

## 1.- Extrait du PER (Plan d'étude romand)

**L'éducation nutritionnelle, du domaine Corps et Mouvement**, vise à développer la coopération et la convivialité, la stimulation des sens et la découverte d'autres saveurs, ainsi que la conscience d'autres cultures alimentaires.

**L'éducation nutritionnelle** offre un temps et un espace spécifique pour développer l'habileté manuelle, le sens de l'organisation, la collaboration et le partage des tâches. Cette discipline permet également à l'élève d'explorer son rapport à la nourriture et d'élargir sa palette de goûts tout en associant plaisirs de la table, savoir faire culinaire, santé et apports culturels et interdisciplinaires.

## 2.- Buffet: «Herbes et racines» du courtil et croustade médiévale de Maître Chiquart.

### Intention:

- Participer à un événement de la Semaine du Goût associant l'école à la manifestation.
  - o Visibilité – transversalité – interdisciplinarité du domaine alimentaire à l'école

### Buts:

- Mobiliser et encadrer des élèves dans une démarche pédagogique et didactique qui vise l'exploitation d'une thématique historico-culinaire: **la cuisine du Moyen Age**.
  - o Approche socio-culturelle de la chronologie historique de l'alimentation et du patrimoine culinaire lémanique<sup>1</sup>
  - o Expérimentation gustative et dégustation de saveurs médiévales partagées

### Objectifs:

- Réaliser et animer des ateliers de confection/dégustation de recettes «médiévales» dans le contexte historique du Château de Chillon
- Encourager une démarche de collaboration et d'enrichissement mutuels entre élèves du degré primaire et secondaire de l'option Education nutritionnelle
- Mettre en oeuvre une démarche didactique dans le contexte EN/Corps et Mouvement
- Repérer et différencier les produits et saveurs typiques de l'époque médiévale
- Exploiter le thème pédagogique (+ exploitation ultérieure en classe):
  - o **la nourriture au Moyen Age**
    - ♣ classes sociales : différencier l'alimentation du peuple et de l'aristocratie
    - ♣ repas de fête, banquets, jours gras et maigres, l'ordinaire, disette
    - ♣ habitudes et manières de table, goûts, rituels, ordre des plats
    - ♣ mobilier, équipement, ustensiles, couverts et décoration de table
    - ♣ produits disponibles, associations culinaires et assaisonnements
    - ♣
    - ♣ exposition d'herbes et racines du *courtil*<sup>2</sup> et d'épices médiévales
    - ♣ technique culinaire : cuisson, conservation, ouvrages de recettes
    - ♣ moyens de production, agriculture, commerce, artisanat, chasse et cueillette

### Elèves engagés

- 8 à 10 élèves du degré primaire de la Tour-de-Peilz (classe à effectif réduit CYP 1-3)
- 10 élèves débutants du cours EN du Collège de Vevey (8VSG)
- 4 élèves experts-encadrants du cours EN du Collège de Vevey (9VSG)

### Encadrement scolaire

Laurence Mermod Dufour et Pierrette Schouwey, enseignantes primaires, La Tour-de-PeilzYvan Schneider, enseignant Education nutritionnelle à l'ES Vevey et professeur formateur HEP VD

---

<sup>1</sup> Lien avec le projet de recherche HEP dirigé par Y. Schneider : publication d'un «carnet de cuisine et recettes historiques à l'école» proposant 10 recettes de «petits paquets» représentatifs de 10 périodes du mésolithique à la cuisine moléculaire et photos du CPEV prof. P. Germond, Clarens

<sup>2</sup> Jardin potager