|  |  |
| --- | --- |
|  | Annexe D |

Le bienveillant spaghetti culturel

ligne courte

**Fiches pour ateliers au choix**

Table des matières

1. La guerre des sauces : sans biais socio-cognitifs… ou presque !
2. Guerre des sauces/test de goûts - compilation déjà faite
3. Le spaghetti : patrimoine matériel ou immatériel de l’UNESCO ?
4. L’arbre de la bienveillance
5. Réflexion finale portant sur les concepts sociologiques et sur la culture culinaire au Québec
6. Lettre d’autorisation parentale

1. La guerre des sauces : sans biais socio-cognitifs… ou presque !



A B C

En sous-groupe, goûtez les sauces mises à votre disposition. Sans rien dire et en ne laissant rien paraître, faites le top 3 de vos préférences individuelles.

TOP 1 : \_\_\_\_\_\_\_\_ TOP 2 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ TOP 3 : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Puis, une fois que chaque membre du sous-groupe a complété cette démarche individuelle, partagez vos résultats.

**Préalablement au retour en grand groupe,**

**tentez d’émettre une hypothèse.**

Selon vous, y aura-t-il une préférence marquée pour une sauce en particulier ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Selon vous, que contient la meilleure sauce comme ingrédient qui la distingue des autres ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Selon vous, la meilleure sauce est-elle la plus dispendieuse ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Selon vous, les résultats seront-ils fractionnés de manière équitable ? (⅓,⅓, ⅓) ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Notre hypothèse est la suivante :

|  |
| --- |
|  |

Lors des derniers cours, vous avez formulé deux hypothèses. Recopiez-les ici.

Qui mange quoi ?

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Sous la partie de la guerre des sauces : sans biais socio-cognitifs… ou presque !

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Selon vous, est-ce que vos hypothèses étaient en réalité des jugements de préférences influencés par vos propres biais socio-cognitifs ? Expliquez votre réponse.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Guerre des sauces/test de goûts - compilation déjà faite

Consultez le tableau des résultats suivants concernant les tests de goûts réalisés dans une classe par le passé.

\*Il faut savoir que les sauces présentent le même coût.

\*\* SAUCE A : AIL ET OIGNONS \*SAUCE B : CHAMPIGNONS \*SAUCE C : ORIGINAL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | C | B |
| A | C | B |
| A | C | B |
| C | B | A |
| B | A | C |
| C | A | B |
| C | B | A |
| A | C | B |
| A | C | B |
| A | C | B |
| A | C | B |
| A | C | B |
| C | A | B |
| A | B | C |
| A | B | C |
| A | B | C |
| B | C | A |

Quels constats pouvez-vous formuler ?

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Informations complémentaires sur les préjugés culturels en alimentation au Québec**

Pour en connaître davantage sur les préjugés culturels présents au Québec, on peut se référer à ces notions puisées sur le site poe.com.

Les préjugés culturels en alimentation au Québec peuvent être influencés par plusieurs facteurs historiques, sociaux et économiques. Voici quelques points clés :

### 1. Cuisine traditionnelle vs cuisine moderne

* La cuisine québécoise est souvent perçue comme rustique et riche en viandes et produits laitiers. Certains peuvent considérer que les plats traditionnels, comme la poutine ou la tourtière, sont moins raffinés par rapport aux cuisines plus contemporaines ou internationales.

### 2. Étiquette des aliments

* Les aliments étrangers peuvent parfois être stigmatisés. Par exemple, la cuisine asiatique est parfois perçue comme peu authentique si elle n'est pas préparée par des chefs d'origine asiatique.

### 3. Alimentation et identité

* Les Québécois peuvent ressentir une pression à consommer des produits culturels locaux et traditionnels pour préserver leur identité. Cela peut mener à un rejet des cuisines d’ailleurs.

### 4. Perceptions de la santé

* Des préjugés existant autour de certaines cuisines considérées comme « malsaines », comme la cuisine rapide ou les plats transformés, souvent associés à des classes socio-économiques plus faibles.

### 5. Influence des médias

* Les représentations dans les médias peuvent renforcer des stéréotypes sur certains aliments ou styles de cuisine, affectant ainsi la perception du public.

1. Le spaghetti : patrimoine matériel ou immatériel de l’UNESCO ?

Qu’est-ce que le patrimoine culturel immatériel ?[[1]](#footnote-1)

Ce que l’on entend par « patrimoine culturel » a changé de manière considérable au cours des dernières décennies, en partie du fait des instruments élaborés par l’UNESCO. Le patrimoine culturel ne s’arrête pas aux monuments et aux collections d’objets. Il comprend également les traditions ou les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les [**traditions orales**](https://ich.unesco.org/fr/traditions-et-expressions-orales-00053), les [**arts du spectacle**](https://ich.unesco.org/fr/arts-du-spectacle-00054), les [**pratiques sociales, rituels et événements festifs**](https://ich.unesco.org/fr/pratiques-sociales-rituels-et-00055), les [**connaissances et pratiques concernant la nature et l’univers**](https://ich.unesco.org/fr/connaissances-sur-la-nature-00056) ou les [**connaissances et le savoir-faire nécessaires à l’artisanat traditionnel**](https://ich.unesco.org/fr/artisanat-traditionnel-00057).

Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. Avoir une idée du patrimoine culturel immatériel de différentes communautés est utile au dialogue interculturel et encourage le respect d’autres modes de vie.

L’importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans la manifestation culturelle elle-même que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu’il transmet d’une génération à une autre. Cette transmission du savoir a une valeur sociale et économique pertinente pour les groupes minoritaires comme pour les groupes sociaux majoritaires à l’intérieur d’un État, et est tout aussi importante pour les pays en développement que pour les pays développés.

Le patrimoine culturel immatériel est :

* **Traditionnel, contemporain et vivant à la fois** : le patrimoine culturel immatériel ne comprend pas seulement les traditions héritées du passé, mais aussi les pratiques rurales et urbaines contemporaines, propres à divers groupes culturels.
* **Inclusif** : des expressions de notre patrimoine culturel immatériel peuvent être similaires à celles pratiquées par d’autres. Qu’elles viennent du village voisin, d’une ville à l’autre bout du monde ou qu’elles aient été adaptées par des peuples qui ont émigré et se sont installés dans une autre région, elles font toutes partie du patrimoine culturel immatériel en ce sens qu’elles ont été transmises de génération en génération, qu’elles ont évolué en réaction à leur environnement et qu’elles contribuent à nous procurer un sentiment d’identité et de continuité, établissant un lien entre notre passé et, à travers le présent, notre futur. Le patrimoine culturel immatériel ne soulève pas la question de la spécificité ou de la non-spécificité de certaines pratiques par rapport à une culture. Il contribue à la cohésion sociale, stimulant un sentiment d’identité et de responsabilité qui aide les individus à se sentir partie d’une ou plusieurs communautés et de la société au sens large.
* **Représentatif** : le patrimoine culturel immatériel n’est pas seulement apprécié en tant que bien culturel, à titre comparatif, pour son caractère exclusif ou sa valeur exceptionnelle. Il se développe à partir de son enracinement dans les communautés et dépend de ceux dont la connaissance des traditions, des savoir-faire et des coutumes est transmise au reste de la communauté, de génération en génération, ou à d’autres communautés.
* **Fondé sur les communautés** : le patrimoine culturel immatériel ne peut être patrimoine que lorsqu’il est reconnu comme tel par les communautés, groupes et individus qui le créent, l’entretiennent et le transmettent ; sans leur avis, personne ne peut décider à leur place si une expression ou pratique donnée fait partie de leur patrimoine.

En prenant appui sur ce qui définit le patrimoine culturel immatériel de l’UNESCO, la sauce en spaghetti peut-elle en faire partie ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Les critères de sélection[[2]](#footnote-2)**

Pour figurer sur la Liste du patrimoine mondial, les sites doivent avoir une valeur universelle exceptionnelle et satisfaire à au moins un des dix critères de sélection.

Ces critères sont expliqués dans les [Orientations devant guider la mise en œuvre de la Convention du patrimoine mondial](https://whc.unesco.org/fr/orientations/) qui est, avec le texte de la Convention, le principal outil de travail pour tout ce qui concerne le patrimoine mondial. Les critères sont régulièrement révisés par le Comité pour rester en phase avec l'évolution du concept même de patrimoine mondial.

Jusqu'à la fin de 2004, les sites du patrimoine mondial étaient sélectionnés sur la base de six critères culturels et quatre critères naturels. Avec l'adoption de la version révisée des Orientations, il n'existe plus qu'un ensemble unique de dix critères.

**Critères de sélection**

1. représenter un chef-d'œuvre du génie créateur humain ;
2. témoigner d'un échange d'influences considérable pendant une période donnée ou dans une aire culturelle déterminée, sur le développement de l'architecture ou de la technologie, des arts monumentaux, de la planification des villes ou de la création de paysages ;

1. apporter un témoignage unique ou du moins exceptionnel sur une tradition culturelle ou une civilisation vivante ou disparue ;

1. offrir un exemple éminent d'un type de construction ou d'ensemble architectural ou technologique ou de paysage illustrant une ou des périodes significative(s) de l'histoire humaine ;

1. être un exemple éminent d'établissement humain traditionnel, de l'utilisation traditionnelle du territoire ou de la mer, qui soit représentatif d'une culture (ou de cultures), ou de l'interaction humaine avec l'environnement, spécialement quand celui-ci est devenu vulnérable sous l'impact d'une mutation irréversible ;
2. être directement ou matériellement associé à des événements ou des traditions vivantes, des idées, des croyances ou des œuvres artistiques et littéraires ayant une signification universelle exceptionnelle (Le Comité considère que ce critère doit préférablement être utilisé en conjonction avec d'autres critères) ;

1. représenter des phénomènes naturels ou des aires d'une beauté naturelle et d'une importance esthétique exceptionnelles ;

1. être des exemples éminemment représentatifs des grands stades de l'histoire de la terre, y compris le témoignage de la vie, de processus géologiques en cours dans le développement des formes terrestres ou d'éléments géomorphiques ou physiographiques ayant une grande signification ;

1. être des exemples éminemment représentatifs de processus écologiques et biologiques en cours dans l'évolution et le développement des écosystèmes et communautés de plantes et d'animaux terrestres, aquatiques, côtiers et marins ;

1. contenir les habitats naturels les plus représentatifs et les plus importants pour la conservation *in situ* de la diversité biologique, y compris ceux où survivent des espèces menacées ayant une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science ou de la conservation.
2. L’arbre de la bienveillance

Une image contenant texte, capture d’écran, Site web, Page web

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

Une image contenant capture d’écran

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

1. Réflexion finale portant sur les concepts sociologiques et sur la culture culinaire au Québec

Pierre Bourdieu, sociologue français, a développé des concepts clés permettant l'analyse **des pratiques alimentaires, leur lien avec la culture dominante et la reproduction sociale**. Voici comment :

* **Habitus** : Bourdieu définit l'habitus comme un système de dispositions durables et transférables qui guide les pratiques et les perceptions des individus. Les choix alimentaires d'une personne peuvent être influencés par son habitus, c'est-à-dire ses expériences sociales, son éducation, et ses conditions de vie.
* **Pratiques alimentaires** : Les préférences alimentaires varient selon les classes sociales, et ces préférences ne sont pas simplement des goûts personnels mais des produits de l'habitus.
* **Culture dominante** : La culture dominante est celle qui est valorisée par les classes sociales dominantes et impose ses normes et ses pratiques comme étant les plus légitimes. En matière alimentaire, cela se traduit par une valorisation des cuisines spécifiques, des aliments et des modes de préparation associés à ces classes.
* **Normes alimentaires** : Par exemple, la cuisine gastronomique française peut être perçue comme une norme culturelle dominante en France, influençant ce qui est considéré comme "raffiné" ou "prestigieux". Les classes sociales supérieures peuvent être plus enclines à adopter et à promouvoir ces normes alimentaires, alors que les classes populaires peuvent avoir des pratiques alimentaires différentes qui ne sont pas toujours reconnues ou valorisées de la même manière.
* **Reproduction sociale** : La reproduction sociale fait référence à la manière dont les inégalités sociales se perpétuent d'une génération à l'autre. Les pratiques alimentaires jouent un rôle dans ce processus en contribuant à la transmission des distinctions culturelles et sociales.
* **Transmission culturelle** : Les habitudes alimentaires sont souvent transmises au sein des familles et des groupes sociaux, renforçant ainsi les distinctions entre les classes sociales.

Faites des liens entre la manière dont les individus choisissent, préparent et consomment les aliments au Québec et ce contenu.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Lisez cet article et prenez position !

**Comment décrirais-tu la culture culinaire québécoise ?[[3]](#footnote-3)**

Marianne Lefebvre

D’après ce que j’ai pu voir, autant les natifs du Québec que les « néo » croient qu’à part la poutine, il n’y a pas vraiment de culture alimentaire ici, parce qu’on mange des mets venant de plusieurs pays. En réalité, c’est ça, notre culture alimentaire ! C’est une gastronomie qui s’est forgée au gré de l’arrivée de divers peuples au Canada. Ça a commencé avec les Premières Nations, puis avec les Français. Il y a ensuite eu les Anglo-Saxons, qui ont teinté de façon significative la culture alimentaire québécoise. Notre dent sucrée, notre goût pour les alcools, les marinades et les ketchups, ça vient d’eux. Il y a eu ensuite les différentes vagues d’immigration : les Chinois, les Juifs, les Italiens… Toute cette diversité dans notre assiette, c’est la grande richesse de la culture culinaire québécoise. C’est important d’en prendre conscience et d’en être fier, mais aussi d’en informer les nouveaux venus. De leur dire : « On vous accueille ici avec plaisir, et en plus, on vous invite à nous faire découvrir votre gastronomie, parce que nous, les Québécois, on adore ça, et c’est ce qui forge notre identité alimentaire. »

Selon vous, le Québec possède-t-il une culture culinaire ?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Lettre d’autorisation parentale

Dernièrement, dans le cadre du cours de CCQ, les élèves de quatrième secondaire ont enquêté de manière sociologique sur la culture culinaire, plus précisément, la sauce à spaghetti.

La panoplie de sauces présentes au Québec et ailleurs illustre bien la richesse de la diversité culturelle. En comparant des recettes traditionnelles, du marché ou même des recettes de sauces générationnelles, les élèves sont en mesure de démontrer que la culture évolue et se diversifie en fonction d’une multitude de facteurs à cerner.

Au bout de ce parcours culturel et culinaire, les élèves en sont venus au constat que peu importe la recette de sauce à spaghetti, c’est le réconfort qu’apporte cette recette en bouche qui les nourrit. La bienveillance se retrouve dans la nourriture et autour de la table avec ceux et celles avec qui on partage ce repas.

En ce sens, nous aimerions poursuivre sous le thème de la bienveillance en cuisinant de manière collective, tous les élèves de quatrième secondaire ensemble, de la sauce à spaghetti que nous distribuerons dans les divers frigo-dons de la région.

À cette étape de la planification, nous aimerions savoir si vous êtes intéressés à contribuer à ce projet. Bien vouloir compléter ce court sondage, svp :

* Je souhaite vous fournir un ou des aliments/ingrédients pour que vous puissiez cuisiner votre recette.
* Veuillez spécifier ce ou ces aliments / ingrédients ainsi que la quantité.

1-

2-

3-

🞏 Je souhaite faire un don en argent pour l’achat des aliments / des ingrédients manquants.

Veuillez spécifier le montant ici :

🞏 Je ne souhaite pas contribuer à la préparation de cet atelier.

Nom de mon enfant en quatrième secondaire : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. <https://ich.unesco.org/fr/qu-est-ce-que-le-patrimoine-culturel-immateriel-00003> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://whc.unesco.org/fr/criteres/> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://cariboumag.com/articles/dans-les-cuisines-du-monde-creer-des-ponts-grace-a-lalimentation/> [↑](#footnote-ref-3)