

« Le pain – depuis toujours ... et partout »

Un projet intégrateur

Dossier pour les enseignants



Isabelle Freymond

Cynthia Dunning Thierstein



ARCHAEOCONCEPT



Table des matières

Introduction.....	3
Objectif général	4
Visées pédagogiques	4
Modules	6
Premier module, 4 leçons.....	6
Deuxième module, 4 leçons.....	9
Troisième module, 4 leçons	11
Quatrième module, 6 leçons	13
Cinquième module, environ 4-6 leçons	15
Bibliographie.....	16
Matériel à disposition.....	20

Introduction

« Le pain – depuis toujours ... et partout » Un projet intégrateur

Le projet, initialement nommé "Tous différents - tous égaux" était un projet intégrateur présenté au concours « tête-à-tête » du programme Education et Culture du Département de l'Instruction publique du canton de Berne.

L'archéologue Cynthia Dunning et l'actrice Isabelle Freymond ont développé un module d'enseignement sur le thème du „pain“ qui a été réalisé avec une classe de 4^e (6^e Harmos) en ville de Bienne. Le projet veut démontrer l'importance de cet aliment de base au cours des différentes périodes de l'Histoire et dans les différentes parties du monde. Ce projet qui se veut intégrateur a été spécialement conçu pour des classes multiculturelles.

Après évaluation de la phase pilote, ce module d'enseignement est mis à disposition d'autres classes. Le module existe aussi bien en français qu'en allemand et peut être utilisé comme projet d'immersion aussi bien dans les classes francophones qu'alémaniques.

Ce dossier rassemble des idées et des suggestions pour l'application en classe. Il ne s'agit pas d'un moyen d'enseignement.

Nous espérons que ce module puisse être utilisé dans d'autres classes.

Nous restons à disposition pour toute question de même que pour toute réalisation en classe.

Le projet a pu être réalisé avec le soutien et la collaboration de Mathias Tschantré, enseignant, et de tous les enfants de la classe de 4^e de l'année scolaire 2013/2014 de l'école de la Champagne à Bienne ainsi que le directeur de l'établissement, Thomas Lachat.

Nous avons reçu le soutien matériel et financier du Département de l'Instruction publique du canton de Berne (Concours *tête-à-tête*), du Conseil de ville de la ville de Biel/Bienne ; du Zonta Club Biel/Bienne et de Villa Kebab à la rue de l'Union.

Nous avons beaucoup apprécié tous ces soutiens et voulons chaleureusement remercier chaque participant.

Isabelle Freymond

Cynthia Dunning Thierstein

Objectif général

Comme l'apprentissage intégrant (ganzheitliche Lernen) est prioritaire pour nous, nous nous concentrons sur les expériences vécues. Ce type d'enseignement peut donc également avoir lieu hors du cadre scolaire. Pour atteindre l'objectif principal de l'intégration, nous avons développé cinq modules qui contiennent chacun des buts individuels.

Le concept est développé à partir d'une combinaison de pédagogie, d'éléments sociaux et théâtraux, liée à l'histoire et l'anthropologie sociale. Il nous tient à cœur de combiner les arts vivants et l'archéologie dans l'enseignement.

Tous différents - tous égaux – sans tenir compte du pays d'origine ou de la culture, le pain est composé d'ingrédients semblables et produit de manière similaire où que l'on soit dans le monde. Il s'agit d'un aliment de base universel, autrefois comme aujourd'hui.

Les thèmes suivants ont été pris en compte pour chacun des modules suivants :

- Intégration
- Ethnologie/ Anthropologie sociale
- Histoire/ Archéologie
- Théâtre

Déroulement

Les cinq modules ont été mis en pratique en cinq journées réparties durant toute l'année scolaire. Ils peuvent être pris ensemble ou séparément selon le temps à disposition et les nécessités de l'enseignement. Chaque module comporte ses propres objectifs, menant au même but principal qui est l'intégration.

Personnel

La présence de l'enseignant est essentielle en plus des deux protagonistes du projet. Il fait en effet le lien avec sa classe et peut faire des références à des notions déjà étudiées durant l'année scolaire. Pour réaliser l'ensemble des modules, il est préférable d'avoir la présence de deux, voire trois personnes au sein de la classe, qui traitent chacun des thèmes définis. Il est également plus facile d'encadrer les élèves lors des travaux de groupe.

Matériel

L'ensemble du matériel nécessaire aux interventions a été préparé pour la classe pilote et peut être demandé auprès des initiateurs du projet.

Visées pédagogiques

Pédagogie théâtrale

Comme pédagogue de théâtre et actrice, il me semble important de faire valoir le développement personnel de chacun, de le reconnaître et de le faire progresser afin de le rapprocher aux arts théâtraux.

Les enfants devraient aborder les différents thèmes de manière ludique en refaisant des gestes dans une situation particulière ou en inventant des scènes relatives au sujet étudié. Ainsi découvrent-ils également un accès physique. Cela permet de comprendre et d'appréhender le thème abordé dans son ensemble.

Chacun peut mettre en valeur ses capacités individuelles. En addition aux connaissances ethnologiques et historiques, d'autres compétences peuvent être favorisées à l'aide de mouvements et d'improvisations théâtrales.

Un travail complet d'intégration peut avoir lieu grâce au jeu du théâtre. Les possibilités pédagogiques

dans le domaine du théâtre sont nombreuses et peuvent s'adapter aux situations particulières des participants.

Histoire, archéologie et anthropologie sociale

Nous sommes convaincus que l'enseignement de l'Histoire permet aux enfants et en particulier s'ils sont originaires d'autres cultures, de s'orienter et de s'intégrer dans leur environnement social. En effet, de nombreux gestes et coutumes, qu'ils viennent d'Afrique ou d'Asie, d'Amérique ou des Balkans, ont des origines communes, qui s'enracinent dans la préhistoire.

Objectifs

Développement des **compétences sociales** :

Dynamique de groupe : apprendre à travailler ensemble pour atteindre un but commun

Travailler de manière indépendante

Travail intégrateur / tolérance

Se rapprocher, se connaître, se respecter malgré les origines différentes

Développement de la **reconnaissance de soi** :

Reconnaissance de son corps, des personnes, de l'espace

Développer la confiance en soi, le fait d'exprimer ce que l'on ressent

Développement de la **créativité** :

Encourager le débat autour des arts, des cultures et de sa propre vie quotidienne

Avoir un accès direct à ces propres idées et impulsions

Développement de la communication et de l'intégration en rapport avec soi-même et son entourage socio-culturel

Développement des capacités de jeu, de représentation et de créativité

Encouragement à **connaître les relations avec l'histoire et l'anthropologie sociale** :

Connaître les différentes matières et leur origine

Connaître les différentes périodes historiques

Connaître les différentes cultures présentes dans la classe

Reconnaître les différences et similitudes

Contenu

L'échauffement du corps et de la voix (le réveil des sens), des exercices pour développer la perception, la dynamique de groupe et la confiance appartiennent aux fondements des jeux de rôle. Les enfants et les jeunes se familiarisent au théâtre et aux différentes formes de représentation par des jeux et des exercices, par la danse, le mouvement et la musique. Ils sont ainsi introduits dans les thèmes historiques abordés. Avec l'improvisation, qui réveille la créativité et permet à la fantaisie de s'épanouir, des scènes et des courtes séquences seront imaginées, puis jouées, expérimentées et approfondies. L'observation réciproque et le fait de se présenter devant les autres permet de développer une interaction naturelle avec le public, et l'on apprend également à prendre en compte les critiques constructives.

Comment utiliser des costumes, des masques et autres accessoires fait également partie du jeu théâtral ? Ils permettent d'une part de mieux s'identifier à un rôle et de l'approfondir et d'autre part d'apprendre le maniement pérenne et responsable du matériel de théâtre.

Le jeu de rôle se réfère toujours à des thèmes historiques ou ethnologiques. On peut ainsi en faire une expérience intégrante des coutumes et rituels de différentes périodes et régions du monde.

Modules

Premier module, 4 leçons

Objectif

Se connaître, moi et mon pain
D'où viens-je ? Comment c'est ailleurs ?

Déroulement

Introduction
1ère partie Se présenter / D'où viens-je ?
2ème partie Pains du monde
Rétrospective / Evaluation

Propositions d'activités

Préparation

Le but de cette activité est de créer une mappemonde avec les enfants.
Chaque enfant doit s'informer à la maison quel pain est produit dans son pays d'origine.
Il connaîtra ainsi le nom de ce pain, comment il est fabriqué et sa recette.

Introduction

Elle débute en se promenant dans la classe. Les enfants qui se rencontrent se saluent dans leur langue maternelle/langue du pays d'origine, avec les gestes traditionnels de leur pays. On leur demande de changer la manière de se saluer plusieurs fois, en se parlant ou en utilisant uniquement le langage du corps.

Variation / Improvisation :

A chaque fois que l'enseignant ou l'accompagnant fait un signe, les enfants doivent changer la position de leur corps.
Quelques idées : être durs comme la pierre / comme de la pâte à pain / comme un morceau de pain / comme l'eau, etc.
Chaque enfant reçoit une carte sur laquelle il va dessiner le pain de son pays d'origine et y écrire le nom. Les cartes seront ensuite placées pour former une grande image.

1^{ère} partie Se présenter / D'où viens-je ?

Improvisation : se rencontrer sous la forme d'un pain

Les enfants vont se promener dans la classe en imaginant qu'ils sont « le pain de leur pays ». A un signe donné, ils devront aller vers la personne la plus proche et se présenter.
Exemple : Bonjour, je suis la tresse. On me fabrique en tressant des languettes de pâte et je me trouve le plus souvent le dimanche sur la table du petit déjeuner. Je suis un pain typiquement suisse.

Activité créatrice : chaque enfant fabrique le drapeau de son pays

Après avoir fabriqué le drapeau de son pays, chaque enfant le dispose ensuite sur la mappemonde et explique aux autres enfants, en présentant son pain et sa recette. Cette recette sera ensuite placée à côté de la mappemonde. Une ficelle réunit le drapeau / pays et la recette. On se rapportera toujours à cette carte, donc il faudrait pouvoir la garder pendant tous les modules (lien entre « Moi et mon pain » et « Nous et le monde »).

Matériel

Papier à dessin, épingles, mappemonde, ficelle

2ème partie Pains du monde

Memory

Un jeu de Memory a été fabriqué pour la classe pilote. Il contient des images de tous les pains qui peuvent être représentés dans la classe.

Le memory comprend de nombreux éléments qui peuvent être réduits, agrandis et/ou complétés. On peut alors jouer avec toute la classe ou en petits groupes.

Le memory peut être repris dans d'autres modules et utilisé de nombreuses manières différentes.

Objectifs

Faire partie d'un tout

Placer la personne et son pays dans le monde

Placer son pain dans le monde. L'identifier par rapport aux différents types de pain dans le monde

Discuter des similitudes et des différences

Toutes les cartes sont placées (face image visible) par terre.

Quels pains reconnais-tu ? Trouves-tu le pain de ton pays ?

Comment s'appellent ces pains (acquis de langage) ?

Les enfants jouent ensuite au memory et constatent qu'il y a aussi de nombreux pains suisses provenant des différents cantons dans ce jeu.

Après avoir joué au memory, les enfants reçoivent encore des cartes avec le nom des pains. Il faut qu'ils placent les noms avec les paires qu'ils ont reconnues. Le résultat peut être contrôlé avec la feuille réponse.

Jeu Pantomime

Différents types de pain

Prends une image et essaie de te mettre à la place du pain ou de mimer sa fabrication. Les autres enfants doivent deviner quel pain tu es ou lequel tu fabriques. Dans l'idéal, les enfants devraient choisir des images de pains qu'ils ne connaissent pas car l'objectif de l'exercice est de s'ouvrir et de se mettre à la place de quelqu'un d'autre.

Improvisation

Imagine que tu es un pain.

Qu'est ce qui se passe dans ta tête en te trouvant dans le four à pain / chez le boulanger / à la Migros ?

Petit jeu pour terminer

Se mettre en rond et se serrer la main / jeu d'applaudissement ou de téléphone

Nous commenterons plus tard la ritualisation à la fin du module qui est très importante.

Matériel

Cartes memory, feuilles-réponse

Rétrospective / Evaluation

De quoi est fait le pain ? Rappel : Ingrédients de la recette

Fabrication du pain (qui fait le pain ?)

De quoi se rappellent les enfants ?

Que veulent-ils encore savoir ?

Eclairs (qu'est-ce qui a particulièrement impressionné les enfants ?)

Deuxième module, 4 leçons

Objectif

D'où vient le pain ?

Connaître par des images l'histoire du pain et celle de sa fabrication durant différentes périodes préhistoriques et historiques

Inventer des histoires, les raconter et les présenter aux autres

Reconnaître les différents types de pain

Déroulement

Introduction

1ère partie Voyage dans le temps

2ème partie Types de pain

Rétrospective / Evaluation

Propositions d'activités

Introduction

Petit jeu / Jeu de mouvement avec des balles

Répétition : Que savent encore les enfants ?

1ère partie Voyage dans le temps

D'où vient le pain ?

Nous proposons aux enfants un voyage dans le temps dans quatre périodes historiques différentes : au Néolithique (palafittes), en Egypte antique, chez les Romains, au Moyen âge.

Des images de la production du pain à travers les âges seront posées pêle-mêle par terre.

Que voit-on ? Que reconnaissent les enfants ? Que savent-ils déjà ?

Les images sont alors regroupées par époques.

L'archéologue raconte pour chaque époque une histoire.

En quatre groupes (un par époque), les enfants doivent mettre dans l'ordre logique les images de la production du pain, puis inventer une histoire en relation avec ces images. Comment le pain a-t-il été produit alors ?

L'histoire sera ensuite jouée comme une scénette de théâtre.

Théâtre

Les enfants font de leur histoire une scénette de théâtre : en développant un texte, en y mettant des mouvements, etc.

Ils jouent cette scénette devant les autres enfants.

Feed-back de l'archéologue.

2ème partie Types de pain

Images de pain

10 images de différents types de pain sont suspendues au tableau noir.

Discussion : Quels types connais-tu ? Comment se nomment-ils ? A quel type s'apparente ton pain ?

Les enfants reçoivent par deux ensuite des textes correspondant aux types de pain.

Le but est de faire correspondre les textes aux images puis de présenter les types de pain ainsi décrits.

Théâtre

A deux, les enfants choisissent un certain type de pain et le représentent physiquement. Les autres enfants essaient de deviner de quel type de pain il s'agit et répètent la représentation.

Comment pourrait se sentir une tresse ? Comment bougerait-elle ? Quelles positions corporelles prendrait-elle ? Comment se rencontreraient deux tresses ? Qu'est-ce qu'elles se diraient ?

Fiche de travail

Nous avons préparé des fiches de travail pour la classe pilote.

On dessine chaque type de pain avec ses particularités puis on nomme des pains qui appartiennent à ce type.

Par exemple : Pain noir / Schwarzbrot

Rétrospective / Evaluation

De quoi est fait le pain ? Rappel : Ingrédients de la recette

Fabrication du pain (qui fait le pain ?)

De quoi se rappellent les enfants ?

Que veulent-ils encore savoir ?

Eclairs (qu'est-ce qui a particulièrement impressionné les enfants ?)

Devoirs : pour le prochain module, il faut amener un tablier, un rouleau à pâte et relire sa propre recette.

Petit jeu pour terminer

Se mettre en rond et se serrer la main / jeu d'applaudissement ou de téléphone

Matériel

Fiches de travail

Images / photos de pains du monde entier

Images et listes des différents types de pain

Images de pains, d'outils pour la préparation du pain et d'ingrédients des différentes périodes de l'histoire

Troisième module, 4 leçons

Objectif

Fabrication du pain

Présentation de la préparation du pain dans son pays d'origine. Qu'ont tous ces pains en commun ?

En quoi diffèrent-ils ?

Connaître les différents ingrédients

Déroulement

Introduction

1ère partie De quoi est fait le pain ?

2ème partie Fabrication d'un pain (pré)historique

Rétrospective / Evaluation

Propositions d'activités

Introduction

Jeu de mouvement avec des balles.

Cours de mouvement : assis en cercle, chaque enfant montre un mouvement correspondant à la fabrication du pain et la classe entière refait ce mouvement. A la fin, les mouvements seront coordonnés de manière chronologique. On peut utiliser de la musique pendant cet exercice et ainsi créer une sorte de danse du pain.

1ère partie De quoi est fait le pain ?

Quels ingrédients faut-il pour faire du pain ?

Il faut former des groupes et inventer une scène, dans laquelle les enfants deviennent du pain.

Chaque enfant est alors un ingrédient particulier.

Que peut dire chaque ingrédient ? Que fait-il ? Pourquoi en a-t-on besoin ? Comment change-t-il dans le processus ?

Mots-clés : farine, eau, sel, levure, levain et autres ingrédients (raisins secs, sucre, œufs, etc.).

La personne du boulanger joue un rôle essentiel.

Ingrédients

Toucher, goûter et étudier chaque type de farine et les autres ingrédients. Un parcours des sens doit se mettre en place.

D'où viennent les différents ingrédients ?

En se basant sur l'enseignement de l'histoire, peut-on dire l'origine de ces ingrédients (blé, froment, avoine, maïs, etc.) ? Pour répondre à cette question, ils peuvent se référer à la mappemonde.

Exposé sur sa recette

En classe, les enfants préparent un exposé sur la fabrication de leur pain.

Chaque enfant écrit sur des billets colorés les ingrédients de sa recette et les quantités nécessaires, Chaque ingrédient à une couleur définie.

Les billets sont ensuite collés sur le tableau noir, pour faire apparaître une liste d'ingrédients. Il est dès lors aisé de voir que tous les pains ont des ingrédients semblables.

Théâtre

Au marché

Imagine-toi au marché et que tu dois y vendre ton pain, qui est bien évidemment le meilleur du monde. Tu présentes ton pain et tu essaies de montrer qu'il est le plus délicieux.

Cette idée peut être réalisée de plusieurs manières, soit seul sur scène, soit en petits groupes où les

spectateurs peuvent se déplacer de stand en stand comme au marché. Il n'est pas interdit de se déguiser.

2ème partie Fabrication d'un pain (pré)historique

Exemples

Fabrication d'un pain pita (pain plat) avec une boulangère professionnelle et son matériel ou préparation d'un pain préhistorique (recette de Douanne) ou romain.

Important

Nous proposons que le pain fabriqué en commun soit mangé à l'école. On peut ainsi thématiser les us et coutumes des différents pays. Qui mange quoi et où ? Le pain à la maison ? Le pain en Suisse ? Le pain pitta avec du yoghourt et du miel est d'ailleurs très bon !

Théâtre

Les enfants inventent des scènes sur le thème du boulanger et de la boulangerie. Ils sont encouragés à créer des scènes vivantes et drôles.

Que peut-il se passer chez le boulanger ? Que fait un boulanger ? Peut-on y faire des blagues (par exemple Max et Moritz) ? Les scénettes sont montrées en classe.

Rétrospective / Evaluation

Eclairs (qu'est-ce qui a particulièrement impressionné les enfants ?)

Devoirs : pour le prochain module, il faut amener un tablier, un rouleau à pâte.

Petit jeu pour terminer

Se mettre en rond et se serrer la main / jeu d'applaudissement ou de téléphone

Matériel

Différents types de farine dans des verres à confiture, levain, sel, farine, eau, etc.

Ingrédients pour fabriquer du pain

Des billets de couleurs différentes (Post-it d'au moins 5 couleurs différentes)

Quatrième module, 6 leçons

Objectif

Apprendre à connaître différents rites et coutumes autour du pain, dans le monde
Inventer son propre rituel autour du pain

Déroulement

Introduction

1ère partie Découvrir les rites et coutumes
2ème partie Mon pain « artistique »
3ème partie Exposition et rap du pain
Rétrospective / Evaluation

Propositions d'activités

Introduction

En introduction, nous allons mettre en place une danse du pain. Elle se base sur tous les mouvements importants en relation avec la fabrication du pain.

Danse du pain

Par groupes de quatre, chaque enfant se cherche un mouvement ou une suite de mouvements qui appartient selon lui à la fabrication du pain (préparer la pâte, se dépoussiérer de la farine, fabriquer une tresse, étendre la pâte, former des boules, gestes d'hier et d'aujourd'hui).

L'enfant montre ce geste à ces trois autres collègues qui l'apprendront. Cela donne une chorégraphie composée des quatre gestes choisis.

Deux groupes de quatre enfants forment ensuite un groupe de huit qui apprennent les gestes des autres et développent ainsi une plus grande suite de mouvements. Dès lors, les enfants peuvent rendre les gestes plus abstraits, les ordonner à nouveau ou encore les agrandir.

On peut encore réunir tous les enfants en un grand groupe de la même manière ou garder les deux groupes de huit enfants.

On peut alors ajouter de la musique à cette chorégraphie ou la développer sous forme de théâtre parlé.

La danse du pain peut comprendre des gestes traditionnels, des rituels ou encore des mouvements inventés. Les enfants sont libres d'y intégrer du texte ou des bruitages qui appartiennent au monde de la fabrication du pain.

1ère partie Rites, coutumes et contes

Le pain a une importance essentielle dans toutes les fêtes et cérémonies religieuses. Dans différents pays, les contes et fables font également une belle place à cet aliment.

Il existe de nombreuses coutumes et des rituels autour du pain et de sa consommation (pain de mariage, Grittibänz, pains de Noël, Panetone, divers pains de fêtes religieuses, on ne jette pas le pain dans divers pays, etc.).

Nous choisissons quelques exemples de pains spéciaux ou de fête (tresse, Grittibänz, Panetone...) parmi les images proposées et l'archéologue, l'actrice ou un narrateur raconte des histoires relatives.

Les enfants sont aussi rendus attentifs aux différentes formes de pains festifs.

Théâtre

À partir des histoires et fables racontées auparavant, les enfants, réunis en petits groupes, inventent des scénettes avec du texte qui seront ensuite jouées devant la classe.

2ème partie Mon pain « artistique »

Il est préférable de préparer la pâte nécessaire dans cette partie avant la première partie du module, ainsi elle peut lever pendant ce temps. Nous avons opté pour une pâte à tresse facile à faire. Les enfants créent leurs pains « artistiques ». Il s'agit de présenter des formes originales, des figures en relation avec les histoires racontées dans la première partie du module. On peut encore utiliser des raisins secs, des amandes et des fruits secs pour décorer ces pains festifs.

Les enfants inventent une histoire « rituelle » autour de leur pain « artistique ».
A quelle occasion mangera-t-on ce pain ? Quelle est sa signification ? (pain de l'amitié, pain de mariage, etc.).

Petits vers / petite chanson

On cherchera à développer le thème du rituel pendant la fabrication du pain en chantant ou en récitant des comptines ou des petites chansons du monde entier liés à la préparation du pain (une miette de pain d'Henri Dès ; Rondin, picotin ; pain 1 – pain 7, etc.).

Autour de ce thème, on peut également imaginer des chats et des danses que l'on peut préparer avec les enseignants de gymnastique ou de musique.

3ème partie Exposition et rap du pain

Die Kinder stellen ihre Geschichte/ Ritual und ihr Kunstbrot der Klasse vor.
Vielleicht entsteht sogar eine Art Performance.

Rap du pain

Un rap sera écrit et mis en musique avec les enfants : des phrases simples, des mots isolés ou répétés. Les mots et phrases seront adaptés à une musique de rap existante ou inventée pour l'occasion. Nous avons fait la danse du pain au rythme d'un rap qui a été chanté et enregistré sur CD pour l'occasion.

Matériel

Ingrédients pour fabriquer le pain « artistique »
Tablier, rouleau à pâte et bol
Images relatant les rituels
Eventuellement un enregistreur CD

Rétrospective / Evaluation

Eclairs (qu'est-ce qui a particulièrement impressionné les enfants ?)

Petit jeu pour terminer

Se mettre en rond et se serrer la main / jeu d'applaudissement ou de téléphone

Cinquième module, environ 4-6 leçons

Objectif

Terminer le projet avec une fête

Déroulement

1ère partie Préparation

2ème partie Réalisation

Rétrospective / Evaluation

1ère partie Préparation

Pour la première partie de ce module, il s'agit de choisir les scènes qui seront réalisées devant le public et de les répéter.

Il est important que chaque enfant y ait sa place et puisse contribuer au succès de la présentation.

La fête sera préparée avec les enfants, ainsi ils apprennent à s'organiser entre eux.

Préparation de la soupe à pain, de la pâte pour faire du pain serpentin, etc.

Répétition générale sur scène et du parcours de la fête.

2ème partie Réalisation

Fête du pain

Les parents et toutes les personnes impliquées dans les modules seront invités à la fête. L'aide des parents au déroulement de la fête est vivement souhaitée.

La fête du pain peut être réalisée sous la forme d'une fête de l'école avec des stands présentant différentes sortes de pain, selon le temps à disposition et le budget de l'école. On y présentera un choix de danses, scénettes et rituels travaillés en classe.

Rétrospective / Evaluation

Il est recommandé (et utile) de chercher un feed-back auprès des enfants et des autres participants à la fête.

Bibliographie

Classeurs et dossiers

Sur le pain :

- Sabine Hartmann, Ulrich T. Christen, Sabine Portmann, Bernd Schutze. 2012. **Mmmmh ... Lecker ! Brot schmeckt uns – rund um die Welt**. Arbeitsmappe für Kindertagesstätten. Stuttgart: Diakonisches Werk der EKD e. V. für die Aktion „Brot für die Welt“ www.brot-fuer-die-welt.de
- Dokumentationsstelle der Schweizerischen Brotinformation (SBI) (www.schweizerbrot.ch):
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 1 «Geschichte»** Module 1 bis 4. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 12 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 2 «Versorgung»** Module 5 bis 6. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 8 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 3 «Getreidearten»** Module 7 bis 9. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 8 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 4 «Landwirt/in, Müller/in, Bäcker/in»** Module 10 bis 15. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 16 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 5 «Brotvielfalt»** Module 16 bis 17. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 8 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 6 «Ernährung»** Module 18 bis 20. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 8 Seiten
 - Lehrer/innenhandbuch: **Kapitel 7 «Mythen und Bräuche»** Modul 21. Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999, 8 Seiten
 - Farb-Kopiervorlage Lehrer/innen-Handbuch, Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 1999
 - «Vom Korn zum Brot»**, Lehrer/-innen und Erwachsene, Schweizerische Brotinformation (SBI), Bern 2012, 64 Seiten
 - «Vom Korn zum Brot»**, Mittelstufe. Schweizerische Brotinformation SBI, 5. überarbeitete Auflage, Bern 2012, 16 Seiten
 - «Vom Korn zum Brot»**, Oberstufe, Schweizerische Brotinformation SBI, 5. überarbeitete Auflage, Bern 2012, 24 Seiten
- Service de documentation de l'Information suisse sur le pain ISP (www.painsuisse.ch):
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 1 « Histoire »** Modules 1 à 4. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 12 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 2 « Approvisionnement »** Modules 5 à 6. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 8 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 3 « Espèces de céréales »** Modules 7 à 9. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 8 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 4 « Agriculteur/agricultrice, meunier/meunière, boulanger/boulangère »** Modules 10 à 15. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 16 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 5 « Diversité du pain »** Modules 16 à 17. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 8 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 6 « Alimentation »** Modules 18 à 20. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 8 pages
 - Manuel de l'enseignant : **Chapitre 7 « Mythes/coutumes »** Module 21. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999, 8 pages
 - Fiche couleur pour photocopieur du Manuel de l'enseignant. Information suisse sur le pain (ISP), Berne 1999

« **Du blé au pain** », enseignants et adultes. Information suisse sur le pain (ISP), 5e édition remaniée, Berne 2012, 64 pages
 « **Du blé au pain** », classes intermédiaires. 5e édition remaniée, Berne 2012, 16 pages
 « **Du blé au pain** », classes secondaires. Information suisse sur le pain ISP, 5e édition remaniée, Berne 2012, 24 pages

- **Brot geht um die Welt** (Für die LEHRENDEN) DBH Unterrichtseinheiten Kapitel 4.

Sur le théâtre thématique

- **ICH DU WIR**: Lektionensets zu : Sozialkompetenz, Gender, Konsum, Konflikt, Kommunikation, Sexualität. Tzt-Verlag, Meilen.

Sur l'archéologie et l'histoire

- **Urgeschichte. Leben in ur- und frühgeschichtlicher Zeit**. 2. Auflage 2011. Basel: Hrsg. Archäologie Schweiz. Mit 14 farbige Transparentfolien.
- Marco Adamina, Hans-Peter Wyssen. **RaumZeit Raumreise und Zeitreise**. Hinweise für Lehrerinnen und Lehrer. 2. Auflage: 2010, Bern: Schulverlag plus
 Marco Adamina, Hans-Peter Wyssen **RaumZeit Raumreise und Zeitreise**. Klassenmaterial, Ordner; 2 Audio-CDs; CD-ROM. 1. Auflage 2005, Bern: Schulverlag plus
 Marco Adamina, Hans-Peter Wyssen **RaumZeit Raumreise und Zeitreise** Legeset (Bilderbogen) ,4 Broschüren à je 4 Seiten. 1. Auflage 2005, Bern: Schulverlag plus
- Raymonde Gaume, Josette Houriet. 2013. **Histoire du Jura et du Jura bernois Des dinosaures au Moyen Age**. 2ème édition, Berne : Schulverlag plus
- **Die Pfahlbauer am Wasser und über die Alpen**. 2013. Hrsg: Archäologischer Dienst des Kantons Bern, Bern.
- Furer Martin, Moser Daniel V. 1994. **Geschichte 5**. Bern: Staatlicher Lehrmittelverlag.
- **Alltag im Mittelalter**. 2012. thema Nr. 2/2012. St. Gallen: Lehrmittelverlag St. Gallen.
- **Steinzeit**. 2013. thema Nr. 2/2013. St. Gallen: Lehrmittelverlag St. Gallen.
- **Römer in der Schweiz**. 2009. thema Nr. 1/2009. St. Gallen: Lehrmittelverlag St. Gallen.
- **Kartoffel, Mais und Brot**. 2014. thema Nr. 2/2014. St. Gallen: Lehrmittelverlag St. Gallen.
- **Urgeschichte**. 2000. Lehrmittelverlag Graubünden. Mit 40 Dias, 19 Verkaufsträgen und Kopiervorlagen.

Divers

- **ELBE. Eveil aux langues – Language awareness – Begegnung mit Sprachen**. DVD. Film von Peter Degen und Toni Stadelmann. 2007. Bern: Schulverlag und stadg-film.com.

Livres - articles

- Bataillard, Marianne ; 2006. **Le chemin de Ti'grain. Une histoire socio-culturelle**. Canton de Vaud, Département de la formation, de la jeunesse et de la culture (DFJC), Service des affaires culturelles dp • n°12–2006 Ecole-Musée / Canton de Vaud (2e édition 2013) www.ecole-musee.vd.ch et www.bonpain.ch

- Bauer, Irmgard; Karg, Sabine et Steinhauser, Regula. 1995. **Kulinarische Reise in die Vergangenheit. Ein Kochbuch mit Rezepten von der Steinzeit bis ins Mittelalter.** Schriften des kantonalen Museums für Urgeschichte Zug, Band 44. Zug.
- Bauer, Irmgard; Karg, Sabine et Steinhauser, Regula. 2003. **Voyage culinaire dans le passé. Un livre de recettes de cuisine de la préhistoire au Moyen âge.** Centre Jurassien du patrimoine d'après Schriften des kantonalen Museums für Urgeschichte Zug 44. Lons-le-Saunier.
- Blanc, Nicole et Necessian, Anne. 1992. **La cuisine romaine antique.** Glénat, Grenoble.
- Castella, Daniel. 1994. **Le moulin hydraulique gallo-romain d'Avenches «En Chaplix».** Aventicum VI; CAR 62, Lausanne.
- Furger, Alex R; Hartmann, Fanny. 1983. **Vor 5000 Jahren... So lebten unsere Vorfahren in der Jungsteinzeit.** Verlag Paul Haupt, Bern und Stuttgart.
- Furger, A. 1985. **Vom Essen und Trinken in römischen Augst,** Archäologie Schweiz 8, S. 168-187.
- Holliger, Ch. 1984. **Culinaria Romana. So assen und tranken die Römer.** Vindonissa Museum, Brugg.
- Hürbin, W. 1994. **Le pain romain. La mouture, la cuisson, recettes.** Augster Blätter zur Römerzeit 4, Augst.
- Hürbin, W. 1980. **Römisches Brot, Mahlen, Backen, Rezepte.** Augster Blätter zur Römerzeit 4, Augst.
- Mauné, Stéphane : Monteix, Nicolas et Poux, Matthieu (dir.). 2013. **Cuisines et boulangeries en Gaule romaine.** Gallia. Archéologie de la France antique 70.1. Editions CNRS, Paris.
- Meylan Krause, Marie-France. 1999. **Des goûts et des couleurs. Céramiques gallo-romaines.** Documents du Musée Romain d'Avenches no. 6.
- Währen, Max. 2000. **Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte.** Deutsches Brotmuseum, Ulm.
- **Les pains du monde.** 2006. Edition CAMARADA. Centre d'accueil et de formation pour femmes exilées et leurs enfants (www.camarada.ch)
- Poilane, Apollonia. 2011. **Du pain et des mots.** Collection Hors-collection, 17 novembre 2011. Cherche-midi.
- Reihe **Fundort Schweiz.** 1988. Band 1 – 5. Solothurn: Aare Verlag.
- **So essen sie!** Ein Erkundungsprojekt rund um das Thema Ernährung. Fotoporträts von Familien aus 15 Ländern. Verlag an der Ruhr. Alliance Sud

Pages internet

- <http://www.schweizerbrot.ch>
- <http://www.kulinarischeserbe.ch>
- <http://cpain.pagesperso-orange.fr/>
- <http://www.pain-tpe.sitew.com>
- <http://laroutedupain.fr/articles/lassociation/presentation/>
- http://www.sagen.at/texte/sagen/sagen_jahr/kornundbrot.html
- <http://www.schulmediatek.tv/Geschichte>
- <http://www.foodmuseum.nl>
- <http://letourdumondeen80pains.com>
- <http://campus.phbern.ch/medienbildung>

Matériel à disposition

- Memory : deux ensembles de 2 x 57 cartes avec des images de pains différents et 57 cartes avec les noms de ces pains, 2 x feuilles-réponse.
- Descriptions des différents types de pain.
- Cartes « Types de pain / Brotarten » : 2 séries de 10 cartes (18 x 13.5 cm) représentant 9 types de pain différents.
- Cartes « Pains de tous les pays / Brot aus aller Welt » : 2 séries de 32 cartes (13.5 x 10.5 cm).
- Cartes « Pains suisses / Schweizer Brote » : 2 séries de 23 cartes (13.5 x 9.5 cm).
- Cartes « Histoire / Geschichte » :
 - Préhistoire / Urgeschichte: 9 cartes (différentes tailles) avec des représentations de graines, outils, pains préhistoriques, situations de vie préhistorique.
 - Egypte ancienne / Altägypten: 6 cartes (différentes tailles) avec des représentations d'agriculture et de production de pain en Egypte ancienne.
 - Epoque romaine / Römerzeit: 11 cartes (différentes tailles) avec des représentations d'agriculture et de la production du pain du moulin à la miche.
 - Moyen âge / Mittelalter: 11 cartes avec des représentations d'agriculture et de la production et utilisation du pain au Moyen âge.
- Cartes « Fabrication / Herstellung » : 2 séries de 6 cartes (13.5 x 9.5 cm) représentant la fabrication de pains plats à travers le monde.
- Cartes « Traditions – pains de fête / Tradition – Festbrote » : 11 cartes (différentes tailles).
- Ingrédients :

Bocaux à confiture avec différents types de farine : Blé / Weizen, Epeautre / Dinkel, Seigle / Roggen, Maïs / Mais, Riz / Reis, Tapioca / Manioc, Millet / Hirse, Taro, Sarrasin / Buchweizen, Arachide / Erdnuss.