



MY NEW FOOD TRUCK

■ ENJEUX

Ce projet proposé en classe de 6^e s'inscrit dans la logique de la sensibilisation à l'alimentation. Après une étude de la diversité des habitudes alimentaires dans les pays anglophones et celle des besoins nutritifs en fonction des activités de l'organisme notamment, les **élèves** seront **sensibilisés à l'importance d'une alimentation équilibrée** via divers ateliers, le but final étant de questionner ses habitudes alimentaires, de distinguer les habitudes positives des habitudes plus défavorables. La production finale des élèves consistera à **créer un nouveau concept de food truck** « my new food truck » en revisitant un plat typiquement américain et anglais qu'est le burger classique afin de répondre à la demande de consommateurs désirant des burgers **moins caloriques** et toujours aussi **goûteux**, respectant la **saisonnalité** des ingrédients et leur **origine locale**. Le phénomène des *food trucks* est très lié d'une part à la diversité des cuisines et d'autre part à la tendance *healthy food* (locavores, farmers' market, veganism...) de plus en plus marquée dans les pays anglo-saxons.

■ MOTS CLEFS

Alimentation ; burger ; origine des aliments ; alternative ; comportement individuel.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Le projet est créé pour des élèves de 6^e. Les personnels engagés sont les professeurs d'anglais, de SVT, ceux du pôle santé et de la restauration scolaire du collège.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

En anglais

Les **objectifs linguistiques grammaticaux** sont le comparatif et le superlatif, les verbes d'appréciation complexes, l'exclamation et les interjections, l'impératif, les quantitatifs et les adverbes de degré. Les **objectifs linguistiques lexicaux** sont liés à la nourriture et à la junk food, aux ingrédients, aux chiffres et nombres, aux adjectifs qualificatifs de la nourriture, aux couleurs, aux nationalités et à la description iconographique. Les **objectifs phonologiques** sont le schéma intonatif anglais, l'accent américain, le rebrassage de diphtongues et de triptongues. L'**objectif notionnel fonctionnel** est de formuler son opinion.

Les **objectifs culturels** visent à :

- découvrir la diversité des habitudes alimentaires américaines et anglaises, l'histoire des *food truck* à New-York et ses cinq districts;
- déconstruire les idées reçues sur la *junk food* aux USA.

Les **objectifs pragmatiques** en matière de production écrite, sont de savoir confectionner un menu type *food truck* en respectant le fond et la forme attendus et de savoir rédiger une recette ; en matière de production orale, les objectifs sont de savoir réaliser un exposé oral de son menu préféré et de savoir décrire de manière basique sa photo, la constitution de son repas et de savoir parler de ses goûts.

En sciences de la vie et de la Terre (SVT)

Les fonctions de nutrition

Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments

Établir une relation entre l'activité, l'âge, les conditions de l'environnement et les besoins de l'organisme.

- Apports alimentaires : qualité et quantité.
- Origine des aliments consommés : un exemple d'élevage, un exemple de culture.

Relier l'approvisionnement des organes aux fonctions de nutrition.

- Apports discontinus de nourriture à l'échelle de l'organisme (repas) et apports continus de nutriments à l'échelle des organes.
- Organes de stockage.

Compétences travaillées

Liées aux SVT

Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement.

Mettre en œuvre une action responsable et citoyenne, individuellement ou collectivement, en et hors milieu scolaire, et en témoigner.

Liées à l'enseignement moral et civique

Développer les aptitudes à la réflexion critique : en recherchant les critères de validité des jugements moraux ; en confrontant ses jugements à ceux d'autrui dans une discussion ou un débat argumenté.

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

En **anglais**, une **dizaine de séances** est consacrée à l'étude des aliments, à l'expression de ses goûts, la composition d'un burger classique, etc., à tous les thèmes permettant d'atteindre les objectifs cités ci-dessus.

En **SVT**, **cinq séances** environ sont consacrées à ce thème. Sont étudiées les origines des aliments composant un burger classique telles que le lieu de culture, d'élevage,



la saisonnalité des cultures, les ingrédients utilisés pour la préparation de ce plat. La composition de certains aliments du burger classique est étudiée grâce au [logiciel Diondine](#) et les quantités de lipides (acides gras saturés), de sucres, de sel sont mises en évidence.

Les apports qualitatifs et quantitatifs de ces aliments sont mis en lien avec les besoins de l'organisme et comparés en fonction de l'activité, de l'âge et des conditions de l'environnement des individus. La consommation d'un burger classique est relativisée en fonction de la consommation des autres aliments sur une semaine.

A l'issue de ces séances d'anglais et de SVT, chaque groupe d'élèves propose son **burger revisité** dans l'objectif de correspondre aux besoins moyens d'un jeune adolescent de 11 ans, plutôt sédentaire mais pratiquant une activité physique, respectueux des saisons et soucieux de la provenance des aliments. Le **vote** des élèves, en regard des critères d'évaluation précités, permet d'élire le burger qui sera confectionné.

Ci-dessous est décrite la matinée qui se déroule dans les locaux de la restauration scolaire. Un mercredi matin, jour de fermeture de la cantine, par exemple.

Atelier 1 (30 min) – découverte et remédiation

Alors que **l'étude de la composition** de certains aliments des burgers trop gras, trop salés ou trop sucrés comme la mayonnaise, le ketchup, la moutarde aura été réalisée en séance de SVT, grâce au logiciel Diondine, les élèves réfléchissent à des **alternatives** à ces différents ingrédients ou aliments du quotidien pour répondre à la demande de consommateurs désirant des burgers moins caloriques et tout aussi goûteux.

Par exemple, remplacer la moutarde par un mélange de fromage blanc et de moutarde, le sucre par du miel, comparer la cuisson au beurre et/ou à l'huile d'olive à la cuisson au four, remplacer le ketchup par une purée de tomate faite maison sans sucre, le tout en ajoutant des épices (curry, cannelle, cumin, badiane, laurier, estragon, soja salé, soja sucré, poivre, thym).

Tester ces alternatives imaginées, les faire goûter aux élèves et recueillir leurs impressions gustatives.

→ Sous forme de jeu d'estimation, à l'aide d'ardoise, chaque groupe doit proposer le nombre de calories contenues dans les préparations alternatives (à 10 kcal près). Le groupe gagnant choisit en premier son rôle dans l'atelier cuisine & montage.

Atelier 2 (40 min) – cuisine & montage

Diviser la classe en cinq groupes pour la **préparation** et la **découpe** des **légumes** ainsi que la préparation de la **sauce**. Chaque groupe, accompagné d'un adulte, se voit allouer une tâche. Expliquer les mesures d'hygiène tel le port du filet et des gants.

Commencer par décontaminer les légumes puis découper les tomates, les oignons, les concombres, effeuiller la salade. Un autre groupe participe à la préparation de la sauce et à son étalement sur le pain.

La cuisson des steaks végétaux au four est réalisée par les adultes encadrants.

Récupérer les steaks cuits. Redistribuer un échantillon de chaque ingrédient et confectionner, par groupe de 3-4, une **chaîne de montage** des burgers.



Atelier 3 (30 min) – sensibilisation aux choix alimentaires

Pendant la cuisson des burgers (l'accès aux fours est interdit aux élèves), organiser un **débat** de type « débat mouvant » sur ce qui nous attire, ce qui nous incite à consommer une nourriture peu équilibrée : le lieu, le moment, le type d'aliments, la convivialité, la facilité de se nourrir, la publicité, l'image des chaînes de fast-food, la capacité de faire des choix éclairés, etc.

Atelier 4 (20 min) – analyse du résultat

Présenter aux élèves la **facture** des ingrédients nécessaires aux deux types de burger et leur faire calculer le prix du burger par personne. Comparer les dépenses et débattre autour du budget nécessaire pour la confection de ces deux types de burger.

Servir les burgers chauds. Les élèves dégustent les **burgers** pour finir leur **production écrite** récapitulant les aliments de ce burger, leur origine, leur saisonnalité, les calories apportées comparées aux calories nécessaires de la journée et leurs opinions à propos de cette création (goût, dépense).

■ ÉVALUATION

En évaluation finale, les élèves sont amenés à revisiter un menu « hot dog avec frites » dans l'objectif d'une alimentation plus équilibrée et plus respectueuse de son environnement et ce, en justifiant leurs propositions d'amélioration.

■ POINTS DE VIGILANCE

Présenter ce projet bien en amont au **chef d'établissement** afin d'obtenir son autorisation et s'engager auprès du chef cuisinier, grâce à son aide également, à respecter la réglementation concernant les règles d'hygiène en cuisine collective.

Avant toute activité de manipulation et de dégustation de denrées alimentaires, le professeur se procure les projets d'accueil individualisé (PAI) afin de connaître les éventuelles pathologies d'intolérances alimentaires ou d'allergies des élèves.

Toute activité de manipulation de denrées alimentaires implique pour l'enseignant d'adopter les pratiques d'hygiène nécessaires.

La [circulaire n°2002-004](#) du 3 janvier 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » est en ligne sur le site du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Voici en complément des recommandations officielles, quelques conseils inspirés par le guide pédagogique [« Atelier cuisine et alimentation durable »](#) :

Choisir des matières premières de bonne qualité sanitaire

- Choisir les fruits et légumes exempts de pourriture.
- Décontaminer les aliments.
- Vérifier la date limite de consommation pour les produits frais (lait, yaourt...).



- Assurer de bonnes conditions de stockage après l'achat (froid si besoin, propreté).
- Mettre en œuvre de bonnes conditions de transport jusqu'à l'école (sac isotherme).
- Assurer le maintien de la chaîne du froid.

Dans le cadre de cueillette en milieu sauvage ou dans un jardin non professionnel, le risque d'échinococcose (parasites du foie amenés par des excréments de renards, chiens ou chats) est présent. On s'abstiendra de consommer les fruits ou légumes crus et on optera pour des préparations cuisinées, la cuisson détruisant les parasites.

Nettoyage des surfaces de travail

Avant de commencer à travailler et entre chaque type d'opération, bien nettoyer (nettoyer et désinfecter) les surfaces (tables, planches) :

- avec un produit détergent (qui enlève les graisses) puis avec un produit désinfectant (qui élimine les germes) ou avec un seul produit qui a les deux fonctions;
- en choisissant des produits qui possèdent un agrément pour l'usage en collectivité et à contact alimentaire;
- en respectant la notice d'utilisation (temps de mise en contact avec la surface et le dosage en particulier);
- les lavettes très fines remplacent les éponges considérées comme des nids à micro-organismes du fait de leur épaisseur et du taux d'humidité.

Pratiques des participants

Les personnes sont aussi porteuses de germes, en particulier sur les mains.

- Se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier : mouiller et faire mousser, frotter entre les doigts, sous les ongles et jusqu'aux poignets avant de rincer sous un filet d'eau.
- Se laver les mains après le passage aux toilettes ou s'être mouché (ou mis les doigts dans le nez).
- Ne pas éternuer au-dessus des préparations.
- Se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits, pour éviter les contaminations croisées.

L'utilisation de tabliers propres permettra de protéger les vêtements et de contrôler le niveau de propreté; celle des charlottes ou calottes limitera l'arrivée des cheveux dans les préparations.

Dégustation en cours de préparation

Quand on propose de goûter en cours de préparation, on ne retrempera pas la cuillère utilisée dans la préparation (ni les doigts). Pour régulièrement goûter, on peut utiliser une cuillère « mère » qui servira pour le prélèvement et reverser dans les cuillères utilisées pour goûter (chacun gardera sa cuillère de dégustation).



Consommer les plats et spécialités préparés au plus près de leur élaboration

Dans un plat qui vient d'être préparé, même s'il y a quelques bactéries pathogènes, elles n'auront pas le temps de se développer si la consommation se fait peu après l'élaboration. En revanche, un plat chaud qui refroidit lentement pourra être sujet au redéveloppement de microorganismes. On veillera à le laisser refroidir dans une ambiance propre et à le consommer rapidement (peu après la préparation).

Conserver les étiquettes ou emballages des ingrédients utilisés quelques jours (pour faciliter les recherches en cas d'intoxication alimentaire).

Conserver un échantillon témoin de chaque réalisation en le conservant, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emballage hermétique en chambre froide.

