

## EAC – LES FICHES CORRESPONDANT À LA SEQUENCE D'ENSEIGNEMENT

### Domaine artistique dominant \*

Arts du visuel	Arts du son *	Arts de l'espace	Arts du langage	Arts du quotidien	Arts du spectacle vivant		
<b>TITRE DE LA SEQUENCE : LES ASSIETTES DANS L'ART</b>							
Cycle :	1	Niveau :	SM	Nb de séances :	8	Calendrier :	P2

\* Autres domaines convoqués

### EAC-LES ASSIETTES DANS L'ART-SM-FICHES GUIDES

#### PLAN DE LA SEQUENCE – 8 séances (et +) de 20 à 45 minutes

#### Séance 0 :

Installation d'un univers de référence à partir du « FOOD ART » et définition du projet d'apprentissage

*Annexe : 01\_1\_food\_art\_Lauren\_Purnel =>01\_Lauren\_Purnel\_cocoitier / 02\_Lauren\_Purnel\_squelette / - 03\_Complément\_Lauren\_Purnel + 01\_2\_Projet + 01\_3\_imagier\_fruits\_légumes*

#### Séance 1 :

Rencontre avec l'œuvre d'art.

*Annexe : 02\_1\_Picasso\_poterie « poterie céramique, année 1950, design assiette multiple » 02\_2\_PICASSO\_portrait*

#### Séance 2 :

Préparation de la pâte à sel.

Modeler son assiette en pâte à sel en utilisant la technique de modelage. (Colombin, la plaque, la boulette)

Façonner des motifs dans son assiette.

Prendre en photo son assiette et répertorier les techniques de modelage choisies.

*Annexe : 03\_1\_Recette\_pâte\_à\_sel*

#### Séance 3 :

S'essayer à la composition de son assiette en pâte à sel, avec des images de fruits et légumes ou des fruits en plastiques.

Prendre des photos pour chaque essai.

*Annexe : 03\_2\_images\_fruits\_et\_légumes + 03\_3\_imagiers\_techniques\_modelage\_sculpture*

*Autres possibilités : passer commande de fruits en pâte à sel aux plus grands.*

#### Séance 4

Mise en regard de l'ensemble des assiettes : dresser la table

Présentation de son assiette dans un ensemble à autrui.

Prendre en photo.

*Annexe : 04\_Exemple\_de\_tables\_contemporaines*

#### Séance 5

Modeler son assiette en pâte à pain. (ou pâte brisée ou pâte de MEI...)

Façonner des motifs dans son assiette.

Prendre des photos des assiettes.

#### Séance 6

Composition de l'assiette en pâte à pain avec des fruits et légumes en respectant des critères.

Mettre en regard l'ensemble des assiettes : dresser la table avec 6 assiettes en respectant des critères.

Présenter la table dressée.

Prendre des photos des assiettes composées et de la table dressée.

#### Séance 7

Revenir sur les photos des assiettes et la mise en regard de l'ensemble des assiettes.

Retour sur les critères de réussite.

#### Séance 8

Mettre en réseau le projet de l'élève et enrichir les références artistiques et culturelles.

Laisser une trace dans le e-cahier

*Annexe : 05\_ECAHIER*

### SÉANCE 0 : INSTALLATION D'UN UNIVERS DE RÉFÉRENCE ET DÉFINITION DU PROJET D'APPRENTISSAGE

**Objectif :** Amener les élèves à comprendre que le « FOOD ART » utilise les aliments dans l'art.

Connaître le projet d'apprentissage.

**Situation:** Projection d'œuvre FOOD ART.

Définition du projet d'apprentissage avec les élèves : contenu, modalité, échéancier.

**Organisation pédagogique :** en classe entière

**Durée :** 20 minutes

**Plan de la séance 0 :**

1/ Découverte du FOOD ART

2/ Conception du projet d'apprentissage avec les élèves d'un affichage référent.

**Matériel :**

- Vidéo projecteur
- diaporama de deux œuvres du FOOD ART « les rêveries culinaires » de Lauren Purnell + (compléments d'œuvres si nécessaire)
- Grande feuille + feutres pour écrire le projet d'apprentissage

#### 1- Présentation de la situation problème, hypothèses et représentations mentales des élèves – 3 min

**Proposer une mise en situation :**

**Comment donner envie de manger les fruits et légumes de notre environnement ?**

Laisser les E s'exprimer et relever par écrit leurs représentations sur la grande feuille.

Je note vos réponses. Nous les vérifierons tout à l'heure.

Sur plusieurs séances, nous allons nous exercer à modeler des assiettes.

Puis, nous composerons des assiettes appétissantes que l'on pourra manger.

Enfin, à dresser une table pour donner à voir nos assiettes.

Mais pour cela nous allons nous inspirer de certains artistes.

Pour cette occasion, nous inviterons des personnes comme nos parents pour venir apprécier nos réalisations avec les yeux et la bouche.

#### 2- Univers de référent : présentation du FOOD ART – 10 min

Je vais vous montrer une autre manière de donner envie de manger les fruits et légumes que l'on peut trouver autour de nous.

**Présentation générale :**

Je vais donc vous présenter deux œuvres d'un courant artistique **FOOD ART** en anglais, cela veut dire **LA NOURRITURE DANS L'ART** réalisées par

Lauren Purnell qu'on appelle « **les rêveries culinaires** ».

Elle utilise comme support « **une assiette** » et comme matière « **des fruits et légumes** » pour composer ses œuvres d'art **éphémères**, qui veut dire qui ne dure pas toute la vie.



**DIAPO 1** (présenter en FOCUS)

**Description :**

Je vois une assiette avec deux cocotiers.

Les **trunks** sont faits en **rondelles** de banane coupée et les **palmes de cocotier** en **tranche de kiwi**.

La mer est réalisée avec des **quartiers d'orange**.

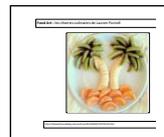
**Interprétation :**

Les quartiers d'orange me font penser à des vagues par leur **forme arrondie** et **régulière**.

Pour moi ces deux cocotiers sont au bord de la mer.

Quand je regarde cette assiette, je trouve que les fruits sont très **appétissants**, ils ont l'air **bien mûrs**

et cela me donne envie de manger en commençant par les palmes de cocotier.



**DIAPO 2** (présenter en FOCUS)

**Description :**

Je vois un bonhomme.

Ses cheveux sont en feuille de salade.

La tête est faite d'une **tranche de céleri-rave**.

Les yeux sont des tranches d'**olive noire**.

Les épaules et les jambes sont constituées de **branches de céleri**.

Les bras sont constitués de deux carottes.

Les mains sont des **morceaux de chou-fleur**.

La colonne est faite de **tranches de concombre** qui se chevauchent pour former une ligne.

Les côtes sont constituées de **tranches de poivron rouge** disposées côte à côte.

Le bassin est fait de **tranches de champignons**.

**Interprétation :**

Cet artiste a réalisé ce corps humain avec des légumes pour faire comprendre qu'on est en **bonne santé** lorsqu'on mange **sainement** et **BIO**.

Ces légumes ont été cultivés sans **produit chimique** qui nous empoisonne et qui empoisonne la terre.



Traces écrites :

Reprise avec les élèves du lexique utilisé dans la description des œuvres. (sur un affichage référent illustré)

Lexiques fruits/légumes		Autres lexiques
Rondelle de banane	Tranche d'olive noire	Forme arrondie
Palme de cocotier	Tranche de concombre	Régulière
Quartier d'orange	Tranche de poivron rouge	Appétissant
Céleri-rave	Tranche de champignon	Bonne santé
Tranche de kiwi	Branche de céleri	Sain
	Morceau de chou-fleur	BIO
	Bien mûr	Produit chimique

Revenir sur les propositions des élèves avant d'aborder la phase suivante.

**3- Explicitation de la situation problème – 3 min**

**Comment donner envie de manger les fruits et légumes de notre environnement ?**

A partir des œuvres FOOD ART, Laisser les E s'exprimer et les amener aux éléments suivants :

- Composer une assiette de fruits et légumes BIO de son environnement.
- Cette assiette doit être appétissante et bonne pour la santé.
- Il faut qu'il y ait de la couleur, de différentes formes de morceaux de fruits/légumes.
- Bien utiliser l'espace de l'assiette.
- La mettre en valeur sur une table dressée.

**4- Définition du projet d'apprentissage – 10 min**

4-1 Avec les élèves définition du projet d'apprentissage. (Écrire sous la dictée des élèves)

Amener les élèves à définir une exposition à destination des parents, les guider vers la notion d'**œuvre éphémère**.

Modeler, sculpter et composer une assiette éphémère avec des aliments de leur environnement qui éveillent les différents sens (le goût, l'odorat, la vue, le toucher) avec une dimension artistique et développement durable.

Mise en place d'une exposition collective pour une dégustation avec les familles.

Afficher le projet d'apprentissage sur une grande feuille qui restera à la vue des élèves dans le coin de regroupement.

4-2 Élaboration avec les E des critères de réussite du projet d'apprentissage : (écrire sous la dictée des élèves)

**Excellent :**

- Si j'ai modelé une assiette et façonner des motifs à l'intérieur de celle-ci.
- Si j'ai réussi à créer une assiette composée d'aliments comme je veux montrer.
- Si je suis arrivé à expliquer ma démarche pour créer mon assiette.
- Si le groupe et moi avons réussi à coopérer pour dresser une table agréable à regarder.
- Si je suis arrivé à expliquer la démarche du groupe pour dresser une table selon des contraintes.

**Très bien :**

- Si j'ai réussi à modeler une assiette et à y façonner des motifs.
- Si je suis arrivé à expliquer ma démarche.
- Si le groupe et moi avons réussi à coopérer pour dresser une table.

**5- Synthèse**

- Rappel du projet en s'aidant de l'écrit.
- Rappel des caractéristiques du Food art en s'aidant de l'écrit.