

CANADA : LA TABLÉE DES CHEFS

Date de mise en ligne : mai 2021

Mélanger cuisine solidaire et anti-gaspillage : la recette d'une réussite.
Organiser un repas solidaire.

- **Thème** : cuisine, environnement
- **Niveau** : B2
- **Public** : adolescents (16-18 ans)
- **Durée indicative** : 2 séances de 45 minutes + le temps de la mise en place du projet

PARCOURS PÉDAGOGIQUE

Étape 1 – Je fais le point	1
• Définir des concepts de solidarité	1
Étape 2 – J'identifie le pionnier et son projet	2
• Comprendre le contexte (activité 1)	2
• Comprendre le concept de <i>La Tablée des Chefs</i> (activité 2)	2
Étape 3 – Je m'intéresse au projet	2
• Exprimer une opinion (activité 3)	2
Étape 4 – Je soutiens le projet	3
• Rédiger un message de soutien (activité 4)	3
Étape 5 – Je relève le défi	3
• Organiser un goûter solidaire	3

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Comprendre le contexte de la vidéo.
- Comprendre le concept du projet.
- Exprimer une opinion.
- Rédiger un message de soutien.
- Créer une affiche anti-gaspillage.

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Enrichir son lexique autour de la solidarité.
- Réutiliser les pronoms relatifs.

ÉDUCATION VERTE ET SOLIDAIRE

- Proposer une collaboration solidaire.
- Sensibiliser à la cuisine solidaire et au gaspillage alimentaire.

ÉTAPE 1 – JE FAIS LE POINT

→ Définir des concepts de solidarité

Lexique, production écrite – petits groupes – 10 min (support : fiche matériel)

Diviser la classe en petits groupes, leur attribuer un concept par groupe, et les inviter à désigner un·e rapporteur·se qui viendra écrire une définition au tableau. Demander aux groupes d'utiliser des pronoms relatifs (simple ou composé) pour structurer leur définition. Projeter ou distribuer la fiche matériel. Attribuer un concept à chaque groupe.

En petits groupes. *À votre avis, que veulent dire ces expressions ?*

Laisser aux groupes le temps de l'échange. Pour la mise en commun, inviter chaque porte-parole à venir écrire sa phrase au tableau.

Pistes de correction / Corrigés :

La soupe populaire est un lieu où des personnes pauvres viennent manger gratuitement.

La banque alimentaire consiste en une collecte d'aliments qui sont ensuite distribués aux personnes dans le besoin.

La cuisine solidaire est un lieu où les repas sont préparés, où on apprend à cuisiner, où on peut manger et le coût du repas est reversé à une association.

ÉTAPE 2 – J'IDENTIFIE LE PIONNIER ET SON PROJET

→ Comprendre le contexte (activité 1)

Repérage visuel – binômes – 10 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Constituer des binômes et distribuer la fiche apprenant. Les inviter à prendre connaissance des propositions de l'activité 1.

Montrer la vidéo sans le son, et sans les sous-titres.

À deux. *Faites l'activité 1 : regardez la vidéo et remettez les propositions dans l'ordre.*

Laisser aux binômes le temps d'échanger sur les réponses, puis leur demander de comparer leurs réponses à celles de leur binôme voisin. Recueillir oralement l'ordre des réponses.

Pistes de correction / Corrigés :

5. La formation en cuisine
4. La livraison de colis
3. La mise en sac de produits
2. La soupe populaire
6. Le service dans un restaurant
1. La présentation du pionnier et de son projet

→ Comprendre le concept de *La Tablée des Chefs* (activité 2)

Compréhension orale – binômes – 10 min (supports : vidéo et fiche apprenant)

Garder les binômes précédemment constitués. Leur demander de lire les éléments de l'activité 2.

Montrer la vidéo avec le son, mais sans les sous-titres.

À deux. *Faites l'activité 2 : écoutez la vidéo et complétez les éléments demandés.*

Laisser aux binômes le temps du partage d'idées. Pour la mise en commun, recueillir oralement les réponses des binômes. Les autres binômes valident ou non les réponses.

Pistes de correction / Corrigés :

- Constat sur la situation alimentaire : dans les pays riches, beaucoup de personnes n'arrivent plus à s'offrir régulièrement trois repas par jour.
- Idée anti-gaspillage et fonctionnement de *La Tablée des Chefs* : demander aux chefs étoilés de ne plus jeter leurs surplus de repas à la poubelle, récupérer les restes des buffets pour les acheminer dans une banque alimentaire et redistribuer les colis à la banque alimentaire.
- Participants au concept : 50 chefs de restaurants étoilés, la banque alimentaire, des jeunes, des associations.
- Nombre de repas distribués : 150 000 repas par an.
- Objectif final de *La Tablée des Chefs* : apprendre aux bénéficiaires de *La Tablée des Chefs* à cuisiner intelligemment pour se passer de l'aide alimentaire.



Cuisiner malin : expression utilisée pour désigner un type de cuisine dont les ingrédients sont des invendus, des produits non calibrés, des restes pour éviter le gaspillage alimentaire.

ÉTAPE 3 – JE M'INTÉRESSE AU PROJET

→ Exprimer une opinion (activité 3)

Interaction orale – petits groupes – 15 min (support : fiche apprenant)

Diviser la classe en trois groupes afin de créer des pôles de discussion et leur attribuer un numéro. Faire lire les questions de l'activité 3. Préciser aux groupes qu'ils doivent échanger sur la question attribuée et qu'ils devront présenter un résumé de leurs échanges aux deux autres groupes.

En petits groupes. *Faites l'activité 3 : lisez la question qui vous est attribuée et discutez-en.*

Laisser aux groupes le temps de la réflexion et du partage d'idées. Mettre en commun les réponses des groupes à l'oral, inciter les groupes qui écoutent à poser des questions, à réagir.

Pistes de correction / Corrigés :

1. D'après moi, en créant *La Tablée des Chefs*, Jean-François Archambault fait le bien autour de lui : il nourrit ceux qui sont dans le besoin, il participe à la lutte anti-gaspillage, il développe un réseau solidaire. [...]
2. Nous pensons que les chefs étoilés considèrent peut-être que les produits qu'ils cuisinent ne sont pas à la hauteur des personnes bénéficiaires, ce qui est idiot. Pourquoi réserver des produits de haute qualité aux gens qui ont de l'argent ? [...]
3. Il faudrait que la lutte anti-gaspillage soit une valeur intégrée dans les politiques des gouvernements, que les restaurants et les supermarchés donnent régulièrement aux associations qui viennent en aide aux personnes dans le besoin. [...]

ÉTAPE 4 – JE SOUTIENS LE PROJET

→ Rédiger un message de soutien (activité 4)

Production écrite – petits groupes – 15 min (support : fiche apprenant)

Garder les groupes précédemment constitués et nommer un·e porte-parole dans chaque groupe.

En groupes. *Activité 4 : le magazine québécois de la culture culinaire raisonnée Caribou vient d'élire Jean-François Archambault personnalité de l'année 2020. Vous rédigez un message pour le féliciter de cette récompense et l'encourager dans le travail qu'il mène au quotidien au sein de La Tablée des Chefs.*



Note : *Caribou* est un magazine québécois qui met en avant la gastronomie, le secteur agroalimentaire et la culture culinaire. Dans l'article, on voit comment la crise sanitaire a affecté le bon déroulement des activités quotidiennes de *La Tablée des Chefs* et comment Jean-François Archambault a continué à travailler et trouver d'autres moyens de nourrir des gens malgré les conditions. Pour en savoir plus : <https://cariboumag.com/2020/12/personnalite-caribou-2020-jean-francois-archambault-chef-dun-grand-orchestre-culinaire/?fbclid=IwAR13k t t8yo-iEyBE4G0wTlrKWUdtDOPM64P810pAIVZevrauANRLXDFJo>.

Laisser aux groupes le temps de l'échange d'idées et de la rédaction. Pour la mise en commun, inviter le·la porte-parole à lire le message (procéder ainsi pour chaque groupe). Circuler dans la classe pour apporter aide et correction. Si possible, poster les messages sur la page Facebook de *La Tablée des Chefs* : <https://www.facebook.com/Tableedeschefs>.

Pistes de correction / Corrigés :

Cher Monsieur Archambault,

Nous venons de découvrir votre concept *La Tablée des Chefs*. Nous avons appris que vous aviez été désigné personnalité de l'année par le magazine *Caribou* et nous souhaitons vous féliciter par ce message. En effet, comme vous, nous pensons qu'il est nécessaire de faire la différence dans la vie des autres et votre initiative montre que la solidarité existe, surtout pendant cette période de crise sanitaire mondiale. Nous voulons vous encourager dans votre travail et espérons, comme vous, que les choses changeront dans les années à venir. [...]

ÉTAPE 5 – JE RELÈVE LE DÉFI

→ Organiser un goûter solidaire

Productions orale et écrite – petits groupes – 30 min + le temps de la mise en place du projet

Cette activité se déroulera sur plusieurs séances. Veiller à obtenir les autorisations nécessaires auprès de la direction de votre établissement et des parents d'élèves. Prévoir la collaboration de l'équipe de la cantine de l'établissement ou s'assurer que la préparation du goûter pourra se faire dans le lieu où se déroulera la rencontre. Constituer des groupes d'apprenant·e·s qui seront organisés en brigades culinaires lors de la préparation du goûter.

En petits groupes. *Faites la liste de lieux susceptibles d'offrir de la nourriture à des personnes dans le besoin dans votre ville (banque alimentaire, associations, ONG).*

Noter au tableau les propositions.

Pistes de correction / Corrigés :

La Banque alimentaire, l'association « Aidez-nous », [...]

En petits groupes. *Rédigez un courriel à l'un de ces établissements pour lui proposer l'organisation d'un goûter solidaire. Indiquez que ce goûter s'inspire de La Tablee des Chefs au Canada, expliquez le concept et proposez de prendre en charge la réalisation d'un goûter pour leurs bénéficiaires.*

Laisser aux groupes le temps de la rédaction, circuler dans la classe pour apporter aide et correction. Sur proposition des groupes, construire à l'aide de passages des différents courriels produits un courriel type aux institutions choisies.

Pistes de correction / Corrigés :

Madame, Monsieur,

Dans notre école, nous avons découvert *La Tablee des Chefs*. C'est un concept né au Canada qui offre des repas aux personnes dans le besoin. Nous souhaiterions par ce message vous proposer l'organisation d'un goûter solidaire pour vos bénéficiaires. Ce goûter anti-gaspillage serait composé de restes alimentaires collectés dans notre établissement. Nous espérons que notre courriel trouvera un écho favorable et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées. [...]

Lors d'une séance suivante, prévoir des feutres, des crayons de couleur, des feuilles blanches ou de couleur. En petits groupes. *Créez une affiche de collecte alimentaire anti-gaspillage.*

Laisser aux groupes le temps de la réalisation. Inviter chaque groupe à coller son affiche dans la classe. Organiser un vote pour sélectionner la meilleure affiche et l'envoyer également à l'établissement partenaire.

Pistes de correction / Corrigés :

Et si vous faisiez une différence dans la vie des autres ?

Ne jetez plus, donnez ! Nous recherchons des produits d'épicerie comme de la farine, du sucre, des œufs, mais aussi du chocolat, des fruits. Tous vos restes de placards ! En donnant, vous ferez des heureux ! [...]

Organiser sur plusieurs jours la collecte de nourriture dans l'école. Éventuellement, démarcher des primeurs, des restaurants ou des supermarchés pour les sensibiliser à la collecte anti-gaspillage. En fonction des produits reçus, élaborer des recettes en s'inspirant du site de *La Tablee des Chefs* : <https://www.tableedeschefs.org/fr/recettes/>.

Veiller à prévoir les quantités nécessaires en fonction du nombre de personnes prévues pour votre repas solidaire. Stocker les denrées alimentaires dans les frigidaires de la cantine de l'école ou les emmener dans le lieu où se déroulera le goûter.

Le jour du goûter, organiser le travail de cuisine en collaboration avec le chef de la cantine ou le chef du lieu où les apprenant·e·s cuisineront. Chaque brigade aura à s'occuper d'une ou de plusieurs tâches (découpe, cuisson, mise en assiettes, mise de la table, service). Penser à prendre des photos de cet événement et les poster sur le site Internet de l'école, de l'établissement partenaire, les réseaux sociaux de *La Tablee des Chefs* : <https://www.tableedeschefs.org/fr>.