

ATELIER SELFFOOD

JOURNÉE DE REGROUPEMENT - 04/07/2023

par l'association



Qu'est-ce
qu'un

selffood ?

Les selffoods sont des auto-portraits alimentaires photographiques. Réalisés par les élèves, à la maison et sur plusieurs jours, ils sont à la fois le résultat d'une enquête personnelle et de la mise en scène de son alimentation quotidienne.

Le protocole des selffoods est adaptable, celui présenté ici est le protocole initial imaginé par Julie Le Gall, Aurélie Rogé, Camille Hochedez et Thierry Boutonnier. Il peut évoluer (voir page x), notamment sur la notion de série. Ce protocole est adapté au contexte scolaire en collège et en lycée.

Les selffoods sont un outil socialement sensible. Ils nous font découvrir une partie du quotidien des élèves : nous pénétrons dans leur intimité, dans leur lieu de vie, à leur table. Il est nécessaire d'avoir conscience de la portée de cet outil, qui peut illustrer des inégalités entre les élèves concernant leurs conditions de vie, leur environnement alimentaire ou encore leur éducation alimentaire.

Ce que n'est pas un selffood :

Cet outil pédagogique n'a pas pour objet d'évaluer l'alimentation des élèves : nous devons éviter cette situation du jugement, que ce soit de la qualité visuelle, gustative ou nutritionnelle de l'autoportrait alimentaire (voir page x).

La boisson : c'est un élément primordial dans les selffoods et les repas des élèves. Elle doit être reconnaissable (par exemple : bouteille ou canette si consommation de soda).

La mascotte : sa présence est indispensable pour la notion d'autoportrait alimentaire. Elle représente l'élève sans en dévoiler l'identité et permet de s'assurer que ce sont bien les productions des élèves. La mascotte doit être la même sur toutes les photos, ce qui permet de reconstituer la série de selffoods.

Les différents éléments du repas : la totalité du repas doit apparaître sur la photo : entrée(s), plat(s), dessert(s), snack(s), pain...

Les couverts, les baguettes ou autres ustensiles : ils représentent le nombre de personnes avec qui l'élève a mangé.

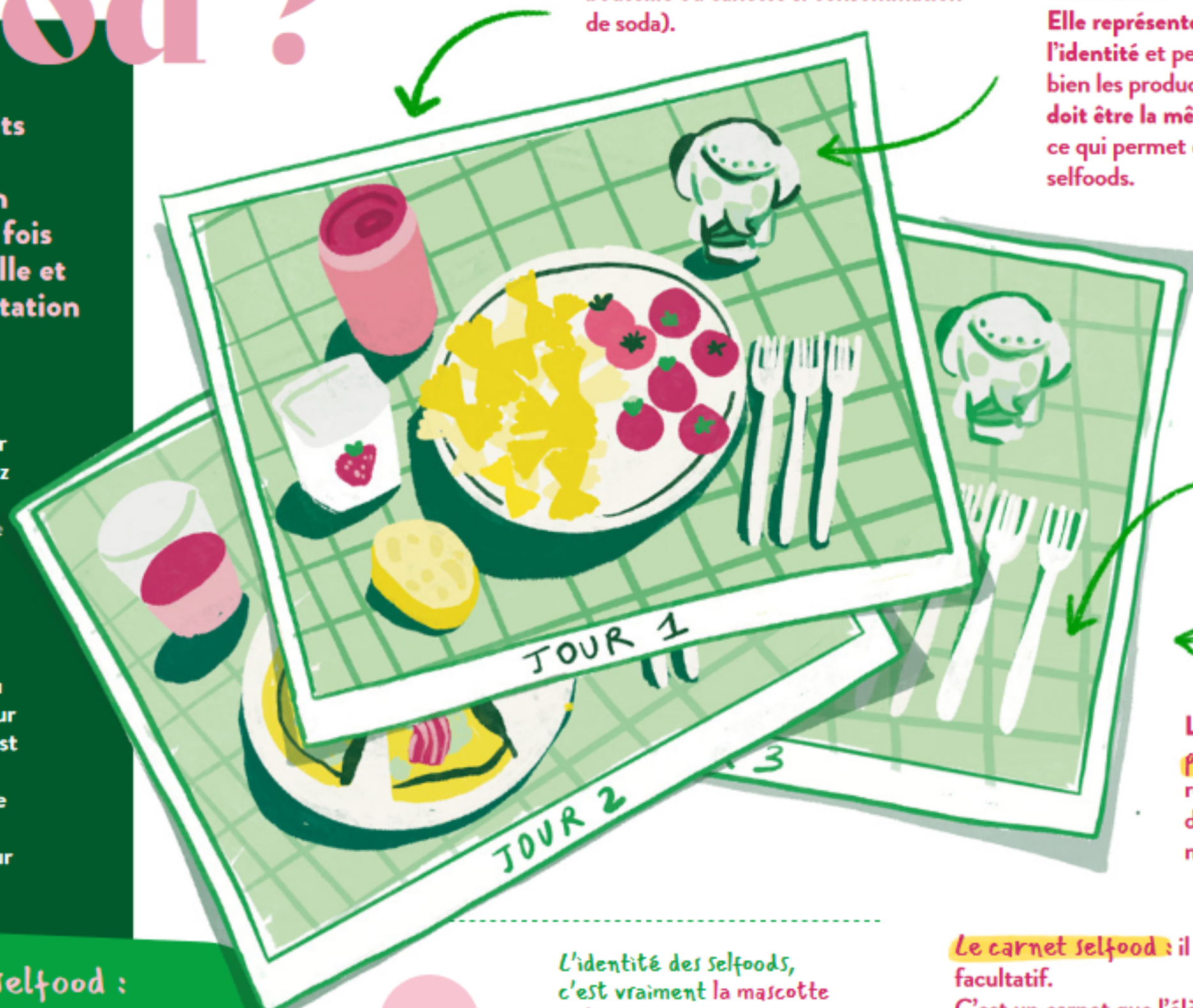
Les selffoods fonctionnent par série, avec toujours le même repas pris en photo : petit-déjeuner, dîner ou déjeuner si les élèves ne mangent pas à la cantine.

Le carnet selffood : il est facultatif.

C'est un carnet que l'élève remplit chaque jour et qui donne des informations supplémentaires sur son repas et son contexte. Il permet un suivi et une éventuelle évaluation de l'élève sur cette activité. (voir page x et x)

“
LÆTITIA,
PROFESSEURE
DE SVT

L'identité des selffoods, c'est vraiment la mascotte et le nombre de couverts pour montrer les personnes mangeant avec l'élève. Sans ça, les selffoods seraient simplement une photo à poster sur les réseaux !



Quels sont les intérêts des selffoods ?

— Enseigner une méthode d'enquête avec un protocole scientifique aux élèves.



— Favoriser la pratique artistique des élèves avec la maîtrise de la photographie ou du dessin, la notion d'auto-portrait.



— Permettre l'acquisition de méthodes et techniques numériques : envoyer des pièces jointes, renommer des photos ou encore la notion de respect et de protection des données personnelles.



— Faciliter la prise de parole des élèves, initier l'échange, la réflexion et l'écoute entre eux à partir de la lecture d'image, pour aborder leurs choix et leurs pratiques alimentaires.



— Développer un regard plus ouvert sur la diversité des habitudes et des cultures alimentaires, de la commensalité, des lieux des repas...



— Réaliser un projet interdisciplinaire en impliquant une équipe pédagogique dans l'établissement pour aborder avec les élèves plusieurs dimensions de l'agriculture et de l'alimentation.

— Initier une réflexion plus globale à partir du vécu des élèves et de leurs pratiques quotidiennes : s'intéresser aux enjeux agricoles et alimentaires en partant des préoccupations des adolescent.es.



A MODIFIER



— (Re)créer du lien entre la famille, les élèves et l'établissement scolaire.

LE GUIDE DES SELFLOODS

Les selfoods au cœur des projets Marguerite

Le mot d'Aurélié Rogé, enseignante au collège Barbusse et cocréatrice des selfoods

Le mot de Julie Le Gall, enseignante-chercheuse en sciences-sociales et cocréatrice des selfoods

Le mot de Thierry Boutonnier, artiste arboriculteur

Partie I : Découvrir les selfoods

Qu'est ce qu'un selfood ?

Quels sont les intérêts des selfoods ?

Partie II : Imaginer son projet

Trouver son protocole

Que veut-on explorer avec les selfoods ?

Quelle dimension donner à votre projet ?

Alimentation, intimité et peur du jugement :
quelques conseils

Liens aux programmes scolaires et
compétences

Partie III : Réaliser son projet

Planifier son projet

Les pistes d'introduction

Présenter le protocole et récupérer les selfoods

Les pistes d'analyses

Évaluer

Documents utiles

Pour aller plus loin

Remerciements et crédits

LES DIFFÉRENTS PROTOCOLES

Le protocole allégé

Le protocole initial réadapté avec une série moins longue : entre 3 et 5 jours consécutifs de prise en photo d'un repas.

Objectif : Réaliser une enquête sur les habitudes alimentaires des adolescent.es.

Un protocole en une seule photo : ton « repas préféré », ton « repas de famille »...

Un seul selffood réalisé par élève, représentant un plat important pour eux.

Objectif : Valoriser les élèves, les faire parler de ce qu'ils aiment et de ce qu'ils connaissent. On peut même proposer aux élèves de cuisiner eux-mêmes leur plat pour créer du lien avec les familles dans le projet.

LES + : Laisse une marge de manœuvre aux élèves sur la semaine s'ils oublient de faire leurs selffoods et diminue le nombre de photos à traiter pour les enseignant.es tout en conservant la notion d'enquête sur les habitudes alimentaires.

LES - : Manque de cadre si des dates précises ne sont pas données : les repas en semaine ou en week-end sont très différents + perte de la notion de continuité entre les repas.

LES + : L'élève maîtrise totalement la production de son autoportrait alimentaire. Protocole adapté pour des éco-délégués qui ont peu d'heures de projet.

LES - : Plus de notion d'enquête sur les habitudes alimentaire, ni de notion de série pour capter les habitudes alimentaire.

Un protocole ciblé sur une thématique

- Prendre en photo les ingrédients bruts composant son repas afin d'en savoir plus sur l'origine des produits (industriel, frais...)
- Prendre en photo les emballages des repas de la semaine pour parler du marketing alimentaire, des déchets...
- Prendre en photo tous les aliments sucrés qu'on a l'habitude de manger dans la semaine (à la manière de Peter Menzel) pour faire un projet autour du sucre...

BILAN DU PREMIER TEMPS.

Présentation des selfoods et du guide des selfoods à venir pour la rentrée scolaire 2023-2024, les enseignants ont ensuite pu échanger à propos de leurs expériences d'utilisation de l'outil :

- **Intérêts :**

Mise en scène, jeu ludique, créativité avec des consignes larges.
Un outil qui donne pleins d'idées !

- **Difficultés :**

Récupération des photos chronophage et laborieuse (en tout cas avant le covid et l'apprentissage du numérique que cela a engendré).
Choix de la période de réalisation des selfoods très importante pour la réussite du projet : pendant les vacances moins de rappel de l'adulte !

- **Réactions des élèves :**

Plutôt une activité à faire en début d'année, l'activité plaît beaucoup mais parfois certains élèves réfractaires car ne sont pas à l'aise ou confrontés à une situation délicate (il faut trouver des solutions telles que échanger les selfoods entre établissements !)

MOSAÏQUE DE SELFODS À ÉTUDIER EN CLASSE!



Selfood d'élèves du Lycée Français de Buenos Aires (série 1,2 et 4) et de Vaulx-en-Velin (série 3) recueillis pendant l'année scolaire 2017-2018 par Julie Legall et Aurélie Rogé.

COMMENT EXPLORER UNE THÉMATIQUE AVEC LES SELFLOODS ?

LES FICELLES DU MARKETING
ALIMENTAIRE

L'ALIMENTATION ET LA
MONDIALISATION

LA COMMENSALITÉ ET LE
PARTAGE

LES GOÛTS ET LE
PLAISIR DE MANGER

L'ALIMENTATION ET LES RÉSEAUX
SOCIAUX

**IDÉES POUR LES
POTAGERS :**

Réaliser un selfood par
légume cultivé dans le
potager du collège,
1 par saison !

BILAN DU SECOND TEMPS

Mise en situation devant un mur de selffoods, idées en pagaille pour créer une séance d'analyse de ces selffoods en classe sur des thèmes proposés (voir slide précédente).

- **L'alimentation et la mondialisation :**

Qu'est-ce qui vous reste dans vos assiettes si on vous retire tous les aliments venus d'ailleurs ?
Etude des différents types d'agriculture du monde (film *Home*) et différentes variétés d'un même fruit/légume.
Comparaison des selffoods argentins aux selffoods français : les points communs et les différences.

- **L'alimentation et les réseaux sociaux**

Diffusion de l'intimité au même titre qu'une photo de soi, un selffood est un autoportrait.
Travail sur une fiche d'autorisation du droit à l'image pour se questionner sur ce qu'on tolère ou non. Séance sur comment protéger ses photos ?

- **Les ficelles du marketing alimentaire**

Retravailler les selffoods pour les rendre attirants / attractifs pour le public (création d'une pub ?)
Regarder un extrait du documentaire Arte *La grande malbouffe* sur la composition d'un cordon bleu (<https://www.youtube.com/watch?v=OyM7B51qDCg>).
Utiliser une campagne de sensibilisation à l'obésité chinoise (<https://observers.france24.com/fr/20091113-hamburgers-enfants-chine-obesite-pekin-fast-food-campagne-publique-burger-king>)