires et découper les aliments (1 activité découpée par groupe de 4/5 élèves).

Projeter ou afficher l'activité et laisser du temps aux élèves pour l'observer.

Demander successivement à un élève de montrer un des aliments en le désignant par son nom en français et en langue locale. Pour chaque aliment, demander qui en a déjà vu « en vrai » et qui en a déjà goûté. S'il reste des aliments non reconnus, aider les élèves en les nommant.

Dire : « Aujourd'hui, nous allons essayer de trouver un moyen de classer ces aliments. Pour cela, vous allez vous mettre en petits groupes de 4. Vous aurez les images découpées des aliments. Vous allez essayer de trouver comment on pourrait faire des ensembles/groupes d'aliments qui se ressemblent entre eux d'une manière ou d'une autre; qui ont un point commun. ». Demander à un élève de répéter la consigne.

Laisser les élèves émettre des propositions de classements des différents produits.

De nombreuses possibilités existent : ça vit dans la mer, il y a des fruits et des légumes, il y a des aliments rouges, des aliments frais ou conditionnés (surgelés, conserves, séchés, salés, fermentés), crus ou cuits, les aliments sucrés et les aliments salés, ceux qu'on mange souvent, rarement, tous les jours, les jours de fête, l'été, etc. Toutes les réponses sont recevables.

Dans chaque groupe, sur une affiche vierge, laisser les élèves coller les aliments en fonction des différents ensembles qu'ils auront choisis. Ecrire pour eux les critères de classement.

Afficher le travail des différents groupes et demander à un élève d'expliquer comment son groupe a regroupé les aliments.

Cette activité peut être prolongée par l'étude et/ou la comparaison de différentes affiches de classification des aliments avec le travail des élèves (cliquer sur les affiches pour les télécharger).



L'enseignant/e qui veut en savoir plus peut consulter le site de l'ASS-NC.





GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ

(affichage, cahier d'activité...)

Il existe différentes manières de classer les aliments : selon leur origine (végétale, animale), leur provenance (mer, terre, pays), la saison de leur récolte, leurs qualités pour la santé (aliments énergétiques, constructeurs, protecteurs, à limiter). Pour être en bonne santé, il est recommandé d'avoir une alimentation variée (1 aliment de chaque catégorie à chaque repas) et de limiter les aliments gras, sucrés et salés.

3- Reconnaître l'écriture chiffrée de 1 à 10

Entoure le bon numéro.

6	
9	
8	

2	
3	
4	

4	
5	
3	

8	
9	
10	

1	
2	
3	

3	
4	
5	

5	
6	
7	

6	
7	
8	

8	
9	
10	

1	
2	
3	

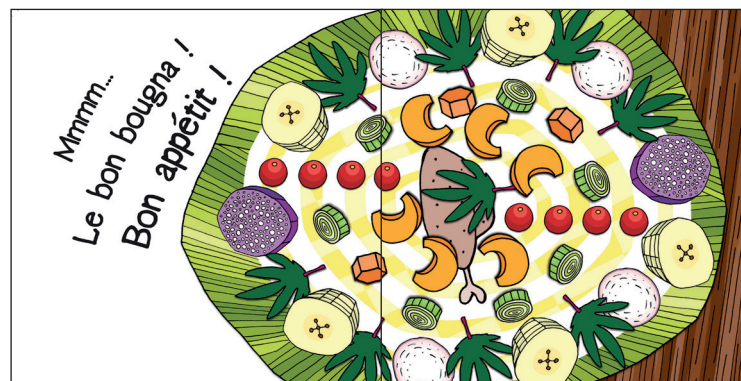
3.10 SÉANCE 10 : partager un patrimoine commun

Domaines	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique.
	Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques.
	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée.
	Explorer le monde : découvrir le monde vivant.
Compétences en santé	Rapport à soi : connaissance de soi, autonomie, habitudes de vie, choix.
	Rapport aux autres : communication, appartenance, ressources, esprit critique.
	Rapport à l'environnement : enracinement.
Objectif compréhension	Être capable d'identifier de quoi parle la comptine. Être capable de citer des aliments du bougna.
Objectifs santé	Recentration. Être capable de bâtir des relations respectueuses et de prendre place dans un groupe. Être capable de classer les aliments. Être capable de partager un patrimoine commun en impliquant les parents, la communauté scolaire.

1- Recentration

Proposer aux élèves de s'asseoir en tailleur en cercle, le buste droit, les épaules détendues, le regard convergent vers l'enseignant, les mains posées à plat sur les genoux. Lorsque l'on est bien installé, fermer les yeux et écouter la comptine « Mon bougna » en se représentant les aliments qui sont énumérés.

Montrer la dernière page illustrée.



Expliquer : « Vous connaissez bien maintenant les mots de la chanson, les noms des aliments nécessaires à la préparation d'un bougna. Le bougna est un plat traditionnel de Nouvelle-Calédonie. Mais Cagou Coquin sais-tu comment on le prépare ? »

Cagou coquin : « Eh bien, Je pense qu'il faut préparer tous les ingrédients, les laver, les couper en morceaux, les mettre dans une grande marmite. C'est ça les enfants ? »

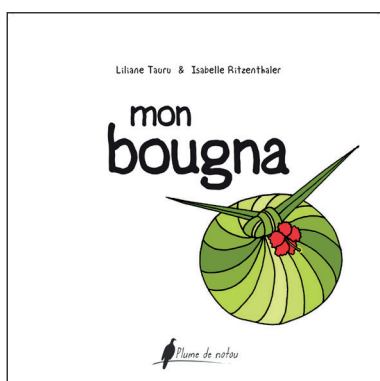
Demander aux élèves qui savent comment préparer le bougna de lever la main.

2- Préparer un bougna

Demander à un élève de rappeler comment on prépare le bougna et d'expliquer la recette. Demander à un autre élève de compléter. Rappeler qu'il peut y avoir des ingrédients différents d'une recette à l'autre. C'est plus la préparation qui donne le nom au plat que les ingrédients utilisés.

Expliquer : « Le bougna est enveloppé dans des feuilles de bananier et ficelé à l'aide de feuilles de cocotier par exemple. Il est cuit au four kanak, sur des pierres chaudes. On peut également le cuire dans une marmite, on l'appelle alors le bougna marmite. Les ingrédients peuvent varier d'une recette à l'autre. »

Impliquer les parents, la communauté scolaire pour préparer un moment convivial et d'échanges, pour présenter le travail des élèves, et éventuellement cuisiner un bougna.



3- Rincer les fruits et légumes avant de les consommer

Cette activité a pour objectif de discuter avec les élèves de la nécessité de laver les fruits et légumes avant de les consommer afin de dégager quelques règles de propreté.

Entrée dans l'activité santé

Se laver les mains avant de commencer. Se placer en cercle et s'asseoir en tailleur le dos bien droit. L'enseignant donne les explications tout en faisant les gestes en démonstration : joindre les mains l'une contre l'autre et se frotter les paumes des mains comme pour se réchauffer, d'abord doucement puis un peu plus vite. Ensuite, se masser les mains comme si on se les savonnait. Insister successivement sur les différentes parties de la main droite en massant avec le pouce de la main gauche (paume, doigts les uns après les autres, dessus de la main, poignets, etc.) Même chose sur la main gauche. Poser les mains sur les genoux.

L'activité découverte

Pendant cette activité, l'enseignant interroge un élève puis fait éventuellement compléter ou corriger sa réponse par un autre. On veillera à mettre en place une écoute respectueuse des autres au sein de la classe.

Projeter ou afficher les photographies de la page 59. Laisser du temps aux élèves pour les observer attentivement.

Interroger un élève : « "Prénom", que vois-tu sur ces photographies ? ». Réponse attendue : des légumes dans l'eau, quelqu'un qui lave des fruits et légumes.

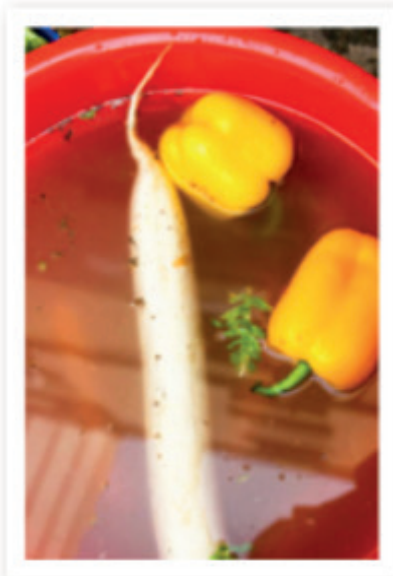
Interroger un autre élève : « "Prénom", à ton avis, pourquoi est-ce qu'on lave les fruits et les légumes ? » Réponses attendues : pour qu'ils soient propres avant de les manger ou de les cuisiner.

Interroger les élèves sur les différentes manières de nettoyer les fruits et légumes qu'ils connaissent (rinçage sous l'eau courante, trempage, brossage, essuyage, éventuellement ajout de vinaigre ou de bicarbonate dans l'eau de trempage...).

Conclure en disant : « Il est nécessaire de bien nettoyer les fruits et les légumes avant de les consommer. »

L'enseignant qui veut en savoir plus peut consulter la vidéo [Conseils pour laver les fruits et légumes](#).

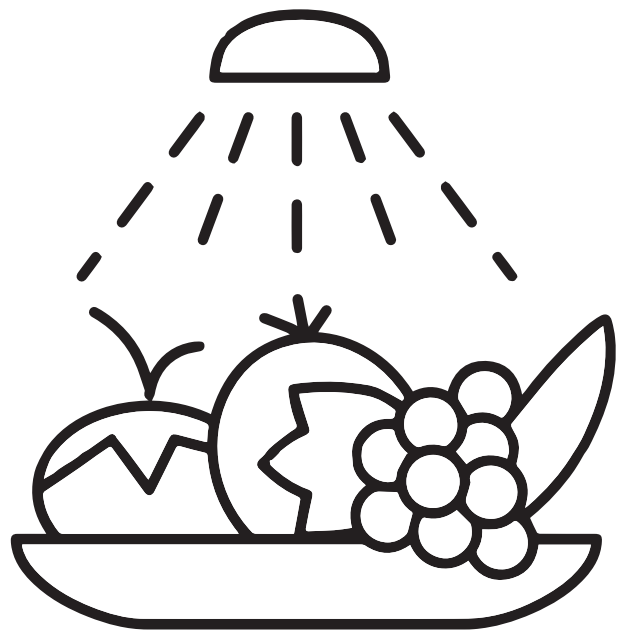
Rincer les fruits et légumes avant de les consommer.



GARDEZ UNE TRACE DE L'ACTIVITÉ
(affichage, cahier d'activité...)

Les aliments mal lavés peuvent transmettre certaines maladies. Des gestes simples permettent de limiter la transmission de ces maladies. Il est nécessaire de bien nettoyer les fruits et les légumes avant de les consommer pour rester en bonne santé.

Coloriages.



4- Partager un patrimoine commun

Impliquer les familles, la communauté scolaire pour partager un moment convivial et d'échanges, pour présenter le travail des élèves...

Réaliser avec des parents un bougna avec et pour la classe et le déguster ensemble.



TÉMOIGNAGE

« La valorisation a été la confection du bougna. Les parents se sont fortement impliqués pour la préparation du bougna. »

Sandrine, PS, école les hibiscus, Nouméa



TÉMOIGNAGE

« Nous avons fait un bougna avec du poisson offert par les parents d'élèves. Pour la préparation du bougna, nous avons eu l'aide des parents, d'une grand-mère. Les parents ont demandé de le faire de manière traditionnelle à la fin de l'année. Magique !!! »

Madeleine, PS/MS/SG, école de Fayaoué

L'expérience de l'école de Fayaoué en 2021

PARTAGER UN PATRIMOINE COMMUN

Impliquer les familles, la communauté scolaire pour partager un moment convivial et d'échanges, pour présenter le travail des élèves, en réalisant un bougna et le déguster ensemble.



BOUGNA
BOUGNÂ



Étape 1 : préparation des aliments nécessaires à la confection du bougna.

Je tire les graines de la citrouille.

KAYA



Je coupe les oignons verts.

BA ÔNYEN



Je coupe les choux kanak.

HÖLAK



Je presse le coco rapé pour récolter le lait.

DÂN WANU



J'épluche les ignames (*WALEI*) et les patates douces.



Je coupe les tomates.

WATU



Le bec de canne d'*IAAI*.

HMELEULEU

Étape 2 : disposition des aliments dans la marmite.



Je dispose la feuille de bananier dans la marmite.

LÖÖ



Tout d'abord, je dispose les choux kanak sur toute la surface de la marmite.



Je joins **ensuite** les oignons verts.



Puis, j'ajoute les tomates.



Après, je mets les citrouilles par dessus.



Je dispose ensuite les ignames.



Avant d'arroser le tout avec le lait de coco,
je mets le poisson.



Enfin, pour donner du goût, je n'oublie pas d'assaisonner
le tout avec du sel et du poivre.



Je ferme le bougna avec la feuille de bananier.



Le temps de cuisson est de 1h30.

Je dresse la table pour la dégustation du bougna.



J'ouvre le bougna et je vérifie si les aliments sont bien cuits.





Nous passons à la dégustation. Je sers la directrice, les autres maîtresses et leurs élèves du primaire.



Je n'oublie pas de nettoyer à la fin.

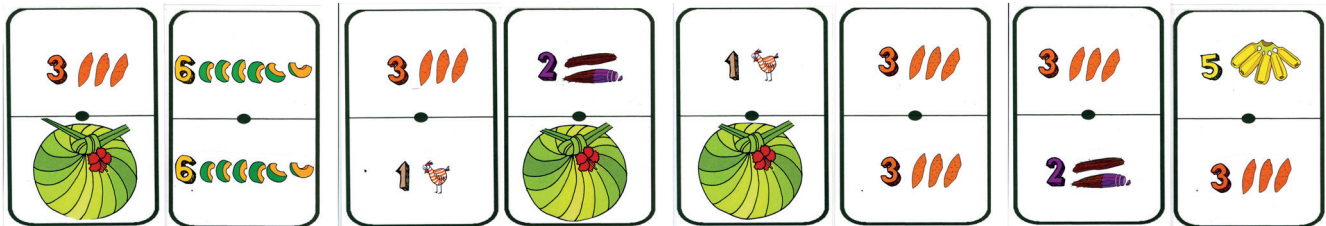


4. Des propositions pour organiser la classe

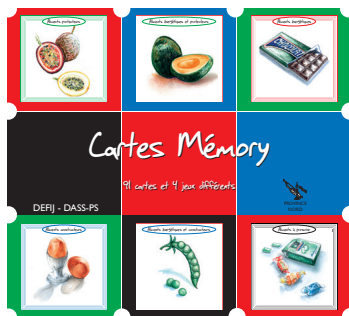
Prévoir un verre nominatif pour chaque élève pour qu'il puisse boire régulièrement l'eau du robinet.

4.1 Espace jeux

- Dans les espaces dînette ou marchand de légumes, mettre à disposition les imitations des légumes, viande, poisson, fruits, feuilles, noix de coco... utilisés pour la préparation d'un boudina (si besoin mettre à contribution des parents pour les réaliser en tissus, bois, etc.). Prévoir dans les représentations des boissons : bouteilles d'eau, de lait, jus de fruits non sucrés... Un livre de cuisine locale avec des photos. Une passoire et une cuvette pour mimer le rinçage des fruits et légumes.
- Un [domino du boudina](#) peut être réalisé.



- [Memory des aliments](#) en accès libre, téléchargeable sur le site de la province Nord.



4.2 Espace coloriage

En autonomie :

- Proposer des coloriages de fruits et légumes locaux.
- Apprendre à dessiner les fruits et les légumes.
- Découpage-collage autour des aliments.
- Jeu de points / nombres à relier.
- Des activités similaires à celles proposées dans le parcours avec quelques nouveautés : l'enseignant/e peut modifier la saison / la couleur / la consigne (entoure, colore si activité en noir et blanc, ...) / remplacer le panier par un chariot / proposer une liste d'aliments pour faire un menu/ etc.

4.3 Espace manipulation

- Atelier goût.
- Atelier tactile.
- Activités avec des feuilles de bananier : pliages.

4.4 Espace sciences

- Activité de classification.

4.5 Espace lecture

- Proposer des albums et documentaires en lien avec l'alimentation.

5. Albums en réseau

- *Grosse légume*, Jean Gourounas, Rouergue (à partir de 2 ans).
- *La chenille qui fait des trous*, Eric Carle, Mijade, 1999 (à partir de 2 ans).
- *Camille fait des crêpes*, Jacques Duquennoy, Albin Michel Jeunesse (à partir de 3 ans).
- *Beurk, les tomates*, Lauren Child, Albin Michel Jeunesse (à partir de 5 ans).
- *D'où vient mon déjeuner ?*, Pascale de Bourgoing, Calligram (à partir de 5 ans).
- *Mange ta soupe lapin gourmand*, Virginie Desmoulins, Lito (à partir de 5 ans).
- *Miam, les épinards !*, Catharina Valckx, École des Loisirs (à partir de 5 ans).
- *Qu'est-ce qu'on mange ?*, Joëlle Gagliardin, La Cabane sur le chien (à partir de 5 ans).
- *Le goût et la cuisine*, Pascal Desjours, Albin Michel Jeunesse, (à partir de 6 ans).
- *Le sucre des gourmands*, Catherine de Sairigné, Gallimard Jeunesse (à partir de 6 ans).
- *Beurk ! Encore des légumes*, Sylvie de Mathuisieulx, Milan (à partir de 6 ans).
- *Jeux d'enfants*, Etienne Delessert, Gallimard Jeunesse (4 à 7 ans).
- *Bon appétit ! Monsieur Lapin*, Claude Boujon, École des Loisirs.
- *Le goût*, Sophie Kniffke, Gallimard (à partir de 3 ans).
- *Manger ça sert à quoi ?*, Sylvie de Malthuisieulx, Belin.
- *Manger ça sert à quoi ?*, Sophie Bellier, Fleurus (3 à 5 ans).
- *J'aime les pommes*, Marie Wabbes, École des Loisirs (3 à 5 ans).
- *La soupe ça fait grandir*, Marie Wabbes, École des loisirs (3 à 5 ans).
- *Trop bon !*, Sylvie Girardet, Hatier (à partir de 5 ans).
- *Non, je n'ai jamais mangé ça !*, Dalrymple, Jennifer, Lutin poche, 2000 (4 à 6 ans).

Auteurs

Christine et Didier Jourdan,
en collaboration avec Nathalie Dupeux, Carmella Fernandez Da Rocha Puleoto, Nicolas Tessier et les enseignants des écoles maternelles de Nouvelle-Calédonie engagées dans le dispositif REBEE.

Remerciements

A Roland Goigoux et Sylvie Cèbe, co-auteurs de la série *Narramus* qui a inspiré ce guide.

Aux inspecteurs d'autorité pédagogique et aux conseillers pédagogiques de la Nouvelle-Calédonie qui ont soutenu la diffusion de ce guide, notamment ceux du groupe de travail maternelle de la DENC.

Coordinatrice d'édition

Nathalie Dupeux, conseillère pédagogique,
Direction de l'Enseignement de la Nouvelle-Calédonie (DENC)

Illustrations de l'album reproduites avec l'aimable autorisation des auteurs et de l'éditeur

Mon bougna, Liliane Tauru, Isabelle Ritzenhaler, Plume de Notou.

Illustrations - Mise en pages

Service de Recherche Pédagogique, d'Édition et d'Ingénierie Éducative,
Vice-rectorat de la Nouvelle-Calédonie - Direction générale des enseignements (VR-DGE/SRPEIE)

Images

Freepik.com (Libre pour usage commercial - Pas d'attribution requise)

