

ODYSSÉE PICTURES PRÉSENTE



FESTIVAL DE L'ALPE D'HUEZ 2022
PRIX D'INTERPRÉTATION FÉMININE

AUDREY
LAMY

FRANÇOIS
CLUZET



LA BRIGADE

UN FILM DE LOUIS-JULIEN PETIT

CHANTAL
NEUWIRTH

AU CINÉMA LE 23 MARS

FATOU
KABA

YANNICK KALOMBO AMADOU BAH MAMADOU KOITA ALPHA BARRY YADAF AWEL DEMBA GUIRO
BOUBACAR BALDE MOHAMAT HAMIT MOUSSA IRAKLI MAISAI SAAYED FARID HOSSINI SAIKAT BARUA AMADI DIALLO AIHAM DEEB



3cinéma



france-tv

CANAL+

CINE+

G 8

INÉCAP 4

INDÉFILMS

ANGOA

SG IMAGE 2019

ANGOA

ANGOA

ANGOA

ANGOA

ANGOA



SYNOPSIS

Depuis toute petite, Cathy rêve de diriger son propre restaurant. Mais à quarante ans, rien ne s'est passé comme prévu et elle se retrouve contrainte d'accepter un poste de cantinière dans un foyer pour jeunes migrants. Son rêve semble encore s'éloigner... ou pas ?

Réalisateur : **Louis-Julien Petit**

Scénaristes : **Louis-Julien Petit, Liza Benguigui-Duquesne, Sophie Bensadoun**, en collaboration avec **Thomas Pujol**

Production : **Odysée Pictures**

Distribution France : **Apollo Films**

Avec : **Audrey Lamy** (Cathy Marie) **François Cluzet** (Lorenzo) **Chantal Neuwirth** (Sabine) **Fatou Kaba** (Fatou)

POUR ORGANISER UNE PROJECTION POUR VOS ÉLÈVES

Contactez la salle de cinéma la plus proche de votre établissement - si vous n'avez pas le contact n'hésitez pas à nous le demander à cette adresse : bienvenue@apollo-films.com

Demandez au responsable de la salle les modalités pour organiser une séance scolaire : tarifs, disponibilités de la salle...

Toutes les salles de cinéma peuvent organiser une projection en amont de la sortie du film.

LE FILM LA BRIGADE VU PAR LE CHEF ÉTOILÉ THIERRY MARX

« C'est avec curiosité que j'ai entamé le visionnage du film **LA BRIGADE** de Louis-Julien Petit. Encore un énième film sur la cuisine me suis-je dit. J'ai été frappé par sa justesse et sa bienveillance. Louis-Julien Petit a su témoigner sans pathos et avec authenticité des parcours semés d'embûches et de préjugés de jeunes migrants, de la passion d'un métier et l'importance de la transmission, de la rigueur, de l'engagement et de la régularité. Il a réussi surtout à mettre en lumière des personnes qui aspirent à une vie meilleure et prennent leur vie en main pour progresser et se donner toutes les chances de réussir et de réaliser leurs rêves.

Remettre les personnes en situation de projet et sur la voie de l'épanouissement alors qu'elles se croyaient assignées à l'échec, voilà ce que nous proposons depuis maintenant 10 ans à **Cuisine Mode d'Emploi(s)**[®].

En ce qui me concerne, après une scolarité « compliquée », j'ai eu l'opportunité de faire, à 15 ans le Tour de France des Compagnons des Devoirs Unis en tant qu'apprenti pâtissier. J'y ai rencontré des personnes qui m'ont fait confiance et qui m'ont fait découvrir que l'on pouvait apprendre autrement.

Après un passage à l'armée, je passe mon BEP/CAP de cuisinier et deviens commis chez des restaurateurs renommés : Ledoyen, Taillevent et Robuchon. Je gravis ensuite les marches du monde de la restauration étoilée. J'ai appris la rigueur et l'engagement durant mes années d'apprentissage en France et à l'étranger, deux valeurs essentielles que je m'efforce de transmettre aujourd'hui aux personnes avec lesquelles je travaille et que je forme.

Apprendre à gérer le geste, le feu, le temps, ce sont 3 mouvements universels que j'enseigne par le biais de la cuisine mais qui servent ensuite dans le reste de la vie.

Le geste c'est l'attitude quand ils coupent, quand ils préparent : coupe juste, goût juste. Le feu c'est la cuisson, mais c'est aussi la maîtrise du « feu intérieur ». Enfin le temps c'est la saisonnalité. C'est aussi la ponctualité. Je dis souvent lorsqu'on est absent ou en retard que c'est que l'on n'est pas prêt. Le retard n'est pas une possibilité.

À **Cuisine Mode d'Emploi(s)**[®] nous avons 3 principes que l'on retrouve d'ailleurs dans le film : R.E.R pour Rigueur – Engagement – Régularité.

Tout d'abord la rigueur. C'est un mot qui peut faire peur. La rigueur passe d'abord par la tenue de son plan de travail. L'estime n'est pas la même avec un collaborateur sale et négligé qu'avec un autre propre et ordonné. La rigueur c'est aussi la notion de projet. L'important c'est d'avoir un but. Lors des entretiens de recrutement que nous menons nous posons toujours la question au candidat : où se voit-il dans 2 ans ? L'idée est de réfléchir sur l'avenir et d'enclencher l'idée d'épanouissement social.

Ensuite l'engagement, c'est la notion de regarder devant soi et enfin la régularité, c'est d'être là à l'heure. Pas d'absence, pas de retard. Cela permet de faire la formation dans de bonnes conditions.

J'essaie d'appliquer ces principes et des valeurs fondatrices comme la fraternité ou la confiance à avoir envers les uns et les autres dans tout ce que j'entrepris. L'exemple est la seule vraie autorité.

Enfin je souhaite parler de l'importance de la transmission que souligne également le film **LA BRIGADE**. Toute personne disposant de connaissances et d'expertises quel que soit le domaine se doit de transmettre aux générations futures ce qu'il a lui-même reçu. Je me passionne pour mon métier et pour la transmission.

Transmettre le geste, ses connaissances et son savoir-faire, faire naître le désir de connaissance chez l'autre, permettre de faire le pont entre tradition et innovation, cela fait aussi partie de notre métier de cuisinier. C'est cette transmission de ce savoir-faire qui permet de faire évoluer les personnes et d'en faire des femmes et des hommes libres. »

SOMMAIRE

I.	INTÉRÊT PÉDAGOGIQUE DU FILM	p.5
	Place dans les programmes	
II.	LE MINEUR ISOLÉ, UN MIGRANT À PROTÉGER	p.7
	A / L'immigration en France par les statistiques	
	B / Les trajectoires de migration	
	C / Qu'est-ce qu'un mineur isolé ?	
	D / À quoi sert l'aide sociale à l'enfance ?	
	E / Des droits bafoués malgré une convention internationale des Droits des Enfants	
III.	INTÉGRER LES MIGRANTS PAR LA FORMATION	p.16
	A / Rêver de réussite : les désillusions du football	
	B / La migration comme une chance de formation	
IV.	DES EXPÉRIENCES	p.20
	A / Paroles de migrants et d'employeurs	
	B / Les maisons familiales rurales MFR	
	C / Une association qui fait découvrir le talent culinaire des réfugiés	
V.	LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS, PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO	p.24
VI.	LA BRIGADE S'INSCRIT DANS LE PATRIMOINE CULTUREL	p.25
	A / Travailler le vocabulaire des sensations, les perceptions	
	B / Comment la poésie transforme-t-elle le quotidien ?	
	ANNEXE - LE VOCABULAIRE DE LA CUISINE	p.31
	ASSOCIATIONS CONTRIBUTRICES	p.36

I. INTÉRÊT PÉDAGOGIQUE DU FILM

LA BRIGADE est un film fort, touchant et tonique sur la vie dans un foyer de mineurs isolés étrangers transformé en centre de formation par l'équipe qui l'encadre. Il aborde un sujet d'actualité brûlant, celui de la vie des jeunes migrants... Leur crainte est d'atteindre leur majorité sans être régularisés et d'être expulsés du territoire français. Certains deviendront cuisiniers, d'autres seront reconduits à la frontière et expulsés parce qu'ils n'ont pas obtenu de titre de séjour.

*“ Depuis le tournage des **Invisibles**, la question de l'intégration sous toutes ses formes en France m'intéresse. En parallèle de mes interrogations, Liza Benguigui, ma productrice, me présente Sophie Bensadoun, scénariste et documentariste, qui a l'idée d'écrire une fiction ayant pour thème l'intégration de mineurs non accompagnés étrangers par la cuisine. Je trouve l'idée très intéressante, il me reste à trouver une histoire originale et solaire. Je décide alors de partir, comme pour chacun de mes films, en investigation.*

Grâce à Sophie, j'ai eu la chance de rencontrer Catherine Grosjean, professeure de cuisine dans une classe de CAP accueillant des mineurs migrants. Lorsque j'ai découvert son caractère bien trempé et sa pédagogie avec ses élèves, tout s'est éclairci pour moi quant à la tournure que devait prendre le film : pour arriver à en faire une histoire lumineuse, il fallait confronter ces jeunes aux parcours difficiles, à un personnage haut en couleurs.

Inspirée de différentes cheffes que j'ai rencontrées lors de mon travail de recherche à travers la France, Cathy Marie incarnée par Audrey Lamy est devenue l'héroïne qui me permettrait d'intégrer cet univers. Cuisinière se rêvant cheffe depuis toujours, elle ne le sait pas encore, mais elle va, à travers cette histoire, réaliser son rêve autrement, grâce à une qualité qu'elle ne soupçonnait pas posséder jusqu'ici : la pédagogie. Elle finira par comprendre que c'est le partage et la générosité qui l'amèneront à réaliser véritablement son rêve : elle deviendra cheffe à sa manière, à la tête d'une véritable brigade à laquelle elle transmettra quotidiennement son savoir et son amour de la cuisine.”

Louis-Julien Petit, réalisateur

Sur le plan pédagogique, **LA BRIGADE** se place au croisement de trois enjeux dans la société française.

D'un côté on trouve la question migratoire, ici abordée par la situation de jeunes migrants isolés étrangers pris en charge dans le cadre d'un foyer.

De l'autre, il est question de formation, de construction de destins individuels et d'insertion dans la société. Le film prend le parti de ne pas aborder les questions migratoires « par le haut » et avance au plus près des histoires individuelles des personnages, plaçant les questions traitées par l'enseignant au croisement des approches disciplinaires en Histoire-Géographie et du traitement par enjeux de l'EMC.

La troisième question abordée, de façon moins frontale, porte sur la situation de Cathy Marie, seconde de cuisine en difficulté pour devenir cheffe.

En somme, le film met en scène les rêves très concrets des personnages et leurs parcours semés d'embûches dans une société où leur place n'est pas acquise.

PLACE DANS LES PROGRAMMES

SECONDE PROFESSIONNELLE - GÉOGRAPHIE

Thème : « Une circulation croissante et diverse des personnes à l'échelle mondiale »

« Le thème porte sur les enjeux des circulations de personnes dans le monde et étudie la diversité des types de mobilité ; il conduit à distinguer expatriés, migrants, touristes et étudiants à l'étranger. Les motifs de déplacement des personnes à l'échelle mondiale sont divers : travail, conflits, contraintes économiques, politiques ou environnementales, études, tourisme...

- Les migrations sont d'abord régionales et intracontinentales. Les migrants traversent des frontières grâce à l'aide d'acteurs, légaux ou illégaux. Certains d'entre eux acquièrent le statut de réfugiés. Ces mouvements ont des conséquences pour les territoires de départ, d'arrivée et de traversée. » (extrait du BO – Eduscol)

PREMIÈRE PROFESSIONNELLE - EMC

Thème : « égaux et fraternels »

« Partant du fait que l'égalité et la fraternité sont des principes républicains inscrits dans la Constitution, ce thème amène à étudier les discriminations comme source d'injustices à combattre au nom de l'égalité et de la justice sociale. »

(Dossier ressource Eduscol, voir bibliographie)

PREMIÈRE PROFESSIONNELLE - LETTRES

Thème : « Créer, fabriquer : l'invention de l'imaginaire »

L'objet principal d'étude du thème est la poésie. Elle vise à éprouver et analyser les pouvoirs esthétiques de la langue : il s'agit de révéler le lien intime entre la forme et le sens.

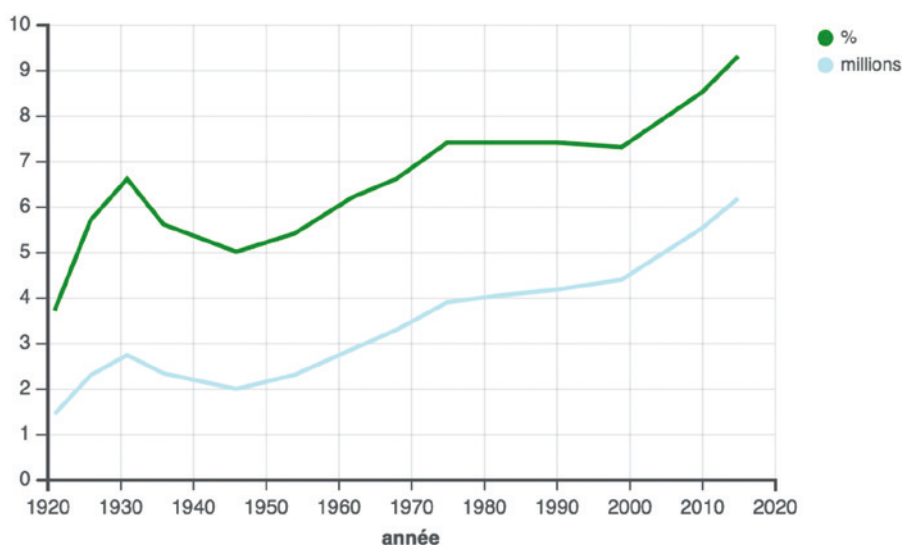
L'objet d'étude, ici autour de la cuisine permet de tisser les liens avec les enseignements professionnels.



II. LE MINEUR ISOLÉ, UN ENFANT À PROTÉGER

A / L'IMMIGRATION EN FRANCE PAR LES STATISTIQUES

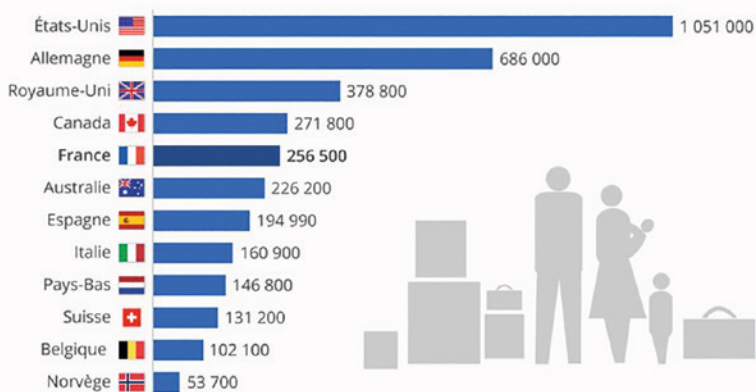
Évolution de la population immigrée, de 1921 à 2020



Source : Institut national de la statistique et des études économiques (Insee) 2019

La France, cinquième destination des migrants

Nombre d'entrées permanentes dans une sélection de pays de l'OCDE en 2015



@Statista_FR

Source : OCDE

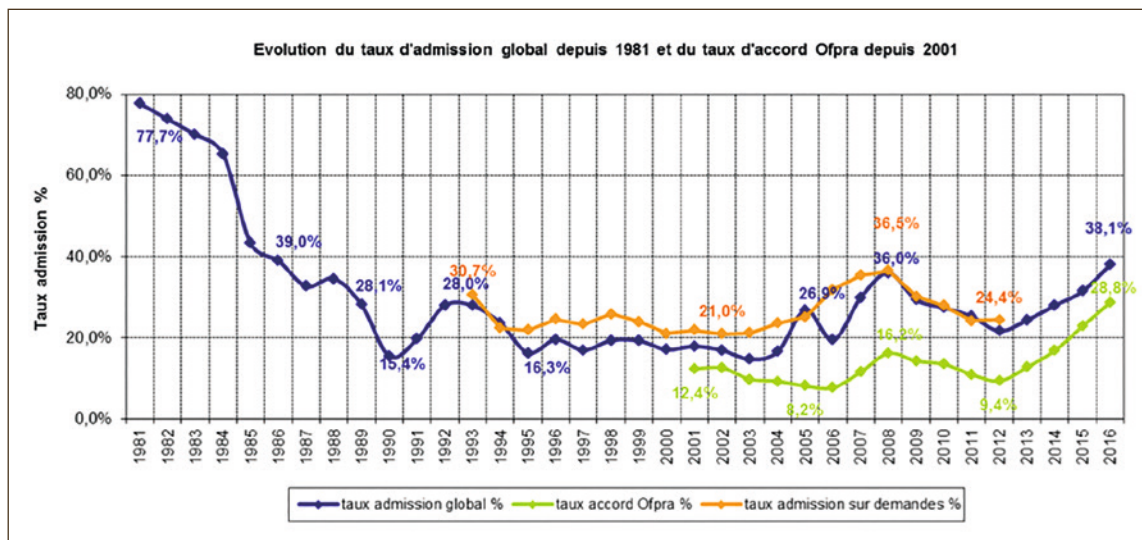
statista

Source : <https://fr.statista.com/infographie/10068/la-france-cinquieme-destination-des-migrants/>

- 1 / Comment la présence étrangère en France a-t-elle évolué depuis les années 1920 ?
- 2 / Comment expliquer les changements de courbe dans les années 1930 et les années 1970 ?
- 3 / Comment expliquer l'inégale attractivité de pays qui ont en commun d'être réputés riches ?

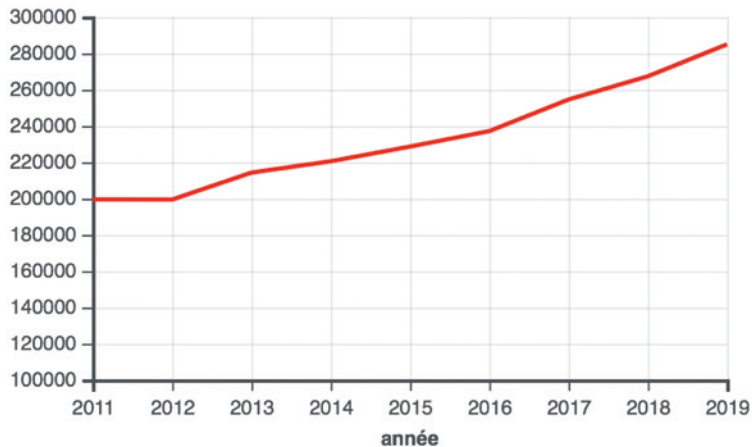
B / LES TRAJECTOIRES DE MIGRATION

En 2020, 81 531 premières demandes d'asiles (mineurs compris) ont été déposées aux Guichets Uniques de demande d'Asile (GUDA), et 11 733 demandes de renouvellements. C'est bien moindre qu'en 2019, et le ministère de l'Intérieur y voit l'effet de la pandémie sur les flux. L'Ofpra (Office Français de Protection des Réfugiés et Apatrides) a rendu plus de 70 000 décisions dont un tiers environ a conduit à octroyer une protection.



Source : Ofpra 2020

Titres de séjour délivrés en France 2011-2019 par an



Source : https://fr.wikipedia.org/wiki/Immigration_en_France

En 2020, les premiers pays de provenance des primo-demandeurs d'asile en GUDA sont l'Afghanistan, le Bangladesh, le Pakistan, la Guinée et la Turquie et 20 % d'entre eux étaient placés sous procédure Dublin (leur dossier n'avait pas à être traité par la France, mais par le pays dans lequel avait été établi leur demande).

En ce qui concerne les mineurs, on doit séparer la protection que doit la France à tout mineur isolé étranger entrant sur son sol de la demande d'asile. En effet qu'on soit demandeur d'asile ou non, lorsque le jeune arrive sur le territoire français et se déclare mineur, une phase d'évaluation de sa minorité et de son isolement s'amorce. C'est cette évaluation qui va être déterminante dans sa prise en charge comme mineur par l'Aide Sociale à l'Enfance (ASE).

Le jeune est dans un premier temps orienté vers un service d'évaluation qui relève de l'ASE et du conseil départemental. L'aide sociale à l'enfance peut déléguer cette évaluation à des associations comme la Croix Rouge ou France Terre d'Asile. Cette évaluation consiste à s'entretenir avec le jeune pour recueillir un faisceau d'indices permettant de vérifier si l'âge allégué est en accord avec son récit.

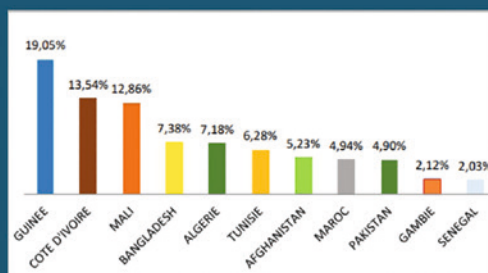
I – Repères

1- Définition, statistiques et profils

16 760 jeunes évalués MIE en 2019 (17 022 en 2018)
9 524 jeunes évalués MIE en 2020
+108% entre 2016 et 2019, mais -43% entre 2019 et 2020

94,2% Garçons
5,8% Filles

80% 16 ans et +



Pays d'origine : en 2020, les pays les plus représentés restent la Guinée Conakry, la Côte d'Ivoire et le Mali.

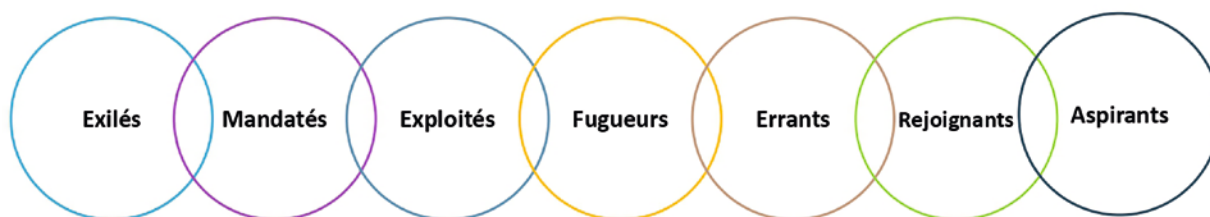
23 567 pris en charge au 31 décembre 2019

31 009 au 31 décembre 2019

Soit environ 15% des mesures d'Aide sociale à l'enfance (en 2019)

Source : France Terre d'Asile

Une diversité de profils



Étude réalisée par la sociologue Angelina Etienne (2002, 2008, 2013)

Typologie qui simplifie la réalité mais permet de mieux comprendre les profils des MIE

△ Une prise en charge ne dépendant pas du profil mais des vulnérabilités particulières des MIE
Avec des structures adaptées pour des MIE identifiés comme particulièrement vulnérables

- **Exilés** : fuient la guerre, conflits ethniques
- **Mandatés** : mandat familial (aider financièrement ceux qui restent)
- **Exploités** : victimes de traite des êtres humains (prostitution, mendicité, ...)
- **Errants** : « enfants dans la rue », déjà en errance dans le pays d'origine
- **Fugueurs** : quittent le domicile familial ou un orphelinat
- **Rejoignants** : projet de retrouver un parent ou proche
- **Aspirants** : quête plus personnelle, tentative d'émancipation, meilleures conditions de vie

Source : France Terre d'Asile

De l'immigration à la nationalité

Les jeunes du film sont tous en attente de régularisation, et leurs dossiers sont pris en charge par le foyer. Mais pour accéder à la nationalité, il leur faut franchir un certain nombre d'étapes.

➡ EXERCICE 1. Être étranger en France

Il est possible de rendre compte des différentes situations d'immigration et des droits qui y sont associés à partir du site Service-Public [<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/N19804>].

1/ Par groupes, les élèves repèrent les différentes catégories de migrants par situation sociale :

- Âge
- Situation personnelle
- Situation professionnelle

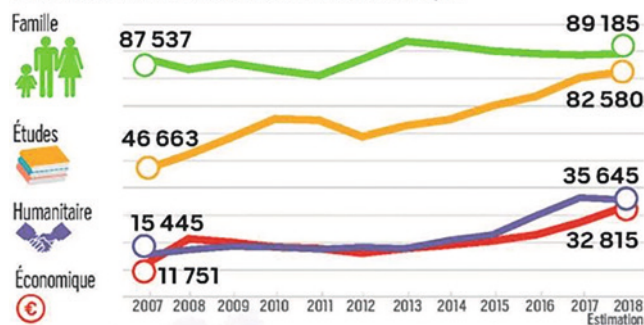
2/ Les informations peuvent ensuite être rassemblées dans un tableau qui rend compte des droits de séjour au regard des différentes situations :

- Etudiants
- Migrant économique
- Regroupement familial
- Demandeur d'asile politique

Les chiffres de l'immigration en France

Le regroupement familial en tête

Évolution des différents motifs d'attribution des titres de séjour



Source : <https://www.lejdd.fr/Societe/infographies-les-chiffres-de-limmigration-en-france-3921136>

➡ EXERCICE 2. Faire une demande d'asile

1/ Par groupes, les élèves rassemblent une sitographie sur les modalités d'accès au statut de réfugié politique.

Exemple : <https://www.ofpra.gouv.fr/fr/asile/la-procedure-de-demande-d-asile/demander-l-asile-en-france>

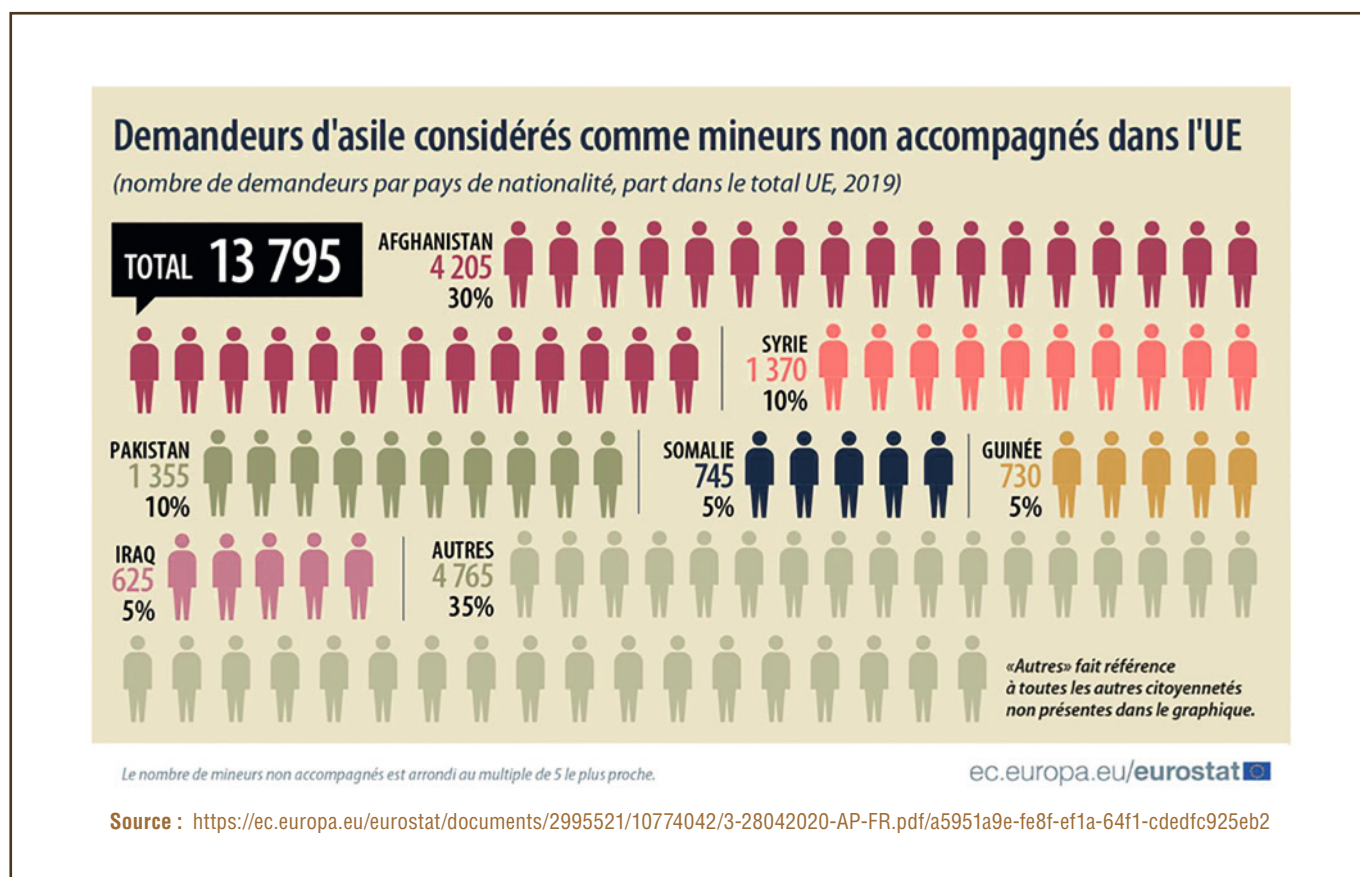
2/ À partir de cette recherche, répondre aux questions suivantes :

- Combien y a-t-il d'étapes pour accéder à la citoyenneté ? Quelles sont-elles ?
- Quels sont les obstacles qui vous semblent pouvoir se dresser aux migrants qui doivent les réaliser ?

C / QU'EST-CE QU'UN MINEUR ISOLÉ ?

Le mineur isolé étranger (MIE) ou mineur non accompagné (MNA) est un jeune de moins de 18 ans qui n'a pas la nationalité française et se trouve séparé de ses parents ou de ses représentants légaux sur le sol français. Cette situation le place automatiquement dans la catégorie des « enfants en danger », et à ce titre pris en charge par l'Aide Sociale à l'Enfance dans le cadre départemental. Il peut alors être placé en foyer ordinaire avec des jeunes de nationalité française, ou dans un foyer spécifique réservé aux MIE comme dans **LA BRIGADE**. Cette dernière solution permet de travailler des questions spécifiques comme l'apprentissage de la langue ou la régularisation du séjour à la majorité.

L'accueil est une dimension essentielle de la reconstruction d'un jeune qui est le plus souvent passé par des épreuves traumatisantes, que ce soit lors de son périple pour arriver en France (violence des passeurs et des autorités des pays de transit, perte des proches, naufrage, refoulement à l'accueil en Europe...) ou après son arrivée sur le sol français (isolement, difficultés économiques et sociales, déception voire détresse devant l'accueil qui leur est réservé). La principale tension dans le statut de MIE tient au fait que les services de police s'intéressent de très près à leur statut d'étranger – mettant souvent en doute leur minorité – au détriment de leur statut d'enfant à protéger en vertu de la Convention Internationale des droits de l'enfant. Cette méfiance vient renforcer le malaise d'une situation qui fait écho à ce qui a pu conduire ces jeunes à migrer, que ce soit des persécutions, des maltraitances ou la recherche d'une vie plus digne dans un nouveau pays présenté bien souvent comme un Eldorado.



Les mineurs non accompagnés, après reconnaissance de leur statut, doivent être pris en charge par les départements. Mais pour bénéficier de la protection de l'Aide sociale à l'enfance, ils sont tenus de faire valoir leur minorité et leur isolement devant le Conseil départemental d'abord, puis devant le juge des enfants si cette décision est contestée. Le processus peut s'étaler sur plusieurs mois (vingt-quatre au maximum). Un temps long durant lequel ces jeunes, alors dépourvus de statut administratif, considérés comme ni mineurs, ni adultes, ne peuvent bénéficier de ressources financières, de logement ou d'accompagnement social. Ainsi plus de la moitié d'entre eux se retrouvent à vivre dans la rue, dans des conditions de vie indignes qui majorent leur détresse psychologique.

D / À QUOI SERT L'AIDE SOCIALE À L'ENFANCE ?

L'aide sociale à l'enfance (ASE) est définie par l'article L 221-1 du code de l'action sociale et des familles pour « apporter un soutien matériel, éducatif et psychologique aux mineurs, à leur famille, aux mineurs émancipés et aux majeurs âgés de moins de 21 ans confrontés à des difficultés sociales susceptibles de compromettre gravement leur équilibre », pour « mener en urgence des actions de protection en faveur des mineurs en difficulté » et « pourvoir à l'ensemble des besoins des mineurs confiés au service et veiller à leur orientation, en collaboration avec leur famille ou leur représentant légal ».

Elle n'est donc pas conçue initialement pour aider spécifiquement les mineurs migrants, mais ils sont évidemment l'objet de l'attention de l'ASE en tant que mineurs en grave difficulté. Selon le **Rapport d'activité du dispositif national de mise à l'abri, d'évaluation et d'orientation des mineurs isolés étrangers**, 14 908 jeunes ont été évalués mineurs isolés étrangers en 2017, contre 8 054 en 2016.

▶ ACTEURS ET ENJEUX DE LA PRISE EN CHARGE DES MIE

- 1/ Les élèves lisent l'article tiré du journal Libération du 21 avril 2021
- 2/ Les élèves relèvent les différents acteurs qui s'expriment sur la situation de Mohamed [Le prénom a été modifié]
- 3/ En quoi l'attitude de l'ASE est-elle vue comme problématique ?
- 4/ Que pensez-vous du commentaire fait par les associations d'une situation « contraire au modèle social français » ?

Arrestations de jeunes migrants à la sortie de l'ASE : « inacceptable » pour les associations

Des collectifs dénoncent des interpellations de jeunes étrangers à la sortie des bureaux de l'Aide à l'enfance des Alpes-Maritimes, une pratique qu'ils considèrent comme « contraire au modèle social français ». Les autorités disent agir en toute légalité.

La lettre inspire confiance. Sous le logo tout en rondeur du département des Alpes-Maritimes, le responsable de la section des mineurs non-accompagnés « propose » de « rencontrer » Mohamed. Pas de quoi inquiéter ce migrant bangladais : sa « minorité n'est pas avérée » et il discutera de sa situation. Des mots rassurants qui ne s'avèrent qu'illusion. Dès sa sortie du bureau, Mohamed est interpellé, menotté et emmené par la police. Il ressortira de la retenue administrative avec une obligation de quitter le territoire (OQTF). Sept mois plus tard, des associations niçoises dénoncent ces arrestations de jeunes étrangers dès leur sortie des locaux de l'Aide sociale à l'enfance (ASE), pointant un accord avec la police.

Mohamed était pris en charge par l'ASE, une structure gérée par le département. Il a « accepté de participer à un entretien au vu d'évaluer sa minorité ». Un savant mélange de tests osseux – une pratique contestée – et d'analyse du parcours personnel pour déterminer son âge. S'il est évalué mineur, la protection de l'ASE continue. Si tel n'est pas le cas, des démarches l'attendent pour une régularisation. « Sauf que là, entre le moment où le jeune est [déclaré] majeur et l'interpellation, il se passe cinq minutes. À considérer qu'il est majeur, on le prive de son droit à déposer un titre de séjour, pointe maître Laure Pons, du Syndicat des avocats de France. On ne lui donne pas non plus les moyens d'exercer un recours. Il est laissé à l'air libre avec une OQTF ». En deux mois, Laure Pons a défendu deux personnes dans cette situation. « C'est une coalition entre le département, la préfecture et la PAF [la police aux frontières, ndlr] qui orchestre le fait que le jeune ne puisse pas être libre, affirme l'avocate. Ils font tout pour l'empêcher de déposer une demande de séjour ».

Pour la directrice de l'enfance au sein du département, Annie Seksik, cette démarche est dans la « complète légalité ». « Lorsqu'il y a des majeurs, nous mettons fin à la prise en charge. Dans le cadre d'un protocole signé avec les services de la préfecture, on demande à la PAF de venir récupérer ces personnes qui sont des migrants majeurs. On les remet aux autorités, confirme la responsable. Ce sont des services avec lesquels

on travaille tous les jours ». Ce que confirme un procès-verbal que Libération a pu consulter, daté de janvier, dans lequel il est indiqué que la police a été informée d'un cas par l'ASE.

La pratique est justifiée par un décret du 30 janvier 2019. Le texte qui, selon la préfecture des Alpes-Maritimes, introduit des nouveautés dans la procédure « en vue de la rendre plus efficace dans un contexte marqué par un accroissement significatif des demandes », « autorise les départements à solliciter, s'ils le souhaitent, les préfectures ». « Un protocole signé en décembre 2019 entre l'État, le conseil départemental et les procureurs de la République de Nice et Grasse prévoit la possibilité pour les services du département [et donc pour l'ASE] d'adresser à ceux de la PAF les documents d'identité qui peuvent être détenus par les intéressés, indique la préfecture, contactée par Libération. Les services de la PAF vérifient alors l'authenticité des documents. En cas de fraude, sous l'autorité du procureur de la République, une procédure judiciaire est établie. La personne dont la majorité a été établie, dépourvue de titre de séjour, est alors placée sous le régime de la retenue administrative. Elle bénéficie donc de tous les droits qui en résultent ». A savoir : les conseils d'un avocat et une possibilité de demande d'asile. La préfecture des Alpes-Maritimes a déjà été condamnée à plusieurs reprises pour atteinte au droit d'asile.

En 2020, 2 683 personnes sont entrées sur le territoire des Alpes-Maritimes se présentant comme mineures et isolées – 80% ont fugué. En 2021, 439 jeunes ont été évalués : 159 se sont révélés majeurs. « En 2020, on a dû en remettre une dizaine à la PAF, estime Annie Seksik. Comme ils savent pourquoi ils sont convoqués, très peu se rendent à l'entretien ». Un chiffre que confirment la préfecture et les associations.

La pratique n'aurait plus cours ces dernières semaines, les jeunes, mieux informés, ne se rendant plus aux entretiens, fait savoir Michel Seonnet, bénévole à Tous Citoyens, association qui dénonce cette procédure. « Mohamed est un garçon nerveux et ils lui ont mis les menottes aux mains. C'est inacceptable », juge-t-il. « Ce procédé jette un discrédit sur l'ensemble de l'action sociale et est contraire au modèle social français », maintient le collectif, qui a saisi la défenseuse des droits. Selon l'association, les jeunes migrants sont « très réticents à parler, par peur » ou ont « repris leur migration ». Après plusieurs mois de procédures et d'accompagnement par cette association, Mohamed a finalement été reconnu mineur par des tests osseux. Il a le droit à une prise en charge de l'ASE, jusqu'à sa majorité. (Libération 21 avril 2021)



E / DES DROITS BAFOUÉS MALGRÉ UNE CONVENTION INTERNATIONALE DES DROITS DES ENFANTS (CONTRIBUTION DU CONSEIL FRANÇAIS DES ASSOCIATIONS POUR LES DROITS DE L'ENFANT (COFRADE))

La Convention relative aux droits de l'enfant a été adoptée par l'Assemblée générale des Nations Unies le 20 novembre 1989 (CIDE). La France, en ratifiant la convention le 7 août 1990, s'engage à garantir à tout enfant l'ensemble des droits énoncés par ce texte.

La CIDE affirme explicitement dans son article 2 que les États parties s'engagent à respecter les droits prévus par la Convention et «à les garantir à tout enfant relevant de leur juridiction, sans distinction aucune».

De plus, elle stipule à l'article 20 que « tout enfant temporairement ou définitivement privé de son milieu familial (...), a droit à une protection et une aide spéciale de l'État y compris les enfants demandeurs d'asile, réfugiés ou migrants, sans considération de leur nationalité, de leur statut au regard de l'immigration ou de leur apatridie ».

Par conséquent, les mineurs non accompagnés (MNA) qui arrivent sur notre sol ont le droit à la protection au même titre que tout autre enfant présent sur le territoire français.

Des difficultés à prouver la minorité

Pour accéder au statut de mineurs non accompagnés et espérer une prise en charge par l'aide sociale à l'enfance, les jeunes arrivant sur le territoire français doivent d'abord prouver leur minorité et leur isolement en France. Cependant, la minorité de ces jeunes est quasi systématiquement remise en cause par les autorités compétentes.

Plusieurs dysfonctionnements sont caractérisés : premièrement, lorsque le mineur présente des documents d'identité de son pays d'origine, ceux-ci font l'objet d'une remise en cause quasi systématique et les MNA font face à une suspicion de fraude.

Ensuite, la minorité de ces jeunes est évaluée à partir de critères subjectifs tels que l'apparence physique, ou encore à partir d'exams médicaux évaluant le développement osseux.

Quelques exemples d'évaluation ayant mené à des avis défavorables de prise en charge illustrent ce phénomène :

- *“Il est de taille et de corpulence moyenne. Cependant, il a des mains de grandes tailles, qui ne correspondent pas à celles d'un adolescent de 15 ans [...] Nous ne pouvons apprécier ses caractéristiques physiques dans son ensemble. Néanmoins, elles ne semblent pas correspondre à celles d'un mineur de 15 ans.”, Département de la Drôme, Note d'évaluation 10 mars 2020 - “Ses traits de visage, sa pilosité et sa corpulence physique font davantage penser à ceux d'un adulte plutôt qu'à un adolescent de 15 ans et demi.”, Département de la Drôme, Note d'évaluation 9 mars 2020*

Concernant le recours aux tests osseux, la radiologie osseuse continue d'être utilisée en France pour apprécier la minorité des individus et ce malgré les recommandations contraires des médecins et la désapprobation de nombreuses institutions françaises. (Commission consultative des droits de l'homme, Comité national d'éthique pour les sciences de la vie et de la santé.).

Cependant, la loi prévoit qu'une fois l'évaluation sociale réalisée par les services du département, si des doutes persistent quant à l'établissement de la minorité de l'individu, le Président du Conseil départemental peut décider d'effectuer des vérifications complémentaires par les tests osseux. En théorie, ils ne peuvent être utilisés qu'en dernier recours, même s'ils sont, en pratique, devenus extrêmement courants.

De plus, les jeunes font l'objet d'un traitement différencié en fonction du département qui évalue la minorité : ainsi, en fonction du département, le taux de reconnaissance de la minorité variait en 2019, de 16% à 100%. Ces disparités de traitement peuvent avoir des conséquences lourdes pour ces mineurs qui se voient refuser toute protection.

Ces pratiques sont contraires au droit à l'identité (article 8 de la convention) ainsi que l'article 2 consacrant le principe de non-discrimination.

Le recours aux fichiers d'appui à l'évaluation de la minorité

La France a mis en place le recours aux fichiers d'appui à l'évaluation de la minorité (fichiers AEM), qui collectent des données personnelles d'identification des mineurs (état civil, langue, photos, données biométriques...), sans que le consentement des jeunes à recueillir ses données personnelles ne soit exigé.

Le recours au fichage de ces enfants migrants, sans leur consentement, viole leur droit à la vie privée (article 6 de la convention)

L'absence d'un représentant légal

En principe, un représentant légal doit être désigné afin d'assister le mineur dans ses démarches notamment à l'égard des procédures de demande d'asile, appelé aussi administrateur *ad hoc* - AAH.

En pratique, l'administrateur *ad hoc* n'est pas systématiquement désigné. Certaines préfectures refusent d'enregistrer les demandes d'asile en raison de l'absence d'un administrateur *ad hoc* - et ce en raison de l'absence en nombre suffisant d'AAH dans les départements.

De plus, en l'absence d'accès à un interprète ou à un avocat, le mineur n'a pas de moyen de recours effectifs pour faire évoluer sa situation, ce qui est contraire au droit d'exprimer librement son opinion (article 12 de la CIDE).

Les soins médicaux et la scolarisation des mineurs non accompagnés

Les bilans de santé des MNA ne sont pas systématiques et la prise en charge de leurs traumatismes est quasi inexistante. De plus, l'ouverture à la couverture de l'assurance maladie pendant l'évaluation de leur minorité est très rare, et ce en violation de l'article 24 consacrant le droit à la santé.

La scolarisation des mineurs est subordonnée à la reconnaissance de la minorité et la prise en charge par l'aide sociale à l'enfance alors même que cela n'est pas prévu par la loi française. De façon discriminatoire, dans l'attente de leur évaluation, l'accès à l'éducation des jeunes est refusé alors que la scolarisation est pourtant un enjeu majeur pour le développement des mineurs. Le suivi éducatif et l'intégration dans un cursus scolaire sont essentiels à leurs équilibres psychologiques et leur avenir.

Ces pratiques sont contraires à l'article 28 de la convention consacrant le droit à l'éducation.

La saisine du Comité des droits de l'enfant de Genève sur la situation des mineurs non accompagnés en France

Selon les estimations du ministère de la Justice en 2019, il y aurait au moins 16 000 mineurs non accompagnés (MNA) présents sur le territoire national. Ces enfants ont des droits reconnus par la Convention relative aux droits de l'enfant (CIDE) ratifiée par la France depuis 30 ans. Le comité des droits de l'enfant de Genève est l'organe chargé de veiller au respect de la CIDE et les textes prévoient la possibilité à quiconque d'adresser au comité des communications afin de porter à sa connaissance le non-respect de droit reconnu par la Convention.

Par conséquent, le Cofrade et Kids Empowerment ont transmis une communication au comité en novembre 2020, en vue de l'ouverture d'une enquête sur les "violations graves et systématiques" de la convention relative à la situation des MNA sur le sol français. Les violations des droits des mineurs non accompagnés perdurent sur le territoire français et continuent à être dénoncées, notamment par la Défenseure des Droits, Claire Hédon et le Défenseur des Enfants, Eric Delemar, dans un rapport paru le 3 février 2022, intitulé "Les mineurs non accompagnés au regard du droit."

https://www.defenseurdesdroits.fr/sites/default/files/atoms/files/ddd_rapport-les-mineurs-non-accompagnes-au-regard-du-droit_20210124.pdf



III. INTÉGRER LES MIGRANTS PAR LA FORMATION

Le film n'insiste pas sur les situations initiales des MIE - on découvre par petites touches qu'Alpha garde des liens avec sa mère demeurée « au pays », que Djibril a pour rêve de devenir footballeur, ou leur lien avec la cuisine lors de la scène du restaurant.

A / RÊVER DE RÉUSSITE : LES DÉSILLUSIONS DU FOOTBALL

Documents

- https://www.youtube.com/watch?v=OSXm9zP0bcY&ab_channel=Brut
- https://www.lemonde.fr/afrique/article/2018/02/18/en-afrique-quand-le-reve-de-football-aboutit-a-la-traite-d-etres-humains_5258873_3212.html

➡ EXERCICE

1/ Regardez la vidéo

2/ Répondez aux questions suivantes :

- Comment Issouf a-t-il été recruté dans son pays ?
- Pourquoi pense-t-il avoir été berné ?
- À quelles difficultés se heurte-t-il ?
- Comment espère-t-il sortir de l'impasse dans laquelle il se retrouve ?

3/ Comparez la vidéo et le texte

- En quoi le cas d'Issouf n'a-t-il rien d'exceptionnel ?
- Qui peut être considéré responsable de sa situation ?

Tâche complexe : Expliquez à l'aide des documents et de vos réponses aux questions en quoi il est difficile de contrôler l'immigration sans passer par une politique concertée entre les États.



ACTIVITÉ PÉDAGOGIQUE : LE PARCOURS DU PERSONNAGE DE DJIBRIL

Le conflit entre Cathy Marie et Djibril

« Chez nous les hommes, on ne cuisine pas » dit Djibril, l'un des apprentis

« Si tu ne veux pas recevoir d'ordre d'une femme, tu t'en vas, il y a des règles en cuisine. Si tu n'es pas d'accord avec ça, tu prends la porte » lui répond Cathy Marie

Le conflit aboutit à l'exclusion de Djibril qui quitte la cuisine et s'en va.

35' - « Et juste pour être claire, dans ma cuisine, il n'y a pas de religion, il n'y a pas d'ethnie, il n'y a pas d'hommes, femmes, il n'y a pas de sexualité, et surtout, il n'y a pas de misogynie. Est-ce que c'est clair ? »

Les apprentis : Oui

Cathy Marie : Oui, qui ?

Les apprentis : Oui, cheffe !

Extrait de dialogue

Dans la scène suivante :

Entretien entre le directeur du foyer et Cathy Marie

« J'ai quelque chose à vous dire, asseyez-vous, vous savez Cathy, c'est très difficile pour nous de construire un lien avec ces jeunes parce qu'il y a beaucoup d'adultes qui ont profité d'eux et il nous faut du temps pour qu'ils nous fassent confiance, et du temps on n'en a pas, et si on ne les scolarise pas avant 18 ans ils seront expulsés. Et s'ils font une connerie à l'extérieur parce qu'une cuisinière les a virés, c'est pareil. (...) S'il-vous-plait ne cassez pas le lien qu'on a avec eux, que tout le monde a avec eux, si un gamin entre en cuisine pour participer, vous ne le rejetez pas, c'est clair ? »

Extrait de dialogue

Le film montre l'importance des liens de confiance, la responsabilité de veiller sur les résidents, l'importance des actions d'intégration qui doivent guider les équipes, la bienveillance et la motivation qui permettent de construire des liens avec ces jeunes.

La scène devant la télévision – Cathy Marie et Djibril se réconcilient

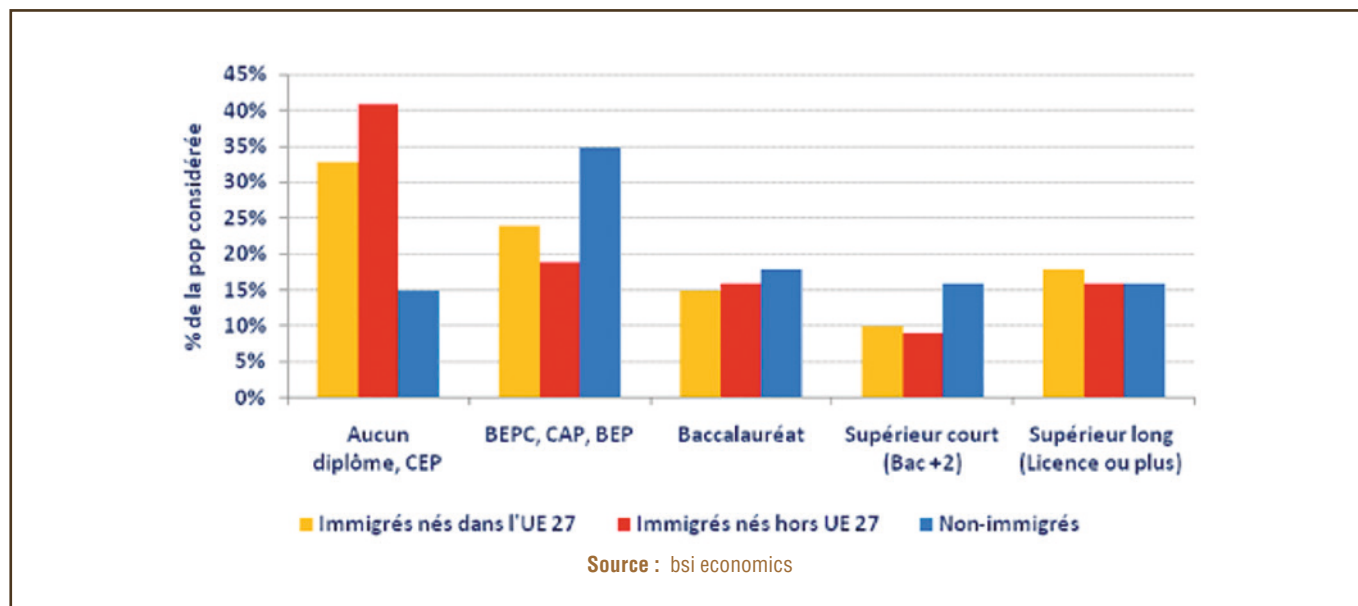
➡ RÉFLÉCHIR AVEC LES ÉLÈVES (À L'ÉCRIT OU À L'ORAL) SUR LES THÈMES SUIVANTS :

- Quelles difficultés rencontre Djibril ?
- Les enjeux de ce conflit à partir des deux scènes du film
- Sur l'imprégnation de préjugés à l'égard des femmes notamment, sur la place des femmes et des hommes dans le milieu professionnel

B / LA MIGRATION COMME UNE CHANCE DE FORMATION

Dans **LA BRIGADE**, les jeunes isolés étrangers perçoivent tous dans leur migration une chance de connaître une vie meilleure que celle qui leur était assignée dans leur pays d'origine. La question de leur formation devient ainsi essentielle à deux titres.

Elle est d'abord un droit qu'ils peuvent revendiquer et qui constitue la responsabilité des pouvoirs publics du pays d'accueil. En effet, en vertu du droit à l'éducation défini par la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme selon laquelle « toute personne a droit à l'éducation. L'éducation doit être gratuite, au moins en ce qui concerne l'enseignement élémentaire et fondamental. L'enseignement élémentaire est obligatoire. L'enseignement technique et professionnel doit être généralisé ; l'accès aux études supérieures doit être ouvert en pleine égalité à tous en fonction de leur mérite. L'éducation doit viser au plein épanouissement de la personnalité humaine et au renforcement du respect des droits de l'homme et des libertés fondamentales. Elle doit favoriser la compréhension, la tolérance et l'amitié entre toutes les nations et tous les groupes raciaux ou religieux » (article 26, § 1 et 2).



L'éducation est ensuite affirmée comme un moyen d'épanouissement et d'émancipation des individus. Ils acquièrent ainsi une maîtrise des savoirs fondamentaux qui les rend aptes à prendre des décisions éclairées, mais également des compétences qui permettront sa pleine insertion sociale par le travail. Ce dernier aspect est crucial dans la situation des MIE qui peuvent obtenir ou prolonger leur titre de séjour du fait de la poursuite de leurs études ou de la signature d'un contrat de travail, étape importante dans leurs démarches de régularisation.

La réalité de la formation des migrants montre la fragilité des parcours scolaires migrants. Dans **LA BRIGADE**, le directeur du foyer rencontre de grandes difficultés à faire prendre les jeunes en CAP, notamment en apprentissage dans le cadre d'un Centre de Formation d'Apprentis (CFA). Le tiers des jeunes pris en charge par l'association France Terre d'asile a obtenu ce diplôme en 2017. Le CAP offre l'avantage d'assurer rapidement une autonomie financière dans le cadre d'un contrat de travail, tout en préparant leur dossier de régularisation. Pour encourager les entreprises à les recruter, l'État et les régions ont mis en place des mesures incitatives comme l'exonération totale ou partielle des cotisations sociales, une aide pour les très petites entreprises (TPE), un crédit d'impôt et des aides régionales au recrutement des apprentis.

Mais pour accéder à l'apprentissage, le jeune migrant doit pouvoir bénéficier d'une mise à niveau scolaire effectuée dans le cadre de la structure qui l'accueille :

- Évaluation du niveau de maîtrise de la langue. Selon une étude publiée par l'INSEE en 2018, quatre immigrés sur dix ne parlaient pas ou peu le français lors de leur premier emploi en France.
- Mise à niveau en fonction du parcours scolaire effectué dans le cadre des classes Français Langue Étrangère (FLE), éventuellement par des cours de « français sur objectifs spécifiques » (FOS), c'est-à-dire directement en relation avec un domaine ou un métier.
- Construction d'un projet professionnel dans le cadre de l'ASE et avec l'aide des travailleurs sociaux, sanctionné par un entretien avec le président du Conseil Général un an avant sa majorité pour faire le bilan du parcours du jeune et ses perspectives.

ACTIVITÉ PÉDAGOGIQUE : LA CUISINE, UNE BRIGADE UNIE COMME UNE ÉQUIPE DE FOOT

La brigade est un ensemble de cuisiniers dans un restaurant. La brigade est dirigée par le chef de cuisine. Pour le seconder, le chef a sous son autorité un ou plusieurs sous-chefs (ou seconds de cuisine) et chefs de partie. Le nombre varie suivant l'importance de l'établissement. Les chefs de partie sont aidés, selon leur tâche, par les premiers commis, les commis, les apprentis et les stagiaires.

Les lieux de la vie en communauté : La cuisine (Photo extraite du film)



Les produits cuisinés viennent du potager entretenu par les résidents eux-mêmes à proximité du centre.

« La cuisine, ça commence par des bons produits, donc aujourd'hui, on va ramasser des poireaux, des choux, et à chaque fois, ce sera la même méthode, on va sortir les légumes de la terre et on va les nettoyer, avec nos doigts, on va gratter la terre. » Extrait de dialogue

Ils apprennent à faire la cuisine, adoptent le savoir-être, le sens de l'hygiène et la rigueur nécessaires à l'apprentissage de la cuisine. Ils apprennent à dresser les tables, à faire la plonge, à mettre en valeur les recettes qu'ils ont appris à réaliser en en faisant la présentation orale. Ils apprennent le vocabulaire spécifique de la cuisine : « julienne », « colorer la viande » etc., découvrent les spécialités françaises, les fromages, le bœuf bourguignon, les topinambours ...

Les résidents présentent des plats à l'oral, développant leurs compétences en langue.

« Allez Djibril, vends moi ton tataki de veau (...) » « Bonjour madame, ça c'est un plat japonais »
« C'est une viande carpaccio de Saint-Jacques pamplemousse (...) » Extrait de dialogue

Les élèves apprennent la langue française en faisant la cuisine, grâce à des images illustrant les actions, ils forment une équipe, une brigade. À l'aide d'affichettes, d'entraînement, d'émulation sous la direction de Cathy Marie aidée de Sabine, ils finissent par former une équipe soudée, enthousiaste et très motivée.

Dans une scène du film, Lorenzo, le directeur, donne les cours de maths difficile à comprendre pour les élèves, mais grâce à l'application au domaine de la cuisine, les élèves voient la finalité de l'exercice et parviennent à faire les opérations mathématiques demandées, en réfléchissant aux mesures de cuisine, grammes et litres sous forme de petits exercices : « combien faut-il de grammes de farine pour faire une quiche ? » au lieu d'opérations abstraites, ils progressent dans les matières scolaires. Voir le lexique du vocabulaire de la cuisine

➡ **DEMANDER AUX ÉLÈVES DE CRÉER UN MENU À LEUR IDÉE (POÉTIQUE) OU À PARTIR DES PLATS TRADITIONNELS DE LEURS PAYS D'ORIGINE.**

MENU : Entrée :

Plats :

- Dessert / Fromage :

IV. DES EXPÉRIENCES...

A / PAROLE DE MIGRANTS ET D'EMPLOYEURS

Témoignage de Mamadou [le prénom a été modifié], **migrant isolé :**

« Je suis arrivé en France en décembre 2011, j'avais 15 ans. Je suis entré à la Maison d'accueil Estrella de France Terre d'asile à Créteil au mois d'octobre 2012. Quand je suis arrivé au foyer, je ne parlais pas bien français. Nous avons des cours de français et grâce à notre formatrice de Français langue étrangère (FLE), j'ai progressé à l'écrit et à l'oral. Mes éducatrices m'ont aidé à trouver des stages en métallerie. J'ai aussi fait une formation de pré-qualification à l'Afpa (Association de formation professionnelle pour adultes).

Avec toutes mes expériences de stage, j'ai réussi à passer un test pour faire une formation de métallier chez les Compagnons du devoir à Orléans. Mes éducatrices m'ont soutenu pour m'aider à avoir une nouvelle vie en France, m'intégrer dans la société française et aussi pour régulariser mon séjour en France. J'ai eu mon CAP en Métallerie en 2015. Maintenant, je fais un autre apprentissage en Bac pro électricité. Je tiens à remercier mes éducatrices pour ce qu'elles ont fait pour mon avenir. »

Témoignage de M. Marie et de Mme Guillaume, responsables de la Boulangerie-pâtisserie « Aux trois petits Mitrons » à Sucy-en-Brie :

« Nous travaillons en collaboration avec la chargée d'insertion professionnelle [de l'établissement de Boissy-Saint-Léger de France terre d'asile] depuis environ cinq ans. Nous avons commencé par accueillir une stagiaire pour une période d'une quinzaine de jours qui se « débrouillait » très bien. À la fin du stage, lors de la visite et du bilan, nous avons été informés qu'elle souhaitait faire un apprentissage en pâtisserie. Nous l'avons accueillie chez nous pour un CAP en pâtisserie et notre partenariat avec le CFA Rabelais à Vitry a permis de l'y inscrire. Elle a obtenu son CAP, puis elle a continué en Bac pro pâtisserie. Elle est restée quatre ans chez nous.

Depuis ce jour, une amitié et une confiance sont nées. Nous avons reçu bon nombre de stagiaires, toujours accompagnés par la chargée d'insertion professionnelle. Bien préparés en amont, ces jeunes montrent toujours une implication, une grande motivation et une écoute attentive. Même lors de stages de découverte du métier, c'est un réel plaisir malgré la barrière de la langue. Ils nous font découvrir d'autres cultures ce qui est très enrichissant. »

Témoignages tirés de **Mineurs isolés étrangers : l'insertion professionnelle par l'apprentissage**, brochure éditée par France Terre d'asile en mars 2018



LA MFR DE COULANS SUR GÉE, une réalité inspirante

Depuis 2018 la MFR (Maison Familiale Rurale) de Coulans-sur-Gée près du Mans accueille quelques mineurs non accompagnés en formation 4e/3e par alternance et dans les cycles professionnels de CAP. Ces jeunes sont exemplaires dans leur volonté d'apprentissage et leur motivation. L'un d'entre eux, Douga, Malien d'origine, a été accueilli en stage chez des maraîchers installés sur la commune de la MFR, à Coulans-sur-Gée. Ses maîtres de stage se sont confrontés à un marathon administratif en voulant l'aider. Ils sont aussi des proches du réalisateur du film Louis-Julien Petit, qui s'est saisi de cette histoire.

Ce film retrace à la fois cette problématique d'intégration, mais aussi de transmission de savoir-faire, de savoir être et de relations humaines. Des valeurs dans lesquelles se reconnaissent les MFR.

La voie de l'apprentissage : faire alliance pour les jeunes

Le film **LA BRIGADE** met en lumière l'apprentissage du métier de cuisinier. Un métier en tension, comme bien d'autres. En France, on manque de cuisiniers, de serveurs, de maçons, de charpentiers, d'électriciens... Le marché de l'emploi est à la recherche de ces compétences qui s'apprennent après la 3e, dès le CAP, pour les savoir-faire de base essentiels et ensuite dans les niveaux supérieurs, bac et post-bac. Les jeunes qui sont motivés par ces métiers s'y épanouissent. En France depuis quelques années, le regard évolue positivement sur l'apprentissage. Les chiffres records du nombre d'apprentis le montrent. Les MFR s'en félicitent. Mais ce n'est pas encore suffisant, ces métiers manuels accessibles par la voie professionnelle scolaire ou par apprentissage doivent devenir plus attractifs pour attirer encore davantage de jeunes capables de prendre la relève de tous ces artisans qui partiront bientôt à la retraite.

Instaurer la confiance

Pour accompagner le projet d'un apprenti ou plus globalement d'un alternant quel que soit son statut, il est important aux yeux des MFR d'assurer une relation étroite entre les différents partenaires qui interviennent dans l'éducation. Pour établir cette relation, certaines attitudes et comportements sont à privilégier : le dialogue et l'écoute, le respect des uns et des autres, **la confiance entre les partenaires**. La complémentarité : chacun doit savoir quel est son rôle et comment il peut l'assurer au mieux. L'exemplarité : avec les adolescents, mieux que les paroles, c'est le comportement des adultes qui sert de référence et qui permet aux jeunes de s'identifier.

Les MFR mobilisent au quotidien tous les acteurs engagés dans la formation autour d'un projet partagé reposant sur certains piliers. Le principe de coéducation, avec des adultes impliqués en cohésion autour du jeune, le développement et la promotion de la personne : les MFR essaient d'accompagner au mieux chaque individu dans son projet et selon ses possibilités. Elles ont besoin de toutes les bonnes volontés pour y arriver. Le « savoir-vivre ensemble » et l'ouverture aux autres et au monde : à travers la vie résidentielle, la place donnée au groupe, les activités culturelles... l'éducation des jeunes et l'apprentissage de la citoyenneté tiennent une place importante dans les MFR. La responsabilisation des élèves ou des apprentis : tant à l'occasion des séjours en entreprise qu'à la MFR, les activités confiées aux jeunes doivent leur permettre de progresser, d'acquérir de l'autonomie, de s'impliquer et de prendre progressivement des responsabilités. La mobilité : les expériences de mobilité des jeunes, des moniteurs, des maîtres de stage ou d'apprentissage à travers l'Europe et le monde, développées au sein des MFR, permettent aux personnes en formation et à leurs familles de s'ouvrir sur de nouvelles réalités socioprofessionnelles et donc de renforcer leurs compétences. Pour les maîtres de stage ou d'apprentissage, cette mobilité européenne les ouvre sur de nouvelles réalités professionnelles. Pour les MFR, cette ouverture et ces actions avec leurs partenaires européens enrichissent leurs pratiques pédagogiques.

Faire alliance

Les MFR instaurent avec les jeunes mais aussi les adultes partenaires de la formation (entourage proche, professionnels associés), une relation différente de celle qu'ils ont pu connaître auparavant. Elles cherchent à **faire alliance** avec eux. Il n'y a pas de jugement. Le ressort de cette relation est toujours la réussite des jeunes. La MFR accueille le jeune et travaille avec lui son projet professionnel grâce à l'alternance pour qu'il prenne confiance et améliore ses résultats scolaires. La contribution des professionnels est fondamentale, ils apportent leur savoir-faire et donnent du sens aux apprentissages, tout en assurant le plus souvent une perspective d'embauche au sein de leur entreprise. Ils sont maîtres de stage, maîtres d'apprentissage ou tuteurs des jeunes en entreprises... Sans eux, l'alternance n'existerait pas. Ils sont les référents « métiers » pour les jeunes mais leur action est plus large : humaine, sociale.

Trouver sa place dans l'entreprise et la société

Les MFR n'ont jamais conçu la formation en vase clos. Les maîtres d'apprentissage sont des partenaires à part entière des Maisons familiales et le temps en entreprise est véritablement considéré comme de la formation. Les moniteurs, le nom donné aux formateurs en MFR, sont chargés de faire le lien entre les activités professionnelles et les cours, ils doivent donc avoir une bonne connaissance des entreprises.

Par leur positionnement rural depuis leur origine, les MFR font le pari d'une **offre de formation rurale par alternance** y compris jusqu'aux classes supérieures, permettant des parcours d'épanouissement personnel et professionnel au sein des territoires, mais nourris par la rencontre, par les échanges en France et ailleurs.

La finalité est de permettre à tous les alternants, stagiaires ou apprentis de réussir tant d'un point de vue personnel que social et professionnel, d'intégrer le monde des adultes et de trouver leur place dans la société du 21^{ème} siècle, finalité réaffirmée par l'engagement de l'ensemble du mouvement des MFR dans une démarche de labellisation RSO (Responsabilité Sociétale des Organisations).

L'ENGAGEMENT DU MOUVEMENT MFR FRANÇAIS À L'INTERNATIONAL

20 fédérations MFR françaises sont actuellement en partenariat avec 19 mouvements MFR dans le monde. Ces actions internationales s'inscrivent et sont portées dans le projet du mouvement français. Le pôle international de l'Union des MFR françaises facilite ces partenariats et ces échanges pour le développement et la reconnaissance de la formation agricole et rurale, et coordonne les programmes finançant ces actions de coopération.

Les enjeux de la solidarité internationale pour les MFR

Selon la Banque mondiale, plus d'un quart de la population du globe (26%) était âgé de moins de 15 ans en 2015. Cette population jeune, qui représente parfois près de la moitié de la population dans certains pays en développement (elle est en moyenne de 43% en Afrique subsaharienne, avec 48% au Mali et Tchad par exemple), pose aux États un défi majeur d'éducation et de formation. Face à l'insuffisance de l'offre de formation en milieu rural, beaucoup de jeunes, sans perspective dans leur territoire, sont contraints à l'exode rural et viennent grossir les bidonvilles.

Les MFR dans le monde (plus de 200 en Afrique et dans l'Océan indien et près de 80 en Amérique Latine) font face aux défis socio-économiques et environnementaux (exode rural, insertion des jeunes, dérèglement climatique). Elles apportent une vraie contribution au développement des territoires et du pouvoir d'agir des jeunes et des adultes par leurs actions de formation par alternance en milieu rural et l'accompagnement à l'insertion professionnelle et à l'entrepreneuriat.

REFUGEE FOOD

<https://refugee-food.org/>

Situé en plein cœur de Paris à Ground Control, la Résidence est un comptoir dédié aux saveurs venues d'ailleurs, formant des cuisiniers réfugiés aux métiers de la restauration.

Créée en février 2018, il accueille des cuisiniers entrepreneurs « en résidence » pour tester leur carte et affiner leurs talents avant de lancer leur propre activité, grâce à l'accompagnement d'une équipe de professionnels et de Stéphane Jégo.

En 2018, Nabil Attar, cuisinier syrien (ayant depuis ouvert avec succès Narenj à Orléans) et Magda Gegenava, cuisinière géorgienne (ayant depuis ouvert Chez Magda à Paris 19ème) ont été accueillis en résidence culinaire. En 2019, c'est Haitham Karachay et sa cuisine syrienne qui ont été mis à l'honneur.

Début 2020, le restaurant est devenu « entreprise d'insertion », (conventionnement IAE) avec le soutien de la Mairie de Paris, de Pôle Emploi et de la DIRECCTE : le chef mauritanien Harouna SOW est le chef formateur d'une talentueuse équipe de salariées en insertion, et y propose une carte aux saveurs d'Afrique de l'Ouest.

Découvrez le portrait d'Harouna sur RFI ici :

Portrait : Harouna Sow, cuisinier réfugié, engagé, sa terre et la planète en tête (RFI) :

<https://www.rfi.fr/fr/podcasts/20201010-portrait-harouna-sow-cuisinier-r%C3%A9fugi%C3%A9-engag%C3%A9-terre-et-la-plan%C3%A8te-en-t%C3%A2te>

REFUGEE FOOD FESTIVAL PARIS

<https://refugee-food.org/portfolio/paris/>

Les ateliers de cuisine

Le Refugee Food* organise régulièrement des ateliers de cuisine proposés par des cuisiniers réfugiés (cuisine syrienne, géorgienne, soudanaise...). Rencontre, atelier de cuisine et dégustation dans plusieurs villes de France. Pour être au courant des prochains ateliers de cuisine, retrouvez toutes les infos sur la page Facebook du Refugee Food*, sur leur site internet www.refugee-food.org, ou en envoyant un message à l'adresse hello@refugee-food.org.



V. LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS, INSCRIT SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

« Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes, tels que naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût, l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; le mariage entre mets et vins ; la décoration de la table ; et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi à table). Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »

<https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

Le « repas gastronomique des Français », un patrimoine culturel immatériel de l'humanité :

<https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite>



VI. LA BRIGADE S'INSCRIT DANS LE PATRIMOINE CULTUREL

LA SCÈNE DU RESTAURANT

Cathy Marie emprunte le livre *À la recherche du temps perdu* de Marcel Proust et évoque plus tard dans la scène du restaurant, avec les jeunes ses souvenirs d'enfance autour du fourneau lorsqu'elle apprenait à cuisiner dans sa famille d'accueil. Ils dégustent ensemble le plat qu'elle a appris à réaliser dans son enfance, car elle aussi a passé son enfance dans des foyers d'accueil. Cette scène donne lieu à ce que chacun se remémore son parcours. Les jeunes apprentis qui viennent de pays difficiles, ont fui la guerre et ont souvent eu des itinéraires compliqués pour arriver en France.

« Messieurs dames, orgue de betteraves à la vinaigrette au miel et poudre d'hibiscus à la façon Cathy »
« Vous savez ce qu'on appelle la madeleine de Proust ? En fait c'est un goût, une odeur qui nous rappelle un souvenir et pour moi c'est le plat que vous allez déguster ce soir » Extrait de dialogue

LA MADELEINE DE PROUST

« Et tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin, à Combray (parce que ce jour-là je ne sortais pas avant l'heure de la messe), quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté ; peut-être parce que, en ayant souvent aperçu depuis, sans en manger, sur les tablettes des pâtisseries, leur image avait quitté ces jours de Combray pour se lier à d'autres plus récents ; peut-être parce que de ces souvenirs abandonnés si longtemps hors de la mémoire, rien ne survivait, tout s'était désagrégé ; les formes – et celle aussi du petit coquillage de pâtisserie, si grassement sensuel, sous son plissage sévère et dévot – s'étaient abolies, ou, ensommeillées, avaient perdu la force d'expansion qui leur eût permis de rejoindre la conscience. Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir. »

Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*, Paris, Gallimard, 1988, p. 527

► LECTURE :

- Étudier cet extrait de *À la Recherche du temps perdu* de Marcel Proust.

► ÉCRITURE :

- Évoquer un souvenir d'enfance ou un souvenir (lié à la nourriture). Faire un récit.
Les jeunes migrants sans papiers font le récit de leurs itinéraires depuis leur pays d'origine.

► RÉCIT / ORAL :

- Demander aux élèves étrangers des classes d'UPE2A de raconter leur histoire.

Nourritures poétiques - Poésie et histoire des arts - Corpus de textes poétiques littéraires sur lesquels faire travailler les élèves (programme de 1ère Bac pro).

LE SONNET D'ARTHUR RIMBAUD

Au Cabaret Vert, cinq heures du soir

Depuis huit jours, j'avais déchiré mes bottines
Aux cailloux des chemins. J'entrais à Charleroi.
– Au Cabaret-Vert : je demandai des tartines
De beurre et du jambon qui fût à moitié froid.
Bienheureux, j'allongeai les jambes sous la table
Verte : je contemplai les sujets très naïfs
De la tapisserie. – Et ce fut adorable,
Quand la fille aux tétons énormes, aux yeux vifs,
– Celle-là, ce n'est pas un baiser qui l'épeure ! –
Rieuse, m'apporta des tartines de beurre,
Du jambon tiède, dans un plat colorié,
Du jambon rose et blanc parfumé d'une gousse
D'ail, – et m'emplit la chope immense, avec sa mousse
Que devrait un rayon de soleil arriéré.

Arthur Rimbaud, *Cahier de Douai* (1870)

1. Le bien-être de l'auteur : se traduit par l'attitude du poète, par la connotation et les champs lexicaux, après une longue marche il décide de se reposer et de se ressourcer dans un cabaret. Il « allonge les jambes » (vers 5) et se met à « contempler » (vers 6) ce qu'il y a dans le cabaret. Ces deux verbes traduisent une attitude de décontraction du poète. Ayant faim, il commande un sandwich, qu'il décrit de manière réjouissante, enthousiaste. Les adjectifs « blanc », « rose », qui caractérisent le jambon, prennent une connotation méliorative, ils suggèrent une image de fraîcheur. La serveuse qui apporte le plat est décrite comme « adorable », « rieuse », les « Yeux vifs » (vers 8 et vers 10) qui dénotent un caractère espiègle. Ainsi l'atmosphère du cabaret est chaleureuse. En relevant les champs lexicaux à l'œuvre, celui de la chaleur « devrait », le poète exprime ses sensations de bien-être.

2. La provocation : Bien que Rimbaud conserve la forme traditionnelle du sonnet, il bouleverse la syntaxe à l'intérieur du poème. Si le premier quatrain a un rythme assez régulier avec une syntaxe simple, le second, en revanche, a des phrases complexes, un grand nombre d'enjambements (vers 4 - 6) mettent en valeur le premier mot « vert », « rieuse », « d'ail », et créent des rythmes irréguliers. Le deuxième quatrain et les deux tercets s'enchaînent sans qu'il y ait de pause, ce qui marque également un rejet des conventions poétiques. Les mots « plat » et « chope » sont très simples, ils renvoient à une réalité commune. La description de la nourriture est prosaïque. Elle est décrite familièrement et simplement : « tartines de beurre », « gousse d'ail ». La description de la serveuse et du plat qu'elle apporte, nous avons une rupture entre le temps passé prédominant (« avais déchiré », « entrais », « allongeai »...) et le présent de la phrase (« ce n'est pas ») du poète, l'exclamation, du vers 6, marque la spontanéité du discours.

“Au Cabaret Vert” est un poème vivant et très moderne, provocateur, légèrement insolent par le sujet qu'il évoque : il parle de nourriture et de quelqu'un qui déguste un sandwich dans une auberge, et par le non-respect des formes traditionnelles du sonnet car il se détourne des conventions habituelles du sonnet classique ou romantique. Le poème Au Cabaret-Vert est l'évocation vivante et joyeuse d'un instant de bonheur éprouvé dans un lieu simple, populaire. Les éléments les plus triviaux semblent réjouir le poète et par là même nourrissent son inspiration. Arthur Rimbaud, dans ce sonnet, fait preuve de beaucoup d'audace par la disposition originale des rimes, les enjambements et le choix du lexique. Il renouvelle donc la forme traditionnelle du sonnet et surtout transfigure, en quelques vers, une réalité banale en un tableau impressionniste éclatant de vie et de couleurs.

À compléter par une étude du tableau de Vincent Van Gogh – **Intérieur d'un restaurant**, 1887.

A / TRAVAILLER LE VOCABULAIRE DES SENSATIONS, LES PERCEPTIONS

Notion : Champ lexical, quatrain, tercet, vers, alexandrin, césure, enjambements

voir aussi : le lexique du vocabulaire de la cuisine (page 31)

➡ TABLEAU À COMPLÉTER AVEC LES ÉLÈVES À PARTIR DE TEXTES :

PERCEVOIR		SENTIR		
La vue	L'ouïe	Le toucher	L'odorat	Le goût
Verbes regarder, voir, apercevoir, observer, admirer, contempler, visualiser, viser, fixer, guetter, parcourir (du regard), scruter, épier, viser, guetter, lorgner, examiner, discerner	écouter, entendre, ouïr, ausculter, prêter l'oreille, tendre l'oreille, assourdir	toucher, palper, tâter, caresser, effleurer, tripoter, manipuler, masser, malaxer, frotter	sentir, respirer, Humer, renifler, flairer, inhaler, empuantir	goûter, déguster, savourer, consommer, dévorer, avaler, manger, ingurgiter,
Organes œil, yeux	oreille, tympan, lobe	doigt, main, corps, cils	nez, narine,	bouche, langue, papilles
regard, vue, vision, apparence	écoute, son, bruit, auriculaire mélodie	toucher, tact, matière	odeur, parfum, senteur, olfaction, fragrance, bouquet, relent, fumet, puanteur, exhalaison	arôme, goût
Visuel	Auditif	Tactile	Olfactif	Gustatif
Formes rond, carré, ovale, ligne, figure, contour Couleurs orange, rouge, beige, brun, clair, sombre Aspects brillant, terne, mat, uni, contrasté, satiné	Volume Intensité fort / doux / faible Vitesse rapide / lent Qualité aiguë / grave, mélodieux, bruyant, sourd, strident, grinçant, harmonieux, cacophonique, hauteur, rythme	solide, dur, tendre / mou, souple, lisse, doux / rugueux, soyeux, glissant / rêche, gluant, moelleux, flexible, flasque, résistant, rigide	capiteux, épicé, musqué, ambré, frais, suave	suave, acide, sucré, amer, salé, frais, épicé, fade
	sonore, silencieux	tangible	odoriférant, puant	sapide, goûteux, insipide, fade, délicieux, succulent, exquis, délectable, agréable, appétissant, réjouissant

L'Orange

Comme dans l'éponge il y a dans l'orange une aspiration à reprendre contenance après avoir subi l'épreuve de l'expression. Mais où l'éponge réussit toujours, l'orange jamais : car ses cellules ont éclaté, ses tissus se sont déchirés. Tandis que l'écorce seule se rétablit mollement dans sa forme grâce à son élasticité, un liquide d'ambre s'est répandu, accompagné de rafraîchissement, de parfums suaves, certes, - mais souvent aussi de la conscience amère d'une expulsion prématurée de pépins.

Faut-il prendre parti entre ces deux manières de mal supporter l'oppression ? - L'éponge n'est que muscle et se remplit de vent, d'eau propre ou d'eau sale selon : cette gymnastique est ignoble. L'orange a meilleur goût, mais elle est trop passive, - et ce sacrifice odorant... c'est faire à l'opresseur trop bon compte vraiment.

Mais ce n'est pas assez avoir dit de l'orange que d'avoir rappelé sa façon particulière de parfumer l'air et de réjouir son bourreau. Il faut mettre l'accent sur la coloration glorieuse du liquide qui en résulte et qui, mieux que le jus de citron, oblige le larynx à s'ouvrir largement pour la prononciation du mot comme pour l'ingestion du liquide, sans aucune moue appréhensive de l'avant-bouche dont il ne fait pas se hérissier les papilles.

Et l'on demeure au reste sans paroles pour avouer l'admiration que suscite l'enveloppe du tendre, fragile et rose ballon ovale dans cet épais tampon-buvard humide dont l'épiderme extrêmement mince mais très pigmenté, acerbement sapide, est juste assez rugueux pour accrocher dignement la lumière sur la parfaite forme du fruit.

Mais à la fin d'une trop courte étude, menée aussi rondement que possible, -- il faut en venir au pépin. Ce grain, de la forme d'un minuscule citron, offre à l'extérieur la couleur du bois blanc de citronnier, à l'intérieur un vert de pois ou de germe tendre. C'est en lui que se retrouvent, après l'explosion sensationnelle de la lanterne vénitienne de saveurs, couleurs, et parfums que constitue le ballon fruité lui-même, - la dureté relative et la verdure (non d'ailleurs entièrement insipide) du bois, de la branche, de la feuille : somme toute petite quoique avec certitude la raison d'être du fruit.

Francis Ponge - *Le parti pris des choses* (1942)

A compléter avec l'étude du tableau de Paul Cézanne, *Nature morte aux pommes et aux oranges* (1899)

https://fr.wikipedia.org/wiki/Nature_morte_aux_pommes_et_aux_oranges

ou celui de Paul Gauguin, *Nature morte aux oranges* (1881)

<https://www.musee-orsay.fr/fr/oeuvres/nature-morte-aux-oranges-75092>

Le pain

La surface du pain est merveilleuse d'abord à cause de cette impression quasi panoramique qu'elle donne : comme si l'on avait à sa disposition sous la main les Alpes, le Taurus ou la Cordillère des Andes.

Ainsi donc une masse amorphe en train d'éructer fut glissée pour nous dans le four stellaire, où durcissant elle s'est façonnée en vallées, crêtes, ondulations, crevasses... Et tous ces plans dès lors si nettement articulés, ces dalles minces où la lumière avec application couche ses feux, - sans un regard pour la mollesse ignoble sous-jacente.

Ce lâche et froid sous-sol que l'on nomme la mie a son tissu pareil à celui des éponges : feuilles ou fleurs y sont comme des sœurs siamoises soudées par tous les coudes à la fois. Lorsque le pain rassit ces fleurs fanent et se rétrécissent : elles se détachent alors les unes des autres, et la masse en devient friable...

Mais brisons-la : car le pain doit être dans notre bouche moins objet de respect que de consommation.

Francis Ponge - *Le parti pris des choses* (1942)

A compléter par l'étude du tableau de Salvador Dali, *La corbeille de pain* (1926)

[https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Corbeille_de_pain_\(Dal%C3%AD,_1926\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Corbeille_de_pain_(Dal%C3%AD,_1926))

➡ **ACTIVITÉ D'ÉCRITURE POÉTIQUE AVEC LES ÉLÈVES - OBJECTIF : COMPOSER UN POÈME EN PROSE**

Qu'y a-t-il à l'intérieur de l'orange ? De quoi est composée une orange ?

I - LA CHOSE : l'orange

- 1) **Décrivez une orange puis son contenu** (formes, couleurs...) en allant de l'extérieur vers l'intérieur et en nommant les actions que l'on peut faire pour découvrir et extraire ce qu'il y a à l'intérieur et le consommer.
- 2) **Que vous évoque une orange ?** Créez une analogie (en mettant l'orange en relation avec un autre objet, une autre réalité)

L'orange est analogue à :

- Créez deux comparaisons à partir de l'analogie : *L'orange est comme, semblable à, pareil à*
- Créez deux métaphores : *ex : l'orange est ...*

II - LE MOT : « orange »

- 1) **Trouvez au moins 5 mots 'contenus' dans le mot « orange »** c'est-à-dire composés exclusivement des lettres : o, r, a, n, g, e
- 2) **De quels sons est composé le mot « orange » ?**
- 3) **Trouvez 5 mots qui ont des sonorités communes avec le mot « orange »** : mélange, arrose

III - LE POÈME : L'Orange

Écriture poétique : À partir de votre description de l'orange et son contenu, et du rapprochement que vous avez établi avec une autre réalité (*rappel : Le pain et la montagne du poème de Ponge, étudié en classe*) :

Écrivez un poème en prose d'une quinzaine de lignes en intégrant :

- Votre description de l'orange allant de l'extérieur vers l'intérieur
- À partir de l'analogie que vous avez créée : au moins 2 comparaisons et 1 métaphore
- 4 mots contenus dans le mot « orange », ayant, au moins, des sonorités communes avec le mot « orange »
- L'anagramme

« À l'intérieur d'une orange que l'on épluche ou que l'on presse, il y a de la pulpe, des quartiers, des pépins, du jus d'orange... »

À l'intérieur du mot « orange », il y a des lettres et des sons qui peuvent créer tout un monde : un ange, un ogre, de l'or... »

À vous maintenant de composer d'autres poèmes à partir de choses et de mots du quotidien en jouant avec les mots...

Exemple d'écrit d'élève : **L'orange de Samet** (élève de 3e)

« L'orange est un fruit qui a la forme du globe terrestre, elle a des caractéristiques qui ressemblent fortement à l'orange est remplie d'eau comme la terre et puis il se trouve plusieurs organes qui ressemblent fortement au corps humain, quand on commence à éplucher l'orange à la même couleur que la planète Mars, on peut presser l'orange pour la consommer liquide... Après l'avoir gardée bien au froid dans le réfrigérateur, ensuite en la buvant, elle donne une sensation inexplicable, elle donne un source d'énergie qui nous réveille tous les matins, puis on garde la sensation de l'orange toute la journée. »

CONCLUSION :

En décrivant une orange, puis en créant **une analogie** avec autre chose à l'aide de **comparaisons** et de **métaphores**, à la manière de Francis Ponge, vous avez transformé le regard que l'on peut porter sur ce fruit, chose banale et commune du quotidien.

A partir du mot « orange », vous avez trouvé des mots avec des sonorités communes, et dans le mot « orange » vous avez trouvé des lettres et des sons qui vous ont permis de former d'autres mots, dont une **anagramme**. Vous avez créé des rapprochements inattendus, dont certains surprenants et produit des jeux sur les sonorités qui ont un **effet harmonique et poétique** : des **assonances** et des **allitérations**.

Vous avez exprimé votre vision particulière de l'orange et de ce qu'il y a à l'intérieur, par l'écriture d'un poème en prose, et ainsi transfiguré la réalité quotidienne. Ce poème est le **fruit** de votre travail.

L'anagramme, l'allitération et l'assonance.

Une **anagramme** est le résultat de la permutation des lettres d'un mot de manière à produire d'autres mots. En utilisant une anagramme dans votre poème, vous avez à la fois fait un jeu de mot (un peu caché) et créé un effet sonore.

« organe » est une anagramme d'« orange » et réciproquement.

Une **allitération** est la répétition d'une même **consonne** ou d'une même **syllabe** dans un vers, une phrase ou un poème.

Il y a des allitérations en « r » et en « ge » dans la phrase : « Une **orange rouge** et **jaune** que l'on **mange** les **jours d'orage**. »

Une **assonance** est la répétition d'une même **voyelle** dans un vers, une phrase ou un poème.

Il y a des assonances en « o » et en « ou » dans la même phrase : « Une **orange rouge** et **jaune** que l'on mange les **jours d'orage**. »

ANNEXE - LE VOCABULAIRE DE LA CUISINE

A

Abaisser : étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie une pâte brisée, sablée, feuilletée sur une surface farinée pour lui donner la forme souhaitée. Cette pâte prend le nom d'abaisse

Abats : Tête de veau, cervelle, langue, ris de veau, foie de porc, foie de veau, rognons de porc et de veau, queue de porc, tripes

Abattis : partie de volaille ou gibier à plumes : aileron, membre, cou, patte, gésier, cœur, foie

Abricoter : lustrer avec un pinceau une tarte, une génoise, un gâteau d'une fine couche de sirop épais ou de gelée L'abricotage est une opération précédant un nappage

Aciduler : rendre une sauce plus acide, plus aigre en lui incorporant un jus de citron, du vinaigre

Adoucir : atténuer l'acidité ou l'amertume d'une préparation en ajoutant de l'eau, de la crème, du sucre ou du lait

Affranchir : chauffer fortement un corps gras dans un récipient de cuisson pour l'empêcher de coller

Agglomérer sans pétrir : pour une pâte qui ne nécessite pas de corps gras, mélanger les ingrédients du bout des doigts (sans prendre la pâte à pleine main). Ainsi, elle gardera son élasticité et sa forme sans rétrécir

Aiguillette : fines tranches de volailles ou de viande coupées dans la longueur

Aiguiser : rendre plus tranchant la lame d'un couteau à l'aide d'un appareil à aiguiser

Ail en chemise : gousse ou tête d'ail dont on conserve l'enveloppe pour la cuisson

Appareil : mélange de plusieurs produits alimentaires servant à la préparation d'un mets

Appertiser : conserver un aliment ou une préparation dans un bocal hermétiquement fermé en lui soumettant une stérilisation plus ou moins longue de 100°. Ce procédé porte le nom de son inventeur Nicolas Appert (1749-1841)

Apprêter : préparer un ingrédient en vue de sa cuisson : éplucher, parer, assaisonner, ficeler...

Araser : couper à ras un légume (feuilles, racines, fanes) avant son épluchage

Aromates : plantes végétales dégageant une odeur et une saveur employées pour parfumer les plats

Arroser : verser sur une viande ou une volaille, en cours de cuisson, sa graisse ou son beurre fondu pour l'empêcher de sécher

Aspic : mode de présentation de plats froids moulés dans de la gelée

Assaisonner : ajuster le goût d'un mets en lui ajoutant du sel, du poivre, des épices...

B

Bain-marie : méthode de cuisson qui consiste à mettre le récipient contenant les aliments dans un récipient plus grand contenant l'eau bouillante. Le bain-marie permet de cuire de manière plus douce une préparation délicate, de garder au chaud ou de réchauffer

Barbecue : procédé de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur des braises rougeoyantes

Barder : entourer d'une mince tranche de lard une viande, une volaille pour l'empêcher de se dessécher à la cuisson

Bavaroise : entremet froid à base de crème anglaise ou de purée de fruits additionnée de gélatine et de crème fouettée

Béchamel : sauce constituée à base de farine et de lait entier. Son nom aurait pour origine celui du Marquis Louis de Béchamel (1630-1703) célèbre gourmet de la cour de Louis XIV

Beignet : préparation salée ou sucrée, enrobée de pâte à frire et cuite dans un bain d'huile

Beurre clarifié : beurre fondu puis décanté auquel l'on retire le petit lait et la caséine. Cette opération permet d'utiliser du beurre à plus haute température sans le faire brûler en cuisson

Beurre manié : beurre mélangé avec de la farine ou de la fécule servant à lier de nombreuses sauces (ex : sauce Béchamel)

Beurre meunière : beurre noisette auquel on ajoute du jus de citron

Beurre moussoux : beurre complètement fondu qui commence à faire des bulles dans le récipient de cuisson

Beurre noisette : beurre qui a atteint une légère coloration et qui développe une odeur un parfum proche de la noisette

Beurre en pommade : beurre cru que l'on travaille jusqu'à l'apparition d'une consistance proche de celle d'une pommade

Beurrer : enduire de beurre fondu ou de beurre pommade le fond et les parois d'un plat à four, d'un moule ou d'une plaque pour une meilleure adhérence et un bon démoulage

Blanchir : plonger quelques minutes dans un liquide (départ à froid pour des zestes d'agrumes, des viandes de pot-au-feu et de blanquette ou bouillant pour des légumes verts) porté à ébullition afin d'attendrir ou atténuer l'âcreté d'un ingrédient

Blanchir un œuf : travailler au fouet des œufs entiers ou des jaunes d'œufs avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Blinis : petites crêpes à la farine de sarrasin

Blondir : cuire un aliment dans un corps gras chaud en lui donnant une coloration blonde

Botteler : lier, assembler en bottes

Boucaner : méthode de cuisson utilisée dans les Antilles. Une viande ou un poisson « boucané » est préparée dans une saumure ou marinade et ensuite cuite dans la fumée de bois à l'étouffée

Bouillir : porter un liquide à ébullition et l'y maintenir afin de cuire les aliments qui y sont plongés

Bouillon : eau de cuisson des légumes ou de viande imprégnée de leurs sucs pouvant être consommée telle quelle ou pouvant servir de base à la confection d'une sauce

Bouquet garni : petit bouquet ficelé composé de plantes aromatiques : thym, laurier, persil pour les plus courants voire vert de poireau, sauge ou branche de céleri destiné à parfumer plats, fond et sauces

Braiser : cuire à couvert, à feu doux sur une plaque ou un four des ingrédients (viandes, poissons ou légumes) dans un liquide aromatisé (vin, fond, fumet...). Ce mode de cuisson doux et long donne moelleux et saveurs aux recettes

Brider : attacher les membres d'une volaille ou les morceaux de viande à l'aide d'une ficelle pour les maintenir lors de la cuisson et garder tous leurs sucs

Brunoise : légumes coupés en petits dés servant de garniture pour certains potages ou pour certaines sauces

C

Canapé : tranche de pain qui peut, soit être grillée pour servir de support à une viande ou une volaille, soit être employée nature et recouverte de garnitures pour un buffet froid

Canneler : creuser des petits sillons sur la surface d'un légume (courgette, concombre, carotte...) ou d'un fruit à l'aide d'un cannelier ou d'un zesteur pour en améliorer la présentation

Caramel : sucre fondu avec légèrement d'eau et roussi à feu doux jusqu'à coloration du sucre

Caraméliser : enrober des fruits frais ou secs de caramel. Enduire l'intérieur d'un moule d'une fine couche de caramel

Carcasse : squelette d'une volaille ou d'un animal

Cardinaliser : faire rougir des crustacés

Cassolette : petit récipient en porcelaine, en fonte ou en cuivre pour la présentation des mets

Cassonade : sucre roux cristallisé de couleur brune extrait du jus de la canne à sucre. Elle entre dans la préparation à l'aigre-doux comme les chutneys et dans certaines recettes françaises du Nord et du Midi

Caviar de vanille : graine contenue à l'intérieur de la gousse de vanille

Cerner : inciser le pourtour d'une pomme, la peau d'un marron pour faciliter la cuisson et son épluchage

Chapelure : pain séché réduit en poudre et tamisé utilisé pour des préparations panées ou gratinées

Chaud-froiter : napper une pièce de viande ou un poisson avec une sauce veloutée blanche ou brune gélifiée

Cheminée : bande de papier beurré ou de papier aluminium appliquée dans l'orifice du couvercle d'une pâte pour évacuer la vapeur pendant la cuisson

Chemiser : enduire les parois d'un moule d'une fine couche de gelée, de sucre glace, de biscuit à la cuillère, de papier sulfurisé beurré etc...

Chiffonnade : feuilles de légumes (laitue, oseille, épinards...) coupées en lanières et cuites au beurre

Chinois : petite passoire en forme d'entonnoir aux trous minuscules servant à passer les sauces

Ciseler : couper en petits dés. Inciser en biais un poisson ou une viande pour en faciliter la cuisson

Citronner : frotter la surface de certains fruits (banane) ou de certains légumes (avocat) avec du citron pour éviter leur oxydation au contact de l'air

Clarifier : séparer le jaune du blanc d'œuf. Rendre limpide un consommé ou une gelée en retirant ses impuretés

Cocotte : récipient couvert pour la présentation des mets. Autocuiseur

Compoter : cuire doucement et longuement un légume ou un fruit jusqu'à l'obtention d'une compote

Concasser : écraser grossièrement

Concasser une tomate : tailler une tomate préalablement mondée et épépinée en petits cubes

Confire : cuire des morceaux de viande lentement dans la graisse. Cuire des fruits ou écorces dans un sirop de sucre

Contiser : faire une légère incision dans la peau d'un aliment (volaille, poisson ou légume) pour y insérer un autre ingrédient (truffe, beurre, lard...)

Coquille : enveloppe extérieure d'un mollusque, d'un escargot, d'un œuf...

Corail : partie rouge-orangée se trouvant à l'intérieur d'un homard, d'une langouste ou d'une coquille Saint-Jacques

Coulis : suc concentré et épais de viande ou de légumes passé au tamis

Couper en julienne : couper en fins bâtonnets

Couper en brunoise : en petits dés de 1 à 2 mm

Couper en mirepoix : couper en gros dés de 1 à 2 cm

Couper en paysanne : couper en lamelles carrées ou triangulaires

Court-bouillon : fond de cuisson pour les poissons et crustacés additionné à de l'eau, du vinaigre, du citron et vin blanc

Couvrir : mettre un couvercle sur un récipient en vue d'une cuisson ou un plat au four pour une estouffade

Crémer : rajouter de la crème à une préparation, un potage, une sauce. Ramollir à l'aide d'un fouet du beurre en le chauffant légèrement pour obtenir un beurre lisse et brillant

Crépiner : envelopper une volaille ou un gibier de crépine de porc

Croustade : croûte formée de pâte feuilletée ou brisée pouvant contenir plusieurs aliments

Croûtons : petits morceaux de pain grillé

Cuire à blanc : cuire un fond de tarte sans garniture en ajoutant à sa surface un morceau de papier sulfurisé garni de haricots secs afin d'éviter à la pâte de gonfler pendant la cuisson

Cuire à la goutte d'eau : cuire jusqu'à l'apparition d'une substance blanchâtre qui perle sur la chair

Cuire à l'anglaise : cuire à l'eau bouillante salée au gros sel. Rafraîchir dans une eau glacée

Cuire en sauce : cuire avec un assaisonnement plus ou moins liquide servant à accompagner ou cuisiner des mets chauds ou froids

D

Darne : tranche épaisse de poisson coupée avec l'arête dorsale

Daube : méthode de cuisson pour certaines viandes à très petit feu et à l'étouffée

Débrider : enlever, après cuisson, les fils qui enserrant les pièces attachées

Décanner : transvaser délicatement un liquide d'un récipient à un autre de façon à ce que son dépôt reste au fond du premier

Décoction : extrait des sucs d'une substance mise dans un liquide en ébullition

Décortiquer : séparer la chair de la carapace d'un crustacé

Découenner : supprimer la couenne du jambon blanc, cru, ou la couenne des poitrines salées ou fumées

Décuire : ajouter une certaine quantité de liquide à une préparation afin d'en abaisser le degré de cuisson

Déglicer : dissoudre dans un liquide (eau, vinaigre, crème fraîche, vin, fond de veau...) les sucs de cuisson attachés au fond du récipient après cuisson pour préparer une sauce

Dégorger : mettre un ingrédient (coquillage, viande, volaille, escargots, poisson...) à l'eau courante, du gros sel ou dans du lait pour qu'il se débarrasse de ses impuretés

Dégraissier : supprimer l'excès de graisse

Délayer : diluer un aliment dans un liquide (eau, vin, sauce...)

Démouler : retirer une préparation de son moule de cuisson avant le service

Dénerver : retirer les nerfs d'une pièce de viande à l'aide d'un couteau

Dénoyauter : éliminer les noyaux de certains fruits

Dépouiller : retirer la peau d'un gibier à poils. Cuire longuement en écumant et dégraissant

Déplumer : retirer les plumes d'une volaille, d'un gibier à plumes

Désosser : retirer les os d'une pièce de boucherie, de volaille ou de gibier

Dessaler : éliminer le sel de conservation d'un aliment par trempage plus ou moins long en eau froide

Détendre : rajouter un liquide à une préparation trop épaisse

Détremper : mélanger à la farine : du beurre, des œufs ou du liquide pour la préparation d'un gâteau

Dorer : passer un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau sur une pâte
Dresser : disposer dans un plat de service ou une assiette une préparation prête à être consommée
Duxelle : préparation à base de champignons hachés cuits servant de farce pour certaines viandes et poissons

E

Ebarber : retirer les nageoires d'un poisson plat. Retirer les parties qui débordent des moules
Ebouillanter : plonger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante
Ecaler : retirer la coquille des œufs durs
Echauder : tremper un aliment dans de l'eau bouillante pour en retirer facilement la peau
Ecosser : enlever les cosses de certains légumes pour n'en conserver que les graines (petits pois...)
Ecrouter : retirer la croûte
Ecumer : retirer l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides comme le pot-au-feu
Effiler : émincer en lanières un aliment (viande ou volaille)
Egoutter : retirer à l'aide d'une passoire l'eau de cuisson d'un aliment ou l'excès d'huile à la sortie de son bain de friture
Egrapper : séparer les grains de certains fruits (raisin, cassis, groseille) de la rafle
Embroscher : enfiler sur une broche à cuire une grosse pièce de volaille ou de boucherie
Emietter : réduire en petites parcelles du pain, du biscuit, du thon
Emincer : tailler en fines tranches
Emonder : enlever la peau ou la pellicule qui recouvre certains fruits (amandes, noisettes, pistaches). Pour les tomates, les ébouillanter à l'eau pour retirer la peau
Emulsionner : mélanger à l'aide d'un fouet deux liquides ou substances qui en principe ne se mélangent pas
Enrober : revêtir de façon uniforme un aliment d'une pâte à frire, de chocolat chaud, de sucre cuit...
Epaissir : rendre plus épaisse une préparation liquide en ajoutant un élément liant (farine, fécule...)
Epépiner : retirer les pépins de certains fruits ou légumes
Eplucher : retirer une fine couche externe d'un légume ou d'un fruit à l'aide d'un économe
Eponger : retirer l'humidité ou l'excès de graisse à l'aide d'un linge après avoir égoutté l'aliment
Equeuter : retirer la queue des fruits préalablement lavés et égouttés ou supprimer les tiges principales de certains végétaux (persil, épinards...)
Escaloper : tailler en biais des tranches régulières (viande, de poisson)
Estouffade : préparation cuite à l'étouffée pour certaines viandes à cuisson longue et pour des légumes parfumés d'un liquide
Etuver : cuire doucement un légume à couvert dans son eau avec très peu de matière grasse
Etouffée : mode de cuisson lente des aliments dans un récipient recouvert et fermé pour que la vapeur d'eau serve à la cuisson
Evider : retirer la partie centrale d'un fruit ou d'un légume
Eviscérer : vider l'intérieur d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson en lui retirant les viscères
Façonnage (pain) : opération qui consiste à donner aux pâtons la forme définitive du pain

F

Faire revenir : colorer un aliment dans un corps gras très chaud
Faisander : laisser le gibier se décomposer pour lui donner un fumet spécial

Farce : préparation à base d'aliments hachés, assaisonnés et parfois liés, utilisée pour la confection des quenelles, des pâtés, des terrines, des galantines ou pour garnir certaines viandes
Fariner : enduire de farine sur une plaque ou un plan de travail une pièce de viande ou de poisson avant sa cuisson
Ficeler : maintenir avec une ficelle pour la cuisson
Filmer : protéger une denrée ou une préparation en l'enveloppant à l'aide d'un papier film alimentaire étirable
Filtrer : passer un liquide au travers d'une passoire fine
Flamber : passer une volaille à la flamme d'un brûleur pour finir de la nettoyer ou arroser un mets d'alcool (whisky, Grand Marnier, rhum, cognac, calvados, armagnac ...) et y mettre le feu afin d'en relever le goût
Foisonner : augmenter le volume d'une crème en la fouettant
Foncer : garnir, en épousant la forme du fond et des parois d'un moule (d'un cercle à tarte ou d'une plaque) avec une pâte étalée
Fonds : bouillon très concentré servant de base à de nombreuses sauces
Fondre : liquéfier par la chaleur certains ingrédients comme le beurre ou le chocolat. Cuire un aliment à couvert dans un corps gras et dans son eau de végétation
Fontaine : trou pratiqué au centre d'un tas de farine pour y placer les ingrédients qui doivent être mélangés progressivement et régulièrement
Fouetter : travailler une crème un appareil ou un ingrédient à l'aide d'un fouet
Fourrer : remplir, farcir
Fraiser : travailler une pâte, à plat, avec la paume de la main, afin de la rendre homogène et très souple
Frapper : faire rafraîchir une boisson en la mettant au réfrigérateur ou dans la glace
Frémir : se dit d'un liquide sur le point d'entrer en ébullition, sa surface est légèrement agitée mais ne bouillonne pas. Le frémissement est le stade précédant l'ébullition
Frïre : cuire un aliment dans un bain de friture à haute température (180°/200°)
Frvolites : petites pièces, bouchées, petits ramequins en hors-d'œuvre ou en entremet
Frotter (de l'ail) : passer fortement de l'ail pelé sur un récipient ou sur des croûtons
Fumer : sécher de la viande ou du poisson à la fumée pour lui donner un goût particulier
Fumet : bouillon très concentré à base de légumes ou de viandes utilisé pour parfumer les sauces

G

Garnir : orner un plat, une assiette
Garniture : élément divers placé autour d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson, déterminant l'appellation du mets servi
Galantine : pâté de volaille désossée et roulée dans sa peau
Gelée : jus clarifié obtenu à partir de fruits, de viande ou de poisson et qui, grâce à la façon dont il a été traité, se solidifie en refroidissant
Gélifier : transformer un liquide en gel en lui ajoutant de la gélatine en feuille ou en poudre
Génoise : biscuit à pâte battue qui entre dans la composition de nombreux entremets
Glacer : colorer un mets (viande rôtie) en arrosant régulièrement de son propre jus. Cuire des légumes tournés dans un mélange d'eau, de sucre et de beurre. Faire briller des pâtisseries en saupoudrant de sucre glace. Napper un dessert de fondant
Graisser : enduire une plaque à pâtisserie, un moule, un plat de cuisson de corps gras
Gratiner : passer au four un mets pour lui faire prendre une couleur dorée

Griller : cuire un aliment sur un grill chaud

Grenadin : petit médaillon de veau piqué au lard

Grumeaux : petites boules qui se forment dans une sauce mal travaillée

H

Habiller : flamber, parer, vider, brider une volaille ou un gibier à plumes. Ebarber, écailler, vider et laver un poisson

Hacher : couper plus ou moins finement des aliments

Humecter : pulvériser de l'eau sur une préparation afin d'éviter son dessèchement ou pour faciliter la formation d'une croûte perlée

I

Imbiber : mouiller certains gâteaux d'un sirop de sucre pour les rendre plus moelleux

Inciser : pratiquer des entailles peu profondes à la surface d'un poisson pour en faciliter la cuisson

Incorporer : mélanger un aliment avec un autre

Infuser : Mettre en contact un ingrédient aromatique pendant un certain temps avec un liquide chaud ou tiède de manière à ce qu'il répande son parfum ou son arôme

J

Jardinière : légumes taillés en bâtonnets cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits pois

Julienne : fins filaments d'aliments divers (carottes, navets, truffes, champignons, zestes de fruits etc...)

Jus : extrait liquide qui sort d'un ingrédient, soit frais comme le jus de fruit, soit en cours de cuisson comme le jus de viande

L

Larder : piquer une viande ou un poisson de bâtonnets de lard pour éviter le dessèchement des chairs en cuisson

Laver : éliminer les impuretés d'un aliment en le passant sous l'eau froide

Lever : détacher les filets des arêtes d'un poisson. Laisser reposer les pâtes à pâtisserie pour les faire gonfler

Lier : modifier une texture, donner de la consistance à une sauce en lui ajoutant des liants (farine, féculé, farine de maïs, crème, œuf, beurre, sang, roux)

Limoner : éliminer sous un filet d'eau froide les parties sanguinolentes et les peaux de certains produits alimentaires (abats, viandes, poissons)

Liquéfier : rendre liquide

Lustrer : recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée, ou de nappage, à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant

Luter : fermer hermétiquement une cocotte en vue d'une cuisson à l'étouffée

M

Macédoine : mélange de légumes ou de fruits coupés en morceaux servi froid ou chaud

Macérer : faire tremper un aliment dans un liquide (alcool, huile, vinaigre, jus de citron, vin ...) plus ou moins longtemps afin de les conserver ou de les parfumer

Malaxer : travailler une substance afin de la ramollir. Mélanger plusieurs substances en vue d'une préparation

Manchonner : découvrir les os en dégagant la chair d'une pièce de viande (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volaille) pour en obtenir une meilleure présentation

Manier : mélanger à la main une quantité équivalente de beurre et de farine

Marinade : liquide additionné d'aromates et ingrédients divers (huile, vinaigre, sel, poivre, laurier, thym, persil, rondelles de carottes, oignons...)

Mariner : tremper un aliment (viandes, poissons, légumes, fruits...) dans une marinade pour l'attendrir et le parfumer

Matelote : ragoût de poissons au vin rouge

Masquer : recouvrir uniformément un aliment (entremet, fond de plat), de crème de sauce ou de gelée

Médaillon : préparation diverse de forme ronde et légèrement épaisse présentée froide ou chaude (ex: foie gras, veau, volaille, langouste, etc...)

Meringuer : recouvrir un entremets ou une tarte avec de la meringue et le colorer au four

Mesurer : apprécier le volume exact d'un liquide à l'aide de mesure établie

Migaine : mélange d'œufs et de crème que l'on dépose sur les quiches et les tartes

Mijoter : cuire lentement, à petit feu, un aliment dans son jus ou dans une sauce

Mirepoix : garniture aromatique taillée en dés et rissolée (carottes, oignons, céleri, poitrine de porc bouquet garni)

Mitonner : élaborer minutieusement une préparation

Monder : peler un légume ou un fruit (pêche, tomate ...) après l'avoir plongé quelques secondes dans l'eau bouillante, et le refroidir immédiatement dans de l'eau très froide de manière à stopper la cuisson. La peau se retire alors très facilement

Monter au beurre : ajouter du beurre bien froid en petits morceaux de façon à obtenir une sauce onctueuse

Mortifier : laisser reposer une viande après son abattage au froid en vue de l'attendrir

Mouiller : ajouter un liquide dans une préparation

N

Nacrer : enrober le riz ou les pâtes de matière grasse (huile ou beurre fondu) jusqu'à ce que les grains soient transparents

Napper : recouvrir de sauce, de coulis ou de crème

P

Paner : enrober un ingrédient de chapelure ou de panure avant de le faire frire, sauter ou griller

Papillote : aliment enfermé dans du papier sulfurisé ou d'aluminium et cuit au four

Parer : préparer un aliment en vue de sa cuisson ou de son service à table. Enlever tout ce qui nuit à la présentation pour le rendre encore plus appétissant

Passer : filtrer un liquide à travers un tamis, un chinois, une étamine

Pasteuriser : faire chauffer un liquide jusqu'à 70°/90° puis le refroidir brusquement pour détruire certaines espèces microbiennes. Ce procédé fut inventé par Louis Pasteur en 1865

Pâton : morceau de pâte non détaillée

Peler : retirer la peau d'un fruit ou d'un légume

Persillée : se dit d'une viande qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles

Peser : apprécier ou contrôler le poids exact d'un ingrédient

Pétrir : mélanger manuellement ou mécaniquement plusieurs ingrédients pour la préparation d'une pâte

Pincer : faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson. Denteler le pourtour d'une pièce de pâtisserie à l'aide d'une pince spéciale ou avec les doigts

Piquer : introduire à l'aide d'une aiguille spéciale des petits bâtonnets de lard gras dans une viande. Pratiquer des trous dans une pâte crue pour l'empêcher de faire des cloques pendant la cuisson. Piquer des charcuteries afin qu'elles n'éclatent pas lors de la cuisson

Plonger : immerger un aliment dans un liquide

Pocher : cuire un aliment (viande, poisson, œuf, fruits...) dans un liquide frémissant (eau, lait, fond, fumet, sirop ...). Au moment de déposer l'aliment dans le liquide, le liquide peut être déjà frémissant ou froid

Poêler : cuire un aliment à couvert avec un corps gras et une garniture aromatique

Praliné : fourrage de sucre, d'amandes ou de noisettes, enrobé de chocolat au lait

Profiterole : petit chou dressé à la poche, cuit au four et farci de crème sucrée ou salée

Pulpe : chair d'un fruit ou d'un légume

Purée : préparation culinaire à base de légumes, cuits ou crus et écrasés

Q

Quadriller : marquer les aliments sur les barreaux du gril afin d'obtenir un quadrillage. Marquer avec le dos d'un couteau certaines préparations panées pour améliorer la présentation

R

Rafraichir : refroidir à l'eau glacée

Râper : réduire en fines particules un élément solide à l'aide d'une râpe

Rassir : synonyme de mortifier

Rectifier : corriger l'assaisonnement et la liaison d'une préparation

Réduire : évaporer un liquide pour concentrer la saveur d'un aliment en le portant à ébullition

Relever : renforcer l'assaisonnement en sel, poivre ou épices d'une préparation

Remonter : rendre de nouveau homogène une sauce émulsionnée dont les éléments se sont dissociés (sauce "tournée")

Reposer : passer au froid une pâte pour mieux la travailler

Réserver : mettre en attente, mettre de côté

Revenir : faire sauter vivement un ingrédient avant de le mouiller

Rissoler : colorer sur feu vif toutes les faces d'un ingrédient

Robe des champs : se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée

Rôtir : cuire un aliment dans un four, à la broche ou dans une rôtissoire

Rouelle : tranche épaisse de viande coupée transversalement

Roux : élément de liaison composé en quantité équivalente de matière grasse et de farine. Selon son temps de cuisson le roux peut être blanc, blond ou brun

Ruban (faire le) : se dit d'un mélange de jaunes d'œufs et de sucre en poudre dont la consistance devient suffisamment lisse pour couler sans se casser du haut d'une spatule

S

Sabler : travailler farine et beurre entre le bout des doigts pour donner une consistance proche du sable

Saisir : exposer un aliment à une température très élevée

Salpicon : petits dés d'aliments taillés entre la brunoise et la macédoine

Sapide : sauce qui a du goût, de la saveur

Saucer : napper une préparation de sa sauce d'accompagnement

Saupoudrer : parsemer régulièrement

Sauter : cuisson rapide qui permet d'apporter une belle coloration et de fixer le goût par l'apport d'un corps gras

Singer : saupoudrer de farine les morceaux d'une préparation à cuire « en sauce » après les avoir fait revenir et avant de les mouiller avec de l'eau, du vin, un bouillon

Siroper : tremper ou arroser un gâteau de pâte levée avec un sirop de sucre chaud

Stériliser : pratiquer une ébullition sur des bocaux hermétiquement fermés et contenant des aliments pour une conservation plus longue

Sucs : substances nutritives obtenues par la cuisson et qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient

Suer : éliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement sans coloration dans un corps gras afin de concentrer les saveurs

T

Tamiser : passer un ingrédient dans un tamis ou une passoire fine afin d'éliminer les grumeaux ou d'éventuelles particules et obtenir une poudre fine et régulière (s'emploie généralement pour la farine)

Tamponner : beurrer la surface d'une préparation afin d'éviter la formation d'une peau (potage, crème, sauce)

Tartiner : étaler un produit en pommade sur des tranches de pain de mie ou de toasts

Tomber : cuire doucement des légumes (ex, oseille, laitue) dans leur eau de végétation

Torréfier : faire chauffer un aliment sans matière grasse pour transformer son goût

Tourer : pratiquer les "tours" nécessaires à la réalisation d'une pâte feuilletée

Travailler : malaxer une préparation à l'aide d'un fouet, d'une spatule ou d'un mélangeur électrique

Tremper : laisser des légumes secs dans l'eau froide pendant quelques heures pour les ramollir

Tronçon : morceau plus long que large taillé dans un gros poisson plat ou dans un légume

Truffer : disposer entre chair et peau d'une volaille des lamelles de truffe

Turban : mode de présentation de certaines présentations en couronne

U

Unilatéral : méthode de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur un seul côté (poissons côté peau)

V

Vanner : remuer une crème ou une sauce en train de refroidir afin d'éviter la formation d'une peau en surface et de grumeaux

Venaison : désigne une grosse pièce de gibier

Vert-cuit : cuisson bleue, saignante utilisée pour le canard au sang et le salmis

Vider : éliminer les viscères d'un poisson, d'une volaille

Videler : replier les bords d'une abaisse de pâte pour réaliser un ourlet

Vol-au-vent : entrée chaude composée d'une croûte ronde en pâte feuilletée remplie de garnitures

W

Wok : ustensile d'origine chinoise en forme de grande poêle arrondie et demi-sphérique permettant de saisir les aliments au centre et de les retourner très facilement

Z

Zester : découper un léger ruban d'écorce sur un agrume (orange, citron, pamplemousse...)



CUISINE MODE D'EMPLOI(S)

Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] est un réseau d'écoles créé en 2012 à l'initiative du Chef doublement étoilé Thierry Marx qui intervient dans le cadre de la formation professionnelle continue et permet d'acquérir en 11 semaines les compétences reconnues par la branche professionnelle dans le secteur de la restauration.

Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] propose des parcours d'insertion professionnelle de courte durée, qualifiants et immédiatement opérationnels alliant une formation et une mise à l'emploi dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie, du service en restauration, des produits de la mer et tout récemment de la pâtisserie au sein de son école dijonnaise.

Chaque parcours est totalement gratuit pour les stagiaires et chacun est doté pendant la durée de la formation de vêtements professionnels, d'une mallette d'ustensiles et d'un livre de cuisine. Ce dispositif est destiné aux publics éloignés de l'emploi et en situation de précarité économique et sociale : demandeurs d'emploi de longue durée, jeunes demandeurs d'emploi sans qualification, personnes déscolarisées, personnes placées sous-main de justice, réfugiés statutaires. Chaque session intègre 10 stagiaires sélectionnés sur la motivation et la cohérence de leur projet professionnel par un jury composé de professionnels.

La formation se déroule en 2 périodes : une formation à la fois théorique et pratique de 8 semaines en centre de formation et un stage de 3 semaines en entreprise.

Et ça marche ! Les sorties positives sur l'ensemble des écoles de France avoisinent les 90% dans les 3 mois qui suivent la fin de la formation.

Après 10 années d'existence à Paris puis dans 9 villes de France, plus de 4000 stagiaires formés et insérés durablement dans l'emploi, Cuisine Mode d'Emploi(s)[®] ouvrira cette année sa 10ème école à Pau.

www.cuisinempleis.com



LE COFRADE

Le COFRADE - Conseil français des associations pour les droits de l'enfant - a pour objectif de veiller à la bonne application de la Convention relative aux droits de l'enfant en France. En coordonnant l'action de ses associations membres, il cherche à promouvoir les droits de l'enfant et exerce un rôle de plaidoyer auprès des pouvoirs publics.

Coordination

Le COFRADE fédère 53 associations intervenant dans tous les domaines relatifs aux droits de l'enfant. Il coordonne l'action de ses membres pour porter leurs positions communes d'une seule et même voix auprès des pouvoirs publics. En tant que collectif, le COFRADE joue ainsi efficacement son rôle de garant de la Convention relative aux droits de l'enfant auprès des institutions françaises.

Promotion

L'une des principales missions du COFRADE tient à promouvoir la Convention relative aux droits de l'enfant. Le COFRADE développe donc les outils nécessaires pour la faire connaître au plus grand nombre, enfants comme adultes (grand public, institutions, professionnels...), en privilégiant l'information, la formation et l'éducation. Le COFRADE organise également deux événements majeurs chaque année, visant à sensibiliser les enfants à leurs droits et à favoriser leur participation aux débats publics : les Débats d'adolescents au printemps et les Etats généraux des droits de l'enfant à l'occasion de la journée internationale des droits de l'enfant, le 20 novembre. Le COFRADE donne ainsi la parole aux jeunes et les pousse à s'informer, débattre et participer à la vie sociale et politique, dans un espace de dialogue où enfants et adultes sont entendus.

Plaidoyer

Contrairement aux idées reçues, beaucoup des droits de l'enfant sont bafoués en France. Le COFRADE se bat pour faire en sorte que ces droits soient effectivement appliqués en travaillant activement auprès des politiques. Au nom de ses 53 associations membres, le COFRADE agit tout au long de l'année par l'intermédiaire de sa mission plaidoyer en fonction des sollicitations de ses membres, de l'actualité juridique et de ses activités de représentations dans diverses instances. Le COFRADE se mobilise notamment dans le cadre de projets et propositions de lois afin d'impulser les adaptations législatives nécessaires pour mettre le droit français en conformité avec ses engagements internationaux.

Par ailleurs, le COFRADE s'engage dans le processus de contrôle auprès du Comité des Droits de l'Enfant des Nations Unies en tant qu'acteur de la société civile, et publie ainsi tous les 5 ans un rapport alternatif sur l'application de la Convention relative aux droits de l'enfant en France, sur la base de l'expertise de ses associations.

<https://www.cofrade.org>



FRANCE TERRE D'ASILE

France terre d'asile est une association de promotion des droits humains et de prise en charge des personnes en besoin de protection : demandeurs d'asile, réfugiés, mineurs isolés étrangers. L'association a été créée en 1971 et est aujourd'hui présente dans 11 régions, 60 villes, à travers l'animation d'une centaine de dispositifs qui accompagnent plus de 12 000 personnes chaque jour.

Depuis 1999, France terre d'asile s'implique dans l'accueil et la protection des mineurs isolés étrangers. L'association, à travers l'action d'une direction dédiée à la protection des mineurs isolés étrangers (DPMIE), s'efforce de garantir à ces jeunes le respect de leurs droits tels que définis par la Convention internationale des droits de l'enfant et mis en œuvre par les différents acteurs institutionnels français, ainsi que la possibilité de bâtir un véritable projet de vie.

Les engagements de l'association sur le terrain sont nombreux et variés : maraude, accueil d'urgence ou temporaire, prise en charge durable, information et orientation, suivi éducatif, accès à la formation, appui juridique et administratif, accès aux soins et soutien psychologique, accès à la culture et aux loisirs, accès à la demande d'asile, etc. Nos propositions se doivent d'être complètes pour permettre aux jeunes de se construire et de penser concrètement à l'avenir. Plus d'informations :

Plus d'informations : <https://www.france-terre-asile.org/>



LES MFR (MAISONS FAMILIALES RURALES) en quelques mots...

430 associations MFR en France forment par alternance chaque année 90 000 personnes de la classe de 4e aux formations supérieures dans 18 secteurs professionnels. Elles se caractérisent par leur approche éducative spécifique et leur pédagogie associant formation générale et formation professionnelle en étroite relation avec les réalités du terrain. Accueil en internat, petits groupes, suivi personnalisé, implication des familles et des entreprises, facilitent l'émergence du projet de chacun pour une insertion sociale et professionnelle réussie.

Portrait-type d'une « Maison »

Chaque MFR est un établissement scolaire qui propose des formations par alternance à tous les niveaux de l'enseignement professionnel (4e, 3e, CAP, Bac professionnel ou technologique, BTS, licence professionnelle...). Dans une MFR, on recense en moyenne 150 élèves (qui ne sont pas tous présents en même temps du fait de l'alternance – une partie des élèves sont en entreprise pendant que les autres sont à l'école) et 17 salariés.

L'établissement compte environ 75 places en internat où l'accompagnement éducatif est important. Les élèves sont suivis par des formateurs (des moniteurs) qui assurent différentes activités : enseignement, animation, visites de stage...

Les jeunes ou les adultes présents dans les MFR sont soit des élèves sous statut scolaire dépendant du ministère de l'Agriculture (44 500), soit des apprentis principalement dans des formations de l'Éducation nationale (18 000) ou soit encore des stagiaires de la formation professionnelle continue (40 000).

Mission et organisation des MFR

Les MFR ont pour objectifs de former des jeunes ou des adultes, de les accompagner vers une insertion sociale et professionnelle réussie, de favoriser un développement durable des territoires où elles sont implantées. Chaque établissement est sous la responsabilité d'une association dont les membres sont les parents des enfants inscrits à la MFR mais aussi des professionnels, des élus ou des responsables locaux.

Le mouvement des MFR en France regroupe près de 500 associations réparties de la façon suivante : 430 associations locales, établissements de formation professionnelle en France et dans les DOM et les Pays d'Outre-mer (POM), une soixantaine d'associations fédérales départementales, territoriales et régionales, 1 Centre national pédagogique et de ressources pour la formation continue des acteurs des MFR et 1 Union nationale. Les MFR françaises accompagnent également en coopération 19 unions nationales de MFR à travers le Monde. La Fondation MFR Monde soutient les projets de développement des MFR.

Une histoire née d'une initiative locale

Les Maisons familiales rurales du XXIe siècle sont l'aboutissement d'une expérience originale conduite dans un village du Lot-et-Garonne dans le Sud-Ouest de la France en 1935. Cette année-là, quelques agriculteurs syndicalistes inventent une formation adaptée pour compenser un système scolaire classique qui ne répond pas aux besoins de leurs enfants et de leur métier. L'initiative est un succès et engendre rapidement de nombreuses demandes. Deux ans après, en 1937, plusieurs familles intéressées et motivées se réunissent en assemblée générale et décident d'acheter un bâtiment pour y installer leur « école ». Ils se groupent en association, en prennent la responsabilité, embauche un formateur : la première Maison familiale est ainsi née !



POUR ORGANISER UNE PROJECTION POUR VOS ÉLÈVES

Contactez la salle de cinéma la plus proche de votre établissement - si vous n'avez pas le contact n'hésitez pas à nous le demander à cette adresse : bienvenue@apollo-films.com

Demandez au responsable de la salle les modalités pour organiser une séance scolaire : tarifs, disponibilités de la salle...

Toutes les salles de cinéma peuvent organiser une projection en amont de la sortie du film.

AUTEURS

Alexandre Boza (Professeur d'histoire-géographie / EMC)
Emmanuelle Vernadakis (Professeure Français / histoire-géographie)

crédits photos : Stéphanie Branchu



APPROCHES

