

LE CIRCUIT DES ÉPICES

Le circuit des épices

Un projet interdisciplinaire mené à la Segpa Alfred Mauguin de Gradignan



Introduction et genèse du projet:

L'histoire des épices a commencé 4 000 ans avant notre ère, sur la côte de Malabar au sud de l'Inde. Dès le Moyen-âge, le commerce avec les terres lointaines se développe en même temps que la construction de bateaux de plus en plus puissants. Les épices deviennent un marché important et de luxe pour les occidentaux. Depuis, la demande n'a cessé d'augmenter et répond à une exigence du consommateur qui cherche ainsi à se rapprocher de la nature et/ou des saveurs orientales exportées facilement. Il devient intéressant de confronter deux périodes, l'Antiquité et le monde contemporain, pour y suivre la trace d'une évolution dans les pratiques commerciales. Il sera aussi profitable d'étudier les difficultés d'une production pour vérifier si elle répond de manière spontanée aux demandes en garantissant la qualité des produits.

Objectifs spécifiques par enseignement

Histoire/Géographie/Français

Etre capable de:

- ✓ Identifier les périodes de l'histoire du programme
- ✓ Connaître et mémoriser les principaux repères chronologiques (événements et personnages)
- ✓ Signaler la ou les régions de production (à l'aide d'une carte)
- ✓ Présenter oralement un exposé
- ✓ Afficher des informations pertinentes et les commenter

T. U. I. C

Etre capable de:

- ✓ Chercher des informations avec l'outil informatique
- ✓ Préparer une présentation en utilisant les logiciels appropriés
- ✓ Produire un document numérique : texte, image, son
- ✓ Présenter un projet en utilisant des outils adéquats

C. D. I.

Etre capable de:

- ✓ Faire une recherche documentaire
- ✓ Trouver des indices (table des matières, sommaire, index) dans un message documentaire
- ✓ Organiser, classer des informations en vue de répondre à un questionnaire de façon pertinente
- ✓ Faire une recherche en ligne et trouver des illustrations légendées

Anglais

Etre capable de:

- ✓ Trouver le nom anglais d'une épice et apprendre à le prononcer à l'aide du dictionnaire de prononciation sur internet
- ✓ Editer une diapo en anglais contenant une recette en assurant la traduction des mots
- ✓ Situer sur une carte un lieu de production orthographié en langue anglaise

H. A. S.

Etre capable de:

- ✓ Distinguer visuellement, olfactivement, gustativement différentes épices
- ✓ Peser, mesurer une épice
- ✓ Doser dans différentes préparations salées / sucrées les épices
- ✓ Conserver de façon optimale les épices

V. D. M.

Etre capable de:

- ✓ Identifier les étapes de la distribution des épices
- ✓ Analyser le coût de la distribution d'un produit
- ✓ Calculer le coût de la distribution d'un produit avec le logiciel approprié (Excel)
- ✓ Différencier les fonctions de grossiste et de détaillant

S.E.G.P.A.

Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté

- Un Directeur pédagogique,
- 5 Professeurs des Ecoles Spécialisés,
- 4 Professeurs de Lycée Professionnel,
- Des Professeurs de collège,
- Une collaboration avec :
l'INJS et l'ULIS,
- Des stages en entreprise

Etudes sanctionnées par :

- le Certificat de Formation Générale (C.F.G.)
- l'Attestation Scolaire de Sécurité routière (1^{er} et 2^{ème} niveau)
- l'Attestation SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
- Le B2I (Informatique)

Le collège Alfred Mauguin est habilité à percevoir la Taxe d'apprentissage pour sa Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté.

[Arrêté du 29 décembre 2011](#)

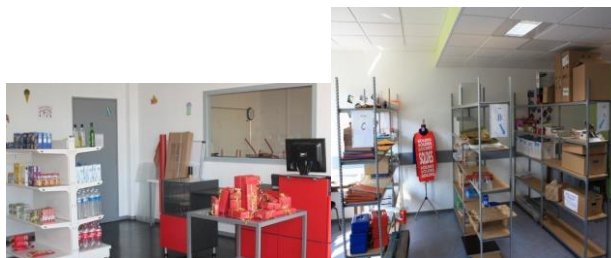
Modalités : nous consulter.



Atelier Hygiène- Alimentation- Service



Atelier Habitat



Atelier Vente Distribution Magasinage

Des enseignements généraux qui complètent la formation des élèves de la 6^{ème} à la 3^{ème}



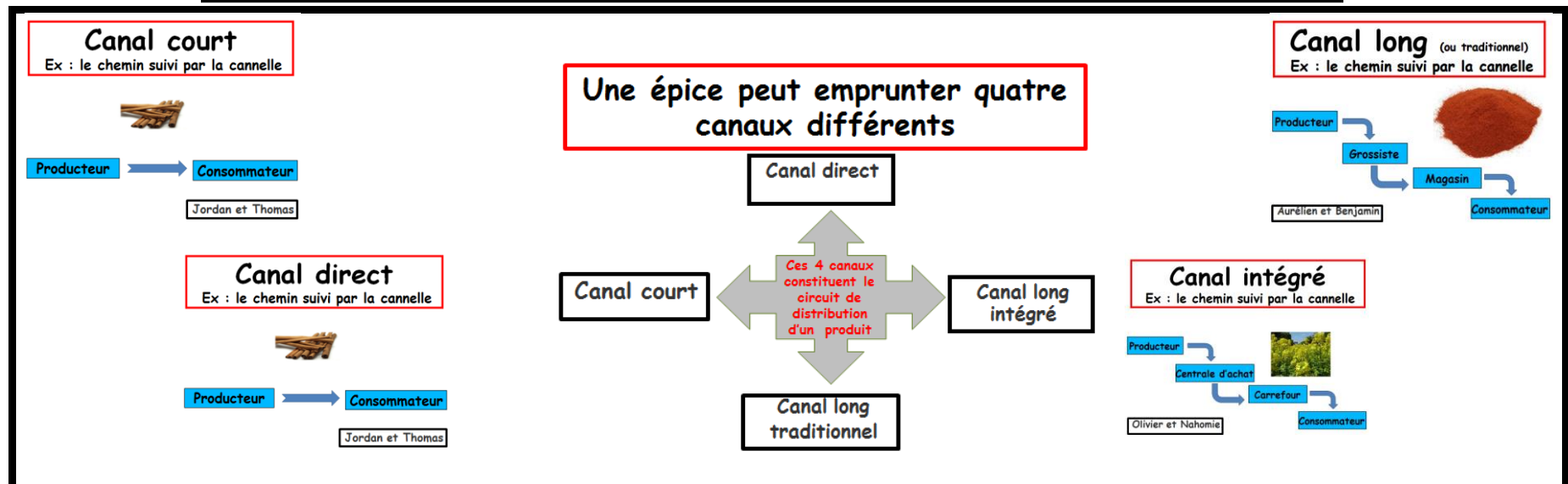
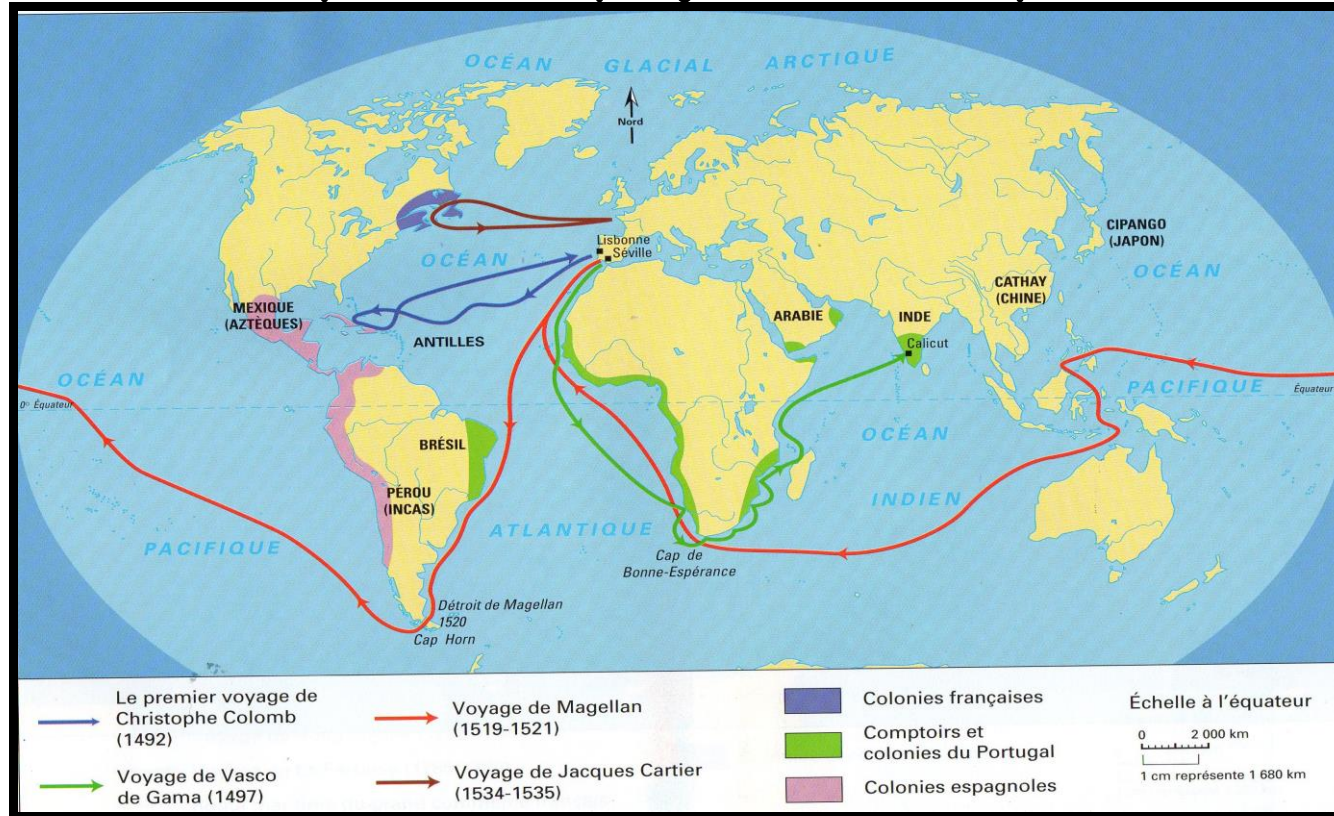
Collège
Alfred MAUGUIN



2, Avenue du Marechal Juin
33170 – Gradignan

Tél : 05 56 89 07 19

Sur la route des épices : un projet interdisciplinaire de la Segpa



**Le fruit des travaux
des élèves est
visible**

.....dans le hall de la mairie de Canéjan du 24 juin au 13 juillet





CANNELLE

Origine

La cannelle est l'écorce intérieure de certains arbres de la famille des Lauracées, qui poussent dans les régions tropicales et subtropicales.

L'histoire de la cannelle

Le terme "cannelle" apparaît au XII^e siècle, vient du latin "Canna" qui signifie "canne".

Cette épice a été utilisée par les navigateurs de l'époque pour masquer l'odeur du cuir et du bois des navires.

La cannelle est originaire d'Indonésie.

On pense qu'elle était à l'origine utilisée pour ses propriétés médicinales et dans le cadre de rituels religieux.

Elle a été introduite en Europe au XVI^e siècle par les navigateurs portugais.

Elle a été utilisée par les médecins de l'époque pour ses propriétés médicinales.

Elle a été utilisée par les navigateurs de l'époque pour masquer l'odeur du cuir et du bois des navires.

Elle a été utilisée par les navigateurs de l'époque pour masquer l'odeur du cuir et du bois des navires.

Production

Production de cannelle dans le monde en 2012

(Données FAO/UNEP 2012)

Pays producteurs	Production (tonnes)	Pourcentage de la production mondiale
Indonésie	47 000	44 %
Malaisie	19 000	17 %
Sri Lanka	12 200	11 %
Chine	4 800	4 %
Myanmar	1 500	1 %
Indonésie	1 000	0 %
Indonésie	1 000	0 %
Indonésie	1 000	0 %
Indonésie	1 000	0 %
Indonésie	1 000	0 %
Total	106 500	100 %

L'huile essentielle de la cannelle

* L'huile essentielle de cannelle est une huile essentielle de l'écorce intérieure de certains arbres de la famille des Lauracées, qui poussent dans les régions tropicales et subtropicales.

Culture de la cannelle

La culture de la cannelle est une activité traditionnelle dans certaines régions d'Indonésie, de Malaisie et de Sri Lanka. Elle nécessite des conditions climatiques chaudes et humides.

Jm Thiercelin
DEPUIS 1809
A NAME • A GUARANTEE

CANÉJAN

Une exposition épicée

Les élèves de 5^e et de 4^e Segpa du collège Manguin et de l'INJS se sont donnés pour objectif d'analyser les conditions du commerce des épices dans le cadre des enseignements généraux et des ateliers vente, distribution, magasinage et hygiène alimentation, services.

Les épices ont servi de fils conducteurs à différents voyages avec quelques-uns des plus grands navigateurs de notre histoire commune. Les recherches menées par les élèves sur plusieurs épices ont permis d'en rappeler des utilisations habituelles mais aussi peu connues.

En conservant une trace écrite de leurs travaux, les élèves ont ainsi réalisé un ensemble d'affiches. Ce travail a réuni plusieurs classes et un groupe d'enseignants qui ont voulu porter le fruit de leur travail à la connaissance du plus grand nombre.

L'exposition est visible à la mairie de Canéjan jusqu'au 15 juillet.



Les collégiens exposent leurs travaux de recherche. INFORMATIONS

..... et à la médiathèque de Gradignan du 16 juillet au 31 aout.







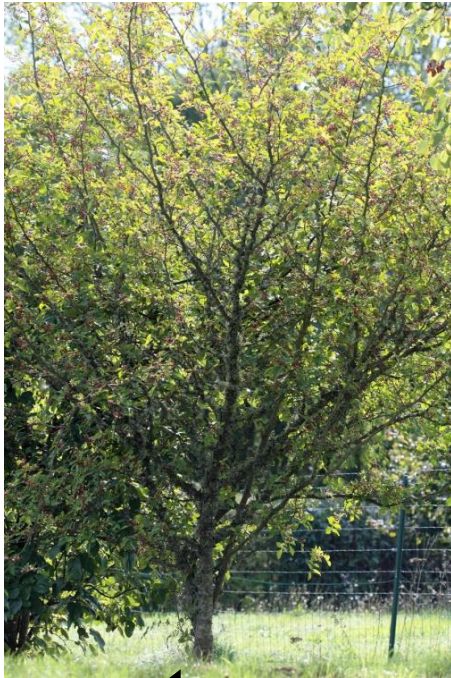
PS: un livre d'or est à votre disposition. Merci d'encourager les élèves.

SPICE

5°5



Black pepper



pepper tree



fresh fruit



dried fruit

A leaf

powder



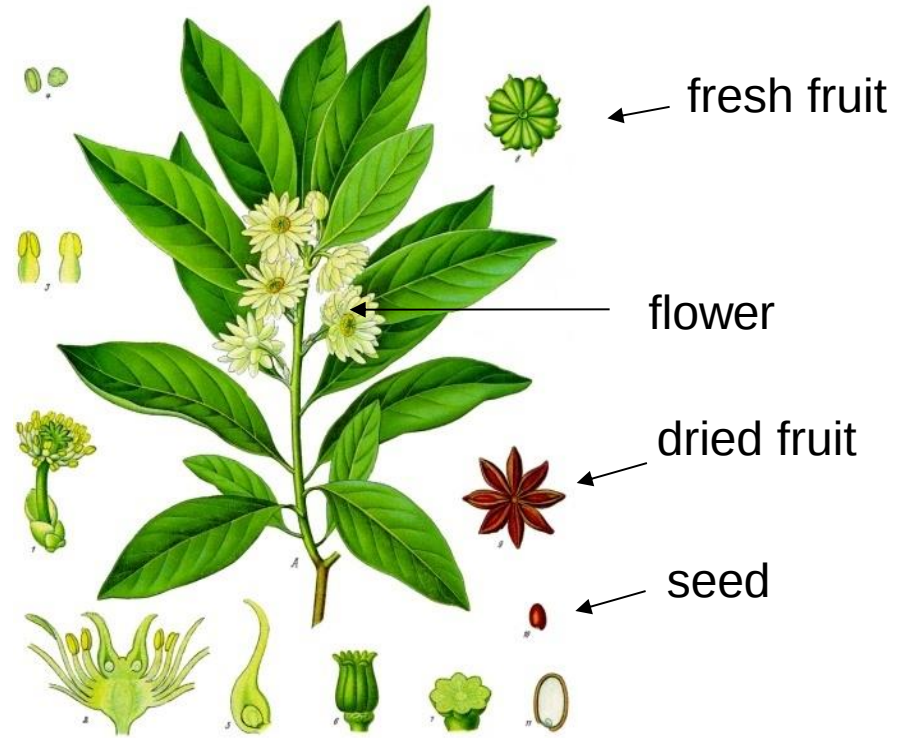
Star anise



tree



flowers



seeds

Star anise

Alexia



tree

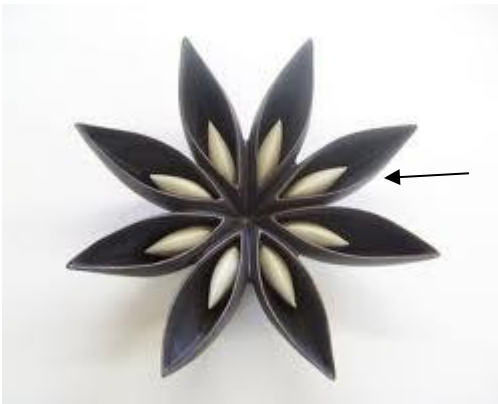


Red flowers

leaves



White flowers



fresh
seeds



dried fruit

dried seeds

CLOVE



tree

fresh fruit



leaves

flower

dried fruit



Clove 3 recipes



Link [Molasses clove cookies](#)



Link [clove spiced apples](#)



Link [ten clove garlic marinade recipe](#)

Cinnamon

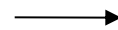


↑
tree



↑
stick

powder



Cinnamon

Séphora



leaves

Stick



Powder



Red pepper

Jason



plant



fruit

seeds



Dried
pepper

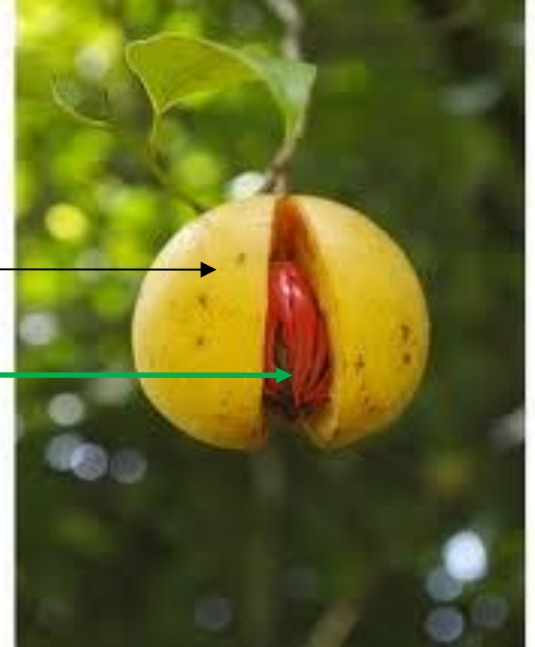


powder

NUTMEG



← Tree



fruit →

stone →



← leaves

← flowers

← fruit
← stone



powder →

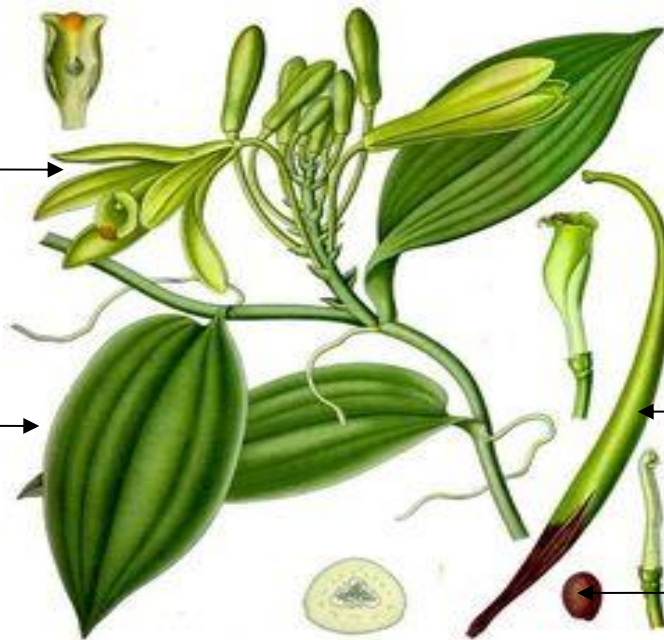
VANILLA

tree



flower

leaves



fruit

seed

VANILLA



← fresh fruit



← dried fruit



← very dry fruit

3 VANILLA RECIPES



Link [Vanilla toast](#)



Link [Vanilla cake](#)



Link [Vanilla milkshake](#)

Vanilla cake



Ingredients

1 cup unsalted butter, room temperature,
plus more for pans
2 1/2 cups flour (spooned and leveled),
plus more for pans
1/2 teaspoon baking powder
1/2 teaspoon baking soda
1 teaspoon salt
1 1/2 cups sugar
2 large eggs
3 large egg yolks
2 teaspoons pure vanilla extract
1 cup low-fat buttermilk

Whipped Frosting

Vanilla cake



Directions

Step 1 Preheat oven to 350 degrees. Butter and flour two 8-by-2-inch cake pans.

In a medium bowl, whisk flour, baking powder, baking soda, and salt.

Step 2 In a large bowl, using an electric mixer, beat butter and sugar until light and fluffy. With mixer on low, beat in eggs and yolks, one at a time. Beat in vanilla. Alternately beat in flour mixture and buttermilk; mix just until combined.

Step 3 Divide batter between pans; smooth tops. Bake 32 to 35 minutes.

Let cool in pans 10 minutes. Then let cool completely on a wire rack.

Step 4 Place one cake, bottom side up, on a cake stand.

Use a spatula or table knife. Spread top with whipped frosting .

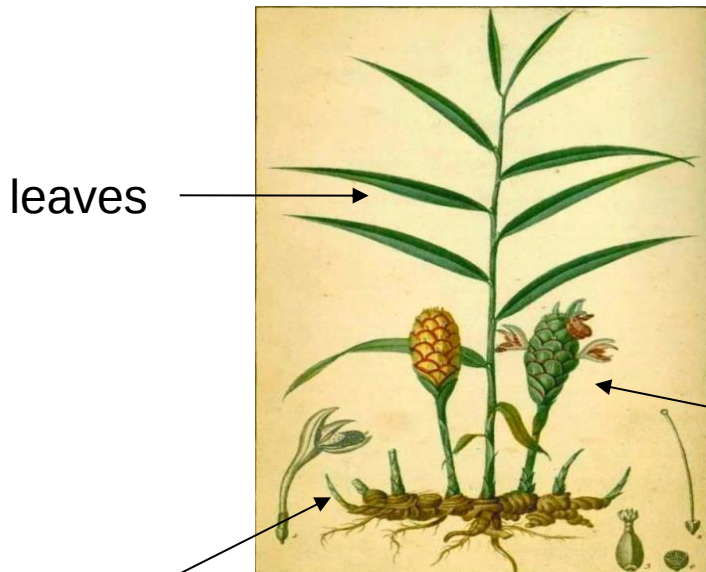
Top with remaining cake; frost top, then sides.

video
[whipped frosting](#)



Ginger

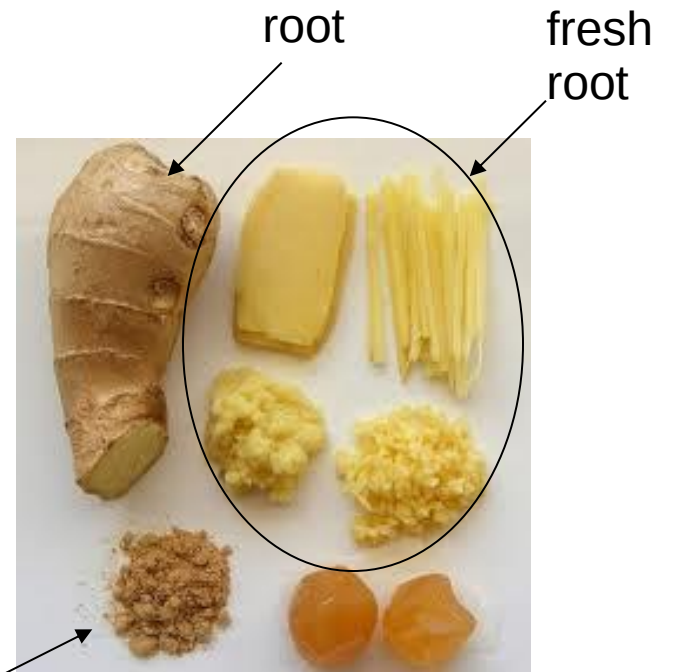
Red flower



leaves

fruit

root



root

fresh root

powder

Ginger Recipes



[link ginger cookies](#)



[link ginger chicken salad](#)



[chicken with ginger](#)

[link ginger cookies](#)



● Ingredients

- 2 cups all-purpose flour
- 2 teaspoons baking soda
- 1 1/2 teaspoons ground ginger
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1/2 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon ground allspice
- 1/4 teaspoon ground cloves
- 1/2 cup vegetable shortening
- 1/4 cup unsalted butter, softened
- 1/2 cup firmly packed light brown sugar
- 1/2 cup granulated sugar
- 1/4 cup molasses
- 1 large egg
- 1/4 cup plus 1 tablespoon turbinado sugar

Ginger and chicken salad

Alexis



link [chicken](#)

● Ingredients

- 4 boneless, skinless [chicken breasts](#) (1 3/4 to 2 pounds)
- Kosher salt
- 1 2-inch piece ginger, peeled
- 1 large [shallot](#)
- 4 tablespoons [peanut oil](#)
- 1 tablespoon toasted sesame oil
- 1/2 teaspoon sugar
- 1 English cucumber, halved lengthwise, seeded and thinly sliced
- 1 bunch [radishes](#), thinly sliced, or 1 small [daikon](#) radish, peeled and cut into matchsticks
- 1 teaspoon Asian [chili sauce](#) (such as [sambal](#) oelek)
- 1 bunch [watercress](#), trimmed
- Juice of 1 lime

● Directions

Put the chicken in a medium pot with just enough water to cover; add 1 tablespoon salt. Bring to a gentle [simmer](#) over medium heat and cook until the chicken is firm to the touch, about 15 minutes. Meanwhile, prepare a bowl of salted ice water. Drain the chicken and plunge into the ice water for about 30 seconds to stop the cooking. Drain again.

Grate the [ginger](#) and shallot into a small bowl. Stir in 3 tablespoons peanut oil, the [sesame oil](#) and 1/4 teaspoon each sugar and salt. Toss the [cucumber](#) and radishes with the chili sauce, 3/4 teaspoon salt, the remaining 1 tablespoon peanut oil and the remaining 1/4 teaspoon sugar in a large bowl. Add the watercress and toss.

Divide the salad among plates. Slice the chicken and add to the plates, then top with the ginger mixture. [Drizzle](#) with the lime juice.

Per serving: Calories 432; Fat 23 g (Saturated 4 g); Cholesterol 118 mg; Sodium 614 mg; Carbohydrate 9 g; Fiber 2 g; Protein 47 g

Photograph by Antonis Achilleos

Chicken with ginger

• Ingredients

- 1 three-inch piece fresh ginger, peeled and cut into 1/8-inch-thick matchsticks (1/2 cup)
- 2 tablespoons canola oil
- 1 1/2 pounds boneless, skinless chicken breasts, cut into 1 1/2-inch chunks
- 1 large onion, thinly sliced
- 2 cloves garlic, minced
- 1/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons white vinegar
- 2 tablespoons sugar
- 1/2 cup sliced scallions

• Directions

Soak ginger in cold water 10 minutes; drain.

Heat oil in a skillet over high heat; brown chicken in two batches, 6 to 8 minutes. Set aside.

In same skillet over medium heat, cook ginger, onion, and garlic, stirring until browned, 8 to 10 minutes. Add soy sauce, vinegar, and sugar; cook over high heat until thick, 3 to 4 minutes. Add chicken; stir to warm. Remove from heat; stir in scallions.



link

[chicken with ginger](#)

Le circuit des épices

Bibliographie

Titre	Auteurs	Editions
Les routes des épices	Chris et Carolyn CALDICOTT	La renaissance du livre
Savoirs d'épices et Secrets de femmes		Commission Locale d'Insertion de Pessac
Le livre des épices	Alain STELLA	Flammarion
Les épices	Marie-Françoise VALERY	Edition du Chêne
Les épices	J.O. SWAHN M. CIANO pour l'adapt. française	Gründ

**Pour participer activement au travail de nos
élèves,
écrivez-nous un petit message :**

Critiques

... Compliments

ou Conseils

nous permettent d'avancer ensemble !

Pauline Amélie
POPS,
illustratrice,
rencontre des
élèves

Présentation de l'opération

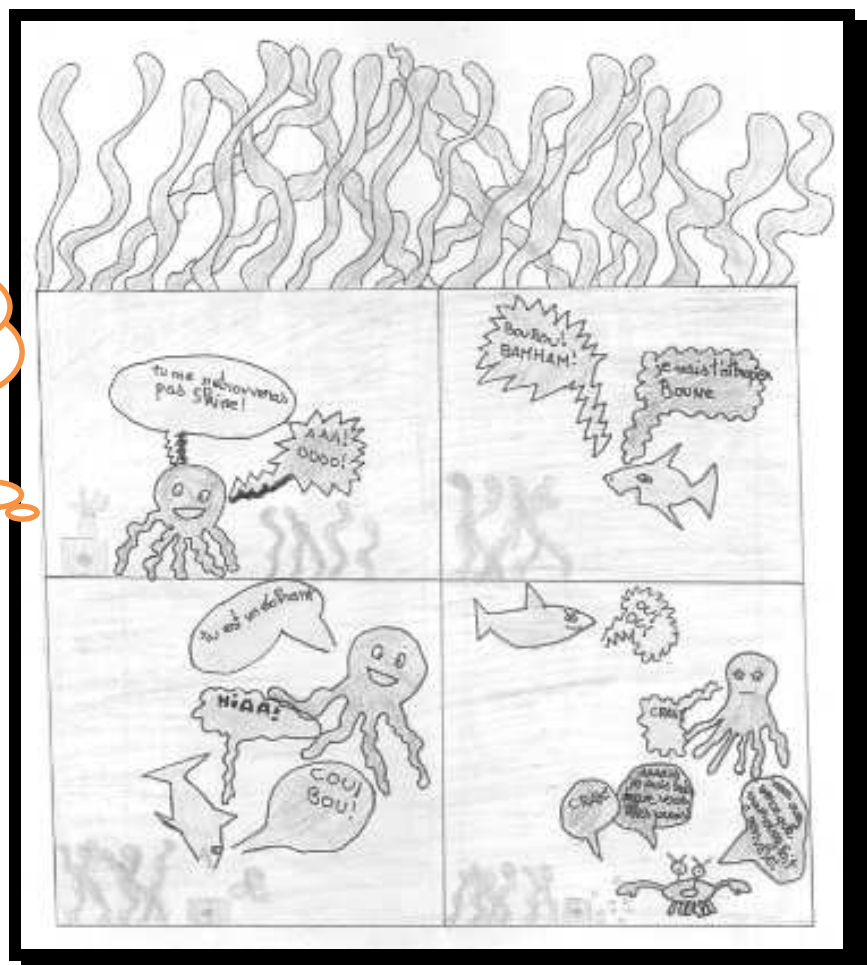
Dans le cadre d'un projet sur la Bande dessinée mêlant l'art plastique et le français, initié par Madame Perrot, les élèves de 4^{ème}4 et de 4^{ème}5 SEGPA ont participé à un atelier BD le jeudi 4 Octobre durant 3 heures. C'est l'illustratrice Pops qui a animé l'atelier ! Pops travaille sur les albums de jeunesse « Silence », aux éditions Vents Salés, écrits par l'auteure Nathalie Bernard, auteure intervenant également auprès de certaines classe du collège.

Lors de cette animation, l'illustratrice a fait réaliser à chaque élève une planche de BD, laissant libre le choix des personnages et de l'histoire... Toutes les planches seront regroupées dans un fanzine qui sera offert à chacun courant novembre !!! Ceux-ci ont pu apprécier le talent de Pauline Amélie Pops et sa disponibilité, tous étaient enchantés d'avoir participé à cet atelier !

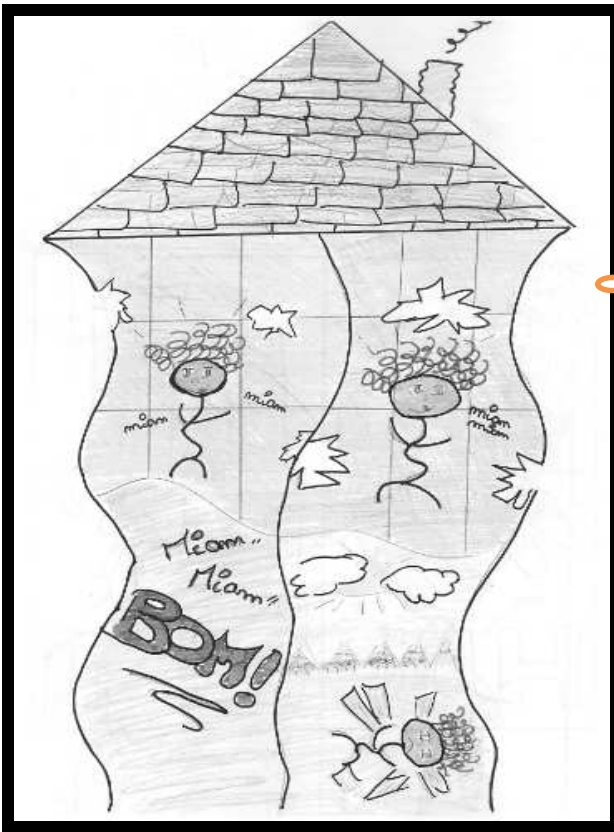
Claire PERROT, P.E spécialisée au collège Alfred Mauguin

Exemples de travaux réalisés par les élèves

Carine



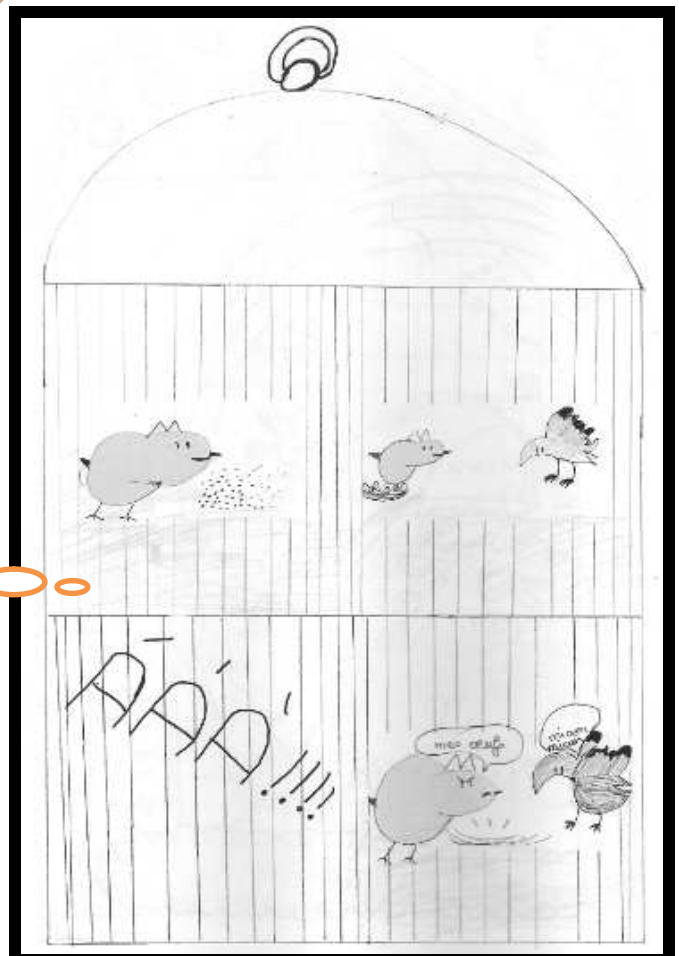
La maison aquatique



La maison chocolat

Eva

Pablo



La maison des oiseaux

Projet LECTURE

PROJET LECTURE SEGPA- collège Mauguin – MATERNELLE- Ecole Malartic

Les élèves des classes de 5^{ème} Segpa effectuent la lecture d'un album à des élèves de Grande Section de l'école maternelle Malartic en utilisant des documents appropriés au niveau des élèves.

Thème choisi : Noël et l'Hiver

Objectif : Favoriser la lecture dans une situation concrète. Développer l'écoute de l'autre, savoir partager.

Cette séance suppose :

Première phase :

- Une rencontre entre les enseignants du projet, la responsable de la médiathèque de Gradignan et du CDI des établissements
- Un choix judicieux des albums qui se fera en concertation avec les maîtresses des classes
- Une première rencontre entre les élèves dans l'école maternelle pour faire connaissance et annoncer le projet.

Deuxième phase :

- Chaque élève de la segpa reçoit ou choisit un album
- En classe, un apprentissage particulier, pour les élèves de segpa, de la lecture au plus petit :
 - o Appropriation du contenu de l'album (texte et illustration)
 - o Lecture à haute voix
 - o Initiation à la lecture pour des non-lecteurs
- Restitution au cours d'une rencontre au collège :
 - o Les élèves sont reçus par la 6^{ème} segpa en chanson
 - o Chaque élève de la segpa est en face à face avec un élève de grande section et doit lire et faire comprendre par la description des illustrations le contenu de la page et de l'album.
 - o Les élèves de la maternelle peuvent ainsi faire connaissance avec un ou plusieurs albums
 - o Goûter préparé par les élèves de l'atelier Hygiène- Alimentation –Service
 - o L'atelier Habitat et les élèves de 4^{ème} segpa ont créé un cadeau : un arbre à rimes décoré pour l'école + un jeu de carte-vocabulaire à décorer.

Référence LPC :

Palier 1 :

Compétence 1

Dire et lire :

- S'exprimer clairement à haute voix
- Respecter les règles de la communication
- Lire seul à haute voix
- Dégager le thème d'un paragraphe

Etude du vocabulaire :

- Utiliser des mots précis pour s'exprimer

- Donner des synonymes

Compétence 6 :

- Respecter les autres et les règles de la vie collective
- Appliquer les codes de la politesse

Palier 2 : Compétence 1

- Prendre la parole en respectant le niveau de langue adapté
- Repérer dans un texte des informations explicites
- Se repérer dans une médiathèque, un CDI
- Repérer des effets de choix formels
- Maîtriser es relations de sens entre les mots

Compétence 7

S'appuyer sur des méthodes de travail pour être autonome

-Etre persévérant dans toutes les activités

Faire preuve d'initiative en s'impliquant dans un projet collectif

- Développer la confiance en soi et persévérer dans une activité nouvelle
- Estime de soi : être capable de transmettre avec plaisir et détermination aux plus jeunes
- Identifier ses points faibles et ses points forts dans une situation variée
- S'engager dans un projet individuel et collectif dans un but de réussite
- Montrer une réelle motivation à travers des activités conduites par l'établissement

Pour les élèves de la maternelle :

- Mise en situation d'une relation école- collègue
- Autonomie dans la relation avec un élève lecteur
- S'exprimer pour se faire comprendre par le lecteur, demander des précisions, des explications
- Poser des questions
- Donner un avis
- Respecter les consignes et les règles dans une sortie ou dans un travail collectif et individuel
- Etre attentif et pratiquer l'écoute active
- Développer l'imaginaire
- S'approprier une histoire et pouvoir en parler ou la restituer en classe

Personnes concernées par le projet :

Ecole maternelle Malartic :

Mme GUIBERT , directrice

Mme CAUHAPE , enseignante

Mme GILBERT , enseignante

Segpa du collège Mauguin :

M. BOUSHAKI, Directeur

Mme BOUARD, enseignante

Mme PERROT, enseignante

Mme GLOAGUEN, enseignante

Mme AUBERT, enseignante

Mme. GOMBIA, documentaliste

M. SAUNIER, enseignant

M. CABRERA, enseignant

Ateliers :

Mme BENHAROUN, P.L.P.

M.SALAUN, M. GUIBERT, P.L.P.

Médiathèque de Gradignan :

Mme DOUMET



La lecture en classe : préparation et réflexion sur les albums « jeunesse » prêtés par la médiathèque de Gradignan

La lecture aux non-lecteurs demande un apprentissage particulier : appropriation des textes et des images pour une restitution tenant compte de l'âge et du niveau des élèves de l'école maternelle.

L'accueil en chansons préparées par les élèves de 6^{ième}. C'est la meilleure façon de créer un bon climat de confiance



La lecture entre élèves, les grands et les petits avec l'écoute des enseignants et des responsables du collège attentifs à la qualité du travail accompli et au comportement exemplaire des lecteurs. Ensuite les cadeaux, l'arbre à souhaits, les cartes à dessiner... la réception avec les élèves de l'atelier Hygiène Alimentation Service et leurs gâteaux



Rencontre avec la
romancière
Nathalie
BERNARD

Vendredi 5 octobre, les élèves de 5^{ème} de Segpa de Mme Bouard et la classe de 6^{°4} de Mme Lagarde ont rencontré au collège Nathalie BERNARD, auteure de plusieurs romans de littérature jeunesse et de romans pour adultes. Cette rencontre était organisée dans le cadre des journées du salon « LIRE EN POCHE ».



Les élèves, dont certains avaient lu en classe le livre *Silence et les prisonniers de La Louvière* (tome 3 de la série des *Silence*) ont pu interroger Nathalie Bernard à la fois sur la genèse de ses romans et sur son travail d'écrivain.

Les questions posées demandaient souvent un retour en arrière : « Quand avez-vous écrit votre premier livre ? », « Qu'est-ce qui vous a donné envie d'écrire ? ». Elles laissaient aussi apparaître des interrogations sur les personnages de ses romans : « Pourquoi la sorcière prépare-t-elle des potions magiques ? », « Pourquoi le personnage principal s'appelle-t-il Silence ? » et sur l'ancrage local de ses histoires : « Pourquoi avoir choisi le Château de La Louvière, à Léognan ? »



Ne se déroband à aucune question, tout en maintenant le suspens de ses prochains livres, Nathalie BERNARD a donné aux élèves l'envie de lire la suite (ou le début !) des aventures de cette petite fille vivant au Moyen-Age.

Mais le talent de cette auteure bordelaise ne s'arrête pas là, puisque de temps en temps elle chante aussi dans un groupe. Elle a d'ailleurs fait profiter aux élèves de quelques chansons enregistrées ayant pour thème les personnages de la série.

[Le tome 4, *Silence et la sorcière de Bordeaux*, vient de paraître aux éditions Vents salés (Mérignac) et le tome 5 paraîtra en août 2013.]