

BONHEUR INTÉRIEUR BRUT – La moisson (extrait)

Durée : 3 min 40 s

Approche en classe et corrigé | Langue d'usage

Public ciblé : 16 à 18 ans

Objectif principal : faire preuve d'esprit critique

La vidéo est disponible sur tv5unis.ca/francolab

À PROPOS DE LA SÉRIE

Comment vivre sur Terre d'une manière qui ait du sens aujourd'hui? Comment parvenir à cet équilibre du monde ensemble? En compagnie de personnages hors normes, le cinéaste globetrotter Hugo Latulippe tente de répondre à ces questions.

RÉSUMÉ DE L'EXTRAIT

Dans cet extrait, la cheffe québécoise Colombe St-Pierre démontre son engagement envers la cuisine locale en participant à une expédition de pêche pour récolter certains produits qu'elle utilise en cuisine. Elle insiste sur l'importance de se nourrir des ressources qu'offre le territoire et de porter un autre regard sur notre façon de consommer.

THÈMES

La consommation de produits locaux, la réduction de l'empreinte écologique, le lien avec la nature, la valeur des aliments, les expériences culinaires.

OBJECTIFS

Faire preuve d'esprit critique :

- Justifier son point de vue et développer des arguments clairs
- Encourager la réflexion et le questionnement
- Participer à un débat structuré

Objectifs pragmatiques :

- Renforcer ses compétences de compréhension, de communication et d'interaction
- Exprimer son opinion et ses réflexions personnelles
- Comparer des points de vue
- Participer activement à des discussions

Objectifs linguistiques :

- Développer ses compétences d'argumentation
- Synthétiser et structurer l'information
- Améliorer ses compétences en rédaction

Objectif socioculturel :

- Explorer divers enjeux liés à la consommation responsable et à la préservation de l'environnement

SOMMAIRE DES ACTIVITÉS

Activité 1 3

Avant l'écoute, discussion : à deux, les élèves répondent à des questions de réflexion personnelle sur le sujet de la vidéo.

Activité 2 4

Compréhension orale et production écrite : après une première écoute, les élèves répondent à des questions de compréhension orale, puis doivent rédiger une réflexion personnelle sur l'alimentation et l'origine des aliments.

Activité 3 5

Production écrite et production orale : les élèves remplissent un journal alimentaire durant quelques jours dans le but d'avoir une vue d'ensemble des aliments consommés et de leur origine. Ils doivent ensuite présenter une analyse des résultats obtenus à l'aide de graphiques et d'annotations.

Activité 4 6

Production orale : les élèves effectuent une recherche et préparent des arguments pour répondre à la question suivante : *Est-il préférable de privilégier l'achat de produits locaux ou de consommer des produits importés?*

Activité 5 8

Production écrite : les élèves décrivent un plat qui leur a laissé un souvenir significatif, en insistant sur son aspect sensoriel : saveur, odeur, texture.

Activité 6 8

Pour aller plus loin : les élèves effectuent une recherche afin de documenter les lieux et les ressources de consommation locale dans leur région. Ils doivent ensuite créer un guide pratique pour leur communauté.

Les pistes de correction et les corrigés sont indiqués en caractères gras dans les activités.

ACTIVITÉ 1

Avant l'écoute

Discussion

Approche en classe

Divisez la classe en petits groupes.

Invitez les apprenants à partager une expérience personnelle de cueillette, de pêche, de chasse ou de jardinage. Animez une brève discussion à partir des questions proposées.

Pistes de correction

Avec un ou une partenaire, discute des questions suivantes :

1. As-tu déjà mangé ou cuisiné des aliments que tu as toi-même cueillis, pêchés ou chassés? Si oui, est-ce que cette expérience culinaire t'a laissé un bon souvenir? Pourquoi?

Réponse personnelle.

2. Quel est ton souvenir le plus marquant de cette expérience? Que ressentais-tu? Dans quel état d'esprit étais-tu? (Si tu n'as pas vécu une telle expérience, essaie d'imaginer ce que tu ressentirais dans cette situation.) **Réponse personnelle.**

3. Aurais-tu vécu cette situation de la même façon si l'aliment consommé avait été acheté à l'épicerie? **Réponse personnelle.**

4. Penses-tu que le fait de récupérer soi-même les aliments que l'on consomme peut jouer un rôle sur sa propre expérience alimentaire? Explique ton point de vue.

Réponse personnelle.

(Oui : lorsqu'on consomme un aliment qu'on a cueilli, pêché ou chassé soi-même, on peut davantage réaliser l'importance du travail, de l'effort et de la patience nécessaires pour l'obtenir, ce qui nous rend plus conscients de sa valeur; cela aide à prendre conscience du cycle de production naturel des aliments et de leur provenance; on peut apprécier la fraîcheur de ce que l'on mange et ça peut donner plus de valeur à l'expérience culinaire, etc.)

OU

(Non : peu importe que les aliments soient achetés à l'épicerie ou récupérés soi-même, le plus important, c'est la qualité de la recette que l'on cuisine et les gens avec qui on partage

l'expérience; on peut trouver d'excellents aliments chez les producteurs locaux et avoir autant de plaisir à les consommer que si on les avait soi-même récupérés; etc.)

ACTIVITÉ 2

Première écoute

Compréhension orale et production écrite

Approche en classe

Avant l'écoute de la vidéo, informez les apprenants qu'ils devront noter des éléments qui les interpellent lors du visionnement. Puis faites visionner la vidéo aux apprenants.

Ensuite, animez une discussion en grand groupe à partir des questions de l'activité.

Après la discussion en groupe, demandez aux apprenants de rédiger une courte réflexion personnelle, en se basant sur leurs échanges et sur leurs opinions en lien avec les questions posées. Faites un retour en grand groupe en proposant aux apprenants de partager une phrase ou une idée marquante de leur réflexion personnelle.

Pistes de correction

1. Après avoir vu la vidéo, répondez aux questions suivantes :
 - a. Pourquoi penses-tu que la cheffe cuisinière choisit de participer à cette excursion de pêche? **En participant à la pêche, la cheffe veut montrer à quel point le Québec est riche en ressources alimentaires (« Après ça, tu me diras que tu n'as pas envie de te battre pour que le monde comprenne à quel point on est riches »).** Cela semble important pour elle de participer à la récolte de ce qu'elle va cuisiner, car selon elle, cela apporte une valeur supplémentaire à sa cuisine (« ça n'aura jamais eu autant de goût »).
 - b. Quels sont les principaux enjeux soulevés dans la vidéo en ce qui concerne la production et la consommation alimentaires au Québec? **Le fait que l'on exporte nos produits locaux et qu'on importe des produits d'ailleurs alors que l'on pourrait se nourrir de nos propres produits locaux (« ces énormes 18-roues-là s'en vont avec nos produits et reviennent avec ceux des autres »).** Aussi, la question de l'impact environnemental de nos choix de consommation.

- c. Comment les propos des intervenants te font-ils réfléchir à ta propre alimentation et à tes choix de consommation? **Réponse personnelle.**
 - d. Quels aspects de la vidéo sont les plus marquants ou les plus surprenants selon toi, et pourquoi? **Réponse personnelle.**
 - e. Les arguments présentés sont-ils convaincants? Pourquoi ou pourquoi pas? **Réponse personnelle.**
2. Rédige une réflexion personnelle en t’inspirant des questions suivantes :
- a. Qu’est-ce que la présence de Colombe St-Pierre sur un bateau de pêche ajoute à son rôle de cheffe cuisinière, selon toi?
 - b. Penses-tu que vivre toi-même ce genre d’expérience pourrait changer ton rapport à la nourriture? Pourquoi?
 - c. Qu’est-ce qui te semble le plus touchant dans cette démarche de vouloir cuisiner ce qu’on a soi-même pêché ou récolté?
 - d. Que penses-tu de cette phrase : « Tu te nourris de ce que ton territoire t’offre »?

ACTIVITÉ 3

D’où viennent mes aliments?

Production écrite et production orale

Approche en classe

Expliquez aux apprenants que l’activité consiste à tenir un journal alimentaire pendant 3 à 5 jours en notant tout ce qu’ils mangent et en essayant de découvrir l’origine de chaque aliment consommé.

Individuellement ou avec un ou une partenaire, ils devront faire l’analyse de leur journal et créer une présentation à exposer au groupe.

Expliquez les éléments suivants à inclure dans la présentation :

- Création de graphiques et analyse des données
 - Utilisez les informations de vos journaux pour créer des graphiques qui montrent :
 - Quelle proportion des aliments consommés est locale, nationale ou importée?
 - Quels types d'aliments proviennent principalement de l'extérieur? Pourquoi?
 - Y a-t-il des aliments issus de la cueillette, de la pêche ou de la chasse et récupérés par vous-même ou un proche?
 - Quels sont les types de production (bio, conventionnel, local, etc.)?
 - Quels sont les modes d'achat (supermarché, marché local, restaurant)?

- Un point de réflexion personnelle, p. ex. :
 - Qu'est-ce qui t'a le plus surpris ou surprise dans ta consommation alimentaire cette semaine?
 - Est-ce que cette expérience a changé ton point de vue sur la consommation d'aliments locaux?
 - Penses-tu que certaines de tes habitudes alimentaires devraient être changées? Si oui, lesquelles, pourquoi et comment? Si non, lesquelles sont importantes à conserver selon toi et pourquoi?

ACTIVITÉ 4

Débat

Production orale

Approche en classe

Présentez la question suivante à débattre : *est-il préférable de privilégier l'achat de produits locaux ou de consommer des produits importés?*

Divisez la classe en deux groupes selon la question à débattre. Chaque groupe prépare des arguments pour défendre sa position.

Exemples pour privilégier l'achat de produits locaux :

- Soutenir l'économie locale
 - Création d'emplois dans la communauté
 - L'argent dépensé reste dans l'économie de la communauté.

- Réduire l’empreinte écologique
 - Moins de transport
 - Moins d’emballage
- Obtenir une meilleure qualité de produits
 - Produits frais
 - Connaissance de l’origine du produit

Exemples pour privilégier la consommation de produits importés :

- Avoir accès à une variété de produits
 - Accès à des produits difficiles à trouver
 - Besoin de se nourrir d’une grande variété d’aliments aux valeurs nutritives différentes pour un bon équilibre alimentaire
 - Découverte de produits d’autres cultures
- Avoir accès aux produits à l’année
 - Produits frais accessibles toute l’année
 - Meilleurs prix
- Avantage économique
 - Coût parfois plus bas pour le consommateur

Chacun leur tour, les groupes présentent leurs arguments de manière structurée.

Encouragez les élèves à poser des questions et à répondre aux arguments de l’autre groupe de manière critique, mais respectueuse.

Après le débat, réunissez la classe pour une discussion générale.

Posez des questions pour encourager la réflexion critique, par exemple :

- Quels produits locaux connaissez-vous dans votre région et consommez-vous régulièrement?
- Pourquoi pensez-vous que certains produits sont importés plutôt que produits localement?
- Quels critères influencent vos choix alimentaires?

Demandez aux apprenants de réfléchir à ce qu’ils ont appris et à comment ils peuvent appliquer ces compétences d’analyse et de réflexion critique dans d’autres contextes.

ACTIVITÉ 5

Production écrite

Approche en classe

Demandez aux apprenants comment ils interprètent cette phrase en fonction de leur compréhension de la vidéo « Le goût, c'est l'histoire, c'est la mémoire. »

Manger, ce n'est pas seulement pour se nourrir : c'est l'expérience vécue autour du repas qui compte beaucoup dans le plaisir de manger et influence le souvenir qu'on aura de cette recette.

Expliquez que cette expression illustre le lien entre la nourriture, le passé et les souvenirs personnels ou culturels.

Demandez aux apprenants de réfléchir à un plat ou à une saveur qui évoque pour eux un souvenir particulier, p. ex. : un repas en famille, un plat traditionnel de leur culture, une recette de famille, une découverte culinaire marquante.

Chaque apprenant note ce souvenir en lien avec le plat et la raison pour laquelle il est significatif pour eux, en utilisant des descriptions sensorielles (saveur, odeur, texture).

Chaque apprenant crée une page dans un carnet collectif où il note la recette du plat, son histoire et pourquoi il est important pour elle ou lui. Compilez toutes les pages dans un « Carnet de souvenirs culinaires de la classe ».

ACTIVITÉ 6

Pour aller plus loin

Recherche

Approche en classe

Discutez avec les apprenants des pratiques de consommation locale dans leur communauté.

Demandez aux apprenants de faire l'inventaire des lieux et ses ressources de consommation locale dans leur communauté, incluant :

- Les marchés de producteurs, les fermes locales, les coopératives alimentaires
- Les produits locaux disponibles selon les saisons (fruits, légumes, produits transformés)
- Des conseils pour trouver des produits locaux plus facilement accessibles (achats en vrac, choix de saison, etc.)

Le but est de créer un guide pratique destiné à sensibiliser leur communauté.

- Où acheter localement? (lieux de vente dans la communauté, p. ex. marchés, fermes, fruiteries, etc.)
- Guide saisonnier des produits locaux (liste des fruits, légumes et autres produits disponibles selon les saisons)
- Conseils pour un mode de vie durable (trucs et astuces pour réduire l’empreinte écologique en faisant des choix alimentaires plus responsables, p. ex. acheter en vrac, utiliser des sacs recyclables, etc.)

Critères d'évaluation possibles :

- Qualité de la recherche
- Pertinence des informations partagées
- Clarté de la présentation
- Langage simple, clair et adapté pour un guide
- Créativité et présentation visuelle
- Originalité des conseils et actions proposées