

Les contes



C'est à faire!

Nina Bahsoun
Magali Wehrung

PS • MS • GS



Sommaire



Introduction 4

Les trois petits cochons

Éventail gueule de loupdécoupage / collage / dessin 8

Trois petits cochons et le loup peinture / découpage / collage 10

Maisons des petits cochons peinture / gravure / tampon / dessin 12

Saucisson au chocolat..... découpage / pâtisserie / modelage 14

Le vilain petit canard

Gros œuf dans son nid découpage / collage / dessin 16

Pêche aux canards..... découpage / collage / assemblage 18

Caneton et cygnon.....pliage / mise en volume / collage / coloriage 20

Œuf magique pochoir / écalage 22

Le gros navet

Gros navet planté.....peinture / dessin / jardinage 24

Ribambelle de personnages.....tampon / dessin / enfilage 26

Arrosoir fleuri découpage / collage / vernissage 28

Carré potager.....pâtisserie / assemblage 30

Hansel et Gretel

Maison bonbonnière tampon / découpage / pochoir 32

Sucette géante mesure / modelage / tressage 34

Forêt nocturne..... peinture / assemblage / découpage 36

Maison pain d'épices pâtisserie / glaçage / assemblage 38





Boucle d'or et les trois ours

- Tête d'ours** papier mâché / collage / peinture **40**
Arbre en volume dessin / découpage / mise en volume **42**
Marionnettes chaussettes frisage / collage / dessin / assemblage **44**
Bol en chocolat mise en volume / découpe / assemblage **46**

Blanche-Neige

- Château de la reine** dessin / découpage / collage **48**
Couronne collage / assemblage / composition **50**
Miroir magique marbrage / découpage / collage **52**
Doigt de sorcière pâtisserie / modelage **54**

Le petit chaperon rouge

- Petit panier** pochoir / découpage / mise en volume **56**
Chemin forestier peinture / pochoir / tampon **58**
Masque de grand méchant loup peinture / découpage / collage **60**
Galette au beurre pâtisserie / gravure / modelage **62**



Fiches recettes et gabarits à télécharger sur le site des éditions Retz,
onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements »
(il faut se créer un compte au préalable).



Introduction

Cet ouvrage propose 21 ateliers plastiques et 7 ateliers culinaires autour de 7 contes connus et appréciés des enfants. Ces ateliers faciles à réaliser en maternelle pourront accompagner et approfondir la découverte des contes par des albums ou d'autres supports.

Ces activités stimulent l'imaginaire des enfants, les sensibilisent à l'esthétique, et les aident à acquérir un geste expert, un vocabulaire adapté et spécifique ainsi qu'une compréhension fine des tâches demandées.

Les contes populaires font souvent référence aux repas ou à des aliments particuliers. Des recettes simples et faciles à réaliser (maison en pain d'épices, galette au beurre, mini-potager...) font ainsi découvrir aux enfants des saveurs et des odeurs évoquées dans les histoires. De plus, ces ateliers culinaires sont l'occasion d'inviter les parents à des dégustations conviviales en classe et de les impliquer dans les projets de l'école.

Les objectifs

Les activités plastiques, graphiques et culinaires proposées permettent à l'enfant d'atteindre différents objectifs.

Percevoir, sentir, imaginer, créer

- Développer une pratique créative.
- Percevoir de nouvelles sensations, goûter, sentir, toucher.
- Exprimer ses goûts.
- Ajuster ses gestes en fonction d'une intention.
- Percevoir et reconnaître les effets plastiques obtenus.
- Modifier et affiner ses gestes.
- Réaliser les différentes actions nécessaires à l'élaboration d'une recette (casser un œuf, du chocolat, utiliser un couteau à bout rond sans se couper, verser un liquide sans renverser, mélanger...).
- Illustrer les différentes étapes d'une recette réalisée en classe.

Découvrir le monde

L'enfant construit ses premiers repères numériques, spatiaux et temporels. Il commence à comprendre ce qui distingue la matière, les objets :

- Savoir lire les nombres et leur associer une quantité.
- Découvrir différents objets techniques (couteau, fouet, spatule, économe, rouleau, mixeur, tamis, pinceau de cuisine...), connaître leur utilité.
- Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, verre, verre doseur...
- Appréhender la notion de durée : prendre conscience du temps de cuisson ou de repos.
- Retrouver la chronologie d'une recette.

S'approprier le langage - Découvrir l'écrit

- Découvrir et identifier un type de support d'écrit : la fiche recette.
- Relever des indices visuels sur des écrits, sur des images.
- Acquérir un vocabulaire spécifique et le réinvestir.
- Formuler des phrases cohérentes pour dicter la légende des étapes de la fiche recette.

Devenir élève

- Apprendre à collaborer avec les autres dans l'optique d'une réalisation commune.
- Attendre son tour, accepter de réaliser une tâche.
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène élémentaires.
- Connaître et respecter les règles de sécurité.

Les ateliers graphiques et plastiques

Les enfants arrivent à l'école maternelle avec des niveaux d'expérience hétérogènes. La pratique des arts plastiques s'appuie sur le désir de l'enfant de regarder, de toucher puis de faire. Pendant ces ateliers, les enfants expérimentent de nombreux supports et matériaux, et emploient diverses techniques plastiques : **le pliage, le collage, le découpage, la peinture, le dessin, le modelage...** afin de créer avec plaisir des objets en lien avec les contes. Certaines de ces réalisations pourront servir de décor à un mini-théâtre pour reconstituer le conte, de cadeau à rapporter à la maison, de décoration de classe, etc.



L'enfant peut rejouer l'histoire de Boucle d'or et des trois ours en mettant en scène les marionnettes des personnages qu'il a fabriquées.



Proposer des matériaux variés permet aux enfants de créer un objet personnalisé et original.

Le matériel

L'ensemble des matériaux est simple, facile à se procurer et peu coûteux. Le détournement et la récupération d'objets sont favorisés : bouteille de lait, pot en verre, pot de yaourt, boîte d'allumettes, rouleau en carton, boîte à chaussures, napperon, chutes de tissus, de moquette, de cuir, de fourrure, etc. La diversité des matériaux utilisés permet à l'enfant de développer ses sens visuel et tactile.

Le travail en volume : assemblage – pliage – modelage

Les activités proposent d'appréhender l'espace en intervenant dans les trois dimensions. Un volume est créé en détournant un objet existant (en le recouvrant par exemple) ou en pliant, en roulant du papier de différentes façons. Le modelage est aussi utilisé dans certains ateliers (pâte à sel) dont les ateliers culinaires (modelage de personnages en pâte d'amande).

Le découpage

Le découpage nécessite un apprentissage qui requiert une certaine force dans les doigts, une habileté manuelle et une bonne coordination des deux mains. Pour les plus petits, il est préférable de proposer des éléments déjà découpés à assembler. Veiller à fournir aux enfants gauchers des paires de ciseaux spécifiques.

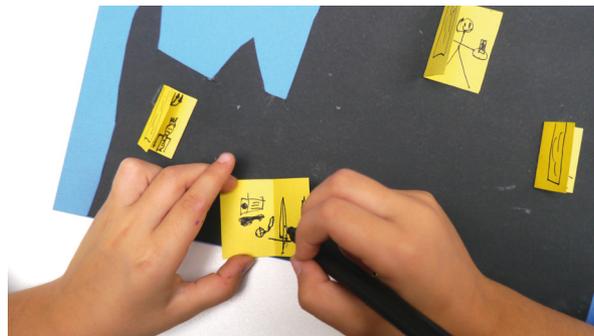
Le collage

Le collage est une activité facile à exécuter. Cependant, l'enfant doit être capable d'encoller la bonne surface, de doser correctement la quantité de colle et de respecter l'espace où apposer son collage. La technique du collage donne du plaisir à l'enfant et lui apprend à recouvrir des surfaces variées en fonction des matériaux proposés (papier, carton, tissu, bois, etc.).

Les colles utilisées dans l'ouvrage :

- La colle blanche à prise rapide a une force de collage assez importante qui permet de coller toutes sortes d'éléments tels que le bois, la ficelle, le tissu, etc.
- La colle à base de farine permet un fort détrempage nécessaire à certaines réalisations en papier mâché.
- Le vernis-colle, à base d'eau et non toxique, pour coller le papier fin. Il sèche rapidement et permet d'obtenir une couche transparente d'une belle brillance.

Seuls des adultes utiliseront dans certains cas un pistolet à colle ou une colle plus puissante en prenant les précautions d'utilisation nécessaires.



Cet enfant de grande section dessine les personnages et objets qu'il a imaginés ; la préhension du feutre est bonne.

Le dessin

Le dessin peut être libre (occupation de fin d'atelier pour finaliser l'objet), technique (représenter une expérience, une des phases d'élaboration de la recette ou d'un atelier...) ou d'observation (représenter un ingrédient, un ustensile, une partie du visage...).

La peinture

Grâce à la peinture, l'enfant expérimente les couleurs. Il peut recouvrir une surface, représenter des formes simples, reproduire des empreintes, utiliser un pochoir... La peinture permet d'observer le mélange des couleurs : effet du sel sur des encres diluées, papier marbré grâce au mélange d'encres et de mousse à raser, traces de peinture par pression sur une feuille fermée. Pour peindre (ou coller) avec un pinceau, l'enfant doit le tenir correctement. Soyez donc particulièrement vigilant à la préhension de l'outil : il doit être pincé fermement entre le pouce et l'index, le majeur étant placé sous le pinceau pour empêcher ce dernier de glisser. L'enfant reproduira ce geste lors de la manipulation des différents outils scripteurs. Une bonne tenue du pinceau en cycle 1 amène l'enfant à une future aisance graphique.

Les ateliers culinaires

Réaliser des recettes de cuisine à l'école permet aux enfants de s'entraîner à diverses techniques qui peuvent être communes aux activités plastiques : **manipuler une matière, modeler, presser, torsader, découper, graver...** ou à des techniques propres à la cuisine : **étalement d'une pâte, casser des œufs, incorporer, pétrir...** C'est aussi une occasion pour les enfants de découvrir des ingrédients en fonction des saisons, des saveurs et des odeurs, ainsi que des ustensiles : **fouet, balance, râpe, économe, tamis...**



Cet enfant modèle des personnages avec de la pâte d'amande comme il le ferait avec de la pâte à modeler.



Découverte d'un geste spécifique à la cuisine : cet enfant tamise de la farine en tapotant l'ustensile avec sa main.

L'organisation des ateliers

Cuisiner avec une classe de maternelle nécessite une organisation pensée au préalable.

Réaliser l'activité en classe entière avec l'aide de parents volontaires ou en groupes. Nommer puis présenter la recette, lire ou faire deviner les étapes grâce aux illustrations de la fiche recette, séquencer et faire verbaliser chaque étape de réalisation (nommer

les verbes d'action utilisés, les différents ustensiles, les ingrédients, faire goûter et sentir les ingrédients bruts avant de les utiliser, en déterminer le goût...), les enfants étant acteurs et participant à chaque étape à tour de rôle.

Selon les recettes et le niveau des enfants, préparer les ingrédients à l'avance ou prendre le temps d'effectuer les pesées avec les enfants, ce qui peut donner lieu à un travail de lecture des nombres, de reconnaissance des emballages et de l'ingrédient nécessaire. Lors de la confection de la recette, chaque enfant peut avoir un rôle propre qu'il verbalisera ou illustrera *a posteriori* en fonction de son âge : ajouter un ingrédient, mélanger, pétrir...

Pour les recettes nécessitant de la pâte, la séparer en autant de morceaux qu'il y a d'enfants afin que chacun puisse la travailler individuellement : pétrir la pâte à brioche, étaler les pâtes, découper avec des emporte-pièces...



Ces enfants se répartissent les tâches pour la préparation de la pâte.

Les précautions à prendre et le rôle de l'adulte

Vérifier que les enfants se soient bien lavés les mains avant de manipuler les ingrédients. Veiller au respect de l'hygiène tout au long de l'élaboration de la recette.

S'assurer de la fraîcheur des ingrédients utilisés et des interdits alimentaires des enfants de la classe (consulter la liste des PAI si besoin). Indiquer aux enfants que les préparations doivent être consommées rapidement.

Les recettes proposées ont été conçues de façon à éviter l'utilisation d'objets dangereux. Néanmoins, pour toute recette, rappeler les bases de prévention des accidents domestiques (ne pas toucher de plat chaud, ni les portes de four ni les plaques, ne pas boire un liquide dont on ne connaît pas la provenance...).

Préparer les ingrédients à découpe fine, faire cuire les préparations, s'assurer de la bonne température du chocolat fondu ou des gâteaux et biscuits sortis du four avant de les mettre à la disposition des enfants.

Les ingrédients et les ustensiles

Les ingrédients et les ustensiles utilisés pour ces recettes sont faciles à se procurer et peu coûteux.

Les recettes peuvent demander l'utilisation d'un four ou de plaques de cuisson et d'un réfrigérateur : s'assurer donc que l'école dispose de ces appareils électroménagers et permet l'utilisation d'un « point chaud » hors de portée des enfants.



Les fiches recettes

Toutes les recettes proposées dans cet ouvrage sont accompagnées de fiches illustrées disponibles sur le **site des éditions Retz onglet « Pédagogie », dans la rubrique « Téléchargements »**. Ces fiches complètent le livre en apportant tous les détails nécessaires à la bonne réalisation des recettes. Imprimables aux formats A3 ou A4, elles peuvent permettre au groupe d'enfants de suivre la recette pendant sa réalisation en classe et de la refaire chez eux avec leurs parents.

Une version des fiches sans texte est également proposée au téléchargement : utilisez-les en classe pour proposer différents exercices aux enfants après la réalisation de la recette (ou pour les faire patienter pendant la cuisson !). Demander par exemple aux enfants de « dicter » les différentes étapes et réécrire la recette avec eux, en insistant sur l'utilisation du vocabulaire technique et des verbes d'action spécifiques à la cuisine (on fouette, on pétrit, on utilise une spatule...), et sur le nom des ingrédients qui ont été découverts (levure, chou rouge, curry, pain d'épices, amandes effilées, tapenade, chou-fleur...).

Avec les moyenne et grande sections, les différentes étapes de la fiche peuvent être découpées et utilisées pour un exercice de structuration du temps. Les enfants doivent replacer les étapes dans l'ordre chronologique et les coller sur une feuille dans le bon sens de lecture. Proposer 3 à 5 étapes pour les moyennes sections et de 6 à 9 pour les grandes sections.



Fiche recette avec les consignes à suivre pendant l'atelier.



Fiche recette sans consigne, à s'approprier pour créer d'autres exercices.

Les actions représentées sur les illustrations peuvent être verbalisées pour aider les enfants à comprendre la structuration temporelle : « Regarde cette image : on roule le saucisson de chocolat dans le sucre glace. Est-ce que tu as fait ça avant ou après qu'il ait durci au réfrigérateur ? », « Sur cette image, on dore la galette avec de l'œuf battu : est-ce qu'on l'a dorée avant qu'elle soit cuite ou après ? »...

Le rôle de l'adulte

Encourager, conseiller et guider les enfants. Donner des consignes de façon claire et les faire reformuler afin de s'assurer qu'elles sont bien comprises. Mettre l'enfant dans les meilleures conditions pour créer, imaginer, apprendre à utiliser les outils et enrichir sa pratique. Expliciter chacune des étapes afin que l'enfant les mémorise.

Remarque : Lors des ateliers plastiques et culinaires, il est fortement conseillé de faire porter aux enfants une blouse, suffisamment ample afin de leur laisser une liberté dans leurs gestes.

Organisation de l'ouvrage

L'ouvrage fonctionne en double page : la page de gauche explique la démarche pédagogique et celle de droite retrace en photos les différentes étapes de la réalisation plastique ou culinaire. Le résultat final photographié n'est qu'un exemple de réalisation et ne doit être en aucun cas considéré comme un modèle.

Chaque atelier est indépendant. Il n'y a pas de progression. Les ateliers sont classés en 7 rubriques (*Les trois petits cochons, Le vilain petit canard, Le gros navet, Hansel et Gretel, Boucle d'or et les trois ours, Blanche-Neige et Le petit chaperon rouge*). Chaque rubrique est composée de trois ateliers plastiques et d'un atelier culinaire, les techniques auxquelles ils font appel sont répertoriées dans le sommaire.



Trois petits cochons et le loup

Objectifs

- Développer la motricité fine.
- Recouvrir un volume.
- Identifier les éléments caractéristiques des trois petits cochons et du loup.

Mise en œuvre

Niveaux

PS (avec présence de l'ATSEM) - MS - GS.

Organisation

Groupes de 6 à 8 enfants.

Durée

- 1 séance de peinture de 15 min.
- 1 séance d'assemblage de 30 min.

Matériel (pour 1 cochon et 1 loup)

- 1 rouleau de papier-toilette
- 1 demi-rouleau de papier essuie-tout.
- Ciseaux.
- Gouaches rose et noire.
- Pinceaux brosses larges.
- Bandes de tissu ou de papier à motif de 4 cm de large.
- Yeux en plastique.
- Petits boutons.
- Colle blanche et pinceau brosse.
- Feutre à gouache blanc à pointe fine.
- Fil chenille rose et gris ou noir.

Déroulement

Tâches de l'enfant

Fabriquer les personnages du conte en volume à partir de tubes en carton.

Rôles de l'adulte

- Veiller à ce que l'enfant ne mette pas trop de peinture sur les tubes.

- S'assurer que l'enfant place correctement les éléments caractéristiques des personnages.
- Fixer les queues en fil chenille des personnages en les plantant dans le tube et en les repliant à l'intérieur.

Consignes

Séance 1 :

1. Plie vers l'intérieur le haut du tube de carton pour former le dessus de la tête et les oreilles des personnages.
2. Peins le rouleau de papier toilette en rose et le demi-rouleau de papier essuie-tout en noir.

Séance 2 :

1. Colle des bandes de tissu ou de papier à motifs autour du rouleau pour faire des habits à tes personnages.
2. Colle les yeux en plastique sur la tête de tes personnages.
3. Colle un bouton sur le rouleau de papier toilette pour faire le groin du cochon.
4. Dessine le museau et les dents du loup avec le feutre à gouache blanc sur le demi-rouleau de papier essuie-tout.
5. Tortille le fil chenille rose pour faire la queue en tire-bouchon, et plie le fil chenille noir pour former la queue du loup. Donne-les à l'adulte pour qu'il les fixe sur tes personnages.

Difficultés prévisibles

- Quantité excessive de peinture sur les personnages.
- Éléments caractéristiques des personnages mal placés
- Pour les PS : difficulté à coller les tissus. L'adulte peut alors tracer les limites jambes / corps pour que les enfants collent deux morceaux de tissus différents ou les peignent en respectant cette limite.

Variante

Pour les GS : peindre les habits des personnages.



Étapes

1



L'enfant rabat le haut du tube de carton vers l'intérieur pour former les oreilles du personnage.

2



Il recouvre entièrement les tubes de peinture : rose pour les cochons et noire pour le loup.

3



Une fois la peinture sèche, il colle des bandes de tissu pour habiller ses personnages.

4



L'enfant colle des yeux en plastique sur la tête du cochon, il ajoutera un bouton pour faire le groin.

5



Il dessine la gueule et les dents de son loup avec un feutre à gouache blanc.

6



L'enfant a préparé des queues en fil chenille et l'adulte les a fixées aux personnages.



Galette au beurre

Objectifs

- Découvrir de nouvelles saveurs et odeurs.
- Acquérir de la force dans les doigts.
- Développer la motricité fine.

Mise en œuvre

Niveaux : PS - MS - GS.

Organisation : Groupes de 6 à 8 enfants.

Durée

- 1 séance de préparation de la galette de 20 min (+ 40 min de cuisson).
- 1 séance de préparation de la pâte d'amande de 30 min.

Ingrédients (pour 6 galettes)

Pour la galette :

- 175 g de beurre salé fondu.
- 250 g de farine.
- 100 g de sucre.
- 2 jaunes d'œufs.
- 1 œuf entier pour dorer.

Pour la pâte d'amande :

- 125 g de poudre d'amande.
- 125 g de sucre glace.
- 1 blanc d'œuf.
- Colorants alimentaires rouge et noir.



Voir la fiche recette sur le site des éditions Retz, onglet « Pédagogie », rubrique « Téléchargements ».

Matériel

- Balance.
- Micro-onde.
- Bol.
- Saladier.
- Moules à tartelettes.
- Papier sulfurisé.
- Petite fourchette.
- Pinceau en silicone.
- Fouet.

Déroulement

Tâches de l'enfant

Préparer une galette au beurre décorée d'un petit chaperon rouge et d'un loup en pâte d'amande.

Rôles de l'adulte

- Préparer les ingrédients et faire suivre la recette.
- Surveiller la cuisson de la galette.
- Ajouter les colorants à la pâte d'amande et malaxer jusqu'à l'obtention d'une coloration homogène.
- Guider les enfants dans le modelage des personnages.

Consignes

Séance 1 :

1. Verse la farine, le sucre et 2 jaunes d'œufs dans le saladier contenant le beurre fondu.
2. Mélange à la main les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Étale la pâte à la main dans un moule à tartelette garni de papier sulfurisé pour former une galette compacte.
4. Grave le chemin du petit chaperon rouge sur la galette avec les dents d'une petite fourchette.
5. Avec le pinceau, badigeonne la galette d'œuf battu.

Séance 2 :

1. Dans un saladier, mélange la poudre d'amande et le sucre glace.
2. Dans un bol, fouette le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il mousse.
3. Ajoute petit à petit le blanc d'œuf battu au mélange.
4. Mélange à la main jusqu'à pouvoir former une boule compacte.
5. Utilise la pâte colorée préparée par l'adulte pour modeler le petit chaperon rouge et le loup.

Difficulté prévisible

Difficulté à appliquer la bonne pression avec la fourchette pour tracer le chemin.

Variante

Faire les galettes avec une recette à découper avec des emporte-pièce.



Étapes

1



L'enfant mélange tous les ingrédients à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2



Il l'étale ensuite à la main dans un moule à tartelette garni de papier sulfurisé.

3



L'enfant grave un chemin sur la galette avec les dents d'une petite fourchette.

4



Il la badigeonne ensuite d'œuf battu avec le pinceau de cuisine.

5



Il modèle les personnages du conte avec les pâtes d'amande colorées qu'il a préparées...

6



...et les place sur le chemin de sa petite galette au beurre cuit.