

# Livret d'accompagnement pédagogique

à destination des animateurs.trices, éducateurs.trices,

intervenants et bénévoles auprès des

**Mineurs Non Accompagnés (M.N.A.)**



*Ces jeunes que l'on appelle Mineurs Non Accompagnés viennent de loin. Ils ont voyagé longtemps et ont dû traverser de nombreuses épreuves. Une fois arrivés en France, le voyage n'est pas totalement terminé, même quand ils peuvent bénéficier d'une protection et d'une prise en charge institutionnelle. Ils doivent s'adapter et trouver une place dans notre société. Une rencontre entre deux cultures a lieu. La langue, les lois, le monde du travail, l'éducation, les valeurs, les relations, (...) diffèrent de ce qui était connu au pays. Cette rencontre est parfois heureuse, d'autres fois, elle est désarmante ou même angoissante mais aussi, stimulante (...) que ce soit pour ces jeunes ou pour les personnes qui les côtoient. Ces jeunes sont porteurs d'une culture et d'une expérience de la vie souvent éloignées de la nôtre. Leurs regards et leurs pensées sont des éléments précieux susceptibles de nous enrichir les uns les autres (...)*

*Parole d'éducateur (cf. rapport d'activités SEMNA 2017)*



Edition 2022

Coordination et rédaction du livret : Nathalie Grégoris Association A.N.I.S. Etoilé

Relecture : Céline Porcheron—Association A.N.I.S. Etoilé

Crédits Photos : ANEF63—ANIS Etoilé

Crédits illustrations : Cristina Belotti

Financement : DRAAF AuRA Service Régionale de l'Alimentation

Contact informations complémentaires : [contact@anisettoile.org](mailto:contact@anisettoile.org)

Document en téléchargement libre sur [www.anisettoile.org](http://www.anisettoile.org)



# SOMMAIRE

**P 4** *Ça croustille sous les papilles...*

**Les organisations porteuses de l'expérience**

**P 5** *A croquer...*

**Spécificités de l'accueil des jeunes MNA dans les services de protection de l'enfance**

**P 6** *Laisser mijoter...*

**Résumé de la démarche**

**P10** *Bien mélanger tous les ingrédients.....*

**Spécificités culturelles et pratiques alimentaires des MNA**

**P 15** *Pour parfumer vos plats...*

**Outils pédagogiques**

Nourritures et Cultures

Emotions et Alimentation

Jeu des 7 familles les Elevages laitiers du Monde

**P17** *Un pincée de piment....*

**Ressources pour aller plus loin**





# Organisations porteuses de l'expérience

## A.N.I.S. Etoilé – Education à l'alimentation

« Je mange donc je pense et agis »

Créée en 2005 dans le Puy de Dôme, l'association **A.N.I.S étoilé** - pour une **approche globale de l'alimentation** : Agriculture, Nutrition, Interculturel, Solidarité - rassemble une pluralité d'acteurs en prenant compte l'ensemble des composantes de l'alimentation dans une démarche de développement durable.

L'association ANIS Etoilé accompagne toute personne **pour aborder l'alimentation, l'agriculture et leurs enjeux globaux de manière systémique** : production, transformation, commercialisation, nutrition-santé-environnement, solidarité et justice alimentaire, gouvernance alimentaire, patrimoine alimentaire. Elle suscite les questionnements et développe l'esprit critique. L'alimentation dans cette perspective est un lien aux autres et aux écosystèmes.

A.N.I.S. Etoilé, association **agrée Jeunesse et Education Populaire**, considère l'alimentation comme **un moyen d'éducation aux choix et à la citoyenneté**, comme une porte d'entrée pour rencontrer différentes cultures liées à des territoires et des êtres-humains.

Elle vise un **renforcement** :

- **des capacités des citoyens à faire des choix éclairés par rapport à leur alimentation**
- **du pouvoir d'agir des individus et des communautés sur leur alimentation**



## L'ANEF du Puy de Dôme

Créée en 1952, l'ANEF 63 est une association d'entraide contre les exclusions qui intervient dans les départements du Puy-de-Dôme et de l'Allier et exerce des **missions de protection de l'enfance** et d'insertion par le logement.

Le **Service Éducatif pour Mineurs Non Accompagnés (SEMNA)** de l'ANEF 63, créé en 2016 à Clermont-Ferrand, a pour mission de protéger et accompagner les jeunes confiés par l'Aide Sociale à l'Enfance jusqu'à leur majorité. Depuis 2019, l'ANEF 63 bénéficie d'une convention pour l'accueil et l'hébergement de 108 jeunes MNA. **Un mineur non accompagné (MNA) est un enfant de moins de 18 ans, de nationalité étrangère, arrivé sur le territoire français sans être accompagné par un des titulaires de l'autorité parentale ou par un représentant légal.**

La Convention internationale des droits de l'enfant (CIDE), ratifiée par la France, stipule dans son article 20 que « *tout enfant temporairement ou définitivement privé de son milieu familial, ou qui dans son propre intérêt ne peut être laissé dans ce milieu, a droit à une protection et une aide spéciale de l'Etat y compris les enfants demandeurs d'asile, réfugiés ou migrants, sans considération de leur nationalité, de leur statut au regard de l'immigration ou de leur apatridie* ». Les MNA qui arrivent en France, ont donc droit à la même protection que tout autre enfant.

**Les missions du SEMNA :**

- Accompagner le jeune dans la **prise en charge et l'organisation de son quotidien**
- Accompagner le jeune dans une démarche d'insertion scolaire ou de formation professionnelle
- Favoriser son **insertion sociale**
- Assurer une **démarche préventive d'éducation** et de suivi de la santé
- Assurer une démarche d'accompagnement visant la bientraitance et le soin psychique
- Accompagner ses démarches administratives dans le cadre de la régularisation de sa situation



# Spécificités de l'accueil des jeunes MNA dans les services de protection de l'enfance

Le nombre de jeunes MNA confiés par décisions judiciaires à l'Aide Sociale à l'Enfance du 1er janvier au 24 décembre 2021 dans la Région AuRA est de 1051 jeunes de moins de 18 ans (total France 11069) [http://www.justice.gouv.fr/art\\_pix/tableau\\_mna.pdf](http://www.justice.gouv.fr/art_pix/tableau_mna.pdf).

Selon le rapport d'activités de l'OFPPA, **60 % des demandes de protection internationale déposées en 2019 par des jeunes MNA proviennent du continent africain** (dont Congo 12,8% et Guinée 10,3%), 32,7 % du continent asiatique et 5,4 % du continent européen. <http://www.infomie.net/spip.php?article666>

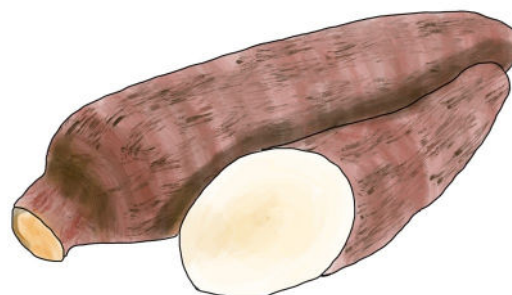
La plupart des jeunes accueillis dans les structures de protection de l'enfance du type SEMNA de l'ANEF63 **sont en France depuis plusieurs mois**, voire même, plus d'un an pour certains. Ils ont souvent **vécu à la rue, dans un squat ou ont été hébergés à l'hôtel via le 115**. Certains ont pu aussi trouvé refuge auprès de militants associatifs.

L'accueil dans les services de protection de l'enfance est une « **parenthèse** » (**environ 9 mois en moyenne**) dans la vie des jeunes. L'âge d'arrivée des jeunes (entre 16 et 17 ans) et la courte période d'accueil conditionnent l'accompagnement éducatif réalisé. L'objectif des équipes éducatives est de rendre cette parenthèse, la plus bénéfique possible pour les jeunes accueillis. L'accueil et l'accompagnement socio-éducatif sont l'occasion de se poser et de vivre dans un relatif confort et apaisement. Du fait d'un accueil en appartement, les jeunes sont dans **l'obligation d'être rapidement autonomes. Ils doivent apprendre à vivre en collectivité** à deux ou trois jeunes. Mettre en commun de l'argent pour **partager les frais d'alimentation, s'organiser pour se faire à manger**, entretenir l'appartement mis à disposition, respecter son voisin...etc.

Chaque jeune signe un **contrat d'accueil** et s'engage à respecter un règlement. **Les équipes des structures de protection de l'enfance passe régulièrement dans les appartements avec trois missions:**

- Aller à la rencontre des jeunes et s'assurer de leur bonne santé et du bon déroulement de leur «séjour»
- **Aider et conseiller dans les actes de la vie quotidiennes l'alimentation est un aspect très important de la vie quotidienne)**
- Faire respecter le règlement et s'assurer du bon état général du logement.

Ces équipes interviennent dans un **cadre éthique** visant à tisser une **relation de confiance** avec le jeune mineur non accompagné (l'expérience du parcours migratoire et les différents problèmes connus avec les passeurs peuvent avoir cultivé en eux une méfiance envers les adultes), une **vigilance sur les dimensions interculturelles** et une vigilance sur le devenir des jeunes mineurs non accompagnés au sortir du dispositif.



### Tous les jeunes n'ont pas le même profil.

Nous avons pu observer les profils décrits par Angelina ETIEMBLE, Docteur en sociologie et spécialiste de l'immigration :

- certains sont des jeunes « **exilés** » qui viennent de pays ravagés par la guerre,
- d'autres des jeunes « **mandatés** » **explicitement ou pas** (leur départ a été incité, aidé voire organisé par leur famille, afin de travailler, d'envoyer de l'argent, de poursuivre des études ou d'apprendre un métier)
- et certains autres sont des jeunes « **fugueurs ou errants** » (Ils quittent leur lieu de vie, parents, famille élargie, orphelinat à cause de conflits ou de maltraitance).



De plus, ils ne viennent de **différentes catégories sociales**. Certains jeunes ont été **scolarisés dans leur pays alors que d'autres n'en ont pas eu les moyens** et ont même parfois déjà vécus dans la rue.

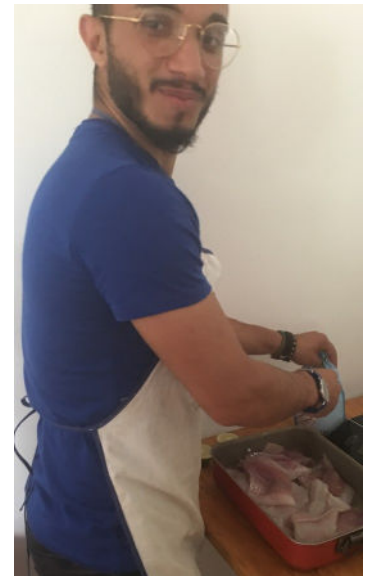
Certains ont des membres de leur famille au pays avec qui il sont en contact, d'autres n'ont personne. Certains doivent rapidement répondre aux attentes familiales, d'autres non plus d'attaches familiales.



# Résumé de la démarche d'accompagnement pédagogique

Au cours des années 2019-2021, l'association A.N.I.S. Etoilé a travaillé en partenariat avec l'équipe d'éducateurs du Service Educatif pour Mineurs Non Accompagnés de l'ANEF 63, auprès d'une dizaine de jeunes MNA pour :

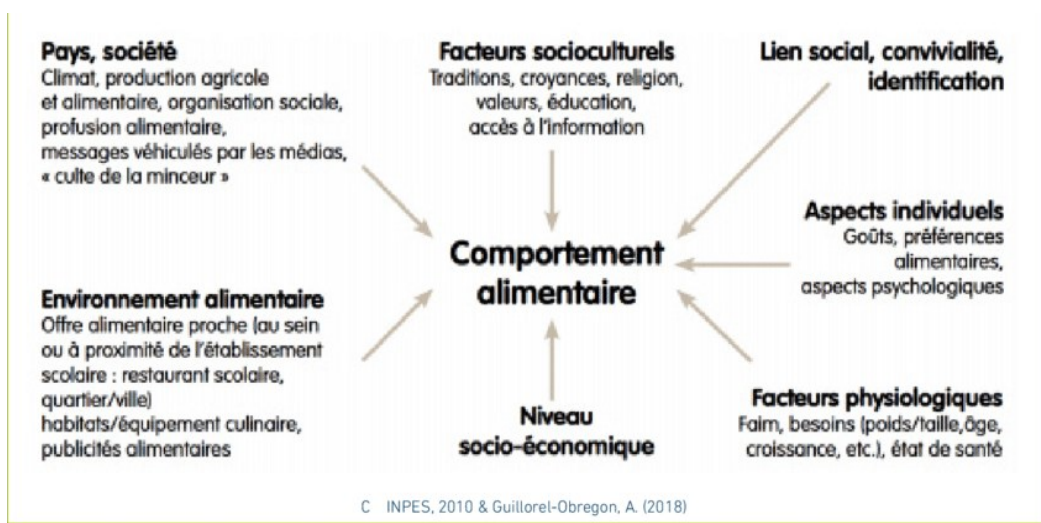
- leur permettre de mieux connaître les aliments, les territoires et le hommes qui les façonnent
- faciliter leurs accès à des choix éclairés sur leur alimentation et favoriser leur autonomie en maîtrisant mieux tant les achats que la production de repas.



**La première étape** du projet (printemps 2019) a été une **phase exploratoire** pour mieux comprendre les représentations, pratiques alimentaires et besoins éducatifs des jeunes MNA. Cette phase exploratoire s'est réalisé en deux temps d'échange :

- **autours des photos** de l'exposition de Peter Menzel : <https://www.menzelphoto.com/gallery/Hungry-Planet-Family-Food-Portraits/G0000zmgWvU6SiKM/C0000k7JgEHhEq0w>

Ces photos ont permis de faire ressortir les déterminants généraux du comportement alimentaire et de démarrer les discussions avec les jeunes sur leur propre comportement alimentaire.







### Phase exploratoire :

#### à table, en mangeant avec les jeunes...

Les principaux pays d'origine des jeunes étaient : Guinée Conakry, la Côte d'Ivoire, Ghana, Mali, le Congo, le Cameroun, l'Afghanistan et l'Albanie.

Le groupe était à 95% masculin.

#### Voici les différents **thèmes abordés de manière informelle à table** :

*Qu'est-ce que tu aimes manger ? Est-ce que tu cuisines ? Depuis quand ? Qui faisait à manger dans ton pays ? Avec quel équipement ? Quelles différences importantes à tes yeux entre ici et là-bas par rapport à la façon de manger ? Est-ce qu'il y a des aliments interdits ou difficiles à manger pour toi ? Où fais-tu tes courses aujourd'hui ? Où et que manges-tu le plus souvent ?*

(cf. spécificités culturelles et pratiques alimentaires des jeunes MNA ci-après)



**La deuxième étape** (été-automne 2019) a été la mise en œuvre d'un **programme d'animation en fonction des besoins repérés** lors de la phase exploratoire et après discussion avec l'équipe d'éducateurs qui se s'est mise en observation par rapport aux pratiques alimentaires des jeunes.

Les jeunes ont exprimé directement :

- un **besoin d'activités concrètes** (expression « faire quelque chose de ses mains »), **d'autonomie** (faire par soi-même) et une méconnaissance importante des légumes et de la façon de les préparer.

→ En conséquence, nous avons choisi de mettre en place dans une **démarche de la terre à l'assiette** :

des **ateliers jardinage, des ateliers cuisine et dégustations autour des fruits et légumes bruts de saison**.

- un **besoin d'échanges entre eux, de convivialité, d'ancrage dans le territoire** et une connaissance très faible des productions alimentaires locales.

→ Pour y répondre, nous avons choisi d'organiser des temps de partage autour de **dégustations** (ex : dégustations de fromages) et des **visites d'élevage en production fermière (chèvre et vache)**.





**La troisième étape** (début 2020) a été le **bilan avec l'équipe d'éducateurs** pour déterminer ensemble les **besoins en outils pédagogiques** afin de poursuivre le **travail d'éducation à l'alimentation** en autonomie sur leur structure et pour permettre à d'autres équipes d'éducateurs accueillant des jeunes MNA de démarrer un projet pédagogique sur l'alimentation.

Suite à l'expérience vécue sur l'année 2019, le choix a été fait de :

- **créer plusieurs petits jeux simples à animer** pour les éducateurs, ne nécessitant pas forcément une trop grande maîtrise de la langue française pour les MNA mais pouvant **enrichir le vocabulaire français** des jeunes (support pour les cours de Français Langue Etrangère).
- **Ces jeux pédagogique** ont ensuite été **testés en autonomie** par les équipes auprès des jeunes au cours de l'année 2021 (décalage des tests à cause de la crise sanitaire).
- Ce sont **ces outils** que nous vous présentons dans ce document :  
Jeu Emotions et Alimentation,  
Jeu des 7 familles Elevages Laitiers du Monde  
Nourritures et cultures





## Spécificités culturelles et pratiques alimentaires des jeunes MNA

Stéphane TESSIER définit la culture comme : « un ensemble, un système composé de manière d'être, de vivre, de croire, une organisation sociale, religieuse, politique, sans oublier le langage, ni les structures familiales, dans lesquelles chacun naît et se construit, réalité qui à leur tour évoluent et se transforment. **La culture est une réalité plastique, évolutive et surtout pas un isolat.** Assigner quelqu'un à une origine, une culture, est une manière à la fois de nier la complexité des sociétés et de le nier en l'empêchant d'afficher son identité de sujet, pris dans l'héritage de ses filiations mais aussi engagé dans des filiations choisies. La culture apparaît alors en permanente évolution et en constante réadaptations en fonction de l'environnement où elle se déploie ». Stéphane TESSIER « Famille et institutions : culture, identités et imaginaires », éditions Eres.

### " Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... "

**En mangeant, l'homme s'intègre dans un espace culturel. Il se forge une identité, manifeste son appartenance à un groupe ou, au contraire, s'en différencie.** Ce sont de tels facteurs affectifs et sociaux qui amènent par exemple les enfants mexicains à aimer très tôt les piments rouges. Chez les adolescents, consommer du café ou de l'alcool peut également être vu comme un moyen d'entrer dans la communauté des adultes. Inversement, certains aliments ou caractéristiques d'aliments, comme l'odeur du gras, sont rejetés s'ils trahissent une appartenance à un groupe social auquel l'individu ne veut pas être associé. Le repas enfin, et certains mets en particulier, contribuent à renforcer les liens entre les individus. On se réunit autour d'un couscous au Maroc, d'un cassoulet ou d'une choucroute en France etc...



### L'alimentation témoigne de notre culture, exprime nos identités :

« je suis ce que je mange ». **Les choix alimentaires sont un compromis entre des normes sociales et des envies plus individuelles** (à travers, notamment, les interdits comme par exemple la viande de chien qu'il n'est pas question de manger dans les sociétés occidentales etc..).

**La question de la place de la culture dans l'accompagnement des jeunes MNA est essentielle.** Les divers bouleversements qui s'opèrent depuis le départ de leur pays et les adaptations permanentes auxquelles ils ont dû faire face durant leur parcours migratoire les amènent parfois à s'accrocher à des bribes de leurs cultures qu'ils considèrent comme sacrées. Au-delà de la question religieuse, par exemple consommer « halal » ou « faire bouillir systématiquement le lait alors qu'ici le lait est déjà stérilisé » peut être une manière pour certains jeunes **de conserver un lien inter générationnel, un lien affectif avec leur famille, avec leur pays en restant fidèle à ce qui leur a été transmis.**

## Retours d'échanges avec les jeunes MNA du groupe

Certains jeunes garçons qui ne cuisinaient pas chez eux (le savoir de la cuisine passe souvent par les femmes et est transmis aux femmes ; ce savoir est parfois dévalorisé ou nié), disent **regretter de n'avoir pas eu le temps d'apprendre, d'avoir oublié ou de ne pas savoir cuisiner les plats** de leur pays. D'autres, au contraire, ont appris avec leur mère ou par obligation « sur le tas », au cours de leur parcours migratoire avec des compatriotes plus âgés, et sont devenus des experts dans la préparation de leurs plats nationaux.



Suite à nos échanges avec les jeunes africains maîtrisant le mieux la langue française, voici ci-après même si il n'y a pas une mais des cuisines africaines, les **groupes alimentaires se retrouvant habituellement dans les repas en Afrique** (Cameroun, Congo, Côte d'Ivoire, Guinée, Mali). Les jeunes sont attachés à cette nourriture (repère culturel) et essaient de refaire ces plats en France en s'approvisionnant dans les boutiques alimentaires africaines et/ou au supermarché. Les aliments surignés **en gras sont ceux qui sont les plus appréciés** et consommés dans l'absolu quand ils ont les moyens de les acheter.

**Céréales**, Blé\*, Maïs\*, Maïs en épis, Mil\* Riz, Sorgho\*

**Tubercules et banane légume** : Banane plantain\*, Manioc\*, Igname, Patate douce, Pomme de terre, Taro

*\*Plusieurs de ces aliments et leurs farines peuvent être consommés en bouillie, en semoule ou en boule de pâte cuite dans l'eau*

**Légumineuses** : Arachides (très riche en gras), haricots secs type niébé doliques à œuf noir

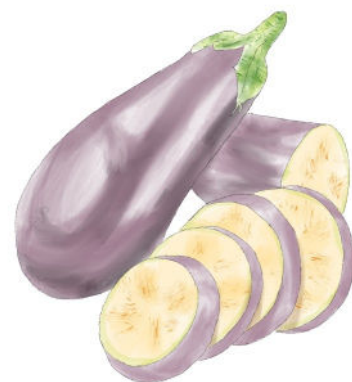
**Fruits** \* : Ananas, Banane, Citron, Mangue, Noix de coco, Orange, Pamplemousse, Papaye \*Consommés selon la saison

**Légumes** : Aubergine, Ail, Carotte, Chou, Concombre, Courge, Feuilles (manioc, amarante et autres types de feuillages), Gombo, Haricot vert, Oignon, Piment, Poivron, Tomates.

**Autres végétaux** : Noix de cajou, graines de sésame, graines de courges, huile de palme

**Protéines animales** : Bœuf, Chèvre, Mouton, Porc, Poulet, Œufs, Poissons (maquereau, bar, thon, sardines, tilapia, poissons séchés/salés), lait en poudre, Yaourt, Fromage à tartiner type vache qui rit

**Boissons** : bière, jus de gingembre, jus de bissap (fleur d'hibiscus), thé (souvent très sucré), sodas





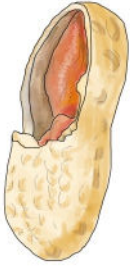
**Assaisonnements :** Ail, cannelle, clou de girofle, coriandre, **cubes de bouillon Maggi\***, épices africaines (ex. : soubala : graine de néré fermenté), feuilles de céleri, feuilles de laurier, gingembre, feuilles de menthe, muscade, pâte d'arachides, pâte de tomates, persil, **piment**, poivre, sel

Un **repas classique** est habituellement composé d'un plat en sauce qui inclut souvent de la viande et des légumes, celui-ci est agrémenté d'un gros volume de « grains » (Céréales). L'utilisation de l'huile de palme est très courante. Il n'y a pas de dessert à la fin du repas. Les fruits ou le thé sucré ou les beignets ou les préparations lactées type « Dégué » (lait fermenté + semoule de mil) se consomment en collation en dehors du repas principal.

*Exemples de sauces :*

*Sauce arachides : sauce à base de pâte d'arachide, tomates, oignons, viande, avec ou sans piment, cubes de bouillon Maggi, huile*

*Sauce Gombo (sauce gluante) : gombo, tomates, oignons, cube bouillon Maggi*



### **Fréquence de la préparation et des prises de repas en France :**

Certains jeunes cuisinent tous les jours à tour de rôle pour l'ensemble des Colocataires. D'autres se nourrissent principalement avec les repas proposés par la restauration scolaire à midi et s'achètent des kebabs de temps en temps en plus. La plupart des jeunes ne prennent qu'un repas par jour en plus du petit déjeuner ou consomment le même repas maison pour le déjeuner et le souper.

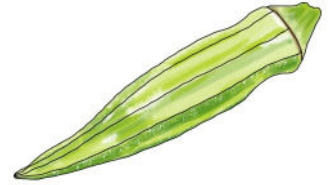
**Méthodes courantes de cuisson :** Mijoté (en sauce), bouilli, friture, grillé, à l'étouffé (enveloppé dans les feuilles de bananes plantains et cuit à la vapeur)

### **Interdits alimentaires :**

Viande de porc, alcool pour les musulmans et les chrétiens orthodoxes éthiopiens. Il existe des tabous alimentaires qui varient selon les ethnies et cultures d'origine.

**Codes de la table :** Le partage des aliments est considéré comme une activité sociale. Généralement, les aliments sont présentés dans une assiette commune et on se sert à la main pour ramasser la nourriture servie et la manger. La règle implicite est généralement de ne pas parler pendant le repas. De fait, le repas est rapide, un seul plat et pas de bavardage.





## Les différences importantes entre la façon de manger « à la française » et en Afrique

- Le **nombre de repas par jour**
- le **nombre de plats servis** (entrée, plat, dessert) dans un repas
- Les **horaires** assez stricts des repas (tout le monde mange entre 12h et 14h)
- La **longueur** des repas en France, cette longueur est perçue souvent comme interminable par la plupart des jeunes africains.
- Le fait de « **parler beaucoup** » à **table** (dans certains pays on échange une fois le repas avalé, mais pas en mangeant). En France, le repas est un élément essentiel de sociabilité. En Afrique la sociabilité va se faire autour d'une boisson (ex : thé)
- Le **nombre de couverts** (petite cuillère, grande cuillère, petite fourchette, grande fourchette, couteau à poisson, couteau à viande....)
- La **petitesse des morceaux dans l'assiette** (découpe différente des légumes, en Afrique les légumes sont coupés en gros morceaux),
- Des **végétaux complètement inconnus** (ex : artichaut topinambour, panais, fenouil, groseille, fraise, framboise, mûre, cynorrhodon, ortie, avoine...)
- Une **diversité des préparations à base de lait** (vache, brebis, chèvre) et une très grande diversité de **fromages inconnus**
- Une alimentation très **diversifiée** qui varie avec **les saisons** même si le modèle de l'alimentation industrielle (plats tout préparés) a fortement modifié les pratiques alimentaires des français.



## Pratiques alimentaires plutôt saines à valoriser et encourager

auprès des jeunes MNA en provenance d'Afrique :

- La consommation de **légumes feuilles cuites** riches en fer (ex. : feuilles de manioc)
- La **frugalité** de leur consommation de manière générale
- La présence de **légumineuses** riches en protéines végétales (qui peuvent remplacer la viande)
- La consommation de **poissons riches en oméga-3** (ex. : maquereau, sardine)



## Pratiques alimentaires qu'il est souhaitable d'améliorer ou de modifier afin de favoriser des habitudes alimentaires saines et durable :

- Limiter la consommation de **produits très sucrés** (comme les sodas)
- **Limiter la consommation de produits frits et de piment** (très agressif pour le système digestif)
- Encourager la consommation quotidienne de **légumes et fruits** crus et/ou cuit
- Faire connaître et encourager la consommation de **produits céréaliers biologiques peu raffinés**
- **Ré-équilibrer la part féculents / légumes** dans leur régime surtout quand le niveau d'exercice diminue.
- Encourager la présence d'une **quantité suffisante de protéines animales ou végétales à tous les repas.**
- Privilégier les fromages riches en protéines plutôt que les fromages de type « à tartiner ».
- Diminuer la **quantité d'huile utilisée** pour la cuisson et la limiter la fréquence de consommation des aliments frits.
- **Privilégier les épices et faire connaître les herbes aromatiques** afin de **diminuer le sel et l'utilisation des cubes bouillons Maggi** utilisés pour l'assaisonnement des plats



## Outils pédagogiques

### Jeu « Emotions et Alimentation »

Les **objectifs pédagogiques** de ce jeu sont :

- **d'échanger sur le thème alimentation et des différences culturelles** d'une manière ludique
- **d'accroître le degré d'empathie** et d'ouverture aux autres
- de permettre aux jeunes de **mieux se connaître** (enrichir leur vocabulaire affectif, cultiver leur intelligence émotionnelle), de **mieux connaître les autres**

Le jeu est en [téléchargement libre ici](#)



### Jeu « des 7 familles Les élevages laitiers du Monde »

Les **objectifs pédagogiques** de ce jeu sont :

- **de s'intéresser et d'échanger sur le thème de l'alimentation** à partir d'un aliment simple comme le lait
- de permettre aux jeunes **d'acquérir de manière ludique du vocabulaire et des connaissances** simples sur l'élevage, le lait, les fromages
- De donner envie aux jeunes de **goûter des fromages**
- de **donner envie aux jeunes d'aller dans les fermes rencontrer des éleveurs** ou au contraire après une visite de ferme, **d'approfondir ses connaissances** sur l'élevage laitier.

Le jeu est en [téléchargement libre ici](#)





## Outils pédagogiques

### Nourritures et Cultures : Situations croustillantes pour engager le débat autour du thème Alimentation et Cultures

#### A la fin du repas, certains invités ont fini leur part, d'autres non, que fais-tu ?

- Tu finis ta part pour montrer que tu as aimé et ne pas gaspiller
- Tu en laisses un peu pour montrer que tu es rassasié

#### Arrive un plat commun où chaque invité prend avec sa main la nourriture qu'il porte ensuite à sa bouche.

- Tu manges avec la main en imitant les autres
- Tu demandes une assiette et des couverts
- Tu demandes une cuillère pour piocher dans le plat commun
- Tu dis que vous n'as pas faim



#### On te propose un plat prestigieux à base de gros vers d'insectes. Que fais-tu ?

- Tu acceptes en souriant
- Tu dis n'importe quoi pour ne pas manger
- Tu goûtes un peu en te forçant

#### Plusieurs petits plats sont servis en même temps et posé devant toi Tu ne connais pas la plupart d'entre eux.

- Tu pioche comme tout le monde au risque que certains plats ne te plaisent pas.
- Tu prends seulement une belle part du plat que tu connais
- Tu demandes d'abord la composition de chaque plat pour choisir ce qui te tente

#### C'est le moment de passer à table.

- on se place comme on veut
- Tu imposes « les personnes qui se connaissent déjà doivent se séparer »
- Tu indiques à chaque invité.e la place prévue pour lui ou elle

# Ressources documentaires pour aller plus

## Ouvrages de références :

- FISCHLER Claude, **L'Homnivore**, Ed. Odile Jacob
- POULAIN Jean-Pierre, **Dictionnaire des cultures alimentaire**, Ed. PUF
- POULAIN Jean-Pierre, **Sociologie de l'alimentation** Ed. PUF

## Documents pédagogiques complémentaires :

- **Guide d'animation ALIM'ANIM sur les dimensions culturelles de l'alimentation** : <https://www.cultures-sante.be/nos-outils/outils-education-permanente/item/345-alim-anim.html>
- **Guide pédagogique Atelier Cuisine et Alimentation Durable** <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/guide-pedagogique-atelier-cuisine-et-alimentation-durable-a1278.html>



## Sites d'informations intéressants :

- **En anglais carte participative des plats typiques du monde entier** : <https://www.tasteatlas.com/>
- **Site d'informations sur les cultures alimentaires** : <https://alimentation.ooreka.fr/comprendre/cultures-alimentaires>  
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation : <https://iehca.eu/fr/publications>

