

Semaine du créole

2014 /2015

« *Vivasyon alantou
a bwè é manjé an
Gwadeloup* »



Recommandations
pédagogiques

Propositions de
démarches

Apports didactiques

Rubriques : *koudzyé*
et *On ti agouba*



Pawòl douvan

Lanné-lasa, tèm a simenn kréyòl andidan Lékòl sé : « **Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup** ». Dèpi mwa sèktanm jis an mwa maws, mèt é mètrès lékòl ké pé woulé an kréyòl asi tèm-lasa. Prèmyé simenn a maws, nou ké tini pou gloriyé kréyòl é montré sa nou fè andidan lékòl.

Adan zouti-lasa, ou ké trouvé :

-Douz pwopozisyon pou gidonné pwojé asi tèm a Simenn kréyòl

-Dokiman é tras maké ou ké pé fè'y sèvi jan ou vlé, men adan kad a montray a lang réjional kréyòl.

-Zimaj, foto é zouti pou palkonduit a sé séyans-la.

Prangad ! Fò nou miziré tousa nou travay èvè klas an nou. Sèpoulòsdonk, sé mèt é mètrès-lékòl dwèt pwopozé aktivité a miziraj a sé « konpétans-la » ki okoumansman a chak tèm.

Anmenjan-la, chak mèt é mètrès-lékòl pé fè gidans a sé aktivité-la an sans i vlé. Toutfwazékant, sonjé ké suiv endikasyon Lakadémi mèt adan nouvo kad a simenn kréyòl.

On gwo woulo bravo pou tout mèt é mètrès lékòl, fòwmatè ki pran tan kabéché, pwopozé, bokanté an lyannaj èvè konséyé-la. Granmèsi ba ispésyalis ki pòté kontribisyon a yo adan travay-lasa : Man Ilfix é Man Lancrerot, Man Osmar, Mi-syé Garain, Boutin é Degras.

Kontinyé woulé pou simenn kréyòl andidan lékòl !

Olivyé Mirval, CP LVR

SOMMAIRE

1/Cadre de mise en œuvre :	... page 4
2/Enjeux pédagogiques et didactiques en LVR	... page 8
3/Propositions de travail pour le cycle 1	... page 11
4/On agouba : An larèl a jaden kréyòl épi L. DEGRAS	... page 16
5/Koudzyé : Bwè é manjé depi doukou a Mérendyen jik a jòdijou	... page 18
6/Propositions de travail pour le cycle 2	... page 21
7/ On agouba : Tan a Mérendyen	... page 28
8/Koudzyé : fèt a krab (Bokantaj pawòl èvè F.Garain)	... page 30
9/Propositions de travail pour le cycle 3	... page 32
10/ On agouba : évolisyon a konpòwtasyon an nou èvè bwè é manjé	...page 36
11/Koudzyé : Kuizinièz Gwadeloup	...page 39
12/ Bibliographie et ressources	...page 41
Liste des annexes	
Annexe n°1: Comptines et poésies pour le thème n°2	...page 43
Annexe n°2: Documents supports activités : thème n° 6 pour le cycle 2	...page 44
Annexe n°3: Illustrations de proverbes pour le cycle 3 : thème n°9	...page 45
Annexe n°4: Activités pour le thème n°10 « Sa Zendyen pòté ban nou »	...page 51
Annexe n°5: Activités thème n°11 : recettes des territoires environnants dans la Caraïbe	...page 52
Annexe n°6: Recette de cuisine du « léloum » d'après Adrienne Cornet : thème N°12	...page 55
Annexe n°7: Circulaire n°2002-004 DU 3-1-2002 sur la sécurité des aliments	...page 56

1/Cadre de mise en œuvre : Semaine du créole 2014/2015

Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup

ARGUMENTAIRE

L'objectif général de la Semaine du créole reste inchangé : la valorisation et l'appropriation du patrimoine de nos régions autour du thème de « Vivasyon an nou ». Le format de l'année précédente est donc identique. Les élèves seront conduits à découvrir le patrimoine matériel et immatériel par un travail d'enquête, de recensement de données puis de valorisation de productions. Par ailleurs, les TICE (moyens audio-vidéo, tableau numérique interactif...) pourront être mises à contribution aux diverses étapes de la conduite d'actions. Ainsi, *le caractère authentique des acquisitions culturelles visées est assuré par l'observation du patrimoine de proximité ou du patrimoine plus lointain, grâce à l'utilisation des nouvelles technologies d'information et de communication*, extrait du B.O n°32 du 8 sept.2011.

Concrètement, à partir du thème proposé cette année (*vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup*), il est proposé aux enseignants d'explorer des thématiques aussi variées que :

- nos habitudes alimentaires (dè didiko a fasfoud, dè ji lokal a soda...),
- le mariage tradition et modernité (chips a bannann, soufflé fouyapen, achipamantyé épi légim péyi...),
- les modes de cuisson alimentaire (dè foyé difé a mikwo-ond...),
- les fruits locaux qui tendent à disparaître au profit des fruits importés (nou pa konnèt sapoti, zikak, kachiman men nou konnèt kaki...),
- l'étude des différents apports et adaptations dans l'art culinaire (kolonbo a nèg / kolonbo a zendyen, bébélé, bokit, agoulou, soup a kongo... créolisation de certains plats tels que le cous-cous, les pizzas...),
- des spécificités calendaires des plats (manjé a latousen (sanblanni pou zendyen), manjé a nwèl, joudlan, kannaval, pak, pannkòt...),
- des plats traditionnels dans la Caraïbe (la Dominique, Haïti, la République Dominicaine, la Martinique...),
- des repas pour les occasions (manjé a koudmen, a mayé, a véyé...)

Bien entendu, la pratique des activités langagières précisées dans le Bulletin Officiel(op.cit) : *comprendre à l'oral ; parler en continu ; comprendre, réagir et parler en interaction orale, lire et écrire*, étayeront l'étude de ces thématiques proposées.

En outre, élèves et enseignants sont invités à utiliser les outils pédagogiques produits telles que les affiches et brochures des années précédentes et toute autre ressource pédagogique appropriée. Afin d'assurer qualitativement la conduite des actions engagées, nous invitons d'ors et déjà les équipes à prendre connaissance du cahier des charges et de la fiche d'auto-évaluation.

Enfin, cette année, les classes disposeront de plusieurs mois pour concevoir leurs productions. Elles bénéficieront de l'accompagnement des chargés de missions et conseillers pédagogiques et seront invitées au cours du mois d'avril à valoriser le travail réalisé au cours d'une manifestation dédié à cet effet.

MODALITES DE MISE EN ŒUVRE

a/Cahier des charges

- Les travaux s'appuieront sur les enquêtes de terrain et les données recensées.
- Les associations de cuisinières, les Aînés, les artistes et artisans, les institutions (offices de tourisme, bibliothèques, musées, direction des affaires sanitaires et sociales...) pourront être associés aux enquêtes.
- Une utilisation des TICE (avant, pendant, après) est vivement conseillée pour une meilleure efficacité ; mise en œuvre des enquêtes et présentation des productions grâce aux tablettes pour filmer, livre numérique pour montrer et apprendre, reportage de photographies numériques....
- Le travail ainsi réalisé sera valorisé au travers de différentes manifestations (*journée du patrimoine, semaine du goût, La Semaine de la presse...*).
- Les actions conduites impliqueront tous les acteurs (travail en équipe et/ou présentation à l'ensemble de la communauté scolaire).
- En fin d'année scolaire, une manifestation mettra en valeur les meilleures productions réalisées dans le cadre de *la Semaine du créole à l'école*.
- Les productions finales obéiront à des critères définis :
 - Respect du thème (le patrimoine matériel et immatériel),
 - Valorisation des actions mettant en avant la citoyenneté, l'éducation à la santé Implication effective des élèves,
 - Mise en valeur du lien intergénérationnel,
 - Lien entre tradition et modernité,
- Les productions finales seront conçues dans le cadre de séances pédagogiques structurées et la thématique de *la Semaine du créole à l'école* pourra être déclinée sur l'ensemble de l'année scolaire.

b/ Exemple de démarche intégrée

Etape 1 : Débat - Choix des thématiques en classe (Une quinzaine de jours après la rentrée).

- Choix de la thématique en rapport avec les ressources environnementales (cf propositions)
- Ciblage de(s) production(s) pédagogique(s) finale(s) visée(s): affiche, texte, reportage ...
- Identification et contact du réseau de référents : personne(s), associations....



Etape 2 : Préparation du travail d'enquête, de recensement (1^{er} trimestre)

- Rédaction d'un questionnaire, préparation d'une interview, recherche documentaire
- Enquête de terrain (rencontre avec le référent, visite sur le terrain) + collecte des informations, enregistrements...
- Synthèse des informations.



Etape 3 : Conception de(s) la production(s) finale(s) : plusieurs modalités envisageables (Janvier /février)

- Travaux en ateliers (un atelier de mise en voix, une affiche, un travail de réécriture) autour d'une œuvre poétique, en co-animation avec l'auteur.
- Travail collectif en vue de la conception d'une œuvre commune : un reportage photos portant sur un site historique, réalisation d'une fresque..
- Travail individuel : écriture de textes par les élèves, concours d'affiches...



Etape 4 : Présentation/Evaluation (Mars/avril)

- Présentation des travaux à la communauté éducative (parents, autres élèves, partenaires...)
- *Bokantaj-pawòl* sur le thème de *la Semaine du créole à l'Ecole* en présence des acteurs et partenaires (Aînés, associations, institutions...)
- Evaluation de l'action (si possible avec les élèves) : cf. fiche.



Etape 5 : Prolongements

- Exploitation pédagogique envisagée tout au long du calendrier éducatif : *Semaine de la presse*, *Temps des poètes*, concours d'écriture, fête de la musique...
- Consolidation des acquis pédagogiques des élèves (rédaction, lecture, activités artistiques et culturelles...)

Descriptif succinct de l'action : 	Nombre de classes impliquées : Nombre de séances réalisées : Production(s) pédagogique(s) finale(s) : Cocher la (les) réponse(s) appropriées : ☐ Textes (prescriptifs, informatifs...) ☐ Mise en scène théâtrale ☐ Reportage photo ☐ Affiche ☐ Reportage télévisuel ou radiophonique ☐ Article de journal ☐ interview ☐ Poème ☐ Autres :
--	---

SYNTHÈSE :

	Oui	Non	Observations
Le thème des habitudes alimentaires apparaît-il dans les actions conduites?			
Le lien entre tradition et modernité est-il visible ?			
L'action a-t-elle été conduite en interdisciplinarité ?			
Les activités conduites dans le cadre de cette manifestation se prolongeront-elles par d'autres exploitations pédagogiques au cours de l'année ?			
Les activités conduites au cours de cette semaine ont-elles abouti à une production pédagogique : saynète, texte, reportage... ?			
Ce travail a-t-il été conçu par les élèves en collaboration avec les associations de quartiers, Aînés, partenaires institutionnels... ?			
Les productions finales ont-elles été présentées à l'ensemble de la communauté éducative ?			
Une communication médiatique a-t-elle été conduite (en liaison avec l'Académie/ les médias locaux) ?			

La fiche bilan ci-dessous sera mise en ligne sur le site de l'académie. Elle devra être renseignée puis renvoyée à la DAAC ce.culture@ac-guadeloupe.fr . La date limite de retour est fixée au 30 mars 2015. Les conseillers pédagogiques et chargés de mission 1^{er} et 2nd degrés assureront le traitement des informations recueillies.
bernard.hibade@ac-guadeloupe.fr ; catherine.pietrus@ac-guadeloupe.fr ; olivier.mirval@ac-guadeloupe.fr ; firmin.theophile@ac-guadeloupe.fr

2/Enjeux pédagogiques et didactiques en LVR : « Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup »

A/ Enseigner les habitudes alimentaires (Vivasyon alantou a bwè é manjé) dans les programmes de la LVR.

L'enseignement d'une langue vivante régionale vise prioritairement trois objectifs :

- Développer chez l'élève des comportements et attitudes indispensables pour l'apprentissage d'une langue vivante (curiosité, mémorisation, écoute, attention...)
- Eduquer l'oreille de l'élève aux réalités mélodiques et accentuelles de la langue régionale
- Lui faire acquérir dans cette langue des connaissances et des capacités prioritairement à l'oral

Aborder cette thématique des « modes de vie liés aux habitudes alimentaires » en LVR revêt plusieurs intérêts. D'une part, ce thème est propice à **la mise en œuvre de situations et d'activités ayant du sens pour les élèves**. C'est donc de « l'expérience concrète de la classe ou dans l'environnement immédiat de l'élève » que le maître ancrera la dimension fonctionnelle de la langue (exemple raconter comment tel ou tel parent réalise la recette d'un plat ; reconstituer les étapes de la réalisation d'une recette de cuisine... . D'autre part, au niveau de la maîtrise de la langue, le thème des habitudes alimentaires permet d'aborder des formes de discours en relation avec les objets de la communication : **décrire** des activités comme la réalisation d'une recette de cuisine, **raconter** ou entendre un aîné narrer l'évolution des modes de cuisson(dèpi foyé dipé jis a kuizinyè modèwn). Il faut ensuite envisager la dimension **transdisciplinaire** de la thématique abordée. Ainsi des démarches faisant le lien avec d'autres champs disciplinaires(en art visuel, les TICE, l'histoire des arts, éducation à la santé ...) peuvent être envisagées. Il s'agit enfin de prendre conscience du fait que nos approches contribuent à l'élargissement **des repères culturels**. C'est à ce titre que des exemples issus des territoires îliens environnants nous seront proposés dans ce guide.

B/ Acquisition d'éléments culturels et lexicaux ; mise en œuvre des capacités langagières.

Les propositions figurant dans ce guide visent donc à permettre aux élèves de :

- **S'approprier les éléments lexicaux décrits dans les programmes de LVR** (noms de fruits, d'ingrédients, de recettes....). Il va de soi que les acquisitions lexicales initiées au cours de ces séances peuvent s'étoffer au cours des séances comme dans l'exemple suivant : Krab→matété→fèt a krab→krabiyèlè→ mangròv...
- Consolider certaines **compétences langagières**, en particulier **raconter, décrire en s'appuyant notamment sur des indices visuels ou sonores**, en répondant à des questions ou en questionnant un aîné, un expert... .
- **Consolider les compétences de communication** dans le cadre de débats : Participer à un échange collectif en acceptant d'écouter autrui, en attendant son tour de parole et en restant dans les propos de l'échange.
- **Contribuer à une pratique de la langue créole** en relation avec d'autres champs disciplinaires

Au cycle 1

Activités langagières	Capacités : Si les termes sont simples et les expressions élémentaires, l'élève sera capable de :	Culture et lexique (en rapport avec le thème Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup) - Posséder un choix élémentaire de mots isolés et d'expressions simples pour des informations sur soi, les besoins quotidiens, son environnement. - quelques éléments culturels
Comprendre, réagir et parler en interaction orale	- Communiquer au besoin avec des pauses pour chercher ses mots... : écouter et comprendre les étapes de la recette du « Diridou » à partir de la comptine - Répondre à des questions et en poser (sujets familiers et besoins immédiats) : kijan yo ka fè chodo ? Ka ki tini adan soup –a-kongo ? Interroger un référent ? un aîné ?	La personne Sensations , goûts et sentiments : sa an enmé, sa ki sikré , sa ki anmè...
Comprendre à l'oral	- Comprendre des mots familiers et des expressions très courantes le concernant, lui, sa famille, son environnement immédiat, si les gens parlent lentement et distinctement. - Suivre des instructions courtes et simples (pour réaliser une recette de cuisine, en restituer les étapes de la réalisation...) - Suivre le fil d'une histoire avec des aides appropriées : Exp : Lapin fait brûler le repas du roi(Benzo).	La vie quotidienne Les usages dans les relations entre les personnes Les animaux familiers (sa nou ka manjé , bèt nou ka lèvé, bèt sovaj...)
Parler en continu	- Reproduire un modèle oral : ex , la comptine Diridou, les comptines de la chorale des Tifoufous (adan jaden a papa...) - Utiliser des expressions et des phrases proches des modèles rencontrés lors des apprentissages ... pour décrire des activités : ex. An ka rimé, nou ka vidé, on titak, on ti zing, on plen men... - Quelques autres ex. d'activités peuvent permettre de développer la capacité visée plus haut : décrire un support iconographique (photo, image) évoquant par exemple des métiers de marchands en voie de disparition....	Les habitudes alimentaires (dans l'espace, le temps, les fêtes...) Quelques métiers : machann mabi, sik-a-koko-douglèt,dlo koko, kribich...
Lire	- Se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel	L'environnement géographique et culturel Ville et campagne (pour aborder l'étude de paysage en découverte du monde: des marchés, des centres commerciaux, des plantations...) Les fêtes et les coutumes : sa moun ka manjé a Nwèl, Pak...

Aux cycles 2 et 3

Activités langagières	Capacités : Si les termes sont simples et les expressions élémentaires, l'élève sera capable de :	Culture et lexique (en rapport avec le thème <i>Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup</i>) - Posséder un choix élémentaire de mots isolés et d'expressions simples pour des informations sur soi, les besoins quotidiens, son environnement. - quelques éléments culturels
Comprendre, réagir et parler en interaction orale	- Communiquer au besoin avec des pauses pour chercher ses mots... : Dans le cadre d'une mini correspondance ou d'un travail de recherche : découvrir les recettes des territoires environnants - Répondre à des questions et en poser(sujets familiers et besoins immédiats) : Interroger un référent ? un aîné ? Enquêter sur un métier en voie de disparition ... - Epeler des mots familiers : Concevoir pour d'autres classes des grilles de mots croisés portant sur des spécialités à base de poissons, de crabe, de légumes...	La personne Sensations, goûts et sentiments : sa an enmè, sa ki sikré, sa ki anmè... La vie quotidienne Les usages dans les relations entre les personnes Les animaux familiers (sa nou ka manjé, bèt nou ka lèvé, bèt sovaj...) Les habitudes alimentaires (dans l'espace, le temps, les fêtes...) Quelques métiers : machann mabi, sik-a-koko-douslèt, dlo koko, kribich...
Comprendre à l'oral	- Comprendre des mots familiers et des expressions très courantes le concernant, lui, sa famille, son environnement immédiat, si les gens parlent lentement et distinctement. - Suivre des instructions courtes et simples (pour réaliser une recette de cuisine, en restituer les étapes de la réalisation...) - Suivre le fil d'une histoire avec des aides appropriées : Exp : Lapin fait brûler le repas du roi(Benzo), kochon Nwèl chapé(Ferus).	L'environnement géographique et culturel Ville et campagne (pour aborder les différences de moins en moins visibles dans les pratiques alimentaires, ou étudier un plat avec ses variantes régionales « la soup-a-kongo Les fêtes et les coutumes : sa moun ka manjé a Nwèl, Pak... .
Parler en continu	- Utiliser des expressions et des phrases proches des modèles rencontrés lors des apprentissages ... pour décrire des activités : ex. An ka rimé, nou ka vidé, on titak, on ti zing, on plen men, on tizing, ...	
Lire	- Comprendre des textes courts et simples en s'appuyant sur des éléments connus (indications, informations) : extraits de la semaine du créole : sa Lafrik, Mérendyen pòtè ban nou - Se faire une idée d'un texte informatif simple accompagné éventuellement d'un document visuel	
Ecrire	- Copier des mots isolés et des textes courts afin de légender des photos ou un travail de recherche. - Ecrire un message électronique simple ou une carte postale.	

3/Propositions de travail pour le cycle 1

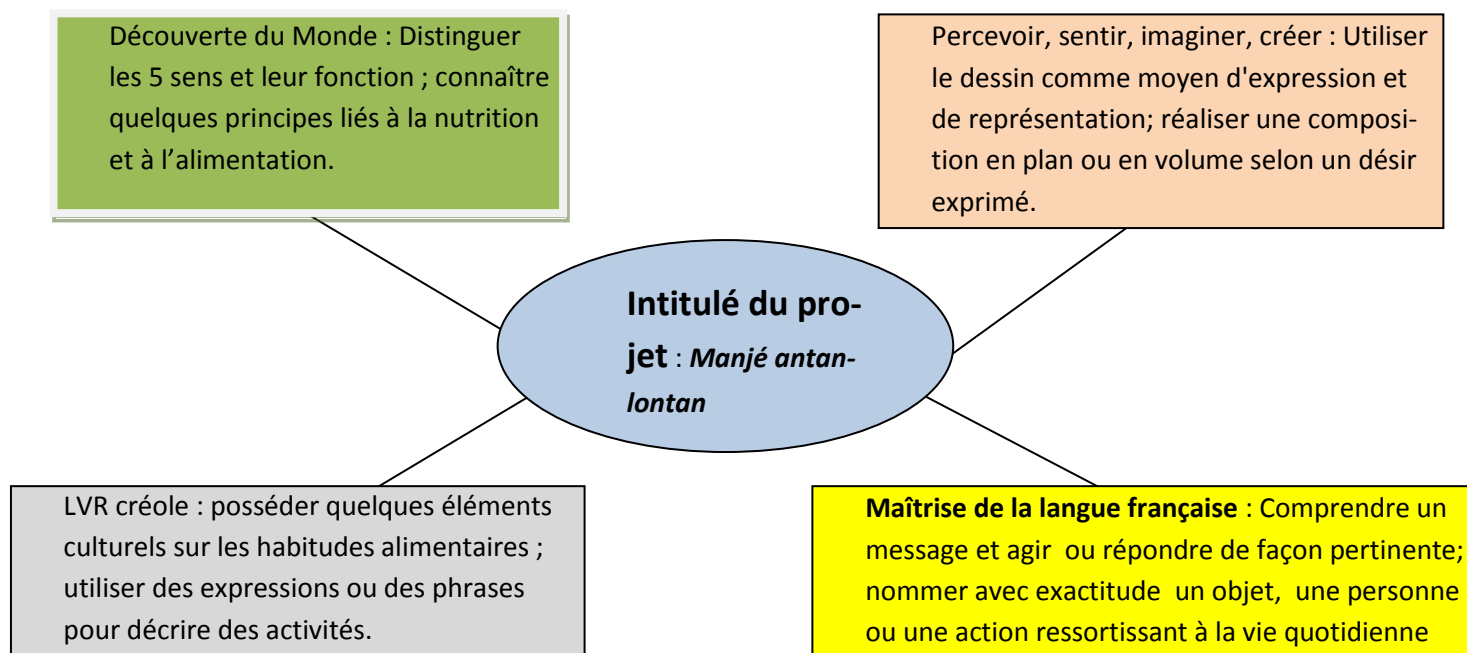
« Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup... »

Thème n°1 : On pwojè alantou a fwitaj é légim

(Dapré on pwojé ki fèt an lékòl mabo Mayeko Massina Tibou: Man Fidélin, Gouyer, Montout, Siarras é Couchi)

Modalités de mise en œuvre du projet	Activités réalisées/Actions conduites	Modalités d'évaluation
-Chaque classe prend en charge l'étude et la conduite d'activités autour d'un fruit(châtaigne, banane, coco...) ou d'un légume(patate, manioc) -Sur trois semaines dans le cadre d'une approche transdisciplinaire sont abordées : des modes de consommations actuelles ou passées(patat woti fuyapen woti...), des produits transformés(doulèt, sik-a-koko, konfiti patat...) -Chaque classe rend compte tout au long du projet des activités réalisées autour du fruit ou légume étudié : affiches et photos, textes en dictée à l'adulte sous le préau	-Réalisation de recettes de cuisine : konfiti bannann, tarte au coco -Organisation de petit déjeuner et déjeuner en y associant les parents et la municipalité : valorisation des aliments étudiés, des productions d'élèves (affiches, fresque, textes informatifs...) -Intégrer à la semaine du goût les actions conduites -Présentation des activités conduites à d'autres classes. -Rendre compte du projet : reportage photos et bilans écrits	Evaluation formative (apprentissage) : -Des compétences ciblées dans le schéma ci-dessous -dans le cadre des ateliers en situation d'apprentissage pour chaque classe Evaluation du projet lui-même : - Cf axes du projet d'école dans la relation avec les parents -Le projet a-t-il permis d'améliorer le travail en équipe ? Qu'est qui a ou non fonctionné ? Le projet a-t-il permis de donner du sens aux apprentissages ? Comment ? Quelles performances des élèves dans les activités langagières travaillées ?

Liens transdisciplinaires



Propositions spécifiques en LVR

Activités langagières : Comprendre à l'oral ; parler en continu ; lire

Capacités : Suivre des instructions courtes et simples ; utiliser des expressions et des phrases proches des modèles rencontrés lors des apprentissages pour décrire des activités ; se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple en s'appuyant sur des éléments connus (indications, informations)

Connaissances : Posséder quelques éléments culturels sur les habitudes alimentaires

Activités possibles :

-**Nommer, décrire** les fruits ou légumes (2 séances) : Sa sé on koko. Andidan a'y blan. Ou ka trouvé dlo adan'y. Pa andéwò zékal a li vèw/mawon. Non a pyébwa-la sé on pyékoko. Ou tini plizyè kalité koko : tini koko sèk pou fè..., koko vèt pou...

-**Evoquer en s'appuyant sur une situation vécue : des activités** liés à la préparation, à la cuisine de chaque fruit ou légume : Avè bannann, ou pé fè konfiti, fwit... . Pou fè fwit a bannann, ou ké koumansé Utilisation du langage d'évocation pour raconter aux autres classes ce qui a été fait , comment cela a t-il été préparé.

-**Evoquer, (s') informer** :Avan, moun té ka manjé patat woti. Yo té ka fè on foyé difé...

-**Donner son avis, exprimer ses goûts** : An enmé manjé chatengn. An ka trouvé, i tini on ti gou sikré (dou), ou anmè

-**Lire** : le texte d'un tiers rédigé en dictée à l'adulte en s'appuyant notamment sur les indices visuels (photos reconstituant les étapes de la préparation d'une recette de cuisine, dessin d'élèves)

Un exemple de prolongement en co- disciplinarité : Arts visuels/LVR

-Etudier/comparer l'œuvre originale(Arcimboldo) et l'œuvre détournée : représentations et composition de l'œuvre

-Réaliser une œuvre collective à partir de l'ensemble des fruits et légumes étudiées : banane, fruit à pain...



Source :
Chambre
d'Agriculture de
Guadeloupe,

1995

Thème n °2 : Kontin é poézi asi manjé(cf.annexe 1)

Support de départ: Comptine : *Diridou en annexe* (d'après une fiche transmise par Mme GACE Annick, EM. Pierre Matthieu)

Capacités langagières : Comprendre des textes courts et simples en s'appuyant sur des éléments connus (indications et informations). Utiliser des expressions proches des modèles rencontrés pour décrire des activités
Connaissance : posséder un choix élémentaire de mots isolés et d'expressions simples sur le vocabulaire de la cuisine

Liens transdisciplinaires : Découverte du monde : goûts, sensations...

Exemples de démarches : réaliser la recette du « Diridou » avec la moitié de l'effectif

- S'appuyer sur la mémorisation de la comptine
 - Evoquer les éléments présents dans cette comptine : ingrédients, plats...
 - Associer « le faire au dire » à chaque étape de la réalisation : exemple verser le lait dans le riz et dire : *Nou ka vidé lèt-la an kaswòl-la. Faire un feed-back dans la classe : Ka nou sòti fè ?*
 - Fixer les tournures employées en s'appuyant sur des photos prises auparavant
- Les élèves qui ont réalisé cette recette peuvent décrire les étapes à l'autre moitié de la classe.

Support de départ: *Adan jaden a papa*, chorale des Tifoufous en annexe

Capacités langagières : Reproduire un modèle oral. Utiliser des expressions proches des modèles rencontrés pour décrire des activités

Liens transdisciplinaires : découverte du monde : les fruits et légumes, les goûts

Exemple de démarche : Connaître les transformations ou modes de consommation liés aux fruits et légumes en lien avec la « découverte du monde »

- Ecouter et mémoriser le chant
- Associer chaque fruit à son mode de consommation ou d'utilisation : ex. tomat-la = an salad ; kann-la = siwo batri . L'enseignant est conduit à étayer, montrer es produits transformés
- Faire retrouver d'autres manières de consommer la banane, la tomate qui ne sont pas citées dans le chant ;

Support de départ: *Batay* , Jean Flower, pawòl ba timoun , (fourni en annexe par M.LASSERRE)

Activités et capacités langagières : Parler en continu : reproduire un modèle oral

Liens transdisciplinaires : DDM : les fruits (rares) et les légumes cités

Exemples de démarches : Activités de réception : Associer chaque personnage à l'action effectuée.
Activité de production : Aboutir à une reproduction du modèle fourni (mise en voix et en espace)

- Ecouter le texte lu par l'adulte ; nommer et identifier les noms de fruits par la suite
- Mémoriser le texte par répétition, par le biais de jeux comme par exemples en associant chaque action à un personnage : *Kimoun ki mélé èvè koko ? Kimoun ka babyé é kann ?*. A cette occasion, un travail peut être poursuivi sur l'identification des rimes
- Illustrer les vers dans une démarche de personnalisation des fruits cités. Exp : la tête représentant le fruit est fourni et les élèves dessinent le corps du personnage.
- Mettre en voix et en espace le poème ; présenter sa production à d'autres classes)

Support de départ : Ronde chantée : *Kabrit kanté en annexe*.

Capacités langagières : Comprendre des textes courts et simples en s'appuyant sur des informations, indications

Liens transdisciplinaires : DDM : les fruits et légumes. Pré-requis : connaître le nom des légumes : zyanm, madè, patat..

Exemple de démarches : comprendre le texte de la comptine par dévoilement progressif -Faire entendre la comptine jusqu'à « janbé bayè »

- Emettre des hypothèses : Ola kabrit té yé avan ? E apré , i janbé bayè-la ?
- Dire aux élèves : Tini on biten ki pasé adan ti listwa-lasa. Es ou pé trouv'y ?
- Demander aux élèves de représenter par le dessin ce qui s'est passé à la fin(la chèvre a mangé les feuilles d'ignames et de madère) .
- Mis au débat en s'appuyant sur les indices entendus(fèy a madè ké pran fè) ou en s'appuyant sur ses connaissances (l'animal mangera les feuilles...)
- Valider les bonnes réponses
- Mémoriser le chant ; jouer la ronde correspondant au chant

Recommandations sur l'utilisation des comptines et poésies dans le cadre de la « Semaine du créole »

1/ Les comptines peuvent être utilisées comme point de départ pour les apprentissages . 2/Autour de ces supports , un véritable travail de prospection, de construction de projets est à envisager afin que les élèves s'approprient les éléments du patrimoine

3/ Les indications mélodiques sont disponibles sur internet ou sur le guide AGIEM . 4/D'autres activités sont proposées dans le guide pédagogique : *Poésies et chants en langue créole au cycle 1* disponible sur le site académique

Supports (site internet : antanlontan.com)

Activités/Capacités langagières et connaissances : Posséder quelques éléments culturels sur les métiers ; Parler en continu : utiliser des phrases proches des modèles rencontrés pour décrire des activités ou sujets familiers.

Démarche proposée pour une classe de grande section

1. Les photos suivantes sont décrites (agrandies) avec le groupe classe : l'enseignant est conduit à préciser certains points de détails, comme par ex. la photo n°3 sur laquelle on ne voit pas bien les accras. **Les élèves sont invités à :**

-**décrire** l'activité, évoquer les produits avec l'aide de l'enseignant (ex. la vente d'homards, de coco... . Ceux qui ne sont pas connus des élèves peuvent leur être présentés : sik-a-koko, douzlèt... .

-**nommer** le métier (on dira peut être un travail) ; ex. : machann koko. Il faudra citer les contenants : on plato, on létabli

-**faire des hypothèses** sur le lieu de la scène

Au cours de cette phase, les élèves vont certainement faire référence à leur vécu : an ja vvè on machann koko. Il faut accueillir les réponses sans s'y attarder.

2. Poser le problème : **Es sé métyé-lasa ka ègzisté toujou ? Es ni biten ki chanjé alè ?**

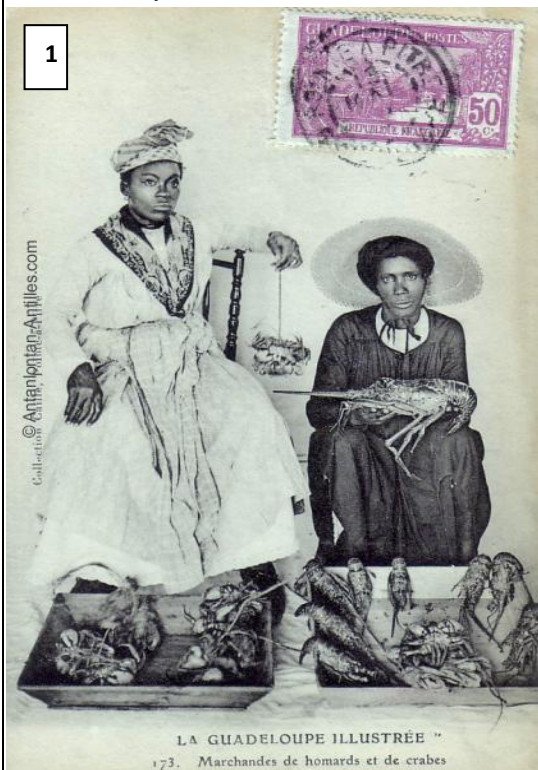
-On ne valide aucune des réponses proposées. Les élèves pourront faire appel ou non à leur vécu

-L'enseignant attribue à chaque groupe d'élèves une photo avec comme tâche : de demander aux parents de les emmener à la rencontre d'un marchand existant. Le contrat : il faut ramener 3 réponses aux questions suivantes «Ola ou kontré machann-la ? Ka i ka vann ?Adan kibiten i ka vann mawchandiz a -li ?

Temps attribué pour effectuer la recherche : deux à trois jours.

3. **De retour en classe**, les élèves sont invités à produire à l'oral en fonction des éléments retrouvés(respect du contrat = réussite). Néanmoins, il faudra que l'enseignant saisisse cette opportunité pour étayer le langage d'évocation : Sé té on nonm ou byen on madanm ? Ou ka sonjé kijan i té abiye ?...

1



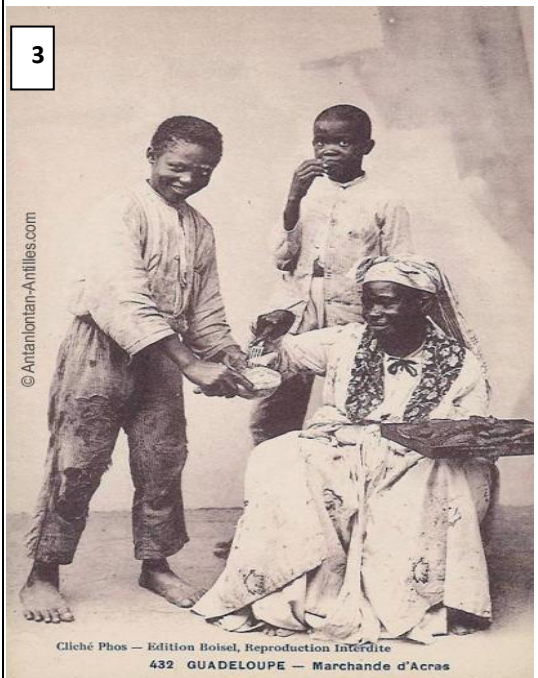
LA GUADELOUPE ILLUSTRÉE " 173. Marchandes de homards et de crabes

2



Cliché Phos - Edition Boisel, Reproduction interdite 419 GUADELOUPE - Marchande de cocos à l'eau

3



Cliché Phos - Edition Boisel, Reproduction interdite 432 GUADELOUPE - Marchande d'Acras

4



4. **Prolongements :** la même activité pourra être reconduite avec d'autres photos (machann mabi, bannann, machann dlo... .). La démarche demeure identique.

Thème n °4 : Fété é manjé o péyi

On lègzanp a gidans a aktivité adan kad a simenn kréyòl : Dapré on pwopozisyon a M.MANETTE –EULALIE (référente LVR de la circonscription B/Mahault)

Exemples d'activités	Activités et capacités langagières / Connaissances	Production finale
ALANTOU A NWÈL -Ecouter les contes de Noël et en restituer la trame , les actions des personnages : kochon Nwèl chapé(cf. guide pédagogique LVR/contes circonscription Ste Anne/ Mgte -2011) ou le père Nwèl s'est égaré aux Antilles(conte bilingue R.Clémence Gotin) -Découvrir / connaître des aliments et préparations liées à la Noël : zyanm, siwo gwozèy, bouden... -Visiter le musée du cacao à Pointe Noire , le mayolè au Lamentin -Raconter une visite faite avec les parents : On mawché a Nwèl ALANTOU A JOUDLAN -Connaître les habitudes alimentaires liées au jour de l'an : haricot, pois, les oranges , mandarines -Etudier une poésie d'Elise Telchid , les fruits du nouvel an ALANTOU A KANNAVAL -Réaliser la pâte à beignets avec sa classe à partir d'une recette traduite en créole ALANTOU A PAK -Connaître les habitudes alimentaires et étudier quelques œuvres de littérature autour du crabe : Mon crabe de cœur de S. Benjamin, version créole	<u>Comprendre à l'oral</u> : suivre le fil d'une histoire avec des aides appropriées. <u>Parler en continu</u> : raconter une histoire courte et stéréotypée <u>Posséder quelques éléments culturels</u> sur les habitudes alimentaires <u>Comprendre à l'oral</u> : suivre des instructions courtes et simples pour fabriquer le sirop de groseille <u>Posséder quelques éléments culturels</u> sur les usages dans les relations entre les personnes <u>Parler en continu</u> : reproduire un modèle oral <u>Lire</u> : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel. <u>Lire</u> : comprendre des textes courts et simples en s'appuyant sur des éléments connus (informations, indications)	Mettre en image le conte (6 images séquentielles) en l'illustrant avec des dessins d'élèves. Mise en voix de morceaux choisis du conte au cours du spectacle de Noël Réaliser un marché de Noël inter écoles. Suite à la visite du Mayolè au Lamentin, expliquer aux autres classes , comment on travaille le cacao : de l'extraction de la fève à la fabrication du chocolat Interviewer un aîné : <i>kijan moun té ka fété Nwèl avan ?</i> Filmer cette interview pour une exploitation pédagogique ultérieure Réaliser un reportage photo, légender ces photos. Enrichir l'album des réalisations de la classe. Retracer avec des planches de dessin : l'histoire de l'héroïne ,Kara(les différents crabes rencontrés)
Quelques principes liés au choix de ce sous thème(ou à toute autre démarche similaire) -Variété des activités langagières. -Choix d'une durée satisfaisante (au moins un mois) pour consolider les capacités -Travailler en équipe pour se répartir le choix de sous thématiques au cours d'une période -Faciliter les échanges entre classes afin de conduire les élèves à évoquer plus fréquemment les apprentissages vus en classe de langue -Adopter une démarche spiralaire : en amont et en aval de cette période (décembre à avril) revenir sur les capacités travaillées.		

Agouba : an larèl a jaden kréyòl

Nous avons choisi d'approfondir ce thème du jardin créole avec l'appui d'un spécialiste de renom : Mr Lucien DEGRAS. Ce dernier a consacré une bonne partie de sa carrière à l'étude ce « modèle d'agro-écologie », qu'est le jardin créole. Il nous a accordé un entretien au cours du mois d'octobre 2014.

1/ Un focus sur la carrière de Lucien DEGRAS

La richesse de son parcours personnel et universitaire est remarquable. Né en 1927, cet ingénieur en agronomie tropicale, généticien et ethnobotaniste a été l'un des membres co-fondateurs de l'Institut National de la Recherche Agronomique.



Source photo : site Inra.fr/ archorales, 28 mai 2008

Son séjour en Afrique lui a permis de travailler sur la riziculture en Afrique. Il était chargé de l'amélioration génétique des espèces cultivées dans la Région de la Casamance, sur un réseau extrêmement vaste. De ce séjour, il a su tirer une connaissance profonde de la paysannerie. A son départ, il existait plus de 400 variétés de riz cultivées par les africains, notamment dans des rizières flottantes.

En 1958, c'est l'heure du retour aux Antilles. L'équipe à laquelle appartient Mr DEGRAS crée toutes les disciplines de base à l'INRA. L'étude des plantes vivrières (patates, ignames, madères...) est au centre de ses activités professionnelles.

2/ Les débuts des travaux scientifiques sur le jardin créole

C'est en 1981, à la demande de sa hiérarchie, que Lucien DEGRAS commence à s'intéresser à la question du jardin créole. C'est également à cette période que survient la collaboration avec Jack BERTHELOT¹. On retrouve ainsi dans l'ouvrage de référence de l'architecte de renom, une définition du jardin créole. Parallèlement, pendant plus de six mois, des entretiens avec plus de 200 personnes permettent à Lucien DEGRAS d'appréhender empiriquement la

question du jardin créole. Il faut bien noter qu'à cette date, aucune définition scientifique du concept n'existe. On peut toutefois en retrouver une esquisse dans le tome 1 de L'encyclopédie, « l'Historial antillais ». Il s'agit d'un texte rédigé par Luc BONIOL² sur la question.

Par la suite, notre scientifique s'est mis en quête de l'identification de l'objet d'étude : *quelle réalité scientifique correspond concrètement à ce terme de jardin créole ? Où retrouvait-on des jardins créoles ? Qui les faisaient ? Pourquoi ?*

De 1982 à 1994, avec l'appui de stagiaires et de doctorants venus de l'hexagone, l'INRA acquiert une somme importante de connaissances scientifiques autour de la question du jardin créole. Parallèlement, il y a une émergence de l'idée fondamentale que les sciences devaient être vulgarisées dans la communauté scolaire. C'est cette idée qui préside à la création (en 1992) de la « Fête de La science » et de l'Archipel des sciences. En 1982, au sein de cette équipe, un des membres de l'équipe met en évidence une typologie des jardins créoles³.

3/ Histoire du développement du jardin créole

Notre jardin est un héritage direct de l'*ichali* amérindien. Les esclaves y ont amené une touche particulière liée à leur instinct de survie. Entre les cases, et avec l'autorisation des maîtres que naît le jardin local métissé des africains. C'est un outil qui contribuera à mieux nourrir de nombreux africains mal nourris sur les plantations.

Par la suite, les colons prirent conscience que la culture du jardin créole pouvait les dispenser de l'obligation qui leur était faite de nourrir les esclaves. Ce système a si bien fonctionné qu'à un moment donné certains colons en arrivaient parfois à acheter entre les mains d'esclaves des produits pour nourrir des esclaves vivant sur leur habitation (grains de pois d'angole notamment). L'esclave acquiert donc des connaissances sur les associations de plantes qui fonctionnent, sur les possibilités d'adaptation...

Par la suite, les paysans guadeloupéens acquièrent les espaces agricoles de manière très régulières. Ils possèdent leur titre de propriété et sont respectueuses des autorités. De 1930 à 1980, se met en place le système des concessions notamment aux abords des forêts domaniales. L'Etat accorde ainsi aux paysans, l'autorisation de cultiver des jardins (*tè-bitiyé* ou *bituées*) avec comme obligation de planter des essences aux abords de ceux-ci. L'objectif est de conquérir la forêt. Le jardin créole a donc profité de ces surfaces forestières concédées.

² Encyclopédie en 6 volumes, éditions Dajani Fort de France, 1979, 1981

³ C.RABOT(1982) : 4 types de jardins créoles en fonction de la structure et de l'architecture de la végétation.

¹ Kaz antiyé, Jan moun ka rété, Jack Berthelot, Martine, Gaumé, éditions perspectives créoles, 1982

Le développement de ce jardin créole est tel qu'au XXe siècle, on en retrouve de 4-5m² dans certains centres-villes. Un exemple vu par photo aérienne est celui du quartier populaire de Trenelle en Martinique, remarquable par la densité d'arbres à pain que l'on y voit.

4/ Fonction et organisation du jardin créole

C'est l'organisation des plantes entre elles qui définit ce qu'est le jardin créole. Le choix des plantes, leur occupation spatiale, les combinaisons entre plantes à croissance aérienne (igname) et d'autres à croissance verticale (madère), tout cela ne relève pas du hasard.

Les **fonctions**⁴ du jardin créole sont multiples :

- Se nourrir, avec l'igname, l'arbre à pain...
- Se soigner aussi bien physiquement (rimèd-razyé) que moralement (avec des plantes comme le *dragon rouge* ou *sandragon* qui ont fonction de plantes protectrices).
- Embellir l'espace habité avec quelques plantes ornementales
- Définir l'espace personnel occupé par l'individu.



Photo de O.MIRVAL, jardin de Frantz BRUDEY à T.Rivières.

Parallèlement, on a su identifier quelques associations culturelles qui fonctionnent. La première est celle de l'igname des plantes de la famille des aracées (malanga, madère). L'avancée des travaux de la recherche montrent qu'il existe bel et bien une intelligence des plantes. Celles-ci communiquent entre elles par un système racinaire, en véhiculant des messages biochimiques. On a ainsi remarqué que le pois d'angole ne tolère pas que d'autres plantes poussent à son ombre. Elle dispose de propriétés dites halopathiques. Son système racinaire génère des substances qui vont bloquer la germination des plantes qui sont sous l'arbre. Les haricots et les maïs sont une autre association de culture efficace.

Même si l'on connaît de mieux en mieux ces associations qui fonctionnent, le jardin créole se vérifie d'abord par une mise en place empirique. Certes, on peut utiliser certaines connaissances scientifiques, mais il n'est pas nécessaire de vouloir à tout prix les formaliser. Il faut d'abord « pratiquer, faire son jardin créole ».

5/L'évolution de nos jardins créoles

La première menace pesant sur notre jardin créole est celle de la mondialisation. On importe de plus en plus de plantes venues d'ailleurs, ceci accroît potentiellement les risques phyto-sanitaires. Il faut aussi y ajouter une circulation mondiale de fruits.

La seconde est la fragilisation des sols et substrats à cause de la déperdition de matière organique. Nous avons une pratique millénaire du boucan et du brulis (ex. la canne à sucre). On peut estimer que les sols de Guadeloupe ont perdu 30% de la matière organique ces dernières années. Or, cette matière organique joue un rôle de préservation vis-à-vis de certaines maladies.

Plus globalement, le réchauffement climatique peut être un des facteurs aggravants. Déjà, si l'on se réfère à la crise des problèmes sanitaires des ignames (1978-1985), celle-ci trouve certainement ses causes dans les débuts de ce réchauffement climatique.

A l'inverse, on constate que le jardin créole a su s'adapter en milieu à chlordécone. Cette substance ne migre pas très haut dans les plantes. Au-delà de 10 cm au dessus du sol, ces effets semblent atténuer. Ce pesticide est très lourd et ne migre pas non plus en profondeur dans les ignames par exemple. En conséquence, la banane, les légumineuses, l'arbre à pain peuvent fournir une production alimentaire en milieu « chlordéconé ».

Les différents risques que nous connaissons liés à l'alimentation importée (risques de diabètes, obésité), les risques liés aux pesticides montrent que le jardin créole est plus que jamais d'actualité. Tous les féculents qui y poussent ont un indice glycémique bas. On y dispose d'une base alimentaire intéressante.

L'urbanisation croissante n'est pas non plus un obstacle à la pratique du jardin créole. Il en existe en milieu urbain, de surface réduite.

Il faut donc une prise de conscience de notre propre capacité à nous autonomiser par rapport aux circuits d'importations. Cette autonomie doit se percevoir dans le sens d'un rééquilibrage de nos habitudes alimentaires. Il ne s'agit pas de vivre en autarcie. Il ne s'agit pas seulement du point de vue patrimonial. La pratique du jardin créole est également une question de rééquilibrage de ces habitudes alimentaires dans un contexte de mondialisation accélérée. Cette pratique peut participer à notre équilibre. Comme le dit Brillat-Savarin : « *Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es !* »

Quelques contacts pour approfondir la question :

- Le parc paysager de Petit Canal, 0590 22 76 18
- Le jardin créole de Ste Rose, route de Sofaïa, 0590 28 67 98
- L'archipel des sciences à Petit Bourg, 0590 94 31 16

⁴ Cf. bibliographie de fin de dossier

Koudzyé

Histoire de l'alimentation aux Antilles (Rencontre avec R.Boutin, historien, animateur du Musée de la Vie d'Antan)

La question de l'alimentation doit être étudiée dans sa relation avec l'histoire de la Guadeloupe et de son peuplement. Les différentes manières de consommer, se nourrir, résultent des différents apports de peuples venus d'horizons divers. Bien entendu, l'alimentation est aussi très dépendante du système social, comme des croyances, de l'organisation politique, du milieu. En fait l'alimentation doit être considérée comme un système lui-même constitué de différents éléments interdépendants.

1/ La part des Amérindiens

Ces Amérindiens ont laissé beaucoup de traces en la matière. Ils ont apporté à l'humanité une expérience particulière : la transformation d'une plante vénéneuse en produit consommable. Claude Lévi Strauss compare cette réussite aux autres succès majeurs de l'humanité. Cette expérience tâtonnante a certainement eu un coût humain. La civilisation amérindienne est donc une civilisation du manioc. Les kalinas et ceux qui les précèdent nous ont transmis les modes de transformation de cette plante.

Dans la société coloniale tout le monde mange du manioc mais pas de la même façon. Les Kalinas le mangent frais et tout le temps, d'autres le consomment en farine, d'autres enfin le préfèrent plutôt rassis. Les objets liés à sa transformation ont traversé le temps : la râpe, la platine, la couleuvre. Mais on peut noter que ces derniers ont subi quelques transformations.

D'autres produits (ex. la patate douce) ou des techniques (la technique du boucan qui consiste à enfumer de la viande pour mieux la conserver) sont constitutifs de cet héritage. A cela il faut ajouter des objets comme le kwi, le katoutou, qui font eux aussi partie de ce patrimoine.



Un couï : moitié de cale-basse, Musée de la Vie d'Antan

Une couleuvre à manioc



2/ L'arrivée des européens

Ces derniers emmènent avec eux des croyances et des pratiques, des facteurs de changements fondamentaux qui structurent durablement l'alimentation ;

-la place de la religion catholique qui classe les aliments en distinguant les mets qu'on mange à certaines périodes et pas à d'autres (Ex. ne pas consommer de viande durant le carême, période de jeûne).

-La culture du chaud et du froid qui conçoit que le corps peut être chaud ou froid selon les moments où les activités, que les aliments appartiennent à l'une ou l'autre. Ne pas manger de prune de cythère quand on revient des champs, pas de banane le soir, cela renvoie à une conception de la médecine. Cette culture du chaud et du froid reste encore très ancrée en nous.

-L'apport du cochon que l'on abat initialement en hiver. Ici, la période de forte consommation demeure celle de Noël.

- la distinction de trois repas journalier petit déjeuner, déjeuner, souper.

-La manière de manger. Les personnes auparavant mangeaient tout en même temps. La prise de repas de manière séquentielle (entrée, plat de résistance et dessert) est aussi une habitude qui s'ancre dans les mœurs avec l'arrivée des européens.

Tout comme les Amérindiens, ces derniers distinguent plusieurs types de repas. Ex. des repas de fêtes ou des sorties par exemple. On retrouve chez Félix Longin et Rosemond de Beauvallon (19^e siècle) ces descriptions détaillées des parties de rivières . On y emmène tout : l'argenterie, la vaisselle, sans oublier le kalalou, la morue grillée et la farine de manioc Nos habitudes actuelles de plage sont peut-être un héritage.

3/ Et les esclaves

Légalement, ceux-ci –doivent être nourris par le maître. Dans la réalité, cela se passe autrement avec l'introduction du « samedi nègre ». Il permet la culture d'un petit lopin de terre. L'esclave y cultive des produits vivriers (en particulier les pois, les ignames, la patate douce). L'arbre à pain est introduit au 18^e siècle sur les habitations. L'esclave complète avec des crustacés, des crabes ou même le produit de sa pêche quand il est à proximité du littoral. Les produits importés fournis par le maître (la morue, les salaisons) viennent en complément mais il arrive que l'esclave l'achète avec le produit des ventes de son jardin ou pour les « *nègres de journée* » des bourgs et des villes, avec la paye. On a dans les chroniques des cas où les esclaves sont mal nourris (produits avariés). On retrouve aussi des cas de dons de nourriture à l'occasion des étrennes (compte rendu d'habitations, acte notarié). Pour une bonne part, l'esclave se nourrit lui-même.

L'apport de l'esclave est fondamental d'un point de vue : l'inventivité, la créativité. Il doit faire avec peu. La « *soup a kon-go* » ce plat crée à partir de portions menus de chaque ingrédient symbolise cette inventivité. En cela que notre cuisine relève à la fois de la pénurie et de l'invention. C'est une cuisine de l'adaptation. L'ancien esclave a su s'accommoder des plats européens et les a intégrés mais il a conservé la base originelle, les produits vivriers avec parfois des unions improbables comme *fouyapen é diri*

4/ Les apports du riz et de la farine

La forte consommation de riz est liée à l'arrivée des immigrants indiens. Même si auparavant, il existait une culture pluviale-celle-ci était limitée. L'arrivée des Indiens s'accompagne de l'importation massive de riz pour nourrir cette population. Les courbes d'importation de riz et d'arrivée de migrants croissent parallèlement. Vers 1880-1888, l'importation de riz demeure, alors que l'immigration stagne. Cela signifie que le reste de la population consomme désormais du riz. On ne sait comment cette consommation de riz s'est étendue. Les Indiens diffusent aussi les manières de consommer, avec le colombo par exemple. C'est au final un plat connu et apprécié de toutes les couches sociales.

A partir des années 1920, 1930, la majorité de la population consomme du riz. L'aliment présente des avantages. Il peut être mélangé avec d'autres ingrédients, ce que ne permet pas toujours le manioc. Dans les années 1950, G. DECHAMBERLAND relate une sortie à la plage aux îlets en face de la ville de Pointe à Pitre : « Les convives dégustent du colombo et du riz ». Cela témoigne de la diffusion dans toutes les couches sociales et de sa popularité.

Le deuxième changement majeur concerne le pain. Au départ, ce sont surtout les classes urbaines aisées qui en consomment car celui-ci coûte cher. La diffusion du pain, a d'abord fait écho à une volonté politique. Tout de suite après l'abolition de l'esclavage, certains négociants pensent qu'il est préférable de faire manger du pain aux nouveaux libres. Cela les libère de la préoccupation d'entretenir des cultures vivrières. Ainsi le gain de temps escompté pourrait être consacré à la culture des champs de cannes. Cette initiative n'a pas été suivie d'effet.

Il faudra attendre 80 ans pour que cela passe dans les faits. Le prix du pain baisse par rapport à la journée de travail. On peut considérer ainsi les menus des hôpitaux. Tout au long du 19^e siècle, il y a deux rations : la ration créole

qui fait la part belle au manioc, aux ignames et la ration européenne à base de pain. On constate que vers les années 1910-1920, les rations créoles sont supprimées.

Les évolutions ne sont pas terminées. D'autres se produisent .Mais comme les autres groupes qui arrivent, sont moins nombreux et restent moins longtemps, les changements se produisent à la marge. Ex, les populations syro -libanaises ont emmené avec eux du riz enveloppé dans des feuilles de choux. Plus près de nous, dans les

années 1960 et 1970 nous avons adopté par ricochet la semoule et le couscous arrivés en France avec la vague des Français d'Algérie. Les influences ne sont pas terminées. Du fait de la mondialisation, l'alimentation subit de plus en plus d'influences.

4/Quelques précisions

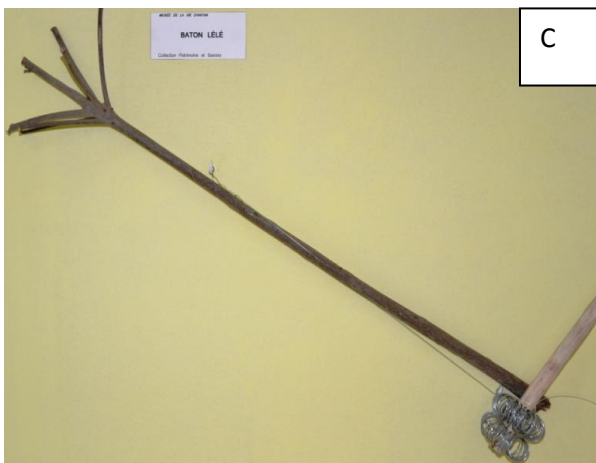
La Guadeloupe a toujours importé une part significative de son alimentation. Lorsque Petit Jean Roger parle de la Martinique du 17^e siècle, il évoque ce «territoire que l'on avitaille », comme un bateau. La question de l'importation est donc ancienne et j'ajouterai structurelle car liée au statut de colonie régie par l'Exclusif. . Mais il faut bien reconnaître que de nos jours, la part de l'importation s'est considérablement accrue.

La consommation de viande et de poisson dépend du lieu d'habitation et du milieu social. Leur vente est réglementée, mais celle du bœuf coexiste avec l'abattage clandestin. Pendant longtemps, en raison des difficultés de conservation, seuls les côtiers mangeaient du poisson, et avec des habitudes dépendantes du lieu géographique. En côte sous le vent les poissons pélagiques ont la préférence des habitants tandis qu'en Grande-Terre se sont ceux des casiers et des nasses. En somme le milieu a créé le goût.

En fait c'est la morue le produit phare et cela préoccupe depuis longtemps. Certains comme A. Buffon ont jugé sévèrement cette importation, mais ce produit s'est maintenu dans les classes laborieuses en raison de commodités de préparation.

Référence bibliographique : Vivre ensemble en Guadeloupe 1848-1946, Raymond Boutin, Ibis rouge éditions

Prolongements : Identifier les usages pour chaque ustensile ou outil pris en photo : le nom ; quelle utilisation ; à quelle période ?



Photos tirées de l'exposition : L'histoire de l'alimentation
,Musée de la vie d'Antan, R.Boutin

4/Propositions de travail pour le cycle 2

« Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup... »

Thème n °5 : Manjé an nou ki sòti dèt koté

Activités/capacités langagières : comprendre, réagir et parler en interaction orale –répondre à des questions et en poser ; lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel.

Démarche proposée : En 4 à 5 séances, il s'agit de permettre aux élèves de connaître les apports de différents peuples au niveau de nos habitudes alimentaires

1^{ère} phase : recherche/collecte

-Les élèves reçoivent 5 photos de plats dans la classe. Ils disposent d'une semaine pour retrouver le nom du plat et les ingrédients qui le composent. (*kolombo a poul ; akra a malanga ; bouden, kasav, soup-a-kongo*).

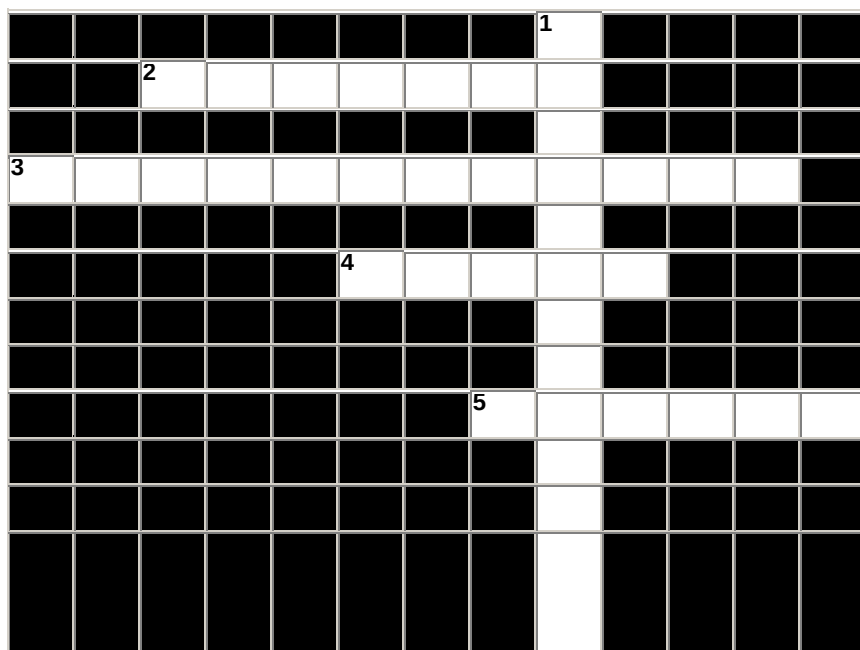
-Les matériaux langagiers récoltés sont exploités dans la classe par l'enseignant à travers des questions simples (ki non a manjé-lasa ? Ka ki tini adan soup a kongo ?) ou des questions croisées (Adan ki manjé ou ka trouvé jiwomon ? Adan ki manjé ou ka trouvé san a kochon ?)

-La liste des ingrédients est consignée pour chaque plat sur une affiche (photos agrandies et légendées)

2^e phase : approfondissement

-S'appuyant sur les photos, l'enseignant lit des textes rédigés, descriptifs (deux phrases maximum) pour désigner les plats : origine géographique, lien avec l'histoire, composition. A chaque fois, les élèves doivent identifier le plat concerné, justifier et argumenter

-Une évaluation formative peut leur être proposée (Mété sé non a manjé- la adan bon plas-la)



Doubout :

1.Manjé ki sòti an jaden a Afriken an tan a lèsklavaj

Kouché :

2. Sé zendyen ki menné sa o péyi

3.Sé on manjé ki sòti Ayiti.

4.Dèpi tan a Mérendyen , yo té ka préparé li èvè mannyòk

5. Sé moun Lafrans ki menné sa o péyi.

3^e phase : Prolongements

-Demander à une moitié de la classe de ramener : une photo d'un autre type de boudin, de colombo, des agréments pour kassav.

-L'autre effectif classe peut rechercher des plats qui contiennent à peu près les mêmes ingrédients que la soupe à congo : léloum, bélélé...

Les matériaux langagiers récoltés peuvent servir de supports à « utiliser des expressions pour décrire des sujets familiers... »

Activités et capacités langagières : Parler en continu : Utiliser des expressions et des phrases proches des modèles rencontrés lors des apprentissages pour se décrire, décrire des activités ou sujets familiers en utilisant des connecteurs élémentaires. Lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel.

Démarche proposée : les élèves du CE1 peuvent travailler autour de la préparation du manioc. La trace finale prend la forme d'un reportage photo présenté aux élèves du cycle 3.

1^{ère} phase : Sensibilisation au thème (une séance)

-En classe, on montre le produit transformé et fini (la kassav de manioc et le manioc amer). On demande aux élèves : *Ka zòt savé asi mannyòk ? Ka zòt savé asi kasav ? Kijan yo pé fè pou fè on légim vin fanrin ?*
-On présente l'enjeu : *Avan , moun té ka manjé mannyòk. Yo pa té konèt pen ? Nou k'alé konprann kijan mou ka fè kasav é montré sé zélèv a lékòl-la sa.*

-L'enseignant propose aux élèves de partir à la rencontre de personnes qui nous montreront. Les supports de la phase suivante sont étudiés ; on précise à chaque groupe les tâches à accomplir au cours de la sortie

2^e phase : Collecte d'informations et enquête sur le terrain(une séance)

-Les élèves doivent se rendre la kassaverie Germaine (Capesterre) ou à Fouché Sainte- Anne(platine de Mr Grego). La tâche des différents groupes : reconstituer en langue créole les étapes de la transformation du manioc(Groupe 1-document support a) ; prendre des photos de ces étapes et légender celles-ci(Groupe 2-avec document support) ; prendre en photo tous les objets intervenants dans l'activité de transformation(Groupe 3-avec document support)

-Au cours de la visite, l'enseignant est prioritairement présent dans le groupe 1 : aide à la reformulation des phrases en créole en présence de l'intervenant, aide à la mise en écrit. Les autres groupes doivent renseigner les documents supports (b) et (c) en autonomie ou avec l'aide des accompagnateurs.

-A la fin de la visite, le maître explique que chaque groupe devra présenter aux autres le fruit de son travail, en vue de décrire l'activité dans son ensemble. Il demande aux responsables de groupe de se faire aider des parents afin d'imprimer les photos prises (pas plus de 7).

3^e phase : Exploitation des matériaux langagiers (2 séances en classe)

-Le groupe n°1 doit présenter aux autres groupes de la classe l'ensemble de l'activité. Il s'agit pour le maître :

-de solliciter à chaque étape, les élèves du groupe 2 afin qu'ils montrent la photo correspondante à l'étape décrite

-d'interpeller les élèves du groupe 3 afin que les photos des outils prises aux cours de la visite soient associées aux différentes étapes.

4^e phase : réalisation du reportage photo

-Dans le cadre de l'acquisition des compétences du B2i , les élèves peuvent être amenés à travailler sur un support diaporama : insérer des photos, leurs commentaires
élèves

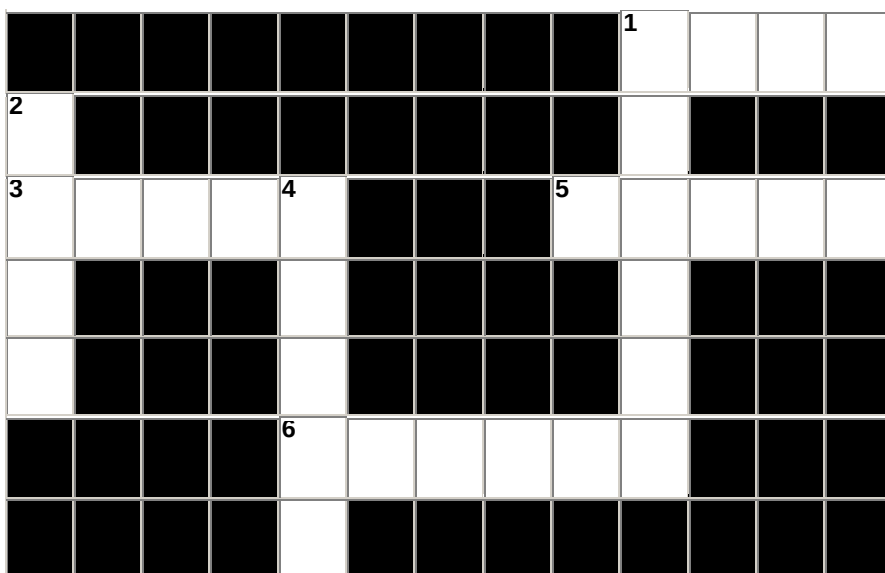
5^e phase : prolongements

-konèt tousa ou pé fè èvè mannyòk é farin a li

En annexe 2 , on trouvera quelques exemples de supports pour les phases d'enquête, d'appropriation ou d'évaluation.

Sur la page suivante, on trouvera un exemple d'activité abordant le thème des outils utilisés dans la fabrication de la kassav ou de la farine de manioc

Zouti adan fabrikasyon a kasav é fanrin mannyòk : Mo kwaré(pou zélèv CE1)



1. Mo kou-
ché



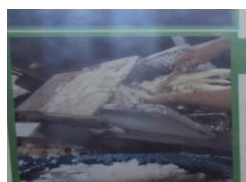
5. Mo kouché



3. Mo kouché



6. Mo kouché



1. Mo doubout



2. Mo doubout



4. Mo doubout

An lign doubout:

- 1 Sé anlè a li ou ka kuit fanrin-la.
- 2 Sé anlè a 'y ou ka pasé mannyòk-la pou pé tini mòso mannyòk.
- 4 Sé on zouti pou fè sé mannyòk grajé la koumansé vini fanrin.

An lign dwèt kouché:

- 1 I ka sèvi pou woté tout ji-la ki an mannyòk-la.
- 3 I ka sèvi pou ralé é rimé tout fanrin-la.
- 5 Sé on gran pèl an bwa a manch long. I ka sèvi pou rimé é wou-
touné fanrin-la.
- 6 Sé adan li ou ka grajé mannyòk-la.

Foto Arno Clavier(mèt-lékòl Kapèsstè)

Thème n °7: Alantou a lapèch

Activités et capacités langagières : Comprendre à l'oral : comprendre des mots familiers et des expressions très courantes concernant son environnement familial. Lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel.

Démarche proposée : les élèves du CE1 peuvent travailler autour d'activités traditionnelles liées la pêche. L'intérêt patrimonial réside dans le fait que ces activités qui constituaient l'appoint alimentaire autrefois, ont tendance à disparaître. La restitution de l'ensemble du travail prend la forme d'une présentation aux autres classes des : enregistrements audio d'un des pêcheurs, des synthèses (textes écrits en dictée l'adulte) des activités de classes . Les types de pêche concernés sont : lapèch a pisyèt, lapèch a kribich, lapèch a paloud

1ère phase : Découverte d'une 3^e activité : lapèch a paloud , lapèch a chobèt

- En amont, l'enseignant a pris l'attache de pêcheurs de chaubettes, ou de palourdes. Il prépare la rencontre avec ses élèves.
- Réactivation des acquis : Connaissent –ils les manières de pêcher le crabe, les poissons ?
- Annoncer le contrat : «Nou k'alé dékouvè lapèch a chobèt oben lapèch a paloud. Kimoun ki ja tann palé dè sa ? Ankijan ? ».
- Identifier le mollusque et ses apparentés
- Préparer l'interview avec les élèves : « *Kijan yo ka péché paloud ?* » : appareil pour l'enregistrement du pêcheur, appareil photo
- Un travail de préparation des questions doit être conduit en amont et fait l'objet d'une séance spécifique. Pour cela, l'enseignant invite les élèves à s'appuyer sur les connaissances acquises au cours des précédentes séances ; milieu dans lequel vit l'animal, matériel utilisé, technique... .
- Au cours de la rencontre, porter une attention toute particulière aux règles de sécurité (celle-ci pourrait se tenir aux abords de la mangrove). Il faudra à la fois : prendre des photos, enregistrer le pêcheur avec un téléphone portable.
- En classe, réinvestir en séance de LVR, l'utilisation des matériaux langagiers collectés : les photos, les réponses données par le pêcheur, quizz à partir du document audio
- Restitution : légendage des photos, rédaction d'un texte en dictée à l'adulte : « Nou alé èspliké kijan yo ka péché paloud. »
- Se documenter sur les différentes manières d'accomoder le mollusque

2^e phase : Découverte d'une seconde activité : lapèch a kribich

Le texte de la page suivante est lu aux élèves.

Suggestions d'activités :

- Ecouter le texte lu par l'enseignant. Celui-ci sera projeté de préférence
- Questions autour de : la description de la nasse(matériaux, forme, fonctionnement), l'identification de quelques variétés de « kribich »,la description du milieu dans lequel on trouve cet animal
- La mise en évidence des différences entre ce type d'activité et la pêche des palourdes.

TEXTE SUPPORT : EXPLOITABLE AU CE1

On péchè kribich : Bokantaj pawòl (A.Citadelle é misyé Valsen)

Nou kontré Misyé Valsen ò bò rivyè Fondò. I té ka tann déotwa nas pou-y vwè si i té ka trapé on dèkwa pou fè on sòs. Nou pwofité pou mandé-y kijan pou rive péché kribich.

Ki jan ou pé fè pou trapé kribich ?

Pou pwan kribich an rivyè-la, fò'w ni on nas. Adan nas-la ou pé mèt : mòso koko é on zèb yo ka kriyé zèb-a-fè. Ou ka fèmé nas-la é ou ka mété-yo fon a dlo-la, kowé avè wòch pou-y pa déplasé. Nas-la ni dé koté : yonn ki ouvè é on dèt ki fèmé ; Koté ouvè la ka'y an menm sans a koulé a dlo-la. Ou ka atann ou jou pasé é ou pé alé lèvé nas a'w pou vwè si ou trapé on biten.



Illustration Alberte Marie Joseph

Ola ou ka touvé sé nas-la ?É kijan ou ka fè'y ?

Ou pé fè nas a'w oben achté'y an men a moun i ka fè. Pou fè on nas, ou bizwen banbou, on lyann yo ka kriyé zèl-a – ravèt é lyann a sigin. Ou ka koupé banbou-la an lanmèl. Ou ka fè twa won èvè zèl-a –ravèt. Aprè, ou ka monté lanmèl a banbou-la alantou a sé won-la. Ou ka maré tout èvè lyann sigin. I ka ba'w on nas won. Pou fèmé'y, fò' fè on pikannyé. Sé on tou ki ka sanm on lantonwa ; konsa kribich pé rantré é pé pa wousòti. Pou bout, ou ka fèmé lòt koté a nas a vou èvè on kouvèti an won fèt èvè lanmèl a banbou.

On nas pou trapé
kribich



Ki kalité kribich ni an rivyè-la ? Kijan ou pé manjé yo ?

Ou pé touvé : granbwa, alèsi, ké-wouj, chèvwèt é kakadò. Kakadò-la sé on kribich ou pé trapé avè men. Ou ka pasé men a'w anba wòch an rivyè-la pou kenbé-yo. Pou manjé'y : ou pé fè'y an sòs avè bè wouj, avè donmbwé, an soup è dèt jan ankò.

Ès ka rété onlo kribich ankò ?

Sa vin ra ; é an plis rivyè-la ni pwazon a klòwdékòn adan. Alòs aprézan ou pé pa manjé kribich kon ou vlé. Sa domaj !

3^e phase : Découverte de : lapèch a pisyèt

Pisyèt ka woché

Daprè on tèks ki sòti adan brochi « Simenn kréyòl 2006-2007, page 57 »

Nou kontré on mèt-a-mangnòk a lapèch a sé toupiti piti pwason-lasa an sèksyon Rivyè-dépè Bastè. Mi sa i di nou :

« Mwen an pa sav ola sé ti pwason-lasa ka sòti. Pwason. Pisyèt osi fò ni lanmè é rivyè davwa i ka fèt an lanmè é tousuit apré i ka chèché pwan chimen a rivyè-la. Alòs sèpoulòndonk yo ka di moun Granntè, Lésent pa gè konnèt sa. Pli souvan ki rarman sé an lanbouchi a rivyè-kawbé, a rivyè-dépè, a gran-rivyè Zabitan ou ka touvé pisyèt A pa toutlè ka ni pisyèt kidonk i ni tan é sèzon a'y.

Ou pé péché pisyèt dépi mwad' jen jis an mwad' janvyé apré é o plita pou Léwa. Premyé jou-la sé lémawkan ka parèt, sé yo ka fè'w sav ké ni apré si rivyè pa désann é chayé yo alé. Yo ka plis si lanmè pa lwen lanbouchi. Ou ka péché yo gran bonnè maten koté twazè katrè èvè on chaltouné, limyè-la ka atiré yo. Fò ni on drap oben on moustikè. Vomyétan moustikè-la wòz davwa sé koulè-lasa yo enmé. Pisyèt-la ka pwòp pwòp pwòp é sé pouki i ka klè konsa. Men si ou byen gadé ou ké vwè i ni on ti lagli anlè pisyèt-la. Onlo moun ka di i pé fè'w mal si ou frajil. Mwen an pisimyé mété'y an frijidè avan manjé'y. Lè i déglasé an pé woté kim-la.

Dèwwè dézyèm jou-la pwan pisyèt-la ka vin woché an lanbouchi-la. Ou pé pa péché'y épi dra ankò. Ou ka pwan on sak an jit é ou ka pozé'y anfon dlo èvè enpé ti wòch kouché anlè sak-la. Aprés dépi zafè a'w fèt woté sak-la an dlo-la é soukré chak wòch pou fè sé pisyèt-la tonbé. An monman-lasa ou ka rann vou kont pisyèt mwèsi. Ou pé mété'w bò chimen èvè bonm pisyèt a'w. Sèten ké manké padavwa moun enmé sa toubòlman. Jòdjou on pòt pisyèt sé twa éwo.

Suggestions d'activités :

- Ecouter le texte lu en plusieurs fois par l'enseignant
- Proposer aux élèves de lire le texte par dévoilement successif : Paragraphe 1 (Ola sa ka pasé ? Es ou pé péché ti pwason-lasa antoutan ? Daprè vou kijan ou pé trapé on tipwadon konsa ?) Paragraphe 2 : confirmation ou non des hypothèses émises au paragraphe 1
- Identifier le milieu dans lequel vit l'animal : lanbouchi a rivyè, pa asi bastè...
- Le reconnaître, le caractériser par rapport à d'autres poissons
- Décrire les étapes de la pêche : phases et matériel utilisé, milieu et conditions météo

4^e phase : synthèse :

- Exposition de tous les travaux réalisés
- Montage diaporama (photos et documents sonores)
- Enquête sur la fête du poisson, la fête de la chaubette à Petit Bourg

Thème n °8 : tradisyon é modèwnité

La démarche proposée : le thème est décliné sous divers aspects en lien avec :

- l'évolution des modes de cuisson des aliments
- l'évolution des modes de préparation d'aliments
- les changements liés aux lieux d'approvisionnement
- les acteurs : marchands, vendeurs

Les équipes écoles peuvent se répartir les sous –thèmes par classe, ou organiser au sein d'un même cycle des ateliers communs prenant en charge un de ces sous thème(ex. atelier n°1 : jan nou ka kuit manjé regroupant des élèves de CP et de CE1...). Ce travail engage plusieurs classes sur un mois au moins.

An larèl a :	Jan moun ka kuit manjé	Sa nou toujou manjé	Ola nou ka achté ?	Vandè, vandèz
Capacités langagières	Comprendre des mots familiers et des expressions très courantes concernant son environnement concret et immédiat ; reproduire un modèle oral	Reproduire un modèle oral ; utiliser des expressions proches des modèles rencontrés pour décrire des activités	Utiliser des expressions proches des modèles rencontrés pour décrire des activités	Copier des mots isolés et des textes courts Poser des questions et y répondre.
Contenus	Foyé difé, récho a chabon, récho a gaz, poten, plak modèwn...	Fouyapen, zyanm, diri an tout sòs Alèkilé : kijan ou ka manjé fouyapen , zyanm, patat, bannann ?	On lolo, on libsewvis on prizinik, on mawché	Machann boutèy, machann dlo, machann anba mawché , vandèz é vandè alèkilé : ki diférans ?
Repères pour l'enseignant	Modes de vie urbain et rural (ou pé ké limé on récho a chabon an plenmi-tan lavil) ; évolution dans les modes de cuisson des aliments	Cf. exposé de R.BOUTIN + guides de la semaine du créole : sa Lafrik pòtè ban nou, sa Mérendyen pòtè ban nou.	1960 : implantation du 1 ^{er} « Prisunic », près du marché St Antoine à PAP ; la disparition des lolos et des habitudes qui y étaient inscrites (la vente à crédit par exemple)	Milieu rural et urbain ; évolution des habitudes de consommation, disparition des petits métiers
Activités des élèves	Nommer et identifier les modes de cuisson, y associer des activités.	Effectuer des recherches sur tous les modes de préparation des aliments : bannann, fouyapen,zyanm, diri... : an gwo sèl, graten, frit, chips...	Nommer, identifier des lieux de vente et de consommation. Décrire des activités liées à la fréquentation de ces lieux : adan on lolo, anlè mawché...	Préparer et conduire l'entretien avec des aînés ayant exercé ou exerçant encore des petits métiers liées la vente d'aliments
Ressources	Le musée des arts et traditions de Perrinette Gosier, les guides de la semaine du créole, site antanlontan.com, Solèy ho(Prèmyé kanman : pages 180,185 ,211) , chant (Fouyapen ka gaspiyé, F. Igabille,CD 2005) , Michelle Makaïa Zenon(le lolo, éditions Jasor)			
Production finale	Photos légendées, mise en voix et en espace de poèmes (Solèy ho)	Une exposition : Jan nou ka manjé légim an nou...	Mise en voix et en espace de Vin Vann , page 180 (Solèy ho)	Filmer et commenter les entretiens en présence des autres élèves de l'école

On agouba asi tan a Mérendyen

Daprè mòso a pawòl maké ki sòti adan « “ Quelle est la part d'héritage amérindien en Guadeloupe, approche lexicale “, in “ La découverte et la conquête de la Guadeloupe », Petit Jean Roget, CERC, Karthala, Paris nov 1993

Jan nou ka fè kuizin Ozanti toujou gadé tras a mès é labitid a pèp Mérendyen. Kon yo, nou ka sèvi èvè piman, nou ka planté mannyòk ki sòti adan tè bityé an nou. Nou tini dòt tras adan patrimwàn a manjé an nou. Tini, disparèt ja toupré pran yo ; kontèl zafè a chadron boukanné moun té ka manjé Matinik touplen. Tini osi, nou rivé sipé yo é miganné yo an jan an nou kontèl matété a krab-la nou ka prépa-ré ozuil èvè zépis ki sòti an péyi a Zendyen. Adan larèl a lapèch, ou ka trouvè jik jòdjou onlo mo ki sòti an doukou a Karayib : « kouliwou », « balawou », « waliwa », « piskèt,pisyèt », « titiri ». Jan péchè ka trapé pwason ki an rivyè ka vini osi dè tan-lasa. Toupannan simenn sent, tini péchè ka trapé pwason épi lyann é « zèb balyé sizé ». Sékonsa pwazon –la ki tini adan lyann-la ka toudi pwason-la. Eben, sé menm biten Karayib té ka fè antanlontan pou péchè pwason an rivyè.

Alantou a vivasyon an nou menm, nou ka trouvè onbon enpé janfè ki sòti an doukou a Mérendyen. Annou pran lègzanp a moun ki té ka mété kuizin a-yo apa, parapòt a kaz-la menm. Pèp Karayib té ka fè menm jan- la. Lè'w gadé jan nou ka sèvi èvè rimèd- razyé é dòt féyaj ki k'alé adan manjé, ou tini osi tras a pèp Mérendyen adan yo. Tousa vin miganné èvè sa Lafrik, Léwòp pòté ban nou pou fè kilti kréyòl.

Anfinaldikont, mo a Mérendyen nou ka sèvi épi –yo ka trouvè'y adan listwa an nou. Kisé pou palé dè kwayandiz, dè vivasyon, sé sé mo – lasa ki anchouké adan lidantité an nou.

Mo ki sòti an doukou a Mérendyen. Chwazi bon répons-la !

1. Ki galèt ou konnèt , yo ka kuit anlè on platin? a) Kasav b) gato c) bisui d) pen	2. Sé on plant, fèy a'y ka sèvi kon légim adan an manjé ki ka pòté menm non-la. a) matété b) kowosòl c) katalpa d) kalalou
3. « I pa ka vanté fòs a'y ». Adan fanmi a'y tini <i>kafé, zo-zyo, griv, Man Jak...</i> a) jako b) krab c) prin d) piman	4. Ki dòt non ou konnèt pou on manmit? a) kwi b) kannari c) kaswòl d) kalbas

Yo pé di osi kasav. Sé èvè mannyòk ou ka fè kasav.

Ou pé sèvi osi èvè fèy a madé ki jenn pou fè kalalou épi diri a you.

Onlo èspès kalité piman ou ké trouvè ais laté ka vini dè doukou a Mérendyen. Aprés, yo wwayajé adan dòt péyi.

Tini on pakèt tipawòl alantou a kannari: "Fò dékouvé kannari pou savé sa ki adan'y", "Pa konté asi kannari a bèlmè".

Mo ki sòti an doukou a Mérendyen. (lapousuit)

5. Sé on èspès kalité a ponm-kannèl a) ponm-malaka b) zaboka c) kachiman d) ponm marakoudja Tini plizyè kalité kachiman : tini kachiman blan, wouj, kachiman a chyen.	6. Sé on ti pwason ou ka touvé an lanmè a) kouliwou b) pisyèt c) kakadò d) kribich Es ou ka kwè sé menm biten ki balawou ? Men mo-la ka fin èvè menm son-la.
7. I vlé sanm on ti rat. a) rakoun b) mangous c) gouti d) gligli Bèlèkwé, sé on dèt non pou li.	8. Alèkilé l ka sèvi adan manjé , èvè luil pou koubouyon a) katalpa b) zaboka c) koko d) woukou Urucu an lang Méren-dyen té ka sèvi adan fèt a kwayandiz, pou pwotèjé po a sé moun-la osi.
9. Sé on toupiti krab. l ka viv asi tè, adan sab, obò lanmè. a) krab bab b) touloulou c) zagaya d) sirik Pli souvan ki farman, l wouj é nwé.	10. On pyébwa ka sèvi jik jòdijou adan lapèch, pou kwa-fè, pou bèlté a douvan pòt a kaz. a) gonmyé b) katalpa c) karata d) kowosòl On mòso byen sèk té ka sèvi pou kwafè filé lim a 'y: douvan pòt a on kaz lini moun té ka plantéy pou dékora-syon; i pé sèvi osi pou tè on bayé pou anpè-ché kabrit é bœf janbé.

Pou alé pli lwen :

-An larèl a tipawòl alantou a manjé ki ka sèvi èvè mo Mérendyen : Dictionnaire créole français- Ludwig,Poullet, Telchid,Bernini

-Pou trapé dèt lidé asi bwè é manjé : Gid a simenn kréyòl , sa Mérendyen pòté ban nou, 2006-2007

-Pou kontinyé woulé èvè zélèv asi tèm-lasa : vizité on kasavri, vizité on lalityé diktam, vizité « Maison du cacao »

Koudzyé

La fête du crabe à Morne à l'Eau : Interview de F.GARAIN (sociologue, coordonateur de la manifestation)

L'un des événements phares du dimanche de Pâques en Guadeloupe, c'est la fête du crabe, qui se déroule à Morne à l'Eau. Franck Garain nous en dit plus sur cet événement culturel d'envergure.

O.M -Dans quel contexte cet événement de la fête du crabe a-t-il vu le jour ?

F.G- La fête du crabe existe depuis 23 ans. C'est l'Union pour le développement de Morne à l'Eau qui à l'origine porte la manifestation(UDM), Puis, une autre association a vu le jour : Association pour le développement du crabe et des autres ressources de la mangrove (APRODECARM). Elle s'est fixé pour but de donner une ampleur économique à cette manifestation tout en valorisant l'aspect environnemental. Cette « fête du crabe » existe donc depuis 23 ans.

O.M- Pourquoi le crabe, et non pas d'autres ressources du patrimoine de la commune ?

F.G- L'écosystème de la région ou plaine mornaliennne produit en quantité du crabe. C'est donc un élément, qui à la base, fait partie de l'identité des gens d'ici. La consommation de ce crustacé a un ancrage historique fort. Comme nous l'évoquent les écrits de certains chroniqueurs (Labat, Dutertre) : « On en trouve à profusion, il suffit de se baisser pour en ramasser ». Au cours de la période esclavagiste, c'est un animal qui est consommé aussi bien par les maîtres que les esclaves. Il est consommé à gros sel, par les esclaves, en complément de ce qui était récolté dans le petit jardin créole. Mais, comme le crabe a été aussi élément de dérision (mònalien, nèg a krab !). L'association a voulu inverser le prisme déformant associé à cet animal. La seconde motivation est d'ordre économique. La commune occupe une place centrale ; c'est un lieu passant. Nous nous sommes dits : « pourquoi ne faire en sorte que les gens s'arrêtent dans la commune en ce jour de dimanche de Pâques ? »

O.M : Que retrouve t-on en plus de l'aspect culinaire dans cette manifestation ?

F.G : On retrouve donc des jeux à base de crabe, des concours d'attacheurs de crabe, courses de crabes. Les aspects patrimoniaux et ludiques sont donc bien présents. Mais, Il y a aussi l'angle touristique. Il s'agit de profiter de cette fête pour découvrir l'arrière pays mornalien, en char à bœufs par exemple. Il faut noter que rétrospectivement, la manifestation n'était que culinaire. Ensuite, l'aspect patrimonial et l'aspect touristique sont venus s'y greffer.

L'an dernier, la thématique était celle de la canne à sucre. A cette occasion un rallye a été organisé sur le territoire de la communauté autour des vestiges du sucre(vestiges et réalités du sucre). Les années précédentes, chaque année, un pays de la Caraïbe est invité de manière à partager cette culture.

En avril 2015, le thème sera « La place du crabe et de la mangrove en Caraïbes ». Autour de cette prochaine manifestation : le rallye intercommunal qui partira de la commune, un colloque sur la littérature antillaise autour de la mangrove et du crabe, un concours de photo sur le même thème.

O.M : Quelles aides sont attribuées ? Quel est l'impact économique de l'évènement ?

F.G : Le plus gros contributeur c'est la Région. Le Comité de Tourisme des Iles de Guadeloupe(CTIG) nous accompagne. La chambre de commerce et d'industrie (CCI) est aussi un de nos partenaires. On ne peut passer sous silence la forte contribution de GMA, celle de Capès Dolé et de Bologne (sans publicité aucune) dans notre projet.

En termes d'impact, on estime entre 15 000 et 20 000 visiteurs à chaque événement de la fête du crabe. L'an dernier, entre 25 000 et 30 000 euros ont été récoltés pour l'ensemble de l'action. La recette par stand peut varier entre 1000 et 1200 euros

OM : Après 23 ans, il y a-t-il un essoufflement de la manifestation ? Un phénomène de lassitude des riverains a-t-il vu le jour par exemple ?

F.G : Non, pas du tout, les mornaliens se sont appropriés cet événement et en sont fiers. Ce que l'on observe c'est que cet événement majeur a essaimé : la « fèt a kabrit » par exemple. Il serait souhaitable que l'organisation des manifestations s'intègre puisse être intégrée à un circuit culinaire et culturel : le samedi : un léwoz : la fête du crabe. le dimanche. la fête du cabri. le lundi)

On koudzyé asi fèt a krab an komin Mònalo

Bokantaj pawòl èvè F.GARAIN (sosyològ, mèt a lafè a manifestasyon-la)

Fèt a krab sé on manifèstasyon- ki tini bon pòtalans. I ka fèt lè'w tann dimanch Pak rivé. Sa ka pasé an komin Mònalo. Frank Garain ka ban nou grennsèl a'y asi sa.

O.M –Ankijan « Fèt a krab » vin vwè jou?

F.G- Fèt a krab ka egzisté depi 23 lanné. Sé on asosyasyon yo ka kriyé UDM(Union pour le développement de Morne à l'Eau) ki mèt fèt-lasa a tè. Aprés, on dèt asosyasyon a moun ka woulé pou komin-la(APRODECARM) vwè jou. I touvé'y ka okipé dè fèt-la. Kifè, sé adan kad-lasa, fèt a krab vin pran on dèt balan : nou désidé voyé monté tousa ki ékonomik é laliwonnaj a komin-la.

O.M- Poukibiten, zòt chwazi krab , alòs ki tini dèt rèsous adan patrimwàn a komin-la.

F.G- Adan laliwonnaj a Mònalo, ou toujou touvé krab toubònman. Kifè , krab-la sé on biten ki anchouké adan janfè é « janyé » a moun kotésit. Labitid a manjé krab, sé on biten ki sizé an listwa a péyi –la menm. Tini déotwa moun ki maké sa yo vwè depi tan a kolonizasyon(Labat et Dutertre). Yo ka di vou konsa : « Ou ka touvé krab kon tilili. Ou ni toujis pou bésé kò a 'w pou'w pésa rivé trapé yo». Fò savé osi , krab sé on ti bèt mèt a bitasyon kon èsklav té ka manjé. Sé èsklav-la té ka manjé krab a-yo pou trapé on ti mòso chè èvè tibwen zyanm, patat , é tousa ki sòti dè ti jaden a –yo. Nou pé sipozé labitid a manjé krab kuit a gwo sèl ka vin dè doukou a lèsklavaj.

Malérèzman , alantou a krab-la tini osi pwoblèm a tout èspès kalité jé yo té ka fè èvè moun kotésit : « mònalyen , nèg a krab ! ». Sé yonndé biten, nou té vlé kalbandé èvè òrganizasyon a fèt-lasa. Sa ki gidonné travay an nou osi sé té touvé on mannyè pou menné lajan ba komin-la. Fò té touvé on mannyè pou moun-la arété an komin-la , fè on ti kanpo avan woupati fèté Pak asi plaj .

O.M : Adan « fèt a krab », tini yenki manjé é bwè ?

F.G : Non ! Ou ka touvé plen jé kontèl : konkou a maré a krab, kous a krab. Poubon, ou ké touvé jé oséryé. Men, tini osi ponmlad an charèt é tousa ki ké fè touris dékouvè alantou a komin-la. Kivlédi, lè nou koumansé sé té pipis tousa ki alantou a manjé ou té ka touvé adan manifèstasyon-la . Apré sa vini chanjé.

Si nou jété on zyé asi lanné pasé : Fèt a krab vini gloriyé « tradisyon a kann é sa ki fèt alantou a kann ». Lanné avan, chak kou té tini on péyi a vwazinaj an nou ki té envité.

Pou lanné 2015, fèt a krab ké woulé asi on dèt tè : « Plas a krab é mang an laliwonnaj Karayib ». Ripaj èvè charèt a bèf, ripaj a foto,bokantaj pawòl alantou a liv ké fèt asi tèmlasa.

O.M : Ka « Fèt a krab » ka menné pou ékonomi a komin-la ? Es Aprodékarm ka wousouvè on palkonduit pou òrganizasyon a manifèstasyon-la ?

F.G : Prèmyé koudmen ka vin dè Konsèy Réjional. Men tini osi CTIG(comité de tourisme des îles de Guadeloupe) et CCI(Chambre de commerce et d'Industrie) qui ka ban nou on palkonduit. Chak lanné , ou ké konté 15 a 20 000 moun ki ké alé an fèt a krab. Parapòt a lajan nou rivé gannyé , fèt-la menné alantou a 25-30 000 éro lanné pasé.

OM : Venntwa lanné aprè zòt koumansé, ès « Fèt a krab » ka pèd souf ?Es té ké tini moun ka rété nanbouk ki pa ka sipòté ankò tout boulvès ki tini dimanch Pak an komin Mònalo?

F.G : Non, an p'on jan ! Mònalyen vin fè kò èvè fèt a krab é yo fyè : sé fèt a-yo. Toutfwazékant, nou vwè « fèt a krab » bay onlo pitit kontèl « Fèt a kabrit. Sa ki té ké byen, sé té ké fè manifèstasyon-lasa rantré adan on tout on chenn a manifèstasyon alantou a kilti . Kifè, léwòz té ké woulé vandrédi oben sanmdi, fèt a krab lèlandèmen é fèt a kabrit lèndi Pak.

OM : Ki divini a « Fèt a krab » ?

F.G : Alantou a « fèt a krab » ou té ké pé rabouté dèt biten pou touris. Si'w gadé pli lwen, depi vandrédi, mònalyen té ké pé wousouvè touris a kaz a-yo. Pélérinaj, léwòz, tousa té ké pé fè onsèl èvè « fèt a krab ». Sa té ké pé ba manifèstasyon –la on dèt koulè.

4/Propositions de travail pour le cycle 3

« Vivasyon alantou a bwè é manjé an Gwadeloup... »

Thème n °9: Bwè, manjé adan tipawòl a péyi-la(cf. annexes 3)

Dapré on pwopozisyon a Magaly.FRANCILLETTE et Olivyé MIRVAL

Activités et capacités langagières : Lire : comprendre des textes courts et simples en s'appuyant sur des éléments connus (indications, informations) . Comprendre à l'oral : comprendre des mots familiers et des expressions très courantes le concernant, lui, sa famille, son environnement concret et immédiat si les gens parlent lentement.

Les démarches proposées : Chaque jour, un proverbe peut être proposé à l'étude aux élèves. Il s'agit d'en trouver le sens, d'émettre des hypothèses en s'appuyant sur : la mise en voix et en gestes effectuée par un groupe d'élèves ou par le maître ; sur la mise en réseau entre les proverbes (ex. Ki tipawòl adan lis-la ka sanm tala : Tanbou olwen tini bon son) ; sur la reformulation ou la traduction. Cette phase de lecture, compréhension individuelle et/ou collective (travailler l'implicite) peut être effectuée avant d'introduire les images. La validation du sens peut notamment se faire en se référant aux planches d'illustrations en annexes.

Les illustrations peuvent également servir de point de départ pour déflorer le sens des proverbes (début cycle 3). L'enseignant veillera alors à cacher la phrase de départ afin d'engager les élèves sur un travail de compréhension : *Ka nou ka vwè anlè zimaj-la ? Si nou té tini on konsèy pou ba on moun ... ?* . Ensuite, une liste de 5 proverbes (dont une seule bonne réponse) peut être proposée aux élèves en cours de séance. Il s'agira pour les élèves de justifier leur choix du proverbe de la liste correspondant à l'image : recherches et interprétation d'indices lexicaux, évocation de situations de la vie quotidienne...

D'autres activités sont possibles : proposer que les élèves en fassent aussi leurs propres illustrations dans un cahier ; proposer un jeu (planche) type loto ou memory où il faudrait après d'apparier proverbe et image ; faire le lien avec l'instruction civique ; apparier avec les proverbes français connus... .

Déotwa tipawòl kréyòl ki ka palé dè bwè é manjé

1/Pa plis kribich ki kakadò.

2/Vyé kannari ka fè bon soup.

3/Pwason ni konfyans an dlo é sé dlo ki ka kuit li.

4/ Tè sèklé pa jaden.

5/Ti kouto ka kyouyé gwo bэф.

6/Diri ki plis ki sa, kolonbo sali'y.

7/Apatoudi kawòt, sé sòs-la.

8/ Piman pa ka vanté fòs a'y.

9/Moun ki tini mousach asi lèt ka véyé lapli.

10/Jaden pa janmen chich pou mèt a 'y.

11/Bon zaboka pa ka jen woulé koté kochon.

12/A pa lè ou fen, ou ké mèté kannari asi difé.

13/Dlo mousach pa lèt.

14/ Sak vid pa ka kenbé doubout

15/ Adan on kalbas, i tini yenki dé kwi.

16/ Zyanm pa ka fè malanga.

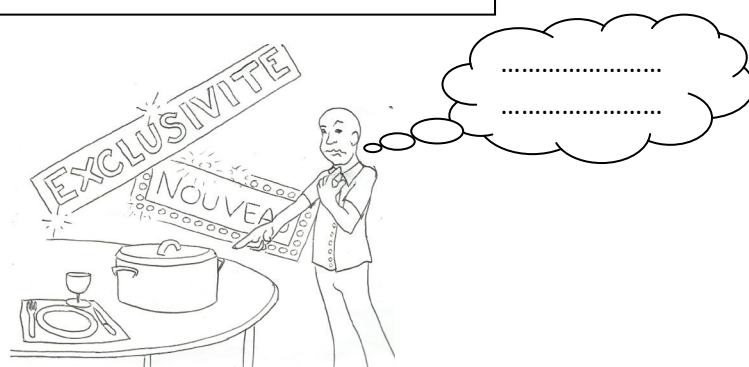
17/Lanmò a bougo ka fè souda byen.

18/Fò'w dékouvè kannari pou'w sav sa ki adan'y.

19/ Kouto tousèl ki sav sa ki an kè a jiwomon.

20/Fouyapen payé pa ka dépayé.

Ki tipawòl adan lis-la ka lyanné èvè désen-la ?



Thème n °10 : Sa pèp zendyen pòtè ban nou(cf. annexe 4)

Dapré on pwopozisyon a Odil SINAPAH é Olivyé MIRVAL

Activités et capacités langagières : Lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel. Ecrire : Ecrire sous la dictée des expressions connues.

Démarche proposée : Il s'agit pour les élèves d'aborder la question des habitudes alimentaires intimement liés à la pratique de la religion hindoue. Les élèves pourront lire et dégager l'essentiel du thème présent dans le texte ; approfondir le travail de recherche autour des épices d'origine indienne utilisés dans la cuisine antillaise ; « interviewer » une personne ressource spécialiste de la question.

Bwè é manjé an lyannaj èvè kwayans aka pèp Zendyen

Pou koumansé, an nou palé dè sa nou ka kriyé sanblanni , sé on sérémoni pou gloriyé on moun ki mò. Jou a sérémoni –lasa ou ka préparé on manjé moun-la té enmé, men osi on manjé a sanblanni. Kivlédi adan on sanblanni, fòw trouvé kat èspès kalité kolonbo anplisdisa moun-la té enmé: kolonbo a dal ki fèt èvè lanti é jiwomon ; kolonbo a kabrit èvè chè a kabrit-la ; kolonbo a poul é kolonbo a boyo ki fèt èvè blad a kabrit-la, boyo a li é bélanjè.

Men prangad ! Fò sav sa nou ka kriyé kolonbo, sé on adaptasyon a sa zendyen antanlontan té ka fè. Granfanmi an nou pa té tini tout sé kalité founiti ou ka trouvé alè pou fè manjé-lasa. Kifèdonk, yo té ka sèvi èvè « curcuma, kimen, koryann é on zépis yo ka kriyé « fénugrec » é » grenn a moutawd. Sé

konsa lèw té ka krazé tousa èvè on woch a masalè, ou té ka rivé fè on pat a kolonbo.

Si' w pran tan gadé byen sa yo ka kriyé manjé adan sanblanni, i tini plizyè manjé adan'y :

-Vadaï : on manjé èvè lanti, masalé, sèl é piman

-Panndjalon : sé on pat a bennyé sikré

-Roundaï : Sé on pwa-kann passé adan mixè.

Nou ka woulé 'y an ti-boul é tranpé li adan pat a panndjalon-la . Aprés, Nou ka fri'y.

-Shidaï : diri é koko(èvè zésant é zépis kon kannnèl) : I ka mixé , aprés nou ka fri –li osi.

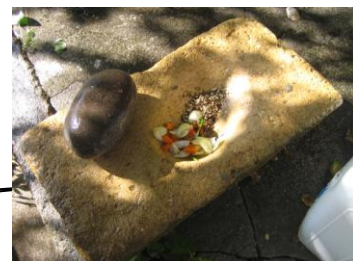
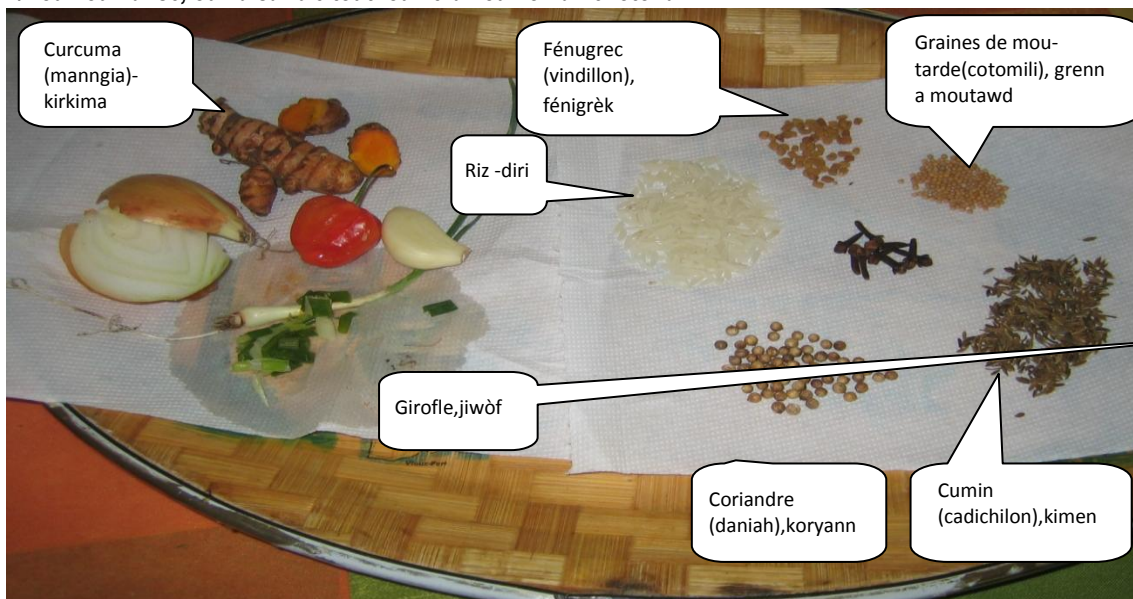
Tini dèt sérémoni osi (kon mayémen) pou gloriyé divinité a Lend. Sa fò woutyenn : chak moman tini potalans a li adan sé sérémoni-

lasa. Kontèl, toupannan diridou-la ka monté(bouyi an difé-la) tini on moun ka fè on konnyé ispésyal anlè on tanbou. Mèt a sérémoni-la ka li sa yo ka kriyé « auspices » ki sé sign pou savé ka ki bon , ka ki pa bon. Adan mayémen, fò sav tout mòso a kabrit-la tini potalans a –li. Men po a bèt-la osi ké sèvi pou fè matalon é tanbou. Tousa pou nou di, adan tout sérémoni ou ké trouvé lyannaj èvè manjé.

Masalè

Tini plizyè dékatman pou fè on pat a kolonbo, yo ka kriyé « masalè ».

A/Pou koumansé, ou ka sanblé tout founiti a vou kon anlè foto-la.



On wòch a masalè.

B/Aprés, ou ka fè sé zépis wousi titak adan difé C/ Adan on wòch a masalé, ou ka mélanjé zépis a'w é zèb a'w.

D/ Èvè on pilon, adan wòch-la ou ka krazé préparasyon-la pou'y pé sa vin an pat. E/ Pat a masalé-la paré pou pé fè kolonbo... a poul, kabrit... !

Thème n °11 : Bwè é manjé a Lakarayib isidan(cf.annexe 5)

Activités et capacités langagières : Ecrire : Ecrire sous la dictée des expressions connues. Lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagnée éventuellement d'un document visuel

La démarche préconisée : Les élèves découvrent des exemples de recettes de cuisines de la Caraïbe. Ils sont amenés à lire et comprendre des textes portant sur ces autres exemples de plats. Par la suite, ils sont invités à produire un texte en créole puis à concevoir une carte de « menu Caraïbe » intégrant les apports des différentes îles ou territoires.

Contributions : Frédéric Parsemain (recette du chocolat Martiniquais et du pain au beurre : Gillian Joseph (recette du pélaw de la Dominique), Michelle Karen Hatchi (recette du coucou barbadien) et site internet Cuisine- afro(bannann pézè)

1/Pawòl douvan

Lakarayib an zasyèt an nou

Souvantfwa, nou ka sipé manjé dèt koté parapòt a vwayaj nou ja fè, moun nou konnèt ki ka envité nou, oben moun ki anchouké isidan dèpi déotwa kèk tan. Sékonsa, mizi an mizi, sa nou ka manjé ka pran koulè a sa Lakarayib é Lagiyàn tini osi. Kisé adan fèt, an rèstoran, akaz an nou menm, asirépapètèt nou ja manjé on ti pen-o-bè é chokola Matinik. Onlo moun konnèt ti chatouyé bouch-la yo ka kriyé bannann -pézé. Pétèt, déotwa ja prang gou a on « pélaw » Ladomininik. Sèten, pa tini onlo moun isidan ki ja manjé on « koukou » a Labawbad.

2/Activités de compréhension / réception (supports en annexes) : 4 séances

- Remettre dans l'ordre les étapes de la réalisation du «pain au beurre »
- Répondre aux questions sur la recette du « Pélaw »
- Compléter le texte à trous de la recette du « Coucou » barbadien
- Rechercher les ingrédients (et leur proportion) pour la recette de « bannann pézè»

3/ Activités de production (à l'oral) : collecte d'informations et recherche sur le terrain : 2 séances

- Les élèves sont répartis par groupe de trois. Il s'agit pour chaque groupe de ramener la recette d'un autre plat des îles consommé ici : soit de la Martinique, de la Guyane, d'Haïti, de la République dominicaine, Saint Martin ou d'une autre île. Cette modalité de mise en œuvre peut entraîner le fait qu'au sein d'un même groupe, trois exemples de recettes soient présents par la suite.
- L'exploitation des matériaux langagiers en classes : Chaque groupe devra se mettre d'accord sur un des plats à présenter au cours de la séance du jour en créole : Ola yo sa sòti ? Es sé on chatouyé bouch, on « bidim manjé », on désè ? Ola ou ja vwè moun manjé sa ? Ka ki tini adan ?

4/ Activités de production (à l'écrit) : collecte d'informations et recherche sur le terrain : 4 à 5 séances

- Activité d'écriture : Traduire en créole la recette choisie. On pourra laisser aux groupes le soin de traduire en créole une autre recette que celle présentée.
- Quelques outils à fournir aux élèves pour l'activité d'écriture : le cadre de présentation finale de chaque recette + listes de mots en créole

Jan pou fè'y :	Sa i fo
1/.....	
2/...	

Vèwb , advèb , non a zouti an kréyòl : issues des recettes étudiées , ou extraits des recettes de cuisines traduites en créole (Guide de la semaine du créole : Sa Lafrik pòté ban nou ou M&rendyen pòté ban nou

- Produire une carte de menus de plats de la Caraïbe en créole (légendes et photos) avec le groupe classe : utilisation des TICE. Un sous groupe peut se charger de la carte des desserts, un autre celle des entrées, le dernier celle des plats de résistance.

Thème n °12 : Eritaj, lyannaj é migannaj adan déotwa manjé fondal an nou (cf.annexe6)

Activités et capacités langagières : Lire : se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple en s'appuyant sur des éléments connus (indications, informations). Ecrire : renseigner un questionnaire

La démarche proposée : Les élèves découvrent la recette de cuisine d'un plat local méconnu : *le léloum* en répondant à quelques questions. Par la suite, ils doivent :

-enquêter sur d'autres plats locaux assez similaires mais plus connus(renseigner des questionnaires) : bébélé é soup-a-kongo

-Restituer au moyen des TICE(reportage audio-visuel ou photo) les éléments des enquêtes

1/ Préparation du travail

-L'enseignant sensibilise les élèves aux éléments historiques (cf. morceaux choisis dans l'interview de R.BOUTIN). Avec les élèves, on pourra évoquer un temps fort de la vie des esclaves : « le samedi nègres ».

-La démarche est présentée aux élèves : partir de l'étude d'un plat méconnu puis enquêter sur des préparations plus connues : origine géographique, contexte historique, variantes...

2/ Activités de réception : Les élèves découvrent la recette en annexe n°7 et répondent aux questions ci-dessous.

a/Ki founiti ki adan manjé-lasa ? Klasé yo an twa kolòn : zépïs / légim/chè é vyann

b/Maké é bay sans fwansé a déotwa vèwb, advèwb ki an tèks-la.

c/Daprè vou, ou bizwen tini onlo lajan pou fè manja-lasa ? Poukibiten ?

d/Aprèzan, chèché adan on diksyonnè fwansé/kreyòl, ka ki **on léloum** ? Es sa ka pèwmèt vou réponn a avan- dènyé kèsyon-la ?

3/ Activités de production : « Tini déotwa manjé lokal ki ka sanm léloum-la. Alé fè wouchach pou pòté konésans ba sé lèzòt zélèv-la.

Gwoup liméwo 1 :bébélé	Gwoup liméwo 2 : soup a kongo
Rèsous : On moun ki konnèt fè bébélé ; gid a simenn kréyòl(sa Lafrik pòté ban nou, paj 39).	Rèsous : Misyé Jan-Klòd Blanche(0590 24 72 26) , gid a simenn kréyòl
Sa pou fè: -Pozé kèsyon é trapé répons : Ola sa sòti ? Ki founiti i tini adan ? A ki moman an lanné-la ou ka manjé pli plis « bébélé » ? Es tini plizyè èspès kalité bébélé ? - Pran foto a manjé-la é maké tit a sé foto-la.	Sa pou fè : -On ti vidéo a 10 minit asi soup a- kongo. 5 questions maximum à préparer avec la classe
Ka pou prezanté an klas-la? Toupannan dé zélèv a menm gwoup-la ka palé pou bay sa yo touvé , on dèt ka pasé sé foto èvè on matéryèl a pwojèksyon. Pé tini on moun an gwoup-la ki ka bay dékatman a chak foto.	Ka pou prezanté an klas-la ? -Fim-la (bokantaj pawòl èvè misyé Blanche oben on dèt mèt-a-mannyòk). Grennsèl a zélèv asi manjé-lasa.

4/ Activités d'évaluation : Compléter un texte lacunaire informatif parlant des trois recettes : lien avec l'histoire , la géographie, l'environnement ; répondre à des quizz...

On agouba asi évolisyon a konpòwtasyon an nou alantou a bwè é manjé

L'évolution de nos habitudes alimentaires

A/ Extraits de la thèse de Doctorat de Mme Tatiana Osmar (*Education thérapeutique des diabétiques de type 2 en Guadeloupe : enquête au sein de la structure éducative du centre hospitalier de Basse-Terre, place de la nutrition locale et de la médecine traditionnelle, rôle du pharmacien d'officine, page 156, Université de Bordeaux 2, 2010*).

1/ Histoire de la cuisine de Guadeloupe

La cuisine créole est le reflet de l'histoire du peuplement de la Guadeloupe. Ainsi, les premiers colonisateurs affirment que la « **cassave** », galette cuite à base de manioc, les viandes boucanées ont été introduites par les Amérindiens. Puis les espagnols ont laissé comme trace de leur passage le « **matété de crabes** » plat traditionnel à base de riz épicé et de crabes servi lors des fêtes de Pâques et Pentecôte... On doit aux Anglais le « **sinobol** » glace pilée et tassée arrosée de sirop (grenadine, menthe, orgeat...) qui provient du mot « Snow-Ball » en anglais qui veut dire boule de neige. De même pour le « **dan'quit** » ou « **bokit** » qui découlent des Johny Cakes des britanniques. Parmi les colons des Antilles notons le passage des Hollandais marqué par le « **blaf de poissons** » et les « **dombrés** » qui sont les « knefés » des juifs hollandais. Le fameux « **boudin créole** » vient de la Grèce Antique et a été apporté par les colonisateurs. Les antillais ont juste apporté leur touche personnelle en y ajoutant des épices tropicales. Ensuite, l'esclavage a fortement marqué les habitudes alimentaires. Les « **accras** » qui proviennent d'Afrique... Les indiens venus remplacer les esclaves apportèrent avec eux leur culture culinaire. Le « **colombo** » à base de pâte de safran épicé, le « **loti** » qui est une variante du « nan ». Enfin, nous retrouvons aux Antilles des spécialités provenant de diverses provinces de la France. Le « **court bouillon de poisson** » ressemble à la bouillabaisse marseillaise... .

2/ Les tabous alimentaires

En Guadeloupe, les habitudes alimentaires sont fortement influencées par des facteurs culturels liés à l'histoire à l'origine de « tabous alimentaires ». En effet, aux Antilles, on retrouve un système de représentation particulier du corps et de l'influence des aliments sur celui-ci. De ce système naît la notion d'opposition et d'équilibre entre le « **chaud et le froid** ». Le créole cherche ainsi à préserver ou rétablir l'équilibre entre « le chaud et le froid ». Il s'agit en fait de préserver un état d'équilibre entre le corps et l'environnement dans un but préventif à l'égard des maladies. La médecine populaire aux Antilles vise principalement à éviter les « **imprudences** ». L'imprudence consiste en tout acte ou comportement qui peut entraîner la perte de cet équilibre et provoquer des états morbides plus ou moins graves. Sont représentées comme imprudences, les brusques changements de température, du chaud au froid ou du froid au chaud. Par exemple, le « sang chaud » suite à une exposition prolongée au soleil donne de la tension.

Cette notion de chaud et de froid retentit sur l'alimentation dans laquelle on tient compte du caractère « chaud » ou « froid » des aliments. On distingue ainsi les aliments qui sont froids, rafraichissants, neutres, chauds et ceux qui donnent des vers. Ces différentes catégories d'aliments influencent fortement la nutrition aux Antilles. Les aliments « froids » ne sont pas conseillés lorsqu'on est en sueur et le soir qui est considéré comme un moment chaud de la journée. Les aliments « rafraichissants » sont bon pour la santé, il ne faut toutefois pas les consommer en excès. La catégorie neutre rassemble les aliments ne faisant pas partie de ceux froids, rafraichissants ou chauds. Dans cette catégorie, on retrouve les viandes, les graisses, les poissons, les féculents et les légumes non féculents. Le caractère chaud est attribué aux épices, au rhum, au cacao qu'il vaut mieux consommer avec modération au risque d'échauffer le corps. [83, 84] Ces croyances sont à l'origine de « tabous alimentaires ». En Guadeloupe, de nombreuses personnes, surtout celles d'un certain âge, pensent qu'il ne faut pas consommer certains fruits, en particulier la *banane*, la *sapotille* ou l'*ananas* quand on est « chaud » au risque d'entraîner des « refroidissements » et surtout les fruits mangés le soir « *font mal* ». De plus, les fruits appartiennent au groupe d'aliments qui « donnent des vers ». Notons que la notion de « vers » dans la pensée antillaise comprend à la fois les vers intestinaux visibles (ténia, ascaris...) et les parasites (schistosome...). « Avoir des vers » correspond à la manifestation de symptômes probablement liés à la présence de vers ou de parasites intestinaux. Dans cette culture créole, les vers s'attrapent uniquement par l'alimentation. La notion de péril fécal ou de contamination par le sol était complètement absente. Ainsi, les fruits tels que les *prunes Cythère*, les *pommes-de-lianes*, la banane *naine mûre*, les *goyaves vertes*, le *parchemin de mandarine* et en général tous les fruits non mûrs « donnent des vers ». Ces croyances ont donc des répercussions sur l'alimentation et notamment celle des petits enfants où l'on évite de donner ces fruits durant l'enfance et également chez les adultes à la lune montante favorisant les crises de vers. Le lait est également susceptible de donner des vers et est à éviter chez les nourrissons si la mère a des vers.

Comment expliquer ces tabous alimentaires aux Antilles ?

Selon de nombreux auteurs, ces tabous remontent à la période de l'esclavage. Afin de protéger leurs plantations et leurs vergers, les propriétaires exerçaient sur leurs esclaves une surveillance morale. En effet, les esclaves ne pouvant voler les fruits que le soir ou le matin tôt, les maîtres disaient que les fruits consommés à ces moments de la journée pouvaient être l'objet de maux et d'indispositions diverses. Ainsi, la « pastèque mangée dans la forêt sitôt cueillie donne de la fièvre, la mangue dans du lait est un poison, les fruits à peine mûrs donnent des coliques, la canne à sucre verte donne la diarrhée, le sucre donne des vers quand il est mangé à jeun, le sucre abîme les dents, il est interdit de mélanger des fruits et de l'alcool, les oranges ne peuvent se manger que le matin tôt... ». Incrédules, les esclaves ont cru leurs maîtres et ont banni les fruits de leur alimentation. Il en résulte une transmission de ces tabous à leurs descendants à l'origine d'une alimentation déséquilibrée et à l'émergence de maladies liées à l'alimentation.

B/Entretien avec Mme Tatiana Osmar

OM : Quelle est la donne actuelle en matière d'habitudes alimentaires : pratiques, modes de consommation ?

T.O : Ce qui a changé depuis de nombreuses années, c'est que l'on mange maintenant des produits raffinés : pâtes blanches, pain blanc, céréales sucrées, riz blanc..., au détriment des céréales complètes. Ces produits raffinés vont passer rapidement dans le sang entraînant ainsi une élévation importante du taux de sucre, on dit qu'ils ont un index glycémique élevé. Les aliments à index glycémique élevé favorise la prise de poids, le diabète, le cholestérol, les maladies cardiovasculaires, les cancers...

On observe également un excès alimentaire avec des repas riches en graisses et en glucides et pauvre en fruits et légumes.. Cette surconsommation entraîne un sur-apport alimentaire que l'on ne dépense plus. Auparavant, les enfants se rendaient à l'école le plus souvent à pied. Actuellement, nous sommes très sédentaires donc nous avons un déséquilibre entre nos apports alimentaires et notre dépense énergétique favorisant l'émergence de maladies liées à la « malbouffe ». Il faut aussi ajouter que certaines représentations sociales sont également en cause. Ainsi « être en forme » chez nous est un signe de bonne santé. Alors que ce peut être le signe de problème de santé et peut conduire à des pathologies.

OM : Qu'en est-il des facteurs génétiques conduisant au surpoids ou à l'obésité ?

T.O : Il faut préciser que l'héritage des gènes peut créer pour certains une prédisposition à certaines maladies comme le diabète, l'hypertension, le surpoids... Mais la génétique n'agit pas forcément en ce sens. Cet héritage crée donc une prédisposition mais pas une obligation. Ainsi c'est fondamentalement le mode de vie de l'individu qui influe sur la prise de poids. Les prédispositions liées aux facteurs génétiques peuvent s'expliquer aussi dans notre histoire plus lointaine. Les esclaves arrivés en Guadeloupe étaient les plus résistants. Ceux-ci ont pu résister à la famine sur le bateau. Ils ont développé, pour survivre un gène épargneur qui leur permettait de stocker de l'énergie pour en redonner à l'esclave par la suite. Ce gène épargneur est encore présent dans nos gènes mais la modification brutale de nos habitudes de vie fait cet avantage de départ se transformer en inconvénients. Mais, il faut retenir que ce fameux gène épargneur est d'abord une prédisposition génétique.

Autre hypothèse, la théorie du « **gène économe** » proposée en 1962 par le généticien américain James NEEL. Selon cette théorie, le mode de vie de l'homme qui vivait au paléolithique a sélectionné une variété d'individus aptes à traverser des périodes de famines prolongées. Ces individus étaient capables de mettre de l'énergie en réserve sous forme de graisse (c'est-à-dire des triglycérides dans leurs adipocytes) en prévision des besoins futurs et de vivre grâce à ces réserves en périodes de famine. Les porteurs du gène le transmettaient ainsi à leurs descendants. Ainsi, on pense que les esclaves ont développé ce gène économe qui leur permettait de résister aux dures conditions de travail et à la malnutrition. Mais ce gène, qui autrefois était bénéfique, est devenu actuellement néfaste pour les descendants et contribue à la surcharge pondérale et aux pathologies comme le diabète. De plus, durant l'esclavage, au moment de la coupe, les esclaves consommaient régulièrement de la canne à sucre riche en glucides mais qui apportait peu de lipides et de protéides, ce qui a pu favoriser le développement du diabète. Notons qu'une prédisposition génétique ne s'exprime qu'en présence de facteurs environnementaux favorisant son expression.

OM : Notre cuisine antillaise se caractérise aussi par la présence de plats « lourds » : donmbrés et pois rouges, riz et fruit à pain, accompagné de viande de cochon. Est-ce que cela ne joue pas aussi contre nous ?

T.O : Les plats que vous citez étaient autrefois consommés le week-end. Actuellement, beaucoup d'individus mangent « lourd » tous les jours. Certes, autrefois, il existait des carences, notamment en protéines. Ainsi, on ne consommait de la viande que le dimanche. Mais ces carences étaient compensées par la consommation de racines qui augmentaient très peu le taux de sucre.

Actuellement, nous consommons de plus en plus de produits très riches en calories mais pauvres en nutriments. Ce sont des produits que le corps ne sait plus dégrader, qui n'ont rien de naturel. Si l'on observe cette consommation excessive de jus industriels, c'est un

problème de santé important. Nous savons que la consommation quotidienne d'une cannette de soda augmente la prise de poids de 6 kilos par an, même pour un individu actif. Nous nous retrouvons maintenant avec une consommation excessive de produits : très riches en calories et pauvres en nutriments. Cela entraîne donc un déficit nutritionnel avec un apport excessif en calories.

OM : Qu'en est-il des pathologies que cela entraîne au niveau de la population ?

T.O : La principale conséquence est l'augmentation du taux de diabète. L'âge moyen des patients diabétiques est de 5 ans inférieur à la moyenne de la population métropolitaine. Concernant le surpoids, les études montrent qu'un enfant sur 4 est en surpoids en CM2 ; un adulte sur deux l'est. Nous avons donc des patients obèses et diabétiques de plus en plus jeunes. On peut devenir diabétique de type 2, à l'âge de 24 ans.

Nous constatons également une augmentation très nette du nombre de patients atteints de cholestérol et celle d'occurrence des accidents vasculaires cérébraux(AVC). L'AVC dépend aussi des stress et conditions de vie. Mais les carences en colza, oméga 3 créent aussi des facteurs de risques d'AVC.

Auparavant nous mangions des produits frais, riches en antioxydants. Ces derniers se retrouvent dans tous les fruits et légumes riches en couleurs. Les meilleurs fruits riches en anti oxydants : l'acerola, les oranges, les pamplemousses, goyaves. Aujourd'hui, nous mangeons de plus en plus souvent des produits qui ont poussé sous serre, sans soleil et qui ne contiennent que les fibres et l'eau. Or, ces antioxydants sont d'une importance capitale car ils vont nous permettre de combattre les radicaux libres que le corps produit naturellement pour faire face à sa dépense énergétique. En fin de compte, nous privons de plus en plus notre corps de ce moyen de défense contre les radicaux libres qui attaquent nos cellules.

OM : Il existe quand même un coût économique certain à vouloir changer nos habitudes alimentaires ?

T.O : La question économique est à mon avis un faux problème. Nous sommes dans une société de surconsommation conduisant à des pratiques alimentaires dictées plus par le désir que des besoins physiologiques. Pour exemple la croissance exponentielle de restauration rapide conduisant à un nouveau model de malbouffe locale ou à des plats à emporter mal proportionner souvent trop riche en graisse et en glucides. (1 enfant sur 4 en surpoids et 1 adulte sur 2) le budget allouer à cette restauration rapide est plus exhaustif que celui qui aurait pu l'être à l'achat et la cuisine équilibrée de produits frais. Des astuces permettent de contrôler notre budget comme préparer sa liste de course, éviter le gaspillage, préparer son menu de la semaine, ...Il conviendra à terme lors de ces achats de raisonner comme un gestionnaire de restauration collective surtout qu'en on a une famille nombreuse (gérer ses denrées alimentaires, préparer ses menus à l'avance, éviter la surconsommation, éviter les périmés et le perte...)

Nos relations sociales sont aussi en cause. L'individualisme de la société actuelle, la perte du sens du partage (de fruits, légumes, légumineuses) peut expliquer également que les fruits locaux de saison ne sont pas systématiquement consommés.

Dans notre environnement, nous avons des produits qui constituent de vrais atouts santé. Ainsi, tous les pois (boukousou, dangòl, savon ...), ce sont des aliments qui augmentent peu la glycémie. On peut en manger tous les jours. Des études ont montré qu'ils sont riches en monoxyde d'azote. On voit que ces légumineuses sont aussi riches en protéines et donc on pourrait augmenter la part de consommation de protéines végétales au détriment des protéines animales.

A plus grande échelle, ce changement d'habitude est jouable si l'on dispose d'une chaîne de distribution, l'existence d'une main d'œuvre. En fin de compte, des niches d'emplois existent sans doute dans ce domaine si l'on a pour ambition de changer nos habitudes alimentaires à petite ou à grande échelle.

Koudzyé

L'association des cuisinières de Guadeloupe

Notre rubrique « Koudzyé » s'intéresse à un pan du patrimoine guadeloupéen à travers ce témoignage passionnant que nous livrent la présidente, Marie Lencrerot et Mme Horeste Ilfix, membre honoraire de l'association des cuisinières de Guadeloupe.

Créée le 14 juillet 1916, cette association fêtera bientôt sa 100^e année. A l'origine, c'est un groupe de femmes qui a eu l'idée de créer une tontine appelée le « cuistot mutuel ». Placée sous l'égide de Saint Laurent, cette association célèbre sa fête le 10 août de chaque année, date de la mort du martyr. Depuis, c'est surtout la valorisation du patrimoine culinaire guadeloupéen que mettent à l'honneur les 208 membres de cette Association des Cuisinières de Guadeloupe.

Un ensemble de codes et de rituels régissent le fonctionnement du groupe. Certes, l'association recrute ses membres dans toutes les catégories d'âge. Mais pour y adhérer, il faut être introduit par celle qui deviendra la marraine de la future adhérente. Dès lors, l'intronisé(e) peut cheminer au sein du groupe en occupant diverses fonctions⁵.

Ainsi structurée, l'Association des Cuisinières a pu jusqu'ici prendre en charge la préparation et le service de plus de 500 couverts au cours de différentes manifestations.

Hormis des défilés ou rassemblements dans diverses communes, trois temps forts rythment la vie de l'association. Déjà, le 14 juillet, à l'occasion de la célébration de l'anniversaire de l'association, nos dames se rendent en tenue à la messe. Ensuite, à la fin de ce même mois, un grand bal est organisé en vue de récolter des fonds pour la grande procession de Saint Laurent.

Cette fameuse journée du 10 août débute par le rassemblement au siège de l'association. Parées de leurs plus beaux atours, nos cuisinières se rendent ensuite à la messe dans l'Eglise St Pierre et St Paul. A la fin de la célébration, commence la procession qui remonte la rue Frébault pour s'acheminer jusqu'au marché aux Epices. Sur place, l'y attend chaque année un orchestre qui anime les lieux pendant quelques heures. Après avoir valsé sur quelques pas de danse, nos cuisinières poursuivent la journée par la tenue d'un banquet à l'école Amédée Fengarol de Pointe à Pitre.

⁵ -conseillère : aider, assister la présidente surtout lors de la prise de décisions importantes

-demoiselle d'honneur : accompagner la présidente au cours de ses déplacements

-aide de camp : se préposer au nettoyage et à l'entretien des salles ou lieux de réception

-observatrice : se charger du contrôle en général, être gardienne de la moralité

-confidente : personne de confiance de la présidente

-minutieuse : veiller à la bonne tenue des membres de l'association

-gouvernante : assurer la préparation des repas

-sergente : assurer le service au cours des manifestations

-commissaires : porter le fanion, la statue de Saint Laurent au cours des défilés et prendre part aux gros travaux

-ambassadrices pour les plus âgées.



Défilé dans les rues parisiennes, il y a quelques années.

Si la valorisation du patrimoine culinaire local est le maître mot de l'Association, la mise en valeur de la beauté des tenues traditionnelles importe également pour le groupe. Ainsi, les minutieuses veillent à la bonne tenue des membres. Elles s'assurent par exemple que les membres respectent le choix des robes prédéfini à l'avance. Le port de certaines robes est également lié au grade. Les minutieuses peuvent en outre contrôler que le port de la coiffe soit conforme au code de l'Association : coiffe à une tête. Cette mise à l'honneur du patrimoine vestimentaire s'observe également au niveau des bijoux (colliers grains d'or, boucle d'oreille pomme cannelle...).

Il faut souligner que des échanges et déplacements (Guyane, Martinique, Paris) viennent également animer la vie du groupe. Par exemple, avec son homologue de la Martinique(Cordon Madras) ou encore avec une fille cadette de l'association sur l'île de Marie Galante(Kuizin an nou).

C'est enfin cette volonté de préserver notre patrimoine de recettes de cuisines traditionnelles qui a conduit l'association à envisager la réédition d'un livre paru il y a quelques années. Et ce, avec le peu de moyens dont elle dispose.

C'est donc tout naturellement que notre « bokantaj pawòl » avec Mmes ILFIX et LENCREROT s'est terminé par l'évocation de quelques plats traditionnels :

Ou konnèt kristofin o graten ? Ès ou ja manjé on mori èvè zongyon ? On chiktay a haransò ? On migan a foyapen? On diri é gonmbo oben on diri é foyapen? È on diri é zépina ? Ou ja gouté on blaf a pwason natif natal ?



Défilé dans les rues de Paris , il ya quelques années.

Annou chèché tibwen(anlè sé foto-la adan liv, asi nichtwèl-la) !

-Ka madanm –la ki douvan douvan, anlè foto-la tini an men a li ? Ka sa ka sèvi ?

-Ka ki on tré (ou tréy)?

-Sé madanm –la ka sèvi èvè on tap tap ? Ka sa yé ?

-Ka yo ka kriyé : « canne major » ?

-Tini on désen anlè tabliyé a sé kuizinièz-la ? Ka sa yé ? Es ou pé chèché ki sans a désen- lasa ?

Liste de références bibliographiques et ressources

Supports audio :

- Kontakaz, La bèl kréyòl, vol1, les conteurs des Grands Fonds, 1994
- Enfantilles de Harold Abraham, Enfances et musiques,1998
- AGIEM (Association générale des institutrices des écoles maternelles de Guadeloupe) *Sa ki di ka di*, 1986.
- Chœurs créoles Kolibri, disques vinyles, Kréyòldisk, 1983
- Choeur régional Sud Basse Terre, on lanmen pou lanmou,1997

Poésies, historiettes, textes

- Flower Jean, *Pawòl ba timoun*,1981
- Flower Jean, 30 lanné chimen maké,2006
- Telchid Elyse, *Difé an ti poulayé*, La ronde des fourmis folles, l'Harmattan,1986.
- Clemence Joe, Parolines, PLB Editions,1994
- Solèy ho, Tomes 1 et 2, Nestor Editions,2010

Publications académiques

- Guides de la semaine du créole 2005 à 2011 : site Académique
- Comptines et poésies au cycle 1, 2011-2012 : site académique

Ouvrages universitaires de références

- Vivre ensemble en Guadeloupe 1848-1946, Raymond Boutin, Ibis rouge éditions
- thèse de Doctorat de Mme Tatiana Osmar (*Education thérapeutique des diabétiques de type 2 en Guadeloupe : enquête au sein de la structure éducative du centre hospitalier de Basse-Terre, place de la nutrition locale et de la médecine traditionnelle, rôle du pharmacien d'officine, page 156, Université de Bordeaux 2, 2010*)
- Degras Lucien, Le jardin créole, repères culturels, scientifiques et techniques, éditions Jasor, Archipel des sciences, 2005

Ressources

- Association des amis de l'Inde, contact Mr Sitcharn, amisdelinde@orange.fr
- Musée des costumes et traditions, Perinette Le Gosier, contact Mr Beausivoir ,0590 83 21 70
- Maison Du cacao à Pointe Noire, 0590 98 25 23, maisoncacao@wanadoo.fr
- Musée de la Vie d'Antan, à Petit Canal, 0590 83 33 60
- Maison de la banane, la Regrettée Trois Rivières, 0590 92 70 75
- Chaîne de Télévision Guadeloupe 1^{ère}, Emission Tandakayou, diffusion du mercredi 29 octobre 2014

ANNEXES

Annexe N°1 : Kontin é poézi asi bwè é manjé : thème n°2

Diridou

Manman mwen ki fè diridou

I ba ti Doudou

I pa ban mwen adan

Touléswa, sa la fanrin sèk

Lanmori woti

Epi zaboka

La la lalala lala

La la lala la

Lala la la la la

} refrain

Manman mwen

I fè matété

I ba ti Dédé

I pa ban mwen adan

Touléswa, sé la fanrin sèk

Lanmori woti

Epi zaboka

Refrain

Manman mwen

I fè bébé

I ba ti Lélé

I pa ban mwen adan

Touléswa, sé la fanrin sèk

Lanmori woti

Epi zaboka

Refrain

Manman mwen

I fè kolonbo

I ba ti Wowo

I pa ban mwen adan

.....

Chant patrimonial . version Enfantilles

Batay

Ponm sirèt

Tonbé si tèt

É sirèl

Ka trasé rèl

Sapoti

Bo vanni

É zabriko

Mélé èvè koko

Bannann

Ka babyé é kann

É patat

Rantré an tomat

Men papay

Fè chiktay

Èvè mori

Ki té ka mò ri

Tanmaren

Maré ren a'w

Zaboka

Ka fè ka.

Jean FLOWER (pawòl ba timoun)

Jaden a papa

Adan jaden a papa

Tini onlo bèl tomat

Adan jaden a papa

Tini onlo pyé-patat

Tomat-la dou,

Nou ké manjé'y an salad

Tomat-la la dou

Nou ké mété'y an kou-
bouyon

Patat-la dou

Nou ké manjé'y kuit an dlo

Patat-la dou

Nou ké manjé'y an konfiti

Adan jaden a papa

Tini onlo pyé-bannann

Adan jaden a papa

Tini onlo bèl pyé-kann

Bannann-la dou

Nou ké manjé'y kuit an dlo

Bannann-la dou

Nou ké manjé'y pou désè

Pyé-kann-la dou

Nou ké fè sik èvè li

Pyé kann-la dou

Nou ké fè wonm èvè li

Pyé-kann-la dou

Nou ké fè siwo-batri

Pyé-kann-la dou

Nou ké fè plastik

Pyé-kann-la dou

Nou ké fè ésans a vwati

Suite chant (adan jaden a papa)

Adan jaden a papa

Tini manjé a péyi-la bis

Adan jaden a papa

Tini tousa ki fo nou

Tini tousa ki fo nou

Tini tousa ki fo nou

Tini tousa ki fo nou

**Chorales des Colibris , les
Ti-foufous, 1981**

Kabrit kanté

Kabrit kanté

Douvan dèyè

Kabrit kanté

Janbé bayè

Fèy a madè

Ké pran fè

Fèy a zyanm

Ké pèd ranm

Fèy a madè

Ké pran fè

Fèy a zyanm

Ké pèd ranm

AGIEM , livret + CD

Annexe 2 : Supports pour les phases d'appropriation et d'évaluation en classe : thème n°6

Support (a) : phase 2

/ Pou fè kasav :		Foto
1. Dayèpouyonnn	Fò	
2. Aprés, ou tini pou		
3.		
4.		
5.		
6.		
7. Anfinaldikont		

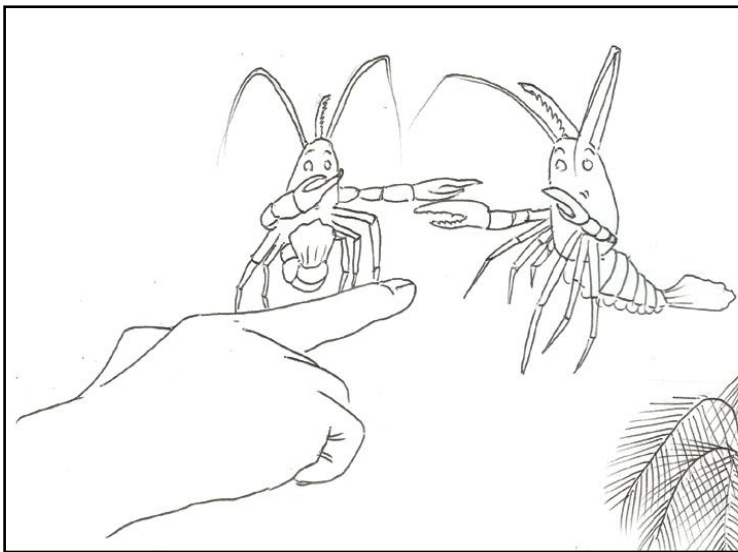
Pou fè fanrin mannyòk	
Gidans	Foto
1/ Ou ka pliché mannyòk-la é nou ka lavé –y byen pwòp adan dlo. 2/ Ou ka grajé mannyòk-la adan moulen-la. 3/ Aprés, ou ka pran on pati a mannyòk-la é nou ka mété 'y adan on sak byen pwòp. Mannyòk grajé-la ka pasé anba prè-la. Tout pwazon –la dwèt sòti. 4/ Apré, fò pasé sa ou trapé adan on tanmi. Sa i ka rété sé fanrin. 5/ Ou ka fè fanrin-la séché anlè on platin. Fò li kuit mizi a mizi. 6/ Ou ka rimé é woutouné fanrin-la èvè rabòt-la é karèt-la. 7/ Lé fanrin-la woufwadi, ou pé mèl li adan on saché èvè on chopin ou dimipo	→

Fodré sé zèlèv-la fè menm biten-la pou fabrikasyon a kasav. Sa yo ni pou fè :

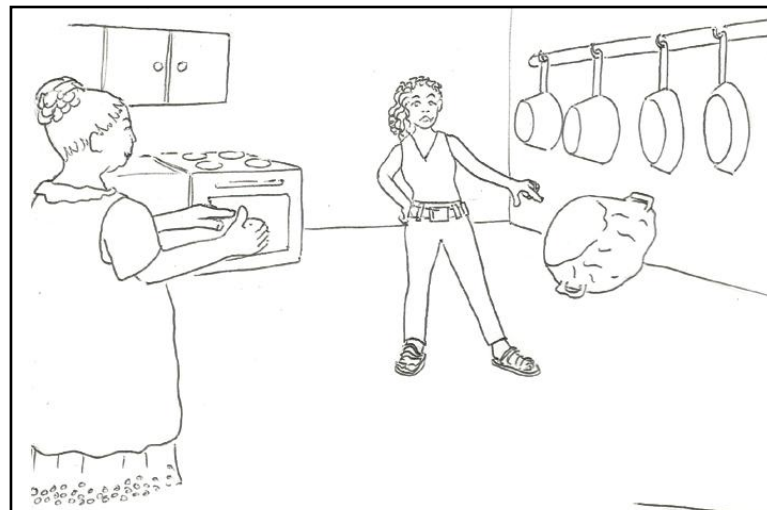
Yo pé mété chak foto anfas a bon fraz-la (comprendre à l'oral) . Yo pé kolé mòso fraz anfas a sé foto-la (comprendre à l'écrit en s'appuyant sur des indications).

Annexes n°3 : Krèy zimaj pou travay alantou a sé tipawòl-la asi manjé

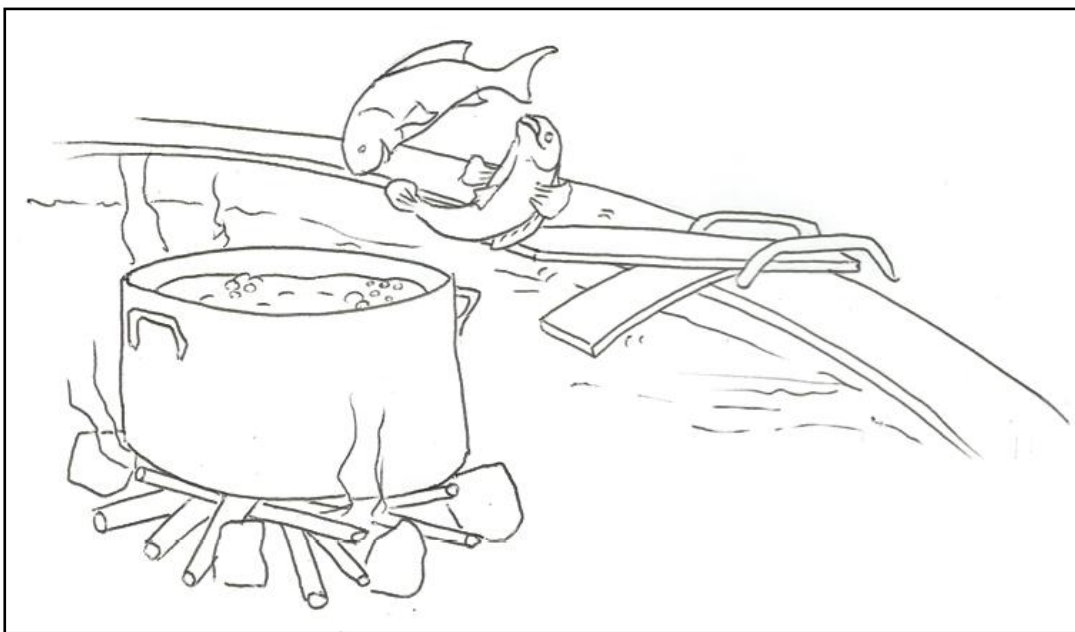
Illustrations : Nicolas Macal



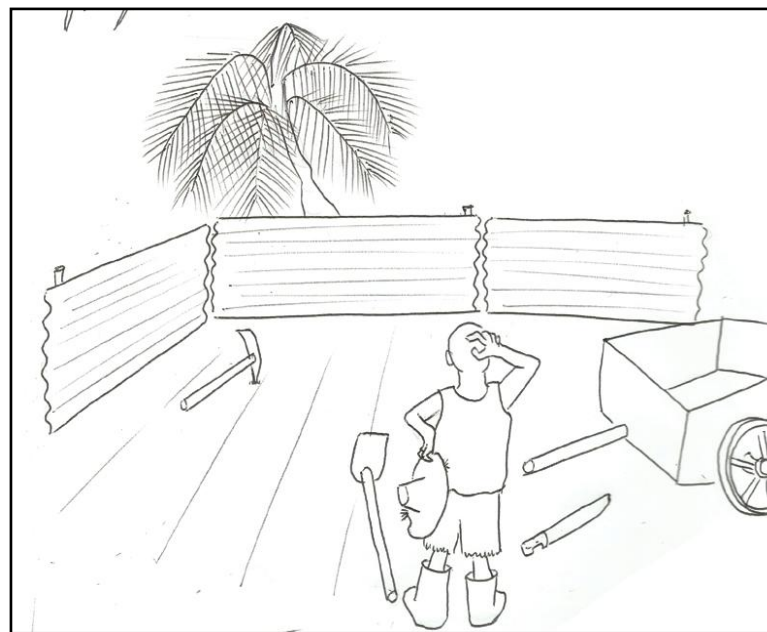
A



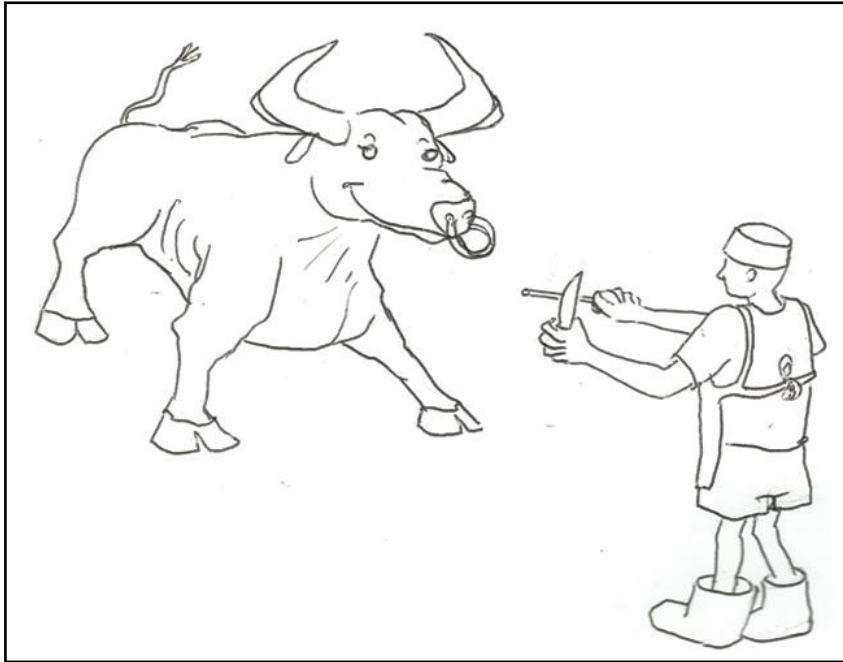
B



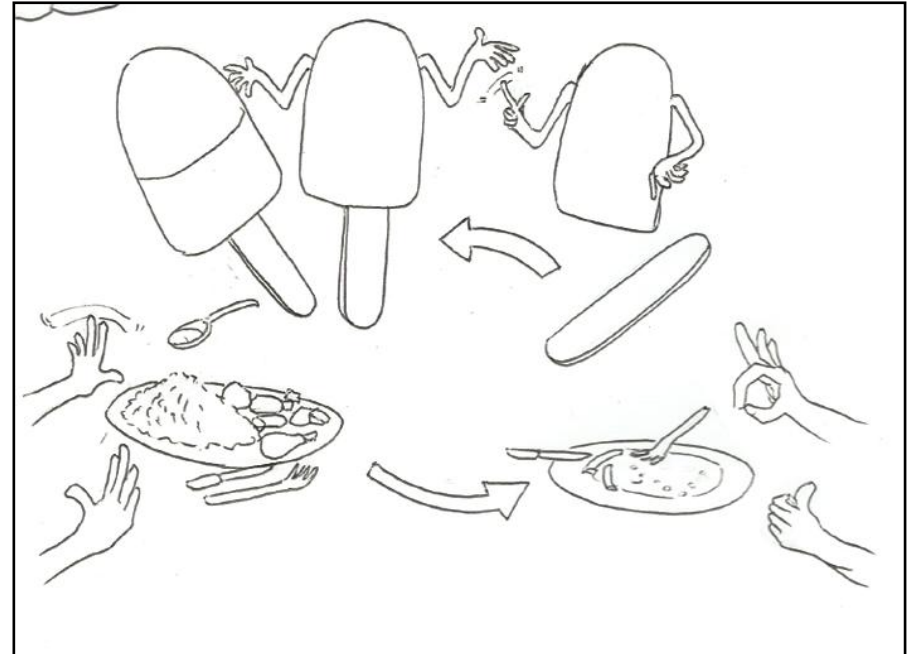
C



D



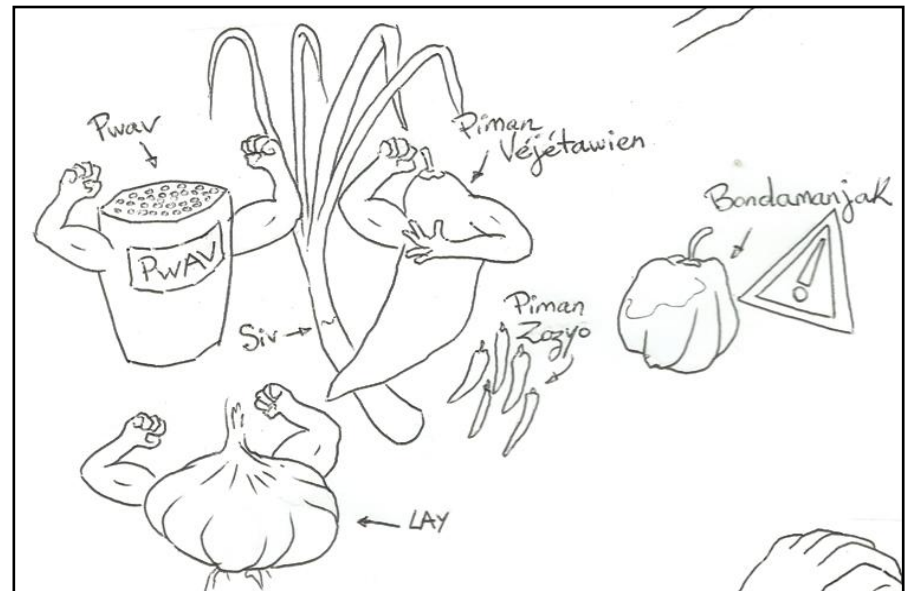
E



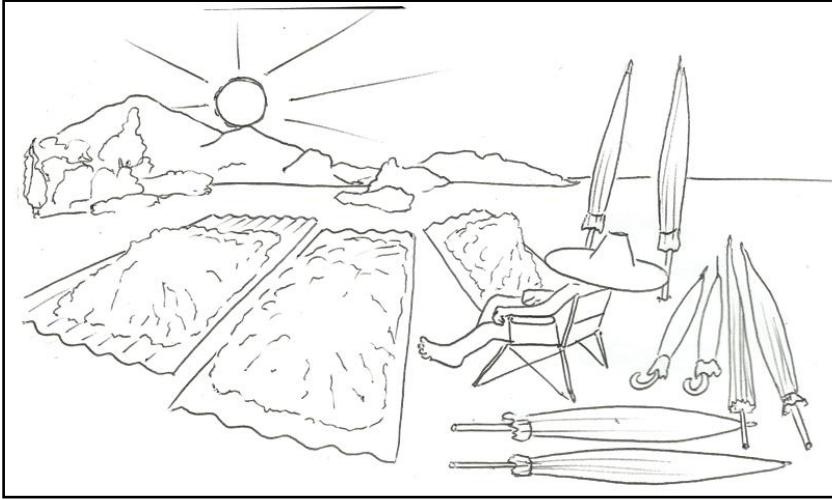
F



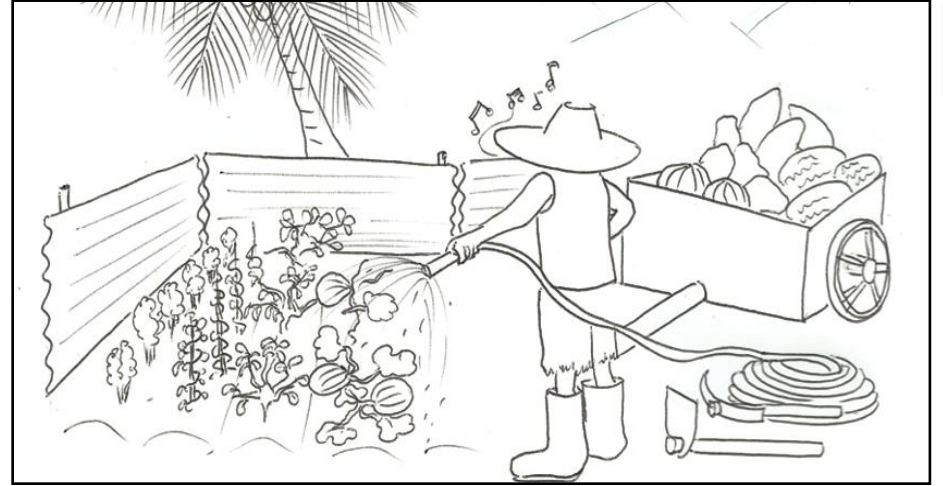
G



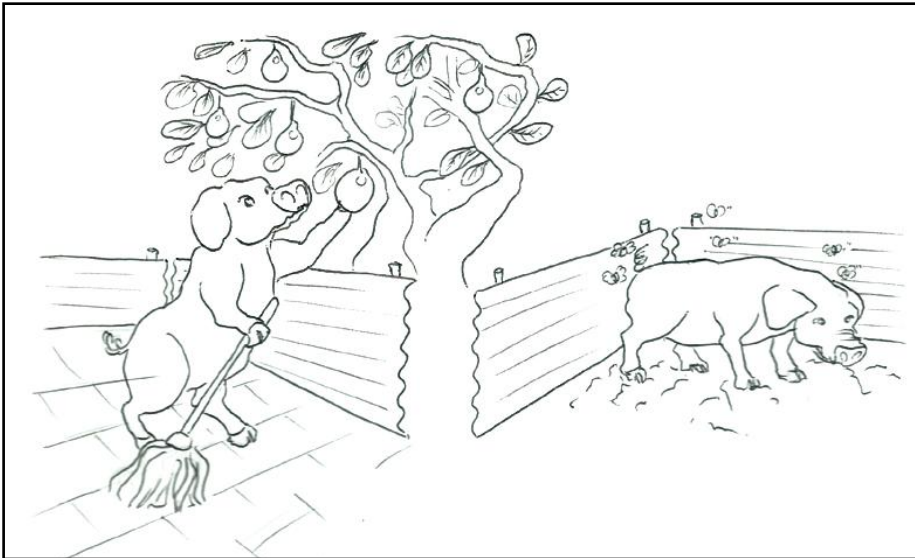
H



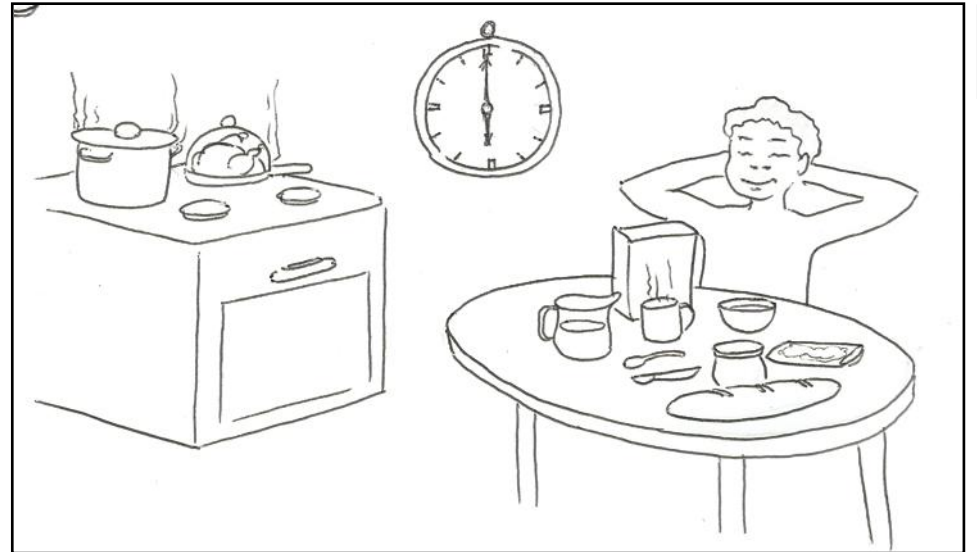
I



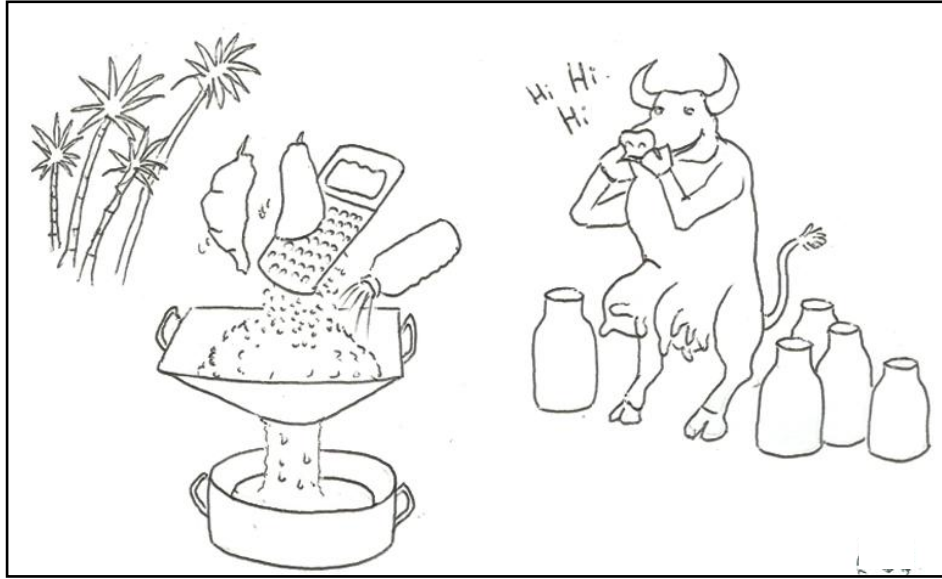
J



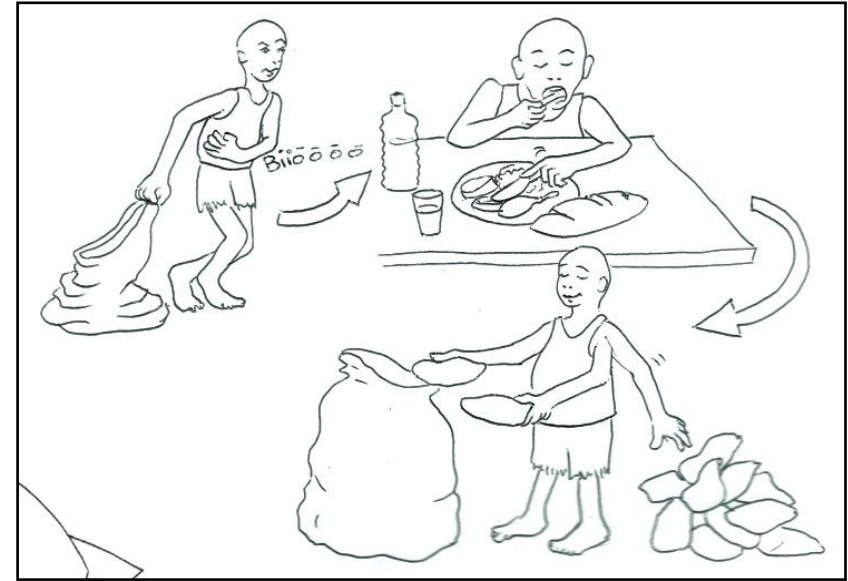
K



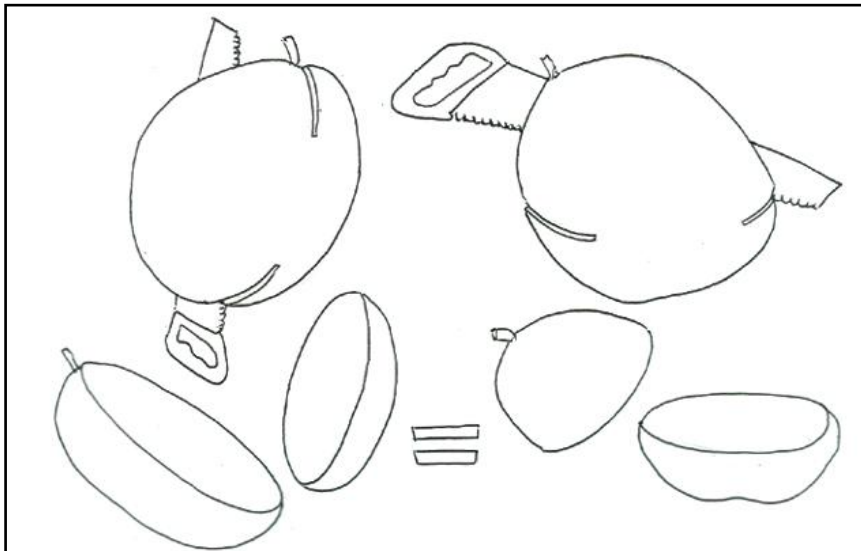
L



M



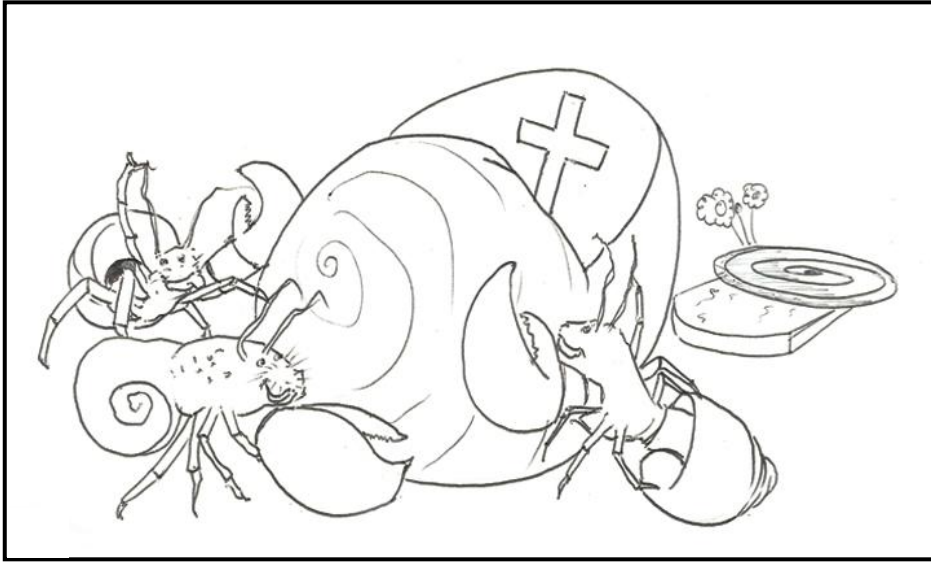
N



O



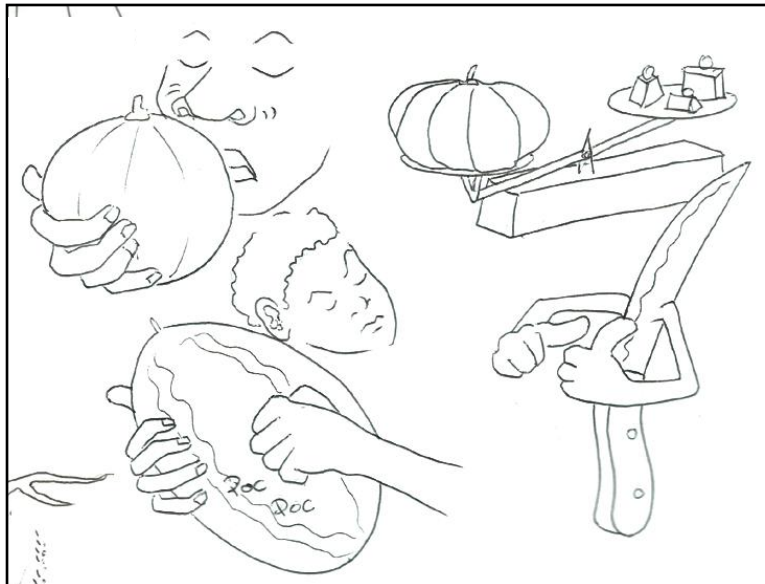
P



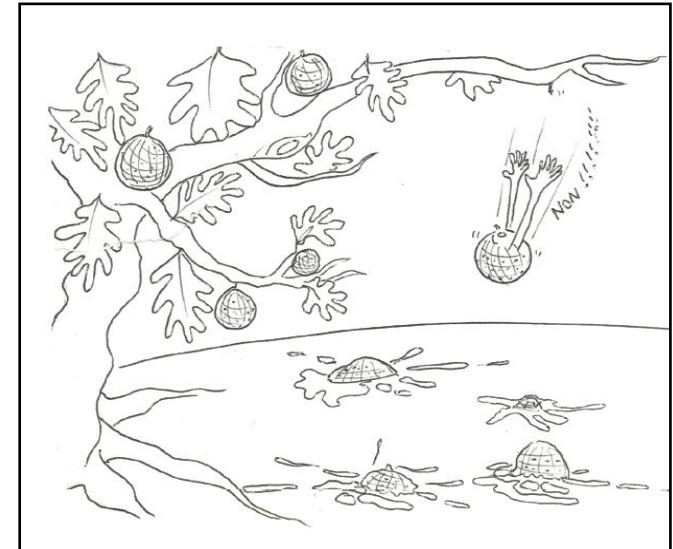
Q



R



S



T

Répons é sans a sé tipawòl-la.

1/Pa plis kribich ki kakadò.	Il faut un partage égal en tout.	Zimaj A
2/Vyé kannari ka fè bon soup.	L'expérience est souvent un atout . C'est avec les vieilles marmites que l'on fait de la bonne soupe.	Zimaj B
3/Pwason ni konfyans an dlo é sé dlo ki ka kuit li.	On ne peut échapper à son destin.	Zimaj C
4/ Tè sèklé pa jaden.	: il ne suffit pas de commercer, il faut mener à terme ce qu'on a débuté.	Zimaj D
5/Ti kouto ka kyouyé gwo bèf.	Il faut se méfier des apparences.	Zimaj E
6/Diri ki plis ki sa, kolonbo sali'y.	Il ya toujours plus fort que soi.	Zimaj F
7/Apatoudi kawòt, sé sòs-la.	Il ya loin de la parole aux actes.	Zimaj G
8/ Piman pa ka vanté fòs a'y.	Celui qui est réellement fort ne s'en vante pas.	Zimaj H
9/Moun ki tini mousach asi lèt ka véyé lapli.	Il faut être vigilant pour ses propres affaires.	Zimaj I
10/Jaden pa janmen chich pou mèt a 'y.	Les efforts sont toujours récompensés.	Zimaj J
11/Bon zaboka pa ka jen woulé koté kochon.	On ne donne pas de perles aux pourceaux.	Zimaj K
12/A pa lè ou fen, ou ké mété kannari asi difé.	Il faut être prévoyant dans la vie.	Zimaj L
13/Dlo mousach pa lèt.	il ne faut pas prendre les vessies pour des lanternes	Zimaj M
14/ Sak vid pa ka kenbé doubout	Homme affamé ne peut travailler.	Zimaj N
15/ Adan on kalbas, i tini yenki dé kwi.	Il n'y a pas 36 solutions, il fut choisir.	Zimaj O
16/ Zyanm pa ka fè malanga.	Tel père, tel fils.	Zimaj P
17/Lanmò a bougo ka fè souda byen.	Le malheur des uns fait le bonheur des autres.	Zimaj Q
18/Fò'w dékouvè kannari pou'w sav sa ki adan'y.	Ne jugeons pas sans preuve.	Zimaj R
19/ Kouto tousèl ki sav sa ki an kè a jiwomon.	Seule la lame du couteau connaît la souffrance du giraumon.	Zimaj S
20/Fouyapen payé pa ka dépayé.	Certaines conséquences sont irréversibles.	Zimaj T

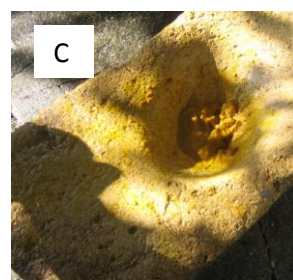
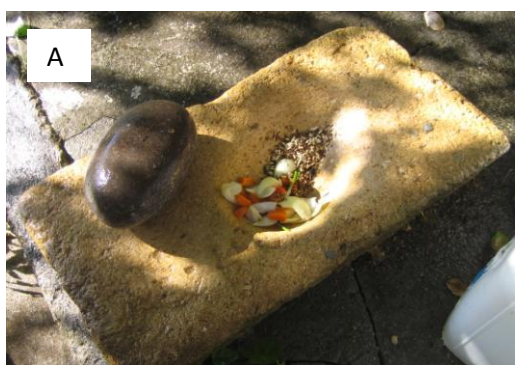
Annexe n°4 : Aktivité alantou a jan ou ka préparé on masalè : thème N°10

a/ Bay non kréyòl a déotwa zépis ki adan « masalè-la »

.....

.....

b/ Mèt sé zimaj-la adan bon lòd-la pou palé dè jan yo ka fè « masalè ».



c/ Mèt dé mo- maké anba chak zimaj anlè kayé a vou

-Fò vou maké sa ou ka vwè.

-Bay non a sé zouti-la é sé founiti-la.

Annexe n°5 : Bwè é manjé a Lakarayib isidan : thème n°11

1/ Woumèt an bon lòd-la dékatman a risèt a pen-o-bè Mawtinik

a/Dayèpouyon, fò'w koumansé pa pasé fanrin-la adan on tanmi é fè on pi .



b/Après, fò poudré sik-la, sèl-la, lèt an poud-la é lèvi-la anlè fanrin-la.



c/ Pétri pat-la pannan déotwa minit

dh/ Fè ti bann on ventèn ti-boul a pat é lésé-yo pozé plis ki inèdtan anlè papyé pou kuit an fou

e/Fè dlo tyédi tibwen é vidé'y adan pi –la toupannan ou ka pétri pat-la

f/ Ou ka ranjé sé ti bann a pat-la jan ou vlé silon fòm ou vlé ba pen-o-bè- la.

g/ Mélanjé déotwa gout kanranmèl, on jòn a zé, on kuiyè a soup a lèt é vidé anlè pen-la avan ou mété'y an fou-la.

h /Ofon a pi-la, ou ka mété dé zé-la é bè-la

i/Anfinaldikont, ou ka mété préparasyon a vou andidan fou-la pannan trantminit a 190 dègré.

Sa i fo pou fè sa :

- On kilo fanrin
- 250 granm bè
- Dé zé
- On kuiyè a soup plen sèl
- Dé kuiyè a soup plen sik
- Kat kuiyè a soup lèvi an poud
- 40 santilit dlo
- 4 a 5 kuiyè lèt an poud

Répons : Mété sé lèt –la adan lòd a tèks-la.

.....



2/ Li tèks-la asi risèt a « pélaw a Ladominik » é réponn a sé kèsyon-la

Pélaw : on manjé Ladominik

Sa i fo pou fè sa :

- 500 g zèl a poul
- 500 g diri
- 2 kuiyè plen sik pou kanranmèl
- lay
- zonnyon
- On bouké gawni
- piman véjètaryen

Jan pou fè'y

- 1/Evè sik-la ou ka « kanranmélisé » poul-la
- 2/Ou ka lésé tousa kuit
- 3/Lèwvwè i lanmwatyé kuit, ou ka mété lay, zonnyon, piman a vou é on tyè a bouké gawni-la é diri -la.
- 4/Ou ka lésé'y fini kuit toubiten-la
- 4/Ou pé sèvi manjé-lasa èvè salad vèw lè'i paré



Réponn a sé kèsyon-la !

1/ Ki founiti i fo pou fè ti manjé-lasa ?

.....

2/Es ou pé di kijan diri-la ka fin kuit ?

.....

3/ Ki moman ki fondal adan préparasyon-la ?

.....

3/ Li é mété mo ka manké adan bon plas a –yo pou risèt a « koukou » a Labawbad

Sa i fo pou fè sa :

- douz gonmbo byen lavé é san tèt a-yo
- 14 santilit dlo
- 45 g. fanrin mayis
- On kuiyè a soup sèl
- On kuiyè a soup bè

Jan pou fè'y

- 1/Koupé sé-la an ti franch é mété-yo bouyi pannan di minit oadan lanmwatyé a dlo-la èvè sèl.
- 2/Woté sé gonmbo-la adan dlo-la men pa jété-la. Ou ké bizwen'y.
- 3/Grésé moul a vou é mélanjé adan on bòl rèstan dlo-la é -la.
- 4/Fè sa kuit dousman (san gonmbo-la)anba on difé toupannan ou ka bat li é jiktan pat-la lyanné.
- 5/Bésé difé-la lèwvwè-la ka vin épé.
- 6/ Rajouté bè-la, gonmbo-la é rimé tousa vayaman èvè on kuiyè an bwa.
- 7/ Mélanj-la kuit dèstan i koumansé rèdi
- 8/Aprézan, ou pé vidé-la adan on moul é pasé anlè a li.
- 9/Ou ka lésé'y woufwadi di minit. Konsa ou ké pé sèvi-la tou cho



Mo pou mèt an bon plas-la :

**gonmbo ; dlo ; préparasyon ;
bè ; koukou ; fanrin mayis ;
pat**

4/ Mi risèt a bannann pézé. Ès ou pé trouvé lis a sé founiti-la adan fanmi a vou, anlè nichtwèl-la ?

Sa i fo pou fè sa :

a/.....

b/.....

c/.....

d/.....

e/.....

Jan pou fè'y

1/Koumansé pa pliché sé bannann-la é koupé-yo an ti won (piti ou titak pli gwo)

2/ Lésé tousa pran ti ben a li adan ji a sé dé sitwon-la, sèl é piman pannan dézèdtan.

3/Suiyé bannann-la èvè papyé mouchwa pou kuizin ; i ké bwè ji-la a sitwon-la .

4/ Aprés, fè bannann a vou pran koulè vitman présé adan titak lui

5/ Èvè on zasyèt, apiyé anlè sé mòso bannann-la pou yo pé sa vin plat. Ou pé fè sa èvè on zasyèt.

6/ Pou bout, fè sé bannann-la fri

Annexe n°6 : Thème n°12 : Annou alé manjé léloum aka Man Adriyèn Cornet !

Sa i fo pou fè sa pou uit moun:

- On tranch jiwomon
- 3 paké trip
- 2 paké ké-a- kochon
- 2 navé
- On mòso chou
- 3 zonnyon
- 4 kilo bannann
- 2 paké haransò
- Lay
- 2 branch pèsil
- 3 kawòt
- On branch ten
- déotwa piman ki pa ka brilé



Jan pou fè'y

1/ Fò'w koumansé fè trip-la bouyi , omwens inèdtan. Pannansitan, ou ka fè ké-a-kochon-la bouyi osi.

2/ Adan on gran bòl, fò'w pliché sé navé-la, sé kawòt-la. Koupé-yo an ti mòso kon jiwomon-la, pèsil -la é chou-la.

3/ Koupé bannann-la -la pa ti mòso é mété èvè tout sé légim-la adan kannari a trip-la. Sé an moman-lasa, ou pé mété déotwa zépis ou tini kontèl ten, piman, zonnyon.

4/ Vidé on lit dlo pou fè tousa bouyi adan kannari-la é sonjé mété sèl adan manjé-la.

5/ Dèstan ou kouvè kannari-la, koumansé fè haransò-la dèrédi tibwen. Pou sa fèt, ou ka mété 10 minit anlè kouvèti cho-la.

6/Pasé haransò-la anba dlo pou salé'y tibwen é chiktayé'y.

7/ Sé aprézan ou ka mété rèstan zépis a vou, é haransò chiktayé.

8/ Léloum- la près paré. Ou tini apéprè 30 minit pou atan i pran gou a tout sé founiti-la

9/Sèvi'y tou cho. Sé on manjé pou koupé dwèt...

1



2



3 /4



5



6/7



8/9



ENSEIGNEMENTS ÉLÉMENTAIRE ET SECONDAIRE

SANTÉ DES ÉLÈVES

La sécurité des aliments : les bons gestes

NOR : MENE0102836C

RLR : 505-9

CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002

MEN - DESCO B4

SAN - AGR - ECO

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale ; aux directrices et directeurs d'école ; aux chefs d'établissement scolaire

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température.

Le présent guide est destiné à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

Ainsi, au moment du choix des produits à fabriquer lorsque vous participez à l'organisation de goûters ou repas pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, il faut privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou Chantilly par exemple.

De plus, certains principes, rappelés ici, doivent être mis en application.

Les matières premières à utiliser

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes : cette température doit être respectée, les produits alimentaires doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés mais simplement réfrigérés.

Les précautions à prendre lors de la fabrication

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, notamment par de nombreux enfants, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils seront transportés et subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés par les parents d'élèves et destinés à être consommés à l'école présentent des risques plus élevés que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation. Leur fabrication nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :

- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincées avec de l'eau du robinet) ;

- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- rangement des produits d'entretien ;
- éloignement des animaux domestiques ;
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwichs, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.

Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.

Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :

- munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
- ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

Les conditions de stockage des produits à l'école

Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.

Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

La consommation des produits

Il est préférable, lors de la consommation des produits, d'utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.). Ce matériel doit être entreposé à l'abri des contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé, surtout si les conditionnements ont été ouverts.

Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.

Si l'événement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.), ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES	PRODUIT À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande) Produits à conserver au froid Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes ("bonbons") au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)

Pour le ministre de l'éducation nationale
et par délégation,

Le directeur de l'enseignement scolaire
Jean-Paul de GAUDEMAR

Pour le ministre délégué à la santé
et par délégation,

Le directeur général de la santé
Lucien ABENHAIM

Pour le ministre de l'agriculture et de la pêche
et par délégation,

Le directeur général de l'alimentation
Catherine GESLAIN-LANEELLE

Pour le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et par délégation,

Le directeur générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
Jérôme GALLOT