|  |  |
| --- | --- |
| Culture et citoyenneté québécoise | **Année du secondaire :** Quatrième secondaire  |
| **TITRE DE LA SAE :**Le bienveillant spaghetti culturel | **Durée :** 3 heures |
| **Type de SAE :**🗹 Disciplinaire □ Interdisciplinaire |
| **Compétences développées :** * Étudier des réalités culturelles - C1;
* Réfléchir sur des questions éthiques - C2.

**Compétences évaluées :** * Étudier des réalités culturelles - C1.

**Dynamique entre les compétences :**La capacité à interroger et à observer l’environnement culturel sera mobilisée par les élèves dans le développement de la compétence *Étudier des réalités culturelles*, principalement rattachée à la démarche de recherche en sociologie. Apprendre à comparer des sources d’information servira également au développement de cette compétence, qui comprend une composante d’évaluation des informations. De même, l’initiation aux notions de repère et de points de vue développe la compétence *Réfléchir sur des questions éthiques*. Le dialogue, quant à lui, se développe de manière continue. (Programme *Culture et citoyenneté québécoise*, P.8)La dynamique créée entre les compétences présentes dans cette SAE initie les élèves à l’interprétation sociologique et à la réflexion éthique à propos des différentes formes que peuvent prendre la culture et la citoyenneté au Québec. (Programme *Culture et citoyenneté québécoise*, P.6) |
| **Thèmes principaux :**Culture et productions symboliques (programme de CCQ, P.42)Technologie et défis d’avenir (programme de CCQ, P.44)Relations et bienveillance (programme de CCQ, P.38) | **Outils des membres du Collectif Ensemble pour l’éducation citoyenne*** AFS CANADA

*Découvrir la culture et son identité* |
| **Intention pédagogique de la SAE :** Cette SAE permettra aux élèves de[[1]](#footnote-1): * Circonscrire un objet d’étude en formulant des questions et des réponses provisoires, en mobilisant des concepts pertinents et en recueillant différentes données entourant le thème de la sauce à spaghetti.
* Analyser les relations sociales entourant la culture culinaire par la caractérisation, la contextualisation, la comparaison de diverses recettes de sauce à spaghetti et la formulation de constats entourant celles-ci.
* Établir la pertinence des informations en considérant des biais sociocognitifs.
* Exposer une compréhension enrichie de l’objet d’étude, la sauce à spaghetti, par l’intégration de différentes perspectives et la comparaison des interprétations.
* Dégager la dimension éthique présente dans la culture culinaire au Québec ou ailleurs.
 |
| **Résumé de la SAE :** Sous l’angle de la nourriture et plus précisément de la sauce à spaghetti, cette SAE crée des contextes riches en exploration des différents thèmes ciblés. En bref, voici comment les apprentissages et les liens se cuisinent : Quelle est la recette de la meilleure sauce à spaghetti? Chaque culture, chaque famille a ses variantes, ses référents. Qu’en est-il de l’histoire de ces sauces? Des contextes et des régions selon lesquels le spaghetti devient le symbole d’un patrimoine culinaire immatériel? 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 seront en mesure de démontrer que la culture évolue et se diversifie en fonction d’une multitude de facteurs à cerner. À travers ce parcours culturel et culinaire, les élèves examinent une panoplie de repères, d’informations. Les élèves façonnent donc leur démarche de recherche sociologique en explorant leur question de départ à l’aide des technologies. Leur moteur de recherche les amènera-t-il à la recette de la meilleure sauce ou leur fera-t-il prendre conscience que certains algorithmes jouent sur leur interprétation? Les élèves en viendront-ils 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-t-elle dans la nourriture ou autour de la table avec ceux et celles avec qui on partage ce repas? Suivez la recette pour un parcours thématique ludique et succulent! **Stratégies pédagogiques utilisées :** -La pédagogie active; -L’apprentissage par problème; -L’approche de l'entonnoir;-L’approche par projet**.** |
| IMPORTANT [AVERTISSEMENTS] : - Cette SAE, dans son idée générale, est fortement inspirée du projet *Pizza Pochette - Identité et Appartenance*[[2]](#footnote-2) de l’équipe du RÉCIT ainsi que du travail d’une collègue enseignante, Mme Valérie. Cependant, cette présente SAE ne touche pas les mêmes thèmes principaux et secondaires et elle s’adresse aux élèves du 2e cycle du secondaire. - Dans sa définition propre, le terme spaghetti correspond à des pâtes alimentaires fines et longues. Dans ce contexte d’apprentissage, le terme spaghetti fait référence à une forme de féculent avec l’ajout d’une sauce. - La culture québécoise est riche et diversifiée. La folklorisation des contenus peut simplifier cette richesse en ne mettant de l’avant que certains aspects, souvent stéréotypés; voire exclure certaines contributions, comme celles des Premières Nations. Il est important d’en prenne conscience avant d’amorcer les diverses étapes de cette SAE. - Considérant les approches préconisées dans cette SAE, le travail de collaboration, de coopération et d’échange est à prioriser entre les élèves à toutes les phases (préparation, réalisation, intégration). - Les types de jugement prescrits au premier cycle du secondaire doivent avoir été enseignés et compris préalablement à la réalisation de cette SAE. |
| **Matériel requis :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Documents téléchargeables en ligne aux côtés du présent document** | **Matériel supplémentaire** |
| Support visuel : présentation PowerPoint *- Le bienveillant spaghetti culturel* (ANNEXE A) | Un projecteur et un tableau blanc interactif |
| *Les dossiers de l’élève* (ANNEXE B) \* | Un accès internet pour la présentation des différents contenus et des modalités de recherche |
| Feuilles pour jouer au cadavre exquis (ANNEXE C) |  |
| Fiches pour ateliers au choix (ANNEXE D) |  |
| Grille d’évaluation (ANNEXE E) |  |

\*L’Annexe B intitulée *Les dossiers de l’élève* près de 40 pages dont une majorité consiste en des articles et des recettes. Il est possible d’imprimer seulement les pages sur lesquelles les élèves doivent écrire. Il suffit alors d’inviter les élèves à consulter en ligne une version complète du document afin de faire les lectures de ces articles et recettes. **Organisation physique**: Cette SAE se vit à l’intérieur d’une classe régulière sans grandes adaptations physiques nécessaires (sauf pour les activités optionnelles de la guerre des sauces et des frigo-dons). On peut former des îlots lorsque le travail en équipe est requis ou préféré. |
| **DOMAINES GÉNÉRAUX DE FORMATION** |
| Domaines généraux de formation  | Axes de développement  |
| * Médias
* Intention éducative : Amener l’élève à faire preuve de sens critique et éthique à l’égard des médias.
* Vivre-ensemble et citoyenneté
* Intention éducative : Amener l’élève à développer une attitude d’ouverture sur le monde et de respect de la diversité.
 | * Constat de la place et de l’influence des médias dans sa vie quotidienne et dans la société :
* Réflexion sur les fonctions des médias;
* Conscience de l’influence des messages médiatiques sur son environnement quotidien.
* Engagement, coopération et solidarité :
* Dynamique d’entraide avec les pairs;
* Engagement dans des projets d’action communautaire.
 |
| **COMPÉTENCES TRANSVERSALES** |
| 🗹 Exploiter l’information 🗹 Résoudre des problèmes 🗹 Exercer son jugement critique □ Mettre en œuvre sa pensée créatrice🗹 Se donner des méthodes de travail efficace🗹 Exploiter les technologies de l’information et de la communication (TIC)□ Actualiser son potentiel 🗹 Coopérer 🗹 Communiquer de façon appropriée |
| **COMPÉTENCES DISCIPLINAIRES****Éléments ciblés dans la progression des apprentissages (PDA)** |
| **Étudier des réalités culturelles (C1)****Évaluée à l’aide de la grille d’évaluation (ANNEXE E)*** Le spaghetti : patrimoine matériel ou immatériel de l’UNESCO?

***Qualité de la démarche -******Interrogation appropriée***-Analyse des recettes de sauces à spaghetti - À la découverte de constats et des ingrédients secrets***Qualité de la démarche -******Traitement rigoureux***- Réflexion finale portant sur les termes sociologiques et la culture culinaire au Québec***Compréhension des réalités culturelles - Expression claire et cohérente d’une compréhension enrichie*** | **Réfléchir sur des questions éthiques (C2)*** Ça vient d’où ?
* L’arbre de la bienveillance
 |

|  |
| --- |
| **CONTENU DE FORMATION** |
| **Étudier des réalités culturelles (C1) et Réfléchir sur des questions éthiques (C2)**CONCEPTS PRINCIPAUX ET PARTICULIERS |
| **Culture :** Dimension symbolique du réel, conceptions de la culture, etc., Culture matérielle et immatérielle, Culture première et culture seconde, Transformation culturelle. **Sous-culture :** Diversité culturelle, culture régionale, culture générationnelle, culture ethnique, culture professionnelle, etc., Cultures populaires et de masse, Cultures alternatives. **Technologies de l’information** : **Algorithmes** › Fonctionnement des algorithmes, prise de décision automatisée, chambres d’écho, effets des algorithmes sur la vie sociale et politique et sur les biais sociocognitifs, liens entre les technologies de l’information et la désinformation, etc.**Relations de bienveillance :** Altruisme › Empathie, compassion, altérité, sollicitude, etc. |

|  |
| --- |
| **DÉROULEMENT DE LA SAE** |
| **PRÉPARATION** |
| **Durée : 75 minutes****Cours 1** **Supports : - visuel : présentation PowerPoint (diapos 2-22); - *Dossiers de l’élève* (pages 1 à 13);*** **feuilles pour jouer au cadavre exquis (ANNEXE C)**
 |
| **Amorce :** **-Trois questions de départ : les schémas de concepts (30 minutes)**Projeter les diapos **2** à **5** de la présentation PowerPoint - *Le bienveillant spaghetti culturel (*ANNEXE A) et distribuer le document *Les dossiers de l’élève (ANNEXE B)* à chaque élève. Question par question, les élèves écrivent leurs réponses concernant les trois questions de départ : *-Qu’est-ce que la culture d’un peuple?* *-Qu’est-ce que la culture québécoise?* *-Quel plat ou quel aliment caractérise la culture alimentaire au Québec*? Le but de cet atelier d’amorce n’est pas de trouver les meilleures réponses possibles, mais bien de créer une carte de connaissances communes au groupe, de schématiser les concepts en lien avec le sujet. **-Écoute de vidéos et théorie sur la culture et la sous-culture (10 minutes)**Par la suite, le groupe fait l’écoute des liens de visionnement proposés sur la diapo **6** et tente de parfaire ses réponses provisoires aux questions de départ. Faire ensuite une mise en commun, si nécessaire, puis introduire la théorie que l’on retrouve sur les diapos **7** et **8**; il s’agit d’un contenu provenant du matériel conçu par AFSCANADA.ORG. Par la suite, le groupe examine les mêmes définitions mais, cette fois-ci, qui proviennent directement du programme de CCQ, grâce aux diapos **9** et **10**. Les élèves notent les éléments importants dans le tableau prévu à cet effet dans le document *Les dossiers de l’élève* à la page 5 (diapo **11**).Puis, animer une discussion avec la classe : *-Quels liens pouvons-nous faire entre le contenu des réponses aux questions de départ et cette partie théorique? En fait, comment les réponses aux questions de départ viennent s’organiser autour de ces définitions théoriques de concepts?* Exemples de réponses possibles : -La culture se caractérise par un ensemble de valeurs, de pratiques partagées au sein d'un groupe large, d'une société. -La culture québécoise se caractérise par un ensemble de valeurs, de pratiques partagées au sein de leur société. -La culture québécoise est influencée par son histoire. -La culture alimentaire québécoise est influencée par ses traditions culinaires, ses plats typiques, ses rituels, ses célébrations qui renforcent les liens sociaux autour de la table et/ou dans la cuisine. -Les influences émergent des différents milieux et des groupes qui les composent. Ex : Les Premières Nations, la colonisation, les migrations. -Plusieurs tendances culinaires modernes viennent enrichir la culture alimentaire québécoise. Par exemple, le véganisme. -La culture alimentaire québécoise peut intégrer des éléments d'autres sous-cultures, ce qui créent de nouvelles sous-cultures alimentaires. -Les Québécois sont fiers de leur culture culinaire et sont ouverts à intégrer divers aliments, éléments, pratiques. -La culture québécoise et sa culture alimentaire sont des exemples riches de la manière dont les cultures interagissent et évoluent. -Les sous-cultures peuvent refléter des variations au sein de cette culture globale, enrichissant ainsi le paysage culturel du Québec.Ensemble, donc, le groupe exemplifie tout le contenu possible en lien avec cette partie du document. Cette façon de survoler les notions aidera les élèves à mieux comprendre et ancrera leurs connaissances de base sur le sujet afin de mieux y revenir. **-L’association d’images : Qui mange quoi? (30 minutes)**Projeter les portraits et les plats à associer, d’abord par simple déduction. Ces images se retrouvent sur les diapos **12** à **15** de la présentation PowerPoint*.*  Les élèves associent (page 5 des *Dossiers de l’élève*) chaque personnalité à ce qui serait son plat respectif préféré. L’intention de ce court atelier est que les élèves collaborent dans un premier temps, puis qu’ils deviennent habiles à faire des liens provisoires lorsqu’on leur pose les questions suivantes, en grand groupe : * *Selon vous, qu’est-ce qui unit chaque personnalité à son plat ?*
* *Sur quoi vous êtes-vous basés pour faire ces associations ?*

Ces questions sont posées à la suite de ce jeu d’association dansle but de s'intéresser à la déconstruction des stéréotypes ainsi qu’aux biais inconscients. Explorer les justifications. On peut noter les réponses des élèves au tableau.Pistes de réponses : * *Laurent Duvernay-Tardif mange un steak car il s’entraîne pour exceller dans son sport.*
* *Kim Thuy mange un bol de ramen car elle d’origine asiatique.*

En se laissant guider par les élèves, mettre en évidence les liens implicites (origine supposée, genre, statut social, âge, culture, etc.). En guise de problématisation, poser les questions suivantes : * *Selon vous, ces associations reflètent-elles les réelles préférences de ces personnalités publiques ?*
* *Pourquoi avons-nous tendance à faire ces associations?*

Présenter ensuite les articles qui énoncent les choix de chacune des personnalités dans le document *Les dossiers de l’élève,* entre les pages 6 et 12, puis le corrigé des associations (diapo **16**). Ensuite, questionner les élèves (diapo **17**) : * *Quelles sont vos réactions?*
* *Que remarquez-vous?*
* *Qu’est-ce qui vous surprend le plus?*

Comme explication finale de cette partie, présenter en rappel le contenu des diapos **18, 19** et **20** de la présentation PowerPoint*.* Il s’agit de notions que les élèves devraient déjà connaître.**-Le jeu du cadavre exquis (10 minutes) (diapo 21)**Le cadavre exquis est un jeu collectif inventé par les surréalistes et notamment par [Jacques Prévert](https://momes.parents.fr/chansons-et-histoires/comptines/comptines-pour-apprendre/comptines-sur-les-saisons/chanson-pour-les-enfants-lhiver-835556), en 1925. C'est un jeu qui consiste à faire composer une phrase, ou un dessin, par plusieurs personnes sans qu'aucune d'elles ne puisse tenir compte de la contribution ou des contributions précédentes. [[3]](#footnote-3)Dans le cadre de cet atelier, on nomme le jeu cadavre exquis simplement pour expliciter la méthode selon laquelle chaque élève n’entrevoit pas la réponse des autres qui le ou la précèdent. Chaque élève répond à la même question de départ. Il s’agit donc d’une variante de ce jeu. Faire circuler la feuille de jeu (ANNEXE C) qui contient la question de départ : *Qu’est-ce qu’une bonne sauce à spaghetti ?* Chaque élève, tour à tour, inscrit sa réponse, puis replie la feuille dans le but que l’élève suivant n’entrevoit pas la réponse précédente. Une fois que tous les élèves du groupe ont inscrit leur réponse, citer l’ensemble des réponses obtenues. Puis, inviter les élèves à retourner dans leur document *Les dossiers de l’élève* à la page 13 pour compléter de manière individuelle la section portant sur la formulation d’une question provisoire (diapo **22**).  |
| **Durée : 75 minutes****Cours 2** **Supports : - visuel : présentation PowerPoint (diapos 23 à 29); - *Dossiers de l’élève* (pages 13 à 19)** |
| Dans le cadre de ce cours, les élèves entrent dans l’univers d’une personnalité québécoise, Fouki[[4]](#footnote-4), qui explique ses préférences en termes de sauce à spaghetti. Il raconte aussi des bribes de son enfance et de sa réalité d’être toujours en mouvement lors de ses prestations (diapo **23**).**-Spaghetti pain à l’ail : culture première et culture seconde (45 minutes)**1- Commencer le cours en projetant et en expliquant les éléments de contenu compris dans cette partie en lien avec la culture première et la culture seconde; inviter les élèves à donner des exemples et à les noter (diapos **24** et **25** et page 13 des *Dossiers de l’élève*).2- Les élèves visionnent les deux capsules vidéo, *le spaghetti pain à l’ail de Fouki* et *Fouki x Vendou S.P.A.L.A.* (diapo **26**) (15 minutes) 3- Puis, les élèves classent les différents mots-clés dans les cercles correspondants (diapos **27** et **28**; page 14 des Dossiers de l’élève).Pour plus de manipulation de la part des élèves, les cercles et les mots-clés peuvent être préalablement imprimés sur des cartons. 4- À la toute fin, les élèves catégorisent les jugements de préférences de Fouki concernant sa sauce à spaghetti et ses devis techniques (diapo **29**; page 15 des *Dossiers de l’élève*). **-Discussion (30 minutes)** L’intention de cette discussion est de questionner l’autre, de s’intéresser à l’autre sur ses habitudes, ses goûts, ses préférences alimentaires.Les élèves se placent en sous-groupe de travail. Puis, ils discutent des questions suivantes (diapo **30**; page 15 des *Dossiers de l’élève*): * *Quel est le plat de ton enfance préféré?*
* *Quel plat te rappelle tes grand-parents?*
* *Quel plat de pâtes manges-tu le plus souvent?*
* *Quel plat un.e ami.e t’a fait connaître?*
* *Que commandes-tu le plus souvent à la cafétéria?*
* *Que commandes-tu le plus souvent au restaurant?*
* *Quel plat est le plus réconfortant?*

À la fin de la discussion, un retour en grand groupe s’amorce. Un élève porte-parole de chaque sous-groupe nomme à l’ensemble de la classe ce qu’ils retiennent des divers éléments mentionnés. Puis, toujours ensemble, la classe effectue la lecture de la chronique parue dans La Presse, *Qu’est-ce qu’on mange, quand on mange québécois? [[5]](#footnote-5) (*Pages 16 à 18 des *Dossiers de l’élève)*Cette chronique se retrouve dans le document *Les dossiers de l’élève* de la page 13 à 16. Comme court exercice, les élèves combinent les propos de la discussion au contenu de cette chronique dans le but de formuler des constats à la page 19 du document *Les dossiers de l’élève.* En se référant aux réponses antérieures, les élèves comparent les propos de la discussion et le contenu de la chronique : * *Que remarquez-vous?*
* *Qu’avez-vous appris de nouveau?*
* *Comment pourriez-vous résumer les contenus du cours d’aujourd’hui en faisant des liens avec la discussion et la lecture proposée?*

Le fait d’ajouter cette chronique, et donc de permettre aux élèves de s’exercer à établir des comparatifs, vient renforcer non seulement les notions abordées, mais vient aussi développer leur compétence à établir des constats.  |
| **RÉALISATION** |
| **Durée : 75 minutes** **Cours 3** **Supports : - visuel : présentation PowerPoint (diapos 31 à 39); - *Dossiers de l’élève* (pages 20 à 37)** |
| * **Ça vient d’où? (30 minutes)**

En amorce à cette partie de cours, projeter la diapo **31** de la présentation PowerPoint*.* Les élèves verbalisent leurs réactions prises sur le vif. À titre d’adulte en place, il faut être suffisamment à l’aise avec ces « mèmes » car ils sont très chargés de sens. Ils sont là pour amorcer une réflexion éthique portant notamment sur le fait que les gens qui produisent notre nourriture travaillent pour nous bien souvent dans des conditions difficiles, souvent dans des pays du Sud et/ou ici avec des permis de travail fermés. Le deuxième « mème » rappelle aussi que notre société apprécie les cultures culinaires de peuples parfois exploités, parfois discriminés, parfois déportés, etc. Dans le cadre d’une SAE sur les enjeux culturels de l’alimentation, il est en effet important de nommer, au minimum, ces questions. (Vous pouvez aussi décider de consacrer un cours complet ou une SAE complète à la justice alimentaire, un thème qui soulève notamment des réflexions éthiques très pertinentes pour la compétence 2; ressources recommandées en note de bas de page[[6]](#footnote-6)).Poser ensuite les questions suivantes (diapo **32**; page 20 des Dossiers de l’élève) : * *Sans regarder sur le Net, qui est capable de nommer l’origine d’un plat qu’il mange fréquemment? Et d’en résumer son histoire?*

En reprenant les éléments compris dans le schéma de la culture culinaire présente au Québec (Cours 1), les élèves effectuent une courte recherche sur… * L’élément prédominant (aliment, ingrédient, contexte, procédé, etc.) d’une recette de leur choix,
* L’origine de ce plat, ou de l’élément prédominant,
* L’arrivée de ce plat sur la ligne du temps de l’histoire du Québec.

Exemples ressortis lors d’un atelier vécu dans une classe beauceronne : * Pizza-ghetti, pouding chômeur, crêpe, pâté chinois, hot-chicken, ragoût, etc.

Pendant que les élèves travaillent sur des éléments des différents plats, tracer une ligne du temps au tableau. Au fur et à mesure que les élèves terminent une recherche, ils ou elles viennent ordonner le fruit de leur travail à l’avant de la classe en indiquant : 1) une année/une période de l’histoire et 2) tout événement lié à l’apparition du plat dans l’histoire 3) le nom du plat. Par exemple : 1929 – crise économique – pouding chômeur.Il est recommandé de prendre une photo ou d’enregistrer la ligne du temps complétée afin de l’enregistrer aux côtés des documents nécessaires à cette SAE.Reprendre les informations importantes de cette ligne du temps avec l’ensemble de classe puis, en finalité à cette partie, poser une fois de plus la question de départ de cette partie : * *En quoi est-ce important de se demander d’où vient un plat et quand il est apparu dans notre histoire ?*

Ce retour permet de rappeler les connaissances antérieurement apprises dans le cours de CCQ, notamment sur le concept d’interdépendance. Entre autres, les réalités culturelles que nous connaissons sont liées à des phénomènes sociaux et parfois historiques qui mettent en lumière l’interdépendance entre les humains de diverses origines et/ou générations.**-Enquête sur le Net! (15 minutes)** (Diapo **33**; Dossiers de l’élève page 20)Demander d’écrire la même formulation dans la barre de recherche du navigateur internet de chacune et chacun des élèves : • *Quelle est la recette de la meilleure sauce à spaghetti?* Les élèves notent les sources des trois premiers résultats qui apparaissent. Puis, les recherches se poursuivent afin de trouver une recette qui colle à leurs goûts personnels. Les résultats de cette démarche serviront de point de départ dans le but d’établir des comparatifs avec des données présentes dans la section suivante des *Dossiers de l’élève*, pages 21 à 29. -**Analyse des recettes de sauces à spaghetti - À la découverte de constats et des ingrédients secrets (20 minutes) (Trace évaluable)**Les élèves consultent donc la section suivante du document *Les dossiers de l’élève* qui se retrouve de la page 21 à 34*.* Cette partie expose diverses recettes de sauce à spaghetti, provenant de différents milieux, de différentes familles, de différents contextes, ainsi que deux articles (voir **Note** ci-dessous). Les élèves doivent examiner ces recettes dans un premier temps, puis faire des liens avec leur enquête sur le Net et leurs goûts personnels, afin d’établir des constats. Durant ce temps, circuler en classe et questionner les élèves à savoir (diapo **34**): * *Quel pourrait être l’ingrédient secret de chacune des recettes?*
* *Qu’est-ce qui les distingue les unes des autres?*
* *En effectuant des liens entre votre enquête sur le Net et l’ensemble de ce dossier documentaire, formulez des constats.*

**Note :** Le contenu fort évocateur des articles des pages 30 à 34 des *Dossiers de l’élève* s'y retrouve notamment comme appui aux élèves ayant des difficultés à formuler des constats seulement en survolant les recettes. Ils relatent en partie les mêmes informations que les recettes, mais de manière plus contextualisée. -**Biais et algorithme (15 minutes)**Projeter la capsule vidéo prévue de la diapo **35** de la présentation PowerPoint :[*LouisT et le biais de confirmation*](https://www.youtube.com/watch?v=t4wdmiRHFNM)de l’Agence Science-Presse(Il s’agit d’un rappel : le biais de confirmation est prévu au 1er cycle du programme CCQ.)Demander à un.e ou quelques élèves de décrire dans leurs mots ce qu’est un biais de confirmation. Porter ensuite leur attention sur l’image suivante, toujours à la diapo **35** : BIAIS ALGORITHMIQUE - Issuu* *Quel concept l’image suivante caricature-t-elle ?*

Chaque élève formule une hypothèse concernant ce dont il ou elle croit que cette image représente. Après quelques tentatives nommées en grand groupe, expliquer le biais de l’algorithme à partir des diapos **36**, **37** et **38**[[7]](#footnote-7) Les élèves démontrent ensuite leur compréhension de ces deux types de biais en complétant les réponses aux questions qui leur sont posées (diapo **39**; page 36 des Dossiers de l’élève). * *Lors de l’enquête sur le Net, pourquoi crois-tu que la recette de sauce à spaghetti de Ricardo sort en premier dans le moteur de recherche de la plupart des élèves de la classe ?*
* *Si nous avions à organiser une guerre des sauces en classe, crois-tu qu’elle serait sans biais socio-cognitifs ? Pourquoi ?*
 |
| **INTÉGRATION** |
| **Durée moyenne de chaque atelier de cette section : 30 minutes****Cours 4** **Support : *Fiches pour ateliers au choix* (ANNEXE D)** |
| Les ateliers prévus dans la phase d’intégration peuvent se vivre de manière indépendante les uns des autres. Certains peuvent être choisis comme d’autres peuvent être laissés de côté. En considérant que les élèves ont tout en main pour bien comprendre les contenus, on se retrouve ici dans une phase davantage pratique et participative. Par contre, il faut comprendre que chaque atelier a sa plus-value, dépendamment de ce que vous voulez vivre avec votre groupe. Le niveau d’implication et de préparation de la part de l’enseignant.e sort parfois plus du cadre de la classe traditionnelle. **-La guerre des sauces : sans biais socio-cognitifs… ou presque ! (20 minutes sur rotation)**Dans le but de mieux intégrer le concept de biais, inspiré par le visionnement de la capsule : [*La Guerre des sauces à spagh*](https://youtube.com/shorts/cFpaytveDzo?si=A1s8Wqgc6uEBBl8j), les élèves sont amenés à réaliser leur propre guerre des sauces/test de goûts entre diverses sauces à spaghetti du marché.Cet atelier peut se vivre de deux manières selon ce qui convient le mieux à son groupe et à son budget. Dans le meilleur des mondes, les élèves expérimentent les choix no 1 et no 2. Cependant, dans un souci de préparation et de compilation des résultats, ces deux ateliers ne peuvent pas nécessairement se vivre durant le même cours. **Choix no 1** (page 3 du document *Fiches pour ateliers au choix*)Au préalable, faire l’achat de trois sauces du marché à faible coût. Trois variétés différentes sont nécessaires. Un pot par variété est suffisant pour un groupe d’une trentaine d’élèves. Disposer les trois pots de sauce dans trois bols différents et les faire réchauffer. Indiquer devant des plats leur appellation respective : A, B et C. Mise en garde : Beaucoup de cuillères sont nécessaires pour cet atelier puisqu’on souhaite que chaque élève ait une cuillère propre pour chaque plat. L’atelier peut se vivre en sous-groupes de 2 à 4 élèves à la fois. Une fois l’expérience réalisée, le sous-groupe lave les cuillères et passe aux suivants et ainsi de suite. Consigne : Sans rien dire et sans rien laisser transparaître, les élèves goûtent les sauces mises à leur disposition puis, sur le coupon-réponse placé à cet effet, ils indiquent de manière individuelle leurs préférences (TOP no 1, no 2 ET no 3). Des formulations d’hypothèses sont attendues à la suite de la *Guerre des sauces*…à la page 4 des *Fiches pour ateliers au choix.* L’hypothèse peut être formulée en lien avec le goût, une préférence, un ingrédient prédominant, etc.**Choix no 2**Ici, dans le but d’être plus habile à établir des constats, plutôt que de réaliser une guerre des sauces/un test de goût en classe, les élèves consultent le tableau de compilation à la page 5 du document *Fiches pour ateliers au choix* (ce tableau présente les résultats d’un test de goût réalisé dans une classepar le passé)*.* Puis, ils établissent divers constats en échangeant sur le sujet. On peut accompagner les élèves en soulevant les questionnements suivants : * *Selon vous, nos papilles gustatives sont-elles influencées par notre culture première?*
* *Par notre culture seconde?*
* *Par notre culture régionale?*
* *Par notre culture générationnelle?*
* *Par notre culture d’origine?*
* *Quel lien peut-il y avoir entre le goût, les odeurs et nos préjugés culturels?*

Une discussion sur le sujet peut suivre, ainsi que la lecture du texte *Informations complémentaires sur les préjugés culturels en alimentation au Québec* de la page 6 des *Fiches pour ateliers au choix.***-Le spaghetti : patrimoine matériel ou immatériel de l’UNESCO? (30 minutes) (Trace évaluable)**Dans le cadre de cet atelier, les élèves sont amenés à prendre connaissance des critères de sélection prévus de l’UNESCO afin de parfaire leur compréhension du concept de patrimoine culturel, matériel ET immatériel (pages 7 à 10 des *Fiches pour ateliers au choix*); puis, de répondre collectivement à la question posée. En sous-groupe, les élèves examinent le contenu, puis en discutent. Après une dizaine de minutes de discussion, chaque sous-groupe nomme un responsable des communications qui viendra à l’avant de la classe présenter leur réponse commune à la question suivante: *En prenant appui sur ce qui définit le patrimoine culturel immatériel de l’UNESCO, la sauce en spaghetti peut-elle en faire partie?***-L’arbre de la bienveillance (30 minutes) (Trace évaluable)**Dans un souci d’intégrer davantage le thème de la bienveillance à travers le contenu de cette SAE, cette section est prévue à cet effet. Débuter cet atelier en faisant la lecture de ce passage :*Lors de l’exercice du cadavre exquis, un élève a écrit ceci : « Peu importe les ingrédients qui se retrouvent dans la recette de sauce à spaghetti, c’est celle cuisinée avec amour qui sera la meilleure. »* Cette citation amène une réflexion éthique intéressante à porter sur la bienveillance à travers la cuisine, l’alimentation.CONSIGNE: Prenez connaissance de *L'arbre de la culture* provenant d’une trousse d’outils d’AFS CANADA. Cet arbre est intégré aux *Fiches pour ateliers au choix* à la page 11. Puis, sous le même modèle, construisez l’arbre de la bienveillance le plus fourni possible à la page 12 du même document. Les élèves disposent d’une vingtaine de minutes en sous-groupe pour suivre la consigne mentionnée. Dessiner un arbre de manière surdimensionnée au tableau. Tour à tour, ensuite, chaque sous-groupe vient présenter à l’avant le fruit de leur travail. Les élèves mettent tout en commun pour en arriver à la finalité de l’atelier.Il est recommandé de prendre une photo ou d’enregistrer le contenu présenté autour de l’arbre afin de l’enregistrer aux côtés des documents nécessaires à cette SAE.**-Réflexion finale portant sur les concepts sociologiques et sur la culture culinaire au Québec (20 minutes)** **(Trace évaluable)**Cet atelier a été conçu pour les enseignant.es qui auraient la crainte de manquer de traces évaluables ou qui se reconnaissent davantage dans un style d’évaluation plus conventionnel.Dans le document *Fiches pour ateliers au choix,* plus précisément aux pages 13 et 14,une réflexion finale est proposée. L’élève doit faire des liens entre des concepts sociologiques présentés et des exemples concrets de ce qu’il ou elle observe dans la culture culinaire au Québec. Comme pratiquement tous les ateliers contenus dans cette SAE, cette partie réflexive peut être vécue en individuel, en sous-groupe ou en groupe-classe; le tout est laissé à la discrétion de la personne enseignante.**-De la bienveillance aux frigo-dons**Pour les enseignant.es qui apprécient sortir du cadre de la classe et faire grandir la portée du cours de CCQ dans un contexte d’action citoyenne, cette section est pour vous : Dans le but de propager la bienveillance à plus grande échelle et ce, à travers notre mets de prédilection, les élèves sont invité.es à cuisiner une recette de sauce à spaghetti de manière collective afin de la redistribuer dans les frigo-dons de leur région. Bien sûr, la contribution est volontaire. L’implication des élèves peut être multiple : planifier qui amène quoi, planifier le budget total par groupe, planifier les achats, effectuer les achats, aller à la rencontre des gens de la cafétéria de l’école pour le prêt de matériel, demander des commandites de contenants, d’aliments dans les commerces du coin, faire la cuisine, empoter les repas, contacter les ressources communautaires du coin, etc. Cet atelier sort du cadre d’un cours de CCQ régulier; cependant, ce qu’il amène comme retombée auprès du groupe d’élèves et les membres de leur communauté est grandiose. Une lettre d’autorisation parentale est fournie à la page 15 des *Fiches pour ateliers au choix*. |
| **Réinvestissement possible :**  |

##

## Il est à noter que…

## Cette présente SAE ouvre la porte à soulever des questions éthiques importantes relatives à la justice alimentaire. Lire à ce sujet la partie *Ça vient d’où?* à la page 12 du présent document (incluant des recommandations de ressources en notes de bas de page).

## Cette présente SAE se lie également bien à celle intitulée [*Cultures et inégalités sous la loupe!*](https://educationcitoyenne.org/outils/culture-inegalites-loupe/) pour le 4e secondaire, et également disponible sur le site du Collectif Ensemble pour l’éducation citoyenne. Cette SAE se concentre sur l’étude approfondie de la culture et des sous-cultures, en mettant particulièrement en lumière les inégalités et les dynamiques culturelles.

|  |
| --- |
| **Bibliographie** |

Les sites ainsi que les articles consultés ont été mis en référence directement dans *Les dossiers de l’élève* et/ou en note de bas de page dans ce présent document.

1. Cette intention pédagogique se décline selon les composantes décrites dans le programme de Culture et citoyenneté québécoise : <https://www.quebec.ca/education/prescolaire-primaire-et-secondaire/programme-formation-ecole-quebecoise/secondaire/culture-citoyennete-quebecoise> [↑](#footnote-ref-1)
2. <https://ccq.recitdp.qc.ca/activit%C3%A9s-dapprentissage/1er-cycle-du-secondaire/pizza-pochette> [↑](#footnote-ref-2)
3. <https://momes.parents.fr/jeux/jeux-interieur/jeux-dobservation-et-reflexion/cadavre-exquis-842266> [↑](#footnote-ref-3)
4. Fouki est un rappeur québécois connu pour son style unique et ses paroles qui abordent divers thèmes, allant de la vie quotidienne à des réflexions plus profondes. Il s'est fait remarquer sur la scène musicale québécoise avec des morceaux qui mélangent rap, trap et influences variées. (Source : poe.com) [↑](#footnote-ref-4)
5. Automne T. Morin, Rose-Aimée, « Qu’est-ce qu’on mange quand on mange québécois? », La Presse, 21 juin 2024. [↑](#footnote-ref-5)
6. - Album thématique : ["Comprendre pour agir : Le commerce équitable"](https://www.in-terre-actif.com/269/album_thematique_comprendre_pour_agir_le_commerce_equitable)

- [« Fiche » pédagogique sur le commerce équitable](https://www.in-terre-actif.com/762/fiche_pedagogique_le_commerce_equitable) (guide d’animation, PPT et cahier de l’élève)

- [Trousse clés en main : Une banane qui goûte... juste](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfDfQnvqUo-VnBv9v5e0rVQ2SmMZXAfoyibxf1wGTz2QCSmTA/viewform)

- [Capsules humoristiques sur la transition écologique](https://www.youtube.com/watch?v=wA921kDAe00)

- [Balados : la souveraineté alimentaire menacée par les transnationales](https://soundcloud.com/user-817746336/luttes-paysannes-dici-et-dailleurs-la-souverainete-alimentaire-menacee-par-les-transnationales) [↑](#footnote-ref-6)
7. <https://issuu.com/chumontreal/docs/lexique_intelligence_artificielle_sante_chum_eias/s/15050225> [↑](#footnote-ref-7)