

Arts et agriculture

Pour les élèves de la 3e à la 8e année

L'approche thématique de cette ressource éducative en arts visuels propose aux élèves de découvrir l'industrie agricole du Nouveau-Brunswick tout en faisant preuve de créativité et d'élaborer des stratégies à l'aide des éléments et des principes de l'art.

Votre périple
artistico-agricole
commence ici!

Merci à nos partenaires





Objectif principal

Par le biais de l'analyse artistique et de la création de natures mortes, les élèves exploreront le chemin parcouru par les aliments de la ferme à leur assiette et les particularités de l'industrie alimentaire locale ainsi que les avantages et la valeur nutritionnelle des aliments sains, en particulier ceux produits au Nouveau-Brunswick.

Programme d'études

[Comme indiqué dans le document [Foundation for the Atlantic Canada Arts Education Curriculum](#) (Cadre pédagogique des programmes d'éducation artistique dans le Canada atlantique)]

Création, fabrication et présentation

Les élèves apprendront à exprimer leurs idées et à communiquer leurs sentiments en passant par des formes d'art créatives. Les élèves seront encouragés à explorer et à expérimenter différentes techniques et à développer de nouvelles habiletés.

Connaissance et mise en relation de contextes temporels, géographiques et communautaires

Les élèves exploreront l'importance des arts en tant que témoignage de l'expérience humaine et développeront une conscience critique du rôle des arts dans la création et son rôle de reflet de la culture dans un contexte local et mondial.

Perception, réflexion et réaction

Les élèves apprendront à analyser et à réagir aux qualités expressives et narratives de leurs propres œuvres d'art et de celles d'autres personnes par divers moyens.

Questions fondamentales

1. D'où vient notre nourriture et quel est son parcours jusqu'à notre assiette?
2. Quelle est la valeur nutritionnelle des différents types d'aliments?
3. Quelle est l'histoire de notre agriculture locale?
4. Quelles sont nos principales traditions et coutumes alimentaires?

Ce plan de cours destiné à s'échelonner sur plusieurs périodes a été divisé en activités pédagogiques de 60 minutes, mais il peut être adapté si nécessaire. Le programme offre des possibilités d'approfondir des sujets particuliers ou de s'orienter vers des activités d'apprentissage transdisciplinaires afin d'élargir les horizons du projet

Première activité pédagogique : les aliments présents dans mon assiette

Deuxième activité pédagogique : natures mortes et histoire de notre agriculture

Activité culminante : livre de recettes collectif

* Réflexion importante avant de commencer cette activité pédagogique

L'étude de l'alimentation en classe requiert beaucoup de tact. Il est possible que certains enfants souffrent d'insécurité alimentaire à la maison. Par conséquent, les discussions en classe sur l'alimentation peuvent susciter des émotions délicates chez les enfants dont la famille est confrontée à ce problème au quotidien. En outre, les élèves qui ont des problèmes d'image corporelle, qui souffrent de troubles de l'alimentation ou qui subissent des pressions sociales liées à l'alimentation et au poids peuvent également se sentir mal à l'aise pour discuter de ce sujet en classe. Veuillez faire preuve de discernement et utiliser votre connaissance des élèves lorsque vous suivez ce plan de cours et discutez de tout problème potentiel avec votre administration ou votre équipe d'orientation avant de commencer.

Première activité pédagogique

— Qu’y a-t-il dans mon assiette?



Objectifs

Discuter de la différence entre les aliments locaux et importés, puis découvrir ce qui est produit au Nouveau-Brunswick. Réaliser une analyse artistique en classe.

Matériel

Enseignant(e)

Tableau blanc ou tableau noir pour prendre des notes pendant les discussions en classe, écran et projecteur numérique connecté à un ordinateur portable pour l'analyse artistique de l'œuvre de Mary Pratt, *Supper Table* (1969).

Élèves

Cahier de croquis ou papier, crayon à papier/crayons de couleur/marqueurs, guides de référence *Éléments de l'art* et *Principes de composition*.

Étapes

Introduction (10 minutes)

Demandez aux élèves de dessiner dans leur cahier de croquis ou sur une feuille de papier la dernière chose qu'ils ont mangée. Selon l'heure de la journée, il peut s'agir d'un déjeuner, d'un dîner ou d'une collation à la récréation. Encouragez l'utilisation de textes et de mots descriptifs pour parler de la nourriture, de son goût, de l'endroit où elle a été consommée, etc.

Discussion en classe (20 minutes)

Sur le tableau de la salle de classe, tracez deux colonnes : l'une intitulée « Local » (dans ce cas, vous pouvez choisir le Canada comme définition élargie de ce que signifie « local » dans le domaine de l'alimentation) et l'autre « Importé ». Passez en revue la signification des deux termes, puis demandez aux élèves de communiquer à la classe l'aliment qu'ils ont dessiné et de préciser s'il s'agit d'un aliment local (cultivé ou récolté au Canada) ou d'un aliment importé (produit dans un autre pays et transporté au Canada).

À ce stade, ne faites aucune correction. Laissez les idées circuler et les deux colonnes se remplir. Il est possible que certains aliments apparaissent dans les deux colonnes.

Discutez des raisons pour lesquelles le Canada importe certains aliments (comme le climat, les coûts de main-d'œuvre, les ressources naturelles, le multiculturalisme, l'immigration ou les tendances du marché).

Ensuite, recentrez la classe sur un contexte encore plus local pour discuter de l'agriculture néo-brunswickoise et de ce que nous produisons ici, dans notre province. Demandez aux élèves ce qu'ils savent des aliments produits au Nouveau-Brunswick. Il est possible que certains élèves et leur famille fassent partie de ce secteur et qu'ils aient des expériences personnelles pouvant être communiquées à la classe. Au fur et à mesure que des produits sont nommés, entourez-les au tableau ou ajoutez-les s'ils n'ont pas déjà été mentionnés. L'objectif est d'aboutir à une liste de produits agricoles du Nouveau-Brunswick inscrits au tableau. Idéalement, une liste des produits agricoles du Nouveau-Brunswick sera visible dans la salle de classe tout au long de ce module pédagogique.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) sur le multiculturalisme

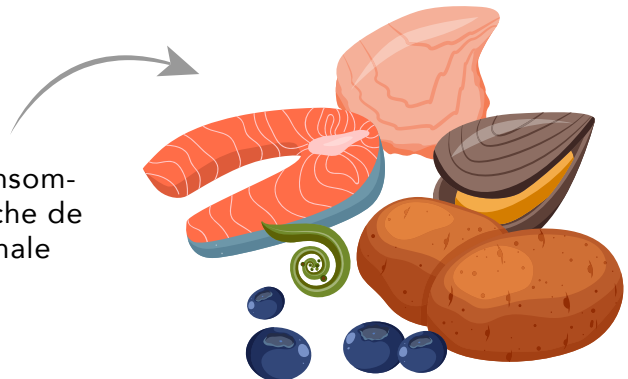
Selon le site Web du gouvernement du Canada sur l'immigration et la citoyenneté, le Canada avait en 2002 une population de plus de 36 millions d'habitants formant un mélange culturel, ethnique et linguistique unique au monde. Au cours des 200 dernières années, de nombreux nouveaux arrivants ont contribué à bâtir le mode de vie qui caractérise aujourd'hui notre pays. Environ 20 % des Canadiens sont nés hors du pays. À Toronto, la plus grande ville du Canada, cette proportion est supérieure à 45 %.

Cette diversité de la population et le multiculturalisme du Canada ont entraîné une augmentation de la demande de produits alimentaires et d'articles d'épicerie importés, qui sont désormais faciles à trouver. De nombreux magasins d'alimentation ont des rayons spécialisés dans les produits importés afin de répondre à la demande croissante de denrées provenant de l'extérieur du Canada.

Définitions

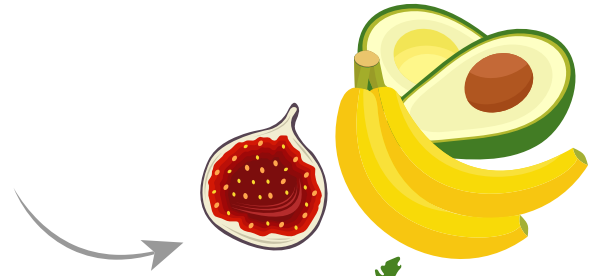
Aliments locaux

« Manger local, cela veut dire privilégier la consommation d'aliments dont la provenance est proche de nous, que ce soit à l'échelle provinciale, régionale ou même dans son propre jardin! » (Équiterre)



Aliments importés

« Une importation est un bien, un produit ou un service provenant d'un autre pays. » (Banque de développement du Canada)



Informations complémentaires pour l'enseignant(e) sur ce qui est produit au Canada



Selon L'Encyclopédie canadienne - *L'agriculture au Canada* (publié en 2020 et mis à jour en 2022) « La plupart des céréales récoltées au Canada sont cultivées dans les provinces des Prairies (Alberta, Saskatchewan et Manitoba). L'Alberta compte le plus grand nombre d'exploitations de bovins de boucherie. La Saskatchewan est la province qui produit le plus de blé dur, de canola et de lentilles. Le Manitoba compte le plus grand nombre de fermes porcines et occupe la deuxième place pour la production de pommes de terre. En Colombie-Britannique, les agriculteurs produisent de grandes quantités de fruits, de légumes, de produits aquacoles, d'œufs et de volaille. C'est également dans cette province que l'on trouve le plus grand nombre de producteurs de raisins.

L'Ontario est la province qui compte le plus grand nombre d'élevages de volailles, la deuxième pour les élevages de porcs et les fermes laitières, et celle qui compte le plus grand nombre d'exploitations productrices de cannabis. Les agriculteurs de l'Ontario sont également ceux qui produisent le plus de maïs et de pommes au Canada. Le Québec est le plus grand producteur de bleuets au Canada et possède le plus grand nombre d'exploitations laitières et de vaches. Dans le Canada atlantique, la production agricole se répartit à parts égales entre les cultures et l'élevage (y compris l'aquaculture). La culture de la pomme de terre est très répandue dans cette région. Le Canada atlantique compte également plusieurs grands fabricants de produits alimentaires. »

Selon le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, le Nouveau-Brunswick se distingue par la variété de son agriculture : pommes, abeilles, canneberges, agriculture en milieu contrôlé (pour la production de baies et de légumes), grandes cultures (y compris les cultures traditionnelles comme l'orge, le blé, l'avoine et les fourrages, ainsi que les nouvelles cultures pour la région telles que le maïs-grain, le soja, le canola et les cultures de biomasse), production biologique (y compris le sirop d'érable), pommes de terre, petits fruits (tels que les fraises et les framboises), légumes et bleuets sauvages.

La province compte aussi des éleveurs de bovins, de visons et de renards argentés, de volailles et de chèvres/moutons/porcs.

Le secteur aquacole produit du saumon, des huîtres et des espèces de poisson d'eau douce (comme le saumon de l'Atlantique, l'omble de fontaine, la truite arc-en-ciel, l'esturgeon à museau court et l'omble chevalier).



Il est possible que certains élèves soient mal à l'aise ou incapables de parler de leur travail ou d'exprimer leurs idées dans le cadre d'une discussion en classe. Vous pouvez inviter ces élèves à écrire leurs idées dans leur cahier de croquis pendant la discussion en classe ou sur des Post-its que vous pourrez rassembler et ajouter lors de la séance de remue-méninges.

Analyse artistique (25 minutes)

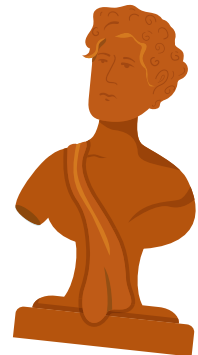
Enseignant(e)

Projetez l'image de l'œuvre de Mary Pratt, *Supper Table* (1969) de manière à ce que tout le monde puisse la voir (éteignez les lumières et fermez les stores des fenêtres).



Mary Pratt (Canadienne, 1935 – 2018), *Supper Table*, 1969, huile sur toile, 61 x 91,4 cm, achat
Collection du Musée des beaux-arts Beaverbrook

Le saviez-vous? Vous pouvez admirer cette œuvre sur place au Musée des beaux-arts Beaverbrook!



Analyse artistique en quatre étapes

*Remarque : La première fois que les élèves font ce type d'exercice, il peut leur falloir quelques minutes pour comprendre ce qui se passe et participer. Ne craignez pas les silences lorsqu'ils regardent et essaient de trouver les mots qui correspondent à ce qu'ils voient.

Description

– Vous pouvez commencer par donner le titre et le nom de l'artiste, puis l'année, les matériaux et les dimensions de l'œuvre. Posez ensuite aux élèves quelques-unes des questions suivantes.

- Que voyez-vous sur ce tableau? Énumérez les objets représentés sur le tableau.
- Que remarquez-vous en premier lieu lorsque vous regardez cette œuvre? Pourquoi?
- Quelles couleurs distinguez-vous? Quels mots peut-on utiliser pour les décrire?
- Quelles formes voyez-vous? Quels types de bords observez-vous autour de ces formes?
- Voyez-vous des lignes dans cette œuvre? Si oui, quels types de lignes?
- Quelles textures voyez-vous? Quels mots peut-on utiliser pour les décrire?
- Quelle est l'heure de cette scène? Comment peut-on le savoir?
- Quel est l'effet visuel dominant ou l'ambiance générale de l'œuvre?
- Citez des événements majeurs de l'histoire qui se sont produits à l'époque où cette œuvre a été créée.

Analyse

– C'est à ce stade que les éléments de l'art (lignes, formes, espaces, couleurs, textures, valeurs, volumes) et les principes de composition (unité, équilibre, mouvement, répétition, motif, rythme, contraste, variété, accentuation) peuvent être discutés ainsi que les qualités fondamentales de l'œuvre. Concentrez-vous sur les principes artistiques les plus présents et sur la manière dont l'artiste les a utilisés pour agencer les éléments. Suggestions de questions pour faciliter l'analyse :

- Comment l'artiste a-t-elle utilisé la lumière dans cette œuvre? A-t-on l'illusion d'une scène avec des ombres et des lumières ou l'artiste utilise-t-elle les tons clairs et foncés de manière plus subtile?
- Comment l'artiste a-t-elle utilisé les couleurs dans cette œuvre? Quel effet les couleurs ont-elles sur l'œuvre?
- Comment l'artiste a-t-elle utilisé les formes dans cette œuvre? Observe-t-on une répétition des formes produisant un rythme alterné?
- Comment les lignes ont-elles été utilisées dans cette œuvre? L'artiste leur a-t-elle accordé une place importante ou dominante dans l'œuvre ou jouent-elles un rôle particulier?
- Comment l'artiste a-t-elle mis l'accent sur certains éléments ou créé un point de convergence?
- Quel est le rôle des textures dans cette œuvre? Percevez-vous des illusions de textures?
- Comment l'artiste a-t-elle utilisé les éléments de l'art et les principes du design pour obtenir l'effet visuel global ou l'ambiance qui se dégage de l'œuvre? Est-ce que les formes ou les éléments de la composition présentent un équilibre structuré ou improvisé?
- Comment l'artiste a-t-elle utilisé ses outils pour obtenir un aspect ou une perspective particulière?

Interprétation

– L'interprétation tente d'expliquer le sens de l'œuvre en se basant sur ce qui a été découvert jusqu'à présent. Que pensez-vous que l'artiste voulait exprimer? *** Remarque : Rappelez aux élèves que leur interprétation est fondée sur leurs propres expériences et réflexions, ce qui signifie que plusieurs interprétations ou réponses sont possibles.

- Quel est le message livré par l'artiste dans cette œuvre?
- Quel sens y voyez-vous?
- Que signifie cette œuvre pour vous?
- Quel lien percevez-vous avec vous et votre vie?
- Quels sentiments éprouvez-vous lorsque vous regardez cette œuvre?
- Pensez-vous que certains éléments de l'œuvre ont une symbolique ou représentent autre chose?
- Pourquoi pensez-vous que l'artiste a choisi de travailler de cette manière et a pris les décisions artistiques qui ont conduit à ce résultat?
- Pourquoi l'artiste a-t-elle créé cette œuvre?

Jugement

– Après avoir observé, analysé et interprété attentivement une œuvre d'art, vous êtes prêt(e) à porter votre propre jugement. C'est le moment de formuler votre évaluation personnelle en fonction de votre compréhension de l'œuvre. Voici quelques questions qui pourraient vous aider :

- Pourquoi pensez-vous que cette œuvre a une valeur intrinsèque? Qu'est-ce qui fait la valeur de cette œuvre? (Par exemple, c'est une belle œuvre d'art, elle transmet un message social important, elle influence la façon dont je vois le monde, elle établit des liens intéressants, elle réaffirme une croyance religieuse, etc.)

- Pensez-vous que cette œuvre pourrait intéresser d'autres personnes? Pensez-vous que l'œuvre communique une idée, un sentiment ou un principe qui pourrait toucher d'autres personnes?

- L'œuvre manque-t-elle de valeur ou d'intérêt? Qu'est-ce qui motive ce jugement? Trouvez-vous que l'œuvre manque d'intérêt en raison d'une mauvaise utilisation des éléments de l'art? Croyez-vous que le sujet est peu attrayant, peu imaginaire ou rebutant?

- Est-il possible que vous jugiez l'œuvre ni très intéressante ni sans grande valeur, mais plutôt qu'elle se situe quelque part entre les deux? - Pensez-vous que cette œuvre est tout juste passable? - Sur quoi basez-vous cette opinion? Sur l'utilisation des éléments de l'art? Un manque d'expression personnelle? L'œuvre n'a pas de thème dominant?

Explorez vos reproches à l'égard de l'œuvre autant que vos perceptions positives. Prenez conscience que vos propres goûts et préjugés peuvent influencer votre jugement. Énoncez vos perceptions positives et vos perceptions négatives.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) : exemple d'analyse

Il est impossible de prévoir exactement la discussion qui découlera de l'analyse d'une œuvre d'art, ce qui contribue à rendre l'activité passionnante et attrayante. Si cette activité est nouvelle pour vous, voici une analyse du tableau à laquelle vous pouvez vous référer si nécessaire (mais laissez libre cours aux nouvelles idées dans la classe, il n'est pas nécessaire que la discussion reprenne les idées présentées ici).

Description : Je vois les restes d'un repas sur une table. La table est vue à peu près depuis la hauteur de la tête, en regardant vers le bas depuis une extrémité. Elle semble être à l'intérieur d'une maison. La table est en bois brillant et on y voit six couverts. À chaque place, il y a de la vaisselle et des restes de nourriture. Les deux couverts situés en bout de table ont des tasses à thé, tandis que les quatre autres couverts, deux de chaque côté, ont des verres à lait. La vaisselle est blanche avec des rayures circulaires bleues. Des condiments sont disposés au centre de la table, notamment du ketchup, de la sauce piquante, du sel et du poivre ainsi que du beurre. Un plat de service contenant un hot-dog non entamé fait face au spectateur. Ce que je remarque en premier lieu dans ce tableau, c'est la qualité de la lumière qui est projetée sur la table. On dirait des rayons de soleil chauds et puissants qui éclairent la table depuis une fenêtre située à gauche, en dehors du cadre de l'image. Je remarque également le hot-dog presque au centre du tableau, qui semble être un des seuls aliments laissés intacts. L'artiste a reproduit la texture de tous les objets de manière réaliste. Les verres sont lisses, le pain semble moelleux, les napperons paraissent tissés comme du coton. Les formes et les volumes sont au cœur de ce tableau. Les condiments dans des bocaux en verre et les gobelets sont autant de variations de volumes cylindriques. Les napperons rectangulaires sont placés stratégiquement autour de la table, tandis que la plupart des autres objets sont regroupés au centre. La forme circulaire de la table elle-même occupe presque tout le cadre du tableau. L'ambiance générale de la peinture est plutôt positive, confortable, chaleureuse, invitante et nostalgique.

Analyse : Les couleurs utilisées dans le tableau sont authentiques et réalistes. Elles mettent en valeur la nature chaleureuse de la lumière projetée sur la table et créent un sentiment d'unité. Toutes les surfaces réfléchissantes font rejaillir la lumière et les couleurs, y compris la table vernie et brillante. Les ombres sont longues et sombres à droite de chaque sujet pour mettre en valeur le soleil bas qui semble entrer par une fenêtre hors cadre, évoquant les restes d'un repas du soir. La forme circulaire de la table crée une composition radiale surmontée d'un ensemble de formes et de volumes, l'accent étant mis sur la bouteille de ketchup rouge rubis qui se dresse le plus haut et sur le hot-dog resté intact. Cette forme circulaire est renforcée par les lignes rondes bleues qui ornent les assiettes ainsi que les salières et les poivrières. Les napperons rectangulaires ressortent, mais leur disposition autour du cercle souligne à nouveau la composition circulaire.

Interprétation : La nature circulaire de la composition semble renforcer l'acte quotidien et rituel de se nourrir et en particulier de partager un repas en famille ou entre amis. La préparation des aliments, leur consommation et le nettoyage qui suit, puis le recommencement du même processus quelques heures plus tard, constituent un cycle nécessaire de notre vie quotidienne auquel nous ne prêtons pas toujours attention. La table complète avec six couverts fait allusion à une famille et au temps passé ensemble. C'est la force de la lumière présentée dans le tableau qui interpelle en premier lieu, auquel on peut associer un sentiment de nostalgie, d'autant plus qu'elle met en valeur ce qui pourrait représenter des repas de famille passés, à une époque lointaine. On peut également y voir une référence au rôle de la mère dans la dynamique familiale, surtout à l'époque où l'œuvre a été peinte. La mère avait traditionnellement la charge de dresser la table, de préparer les repas et de nettoyer. Tout laisse croire que l'œuvre a été peinte dans cette perspective. La famille est partie et la mère se retrouve seule pour accomplir cette tâche rituelle et répétitive.

Jugement : Bien que cette peinture soit d'une grande beauté et d'un rendu impressionnant, on peut trouver qu'elle ne transmet pas un message social important. Elle réussit à restituer la magie et la couleur distincte de la lumière, en particulier à ce moment de la journée que l'on appelle l'heure dorée. On peut également apprécier le sentiment de nostalgie qui se dégage de l'œuvre et que l'on peut attribuer à sa représentation de la fugacité du temps et de la nature répétitive des tâches quotidiennes. Il est probable que de nombreuses personnes apprécieront également la capacité de l'artiste à rendre les matériaux de manière si réaliste ainsi que la manière simple dont la lumière façonne les objets. Alors que certaines œuvres tentent d'aborder de grands sujets ou des problèmes mondiaux, on peut admirer la simplicité du sujet et la référence aux activités du quotidien. Une personne célibataire sans famille aurait du mal à s'y voir dans le présent et pourrait trouver que le tableau représente de façon incomplète l'expérience globale de la consommation d'aliments et de la famille. Cette personne pourrait aussi penser qu'il présente une situation particulière ne permettant pas de toucher un large public.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Références

L'ouvrage de Ray Cronin intitulé *Mary Pratt, Life & Work* contient des informations complémentaires sur le tableau *Supper Table*, une biographie de Mary Pratt et des informations sur d'autres œuvres importantes de l'artiste ainsi que sur son style et sa technique.

Le Musée des beaux-arts Beaverbrook a annoncé le 20 juillet 2022 qu'il venait d'acquérir le tableau emblématique de Mary Pratt, *Supper Table*, datant de 1969, et qu'il serait visible en permanence dans sa nouvelle salle d'exposition.

Des informations complémentaires sur la procédure d'analyse artistique sont disponibles dans l'ouvrage intitulé *Four Steps in Art Criticism* publié par le Musée d'art Janice Mason.

Le site Art of Education propose des guides de référence à télécharger gratuitement, dont un sur les éléments de l'art et un sur les principes de composition. Il serait utile d'en avoir quelques exemplaires dans la classe pour que les élèves puissent s'y référer ou d'en distribuer à chacun et chacune.

Selon une dépêche de CTV News (Montréal) du 9 juillet 2021, *le ketchup Heinz sera de nouveau produit au Canada dans une nouvelle usine à Montréal.*

Conclusion (5 minutes)

Pour conclure l'activité d'analyse artistique, sensibilisez la classe à l'aspect rituel de la consommation d'aliments, à sa nécessité et à son importance pour les vitamines, les minéraux et toutes les choses dont notre corps a besoin pour survivre et s'épanouir.

Demandez aux élèves d'être plus attentifs à ce qu'ils mangent au cours des deux prochains jours et de poser des questions, comme « D'où vient cette nourriture? », « Comment a-t-elle été produite? », « Quel chemin a-t-elle parcouru pour arriver dans mon assiette? ». Si les élèves le souhaitent, ils peuvent utiliser leur cahier de croquis pour tenir un journal de ce qu'ils mangent, en utilisant des images et des mots.

Vous pouvez aussi introduire un sujet nouveau qui sera abordé plus loin : les aliments complets et leurs différences avec les aliments transformés.

Deuxième activité pédagogique

— Jour 1 : Présentation d'œuvres d'art et discussion

Objectifs

Faire découvrir les contributions des sociétés abénaquises à l'industrie agricole du Nouveau-Brunswick et comment admirer des natures mortes.



Matériel

Enseignant(e)

Projecteur connecté à un ordinateur portable pour présenter l'œuvre de Norval Morrisseau intitulée *Androgyny* (1983) l'œuvre de Mary Pratt intitulée *Still Life with Pheasant* (1995), l'œuvre de Jacopo da Empoli intitulée *Nature morte* (vers 1625) et une *nature morte découverte dans la tombe de Menna* (vers 1422-1411 avant notre ère).

Élèves

Cahier de croquis/papier et crayon.

*Remarque au sujet de l'histoire de l'agriculture au Nouveau-Brunswick

Lorsque vous parlez de l'agriculture au Nouveau-Brunswick, vous devez reconnaître les peuples autochtones, leur relation avec la terre et leur contribution au développement des pratiques agricoles avant la colonisation. La confédération Wabanaki (peuple de l'aube) regroupe cinq nations autochtones apparentées : les Mi'kmaq, les Wolastoqey, les Pesktomuhkati, les Penobscot et les Abénaquis. Le Nouveau-Brunswick a été constitué sur une grande partie du territoire de la nation Mi'kmaq, sur la quasi-totalité du territoire de la nation Wolastoqey et sur une partie du territoire de la nation Pesktomuhkati.

Le document *Wabanaki Wholistic Learning Framework 2022* (Cadre pédagogique holistique wabanaki) a été élaboré par le Conseil des aînés des Premières Nations (ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance) en consultation avec les communautés des Premières Nations et a pour but de « guider les spécialistes de l'enseignement, les rédacteurs de programmes d'études et les équipes chargées des programmes d'études à intégrer et à centrer de manière appropriée les perspectives abénaquises. Tous les éducateurs sont invités à utiliser ce cadre pour intégrer les connaissances abénaquises dans leur pratique éducative. » [page 2] Certaines lignes directrices de ce document sont incluses dans l'activité pédagogique suivante.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Références

Les lignes directrices suivantes du Cadre pédagogique holistique wabanaki ont été intégrées à la présente activité pédagogique :

Éducation sur les traités – Thème directeur – Notre premier traité nous lie à notre mère la Terre

- Exploration de la beauté de l'environnement naturel
- Manifester du respect et de la responsabilité à l'égard de tous les êtres vivants
- Découverte de la façon dont toutes les choses sont liées et dont les interrelations sont célébrées dans les cultures wabanakis

Sociétés wabanakis – Thème directeur – Liens unissant les peuples wabanakis à l'environnement naturel

- Discussions sur la connaissance qu'ont les Wabanakis de l'interdépendance des peuples avec la terre (par exemple, la terre n'appartient à personne, les habitants du territoire « empruntent » ce que la nature leur offre et en retour prennent soin de la terre)
- Étude des effets que la colonisation a eu et continue d'avoir sur le mode d'interaction des Wabanakis avec l'environnement naturel
- Étude des effets de l'arrivée des Européens sur les liens entre les Wabanakis et le monde naturel
- Découverte des effets des cycles saisonniers et des événements saisonniers naturels sur les Wabanakis
- Découverte de la diversité de la vie et des médicaments présents dans le monde naturel

Éducation sur les traités – Thème directeur – Notre identité issue des traités

- Présentation du concept de peuples autochtones et du fait que tous les Canadiens qui ne sont pas issus des Premières Nations, des Métis ou des Inuits sont des immigrants, des descendants d'immigrants ou des descendants de personnes qui ont été amenées ici en tant qu'esclaves.

Étapes

Introduction et histoire de l'agriculture au Nouveau-Brunswick (20 minutes)

1. Projection de l'œuvre de Norval Morrisseau intitulée *Androgyny* (1983) sur un écran en classe devant tous les élèves. Veillez à obscurcir la pièce autant que possible pour permettre aux élèves de bien voir.
2. Encouragez vos élèves à utiliser leur cahier de croquis pour noter les éléments qu'ils trouvent intéressants, importants ou éclairants lorsqu'ils regardent les œuvres d'art suivantes. Recommandez-leur de faire un croquis rapide de l'œuvre d'art ou de dessiner les détails qui les intriguent.

Le saviez-vous? Norval Morrisseau signe ses œuvres en cri « ᐃᓕᓂᓐᓂᓐᓂᓐ », ce qui signifie « Oiseau-tonnerre en cuivre/laiton ».



Norval Morrisseau, *Androgyny*, 1983, acrylique sur toile, 366 x 610 cm, Affaires autochtones et du Nord Canada, collection d'art autochtone, Gatineau QC (Photo : Norval Morrisseau Life & Work, par Carmen Robertson, Institut de l'art canadien)

Selon Carmen Robertson de l'Institut d'art du Canada, « Norval Morrisseau (1931-2007) est considéré par beaucoup comme le Mishomis, ou grand-père, de l'art contemporain autochtone au Canada. Sa vie a fait l'objet de sensationnalisme dans les journaux et des documentaires. On considère que son style artistique unique a repoussé les limites de la narration visuelle. Fondateur de la Woodland School of Art et membre éminent du Groupe indien des Sept, Norval Morrisseau est surtout connu pour l'utilisation de couleurs vives et la représentation d'histoires traditionnelles, de thèmes spirituels et de messages politiques dans ses œuvres. »

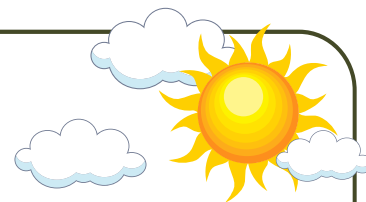
Norval Morrisseau était un artiste anishinaabe né en Ontario. Bien que l'homme ne faisait pas partie des sociétés wabanakis, ce tableau exprime la beauté de l'environnement naturel, célèbre la diversité de la vie et raconte l'histoire de la relation entre toutes les choses.

3. Questions de réflexion à poser aux élèves pendant qu'ils regardent le tableau :

- Que voyez-vous sur ce tableau?
- Quelle est la relation entre les animaux, les plantes et les personnes?
- Quelles couleurs l'artiste a-t-il choisi d'utiliser? Pourquoi pensez-vous qu'il a choisi ces couleurs?
- Comment l'environnement naturel est-il divisé dans ce tableau? Que se passe-t-il dans chaque section?
- Quels thèmes reconnaissez-vous dans ce tableau? Quelle histoire l'artiste raconte-t-il?

4. Passez en revue l'histoire des sociétés wabanakis dans le domaine de l'agriculture avec vos élèves, en prenant soin de souligner leur importance et leur rôle au sein des Premières Nations du Nouveau-Brunswick.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Références



Voici quelques points clés du programme d'études en ligne du Musée Abbe sur la chronologie de l'histoire wabanaki, lequel porte principalement sur les événements survenus dans le territoire correspondant aujourd'hui à l'État du Maine, aux États-Unis.

ÈRE DE L'AUBE / de 12 000 ans à 500 ans avant aujourd'hui

Dès que les glaciers se sont retirés, les Autochtones ont occupé le territoire. Au début, ils vivaient dans un environnement composé d'un mélange de toundra et de forêts broussailleuses. Graduellement, avec le réchauffement du climat, les forêts mixtes se sont installées et les grands cours d'eau se sont formés. Des communautés de chasseurs et de cueilleurs ramassaient des coquillages sur la côte, pêchaient le saumon le long des rivières et chassaient l'original dans les forêts intérieures. Des réseaux commerciaux se sont tissés entre les peuples du Labrador, au nord, de la côte atlantique, au sud, et des Grands Lacs, à l'ouest.

DES ÉTRANGERS SUR LE TERRITOIRE : CONTACT AVEC LES EUROPÉENS / 1500-1675

Les Wabanakis font partie des premières communautés autochtones à avoir rencontré les Européens. Ces contacts ont donné lieu à des échanges d'idées, de connaissances et de biens matériels. En l'espace de quelques décennies, les maladies, les guerres, l'alcool et le christianisme introduits par les Européens ont radicalement modifié les sociétés wabanakis.

RÉSISTANCE : GUERRES ET NÉGOCIATIONS DE PAIX / 1675 – 1796

Les Wabanakis ont été contraints de faire la guerre à maintes reprises au cours d'un siècle de conflits opposant les Français et les Anglais pour le contrôle de l'Amérique du Nord. Les Wabanakis ont fait la guerre dans le but de bloquer l'invasion de leur territoire. Ils ont également soutenu leurs alliés français et les révolutionnaires américains contre les Anglais. De nombreux traités ont été signés, mais n'ont pas été respectés ou n'ont jamais été appliqués.

TEMPS DIFFICILES – LA SURVIE DES PEUPLES / 1800-1950

Les communautés wabanakis ont perdu une grande partie de leur territoire ancestral à la suite d'une série de transferts de terres, de ventes et d'expropriations. L'État du Maine a pris en charge la gestion des biens des tribus en échange de rentes. Suite à la perte de leur autodétermination et de nombreux moyens de subsistance traditionnels, les Wabanakis ont traversé une période difficile. Des Wabanakis entrepreneurs, artistes, vanniers et guides ont pris la route pour vendre leurs marchandises et faire connaître leur culture aux touristes. De nombreux autres Wabanakis ont quitté la pauvreté des réserves pour chercher un emploi dans les zones urbaines du Nord-Est.

CHRONOLOGIE WABANAKI : UNE NOUVELLE ÈRE / 1950 – AUJOURD'HUI

Les Wabanakis vivent au sein de communautés contemporaines dotées de cultures et de traditions distinctes. Les tribus sont soucieuses de développer une plus grande autosuffisance culturelle et économique, tout en conservant leurs traditions ancestrales.



Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Liens littéraires pour les élèves de la 3e à la 5e année

A Day with Yayah, écrit par Nicola I. Campbell et illustré par Julie Flett, ouvrage publié en novembre 2017 par Tradewind Books.

World of Wisdom, site Web encourageant l'intégration des points de vue autochtones dans l'apprentissage. Le site contient une section intitulée Teaching Support proposant une bibliothèque de ressources pédagogiques, dont un vaste choix de livres et d'activités littéraires autochtones. Selon *World of Wisdom*, « Dans *A Day with Yayah*, Nicola I. Campbell et les illustrations de Julie Flett nous emmènent en excursion avec Yayah et quelques-uns de ses parents et amis pour cueillir des plantes, des herbes et des champignons. Pendant cette journée, Yayah transmet aux enfants sa connaissance non seulement des plantes et de leur utilisation, mais aussi de leur langue. Ce magnifique livre d'images évoque le temps passé en famille et entre amis à découvrir ensemble les traditions et la langue qui les rassemblent, mais aussi la beauté et les dons de la nature. »

5. Discutez de certaines contributions des Premières Nations, des Métis et des Inuits à l'agriculture qui passent souvent inaperçues. On peut notamment mentionner les citrouilles, les hameçons, le chocolat, le sucre d'érable, les pommes de terre, l'apiculture, les haricots, le maïs, les courges et l'Action de grâce.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Références

Selon Pamela Rose Toulouse dans *A Truthful Narrative – Bringing First Nations, Métis and Inuit contributions to the world into the K-12 curriculum* (2014), « Chacune des 500 nations de l'île de la Tortue (Amérique du Nord et Mésos-Amérique) a apporté au monde une multitude d'innovations et d'inventions. La plupart de ces dons n'ont pas été attribués aux peuples des Premières Nations, Métis et Inuits (PNMI) d'où ils proviennent et ont été accaparés par les lois coloniales. Les pratiques des PNMI en architecture, en ingénierie, en dentisterie, en économie, en aquaculture, en médecine, en métallurgie, en pharmacologie, en transport et dans bien d'autres domaines doivent être mises en lumière et diffusées. L'estime de soi et la réussite des élèves des communautés PNMI dans nos écoles reposent sur ce changement de programme et de pédagogie. » Cet article contient un lien vers des tableaux de programmes d'études présentant des possibilités d'inclure dans les programmes d'études de chaque niveau scolaire les contributions à l'agriculture énumérées ci-dessus, que les enseignants peuvent utiliser.

On peut aussi mentionner un article de CBC News écrit par Thandiwe Konguavi (2021), intitulé *Thanksgiving's roots in Canada can be found in Indigenous cultures and food*, chef says. Extrait : « Tout ce qui fait partie du repas de l'Action de grâce, c'est de la nourriture autochtone », déclare le chef cuisinier Scott Iserhoff. « Regardez les courges, les tubercules, les pommes de terre, la purée de pommes de terre, la dinde, le maïs... Tous ces aliments existaient ici avant l'arrivée des colons. C'était notre nourriture. Les remerciements à la nature et les festivités liées aux récoltes et aux changements de saison font également partie de la culture autochtone », ajoute-t-il. Mais les contributions des Autochtones aux traditions de l'Action de grâce sont très peu connues aujourd'hui, déplore M. Iserhoff. »

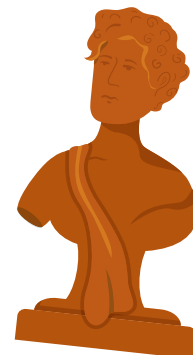
6. Après avoir discuté des éléments de l'agriculture du Nouveau-Brunswick qui proviennent des Premières Nations et avoir souligné leur contribution et leur place dans notre histoire, présentez le genre artistique connu sous le nom de « *natures mortes* ».

Introduction aux natures mortes, un genre artistique populaire et séculaire (25 minutes)

7. Projetez en classe l'œuvre de Mary Pratt intitulée *Still-Life with Pheasant* de manière à ce que tous les élèves puissent la voir.



Le saviez-vous?
L'artiste Mary Pratt est née au Nouveau-Brunswick, mais a vécu à Terre-Neuve pendant la majeure partie de sa carrière.



Mary Pratt, *Still Life with Pheasant* (1995), techniques mixtes sur papier, 75 x 55 cm, collection de Patrick et Lorin Kinsella
(Photo : Mary Pratt Life & Work, biographie rédigée par Ray Cronin, Institut de l'art canadien)

Selon Kelly Richman-Abdou dans *How Artists Have Kept Still Life Paintings Alive Over Thousands of Years* (2022) :

- La nature morte est un genre artistique constitué de peintures et de dessins présentant des objets inanimés. On y voit souvent des objets organiques tels que des fruits, des légumes ou des animaux et parfois des objets de maison tels que de la verrerie ou des textiles.

Demandez aux élèves de s'intéresser à l'œuvre de Mary Pratt *Still Life with Pheasant* (1995) au moyen des questions suivantes :

- Que voyez-vous sur ce tableau?
- Quels sont les aliments locaux provenant du Nouveau-Brunswick (ou du Canada) et quels sont les aliments importés?
- Quels détails l'artiste a-t-elle rendus pour que les aliments aient l'air réalistes?
- Quels mots peut-on utiliser pour décrire les couleurs employées par l'artiste?
- Pouvez-vous dire d'où vient la lumière en vous basant sur les ombres et les contrastes du tableau?
- Pourriez-vous préparer un repas en utilisant certains de ces aliments comme ingrédients? Ce repas serait-il sain? Pourquoi?

8. Présentez maintenant à la classe la *nature morte* de Jacopo da Empoli (v. 1625).

**Le saviez-vous?
Jacopo da Empoli
est né à Florence
(Italie) en 1551.**



Jacopo da Empoli, « Nature morte » (v. 1625), huile sur toile, 76 x 115 cm, (photo : Wikimedia Commons, domaine public)

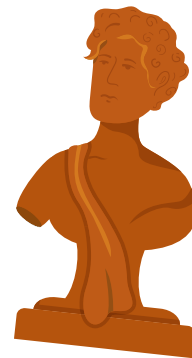
Questions de réflexion à poser aux élèves pendant qu'ils regardent la *Nature morte* de Jacopo da Empoli (v. 1625) :

- D'où provient la lumière? Comment le savez-vous?
- Quels mots peut-on utiliser pour décrire les couleurs de ce tableau?
- Comment les objets sont-ils disposés sur cette toile? (belle occasion de discuter du chevauchement)
- Quels aliments aimeriez-vous manger et pourquoi?

9. Enfin, projetez l'image de la *nature morte* découverte dans la tombe de Menna.



Le saviez-vous? Les plus anciennes peintures de natures mortes connues ont été réalisées par des Égyptiens 15 siècles avant notre ère.



« Nature morte découverte dans la tombe de Menna »
(Photo : Projet Yorck dans Wikimedia Commons, domaine public)

Selon Kelly Richman-Abdou dans *How Artists Have Kept Still Life Paintings Alive Over Thousands of Years* (2022) :

- Le genre artistique de la nature morte s'est répandu au seizième siècle, mais ses racines remontent à l'Antiquité.
- « Les premières natures mortes connues ont été peintes par des Égyptiens quinze siècles avant notre ère. Des peintures mortuaires représentant des aliments (notamment des cultures, du poisson et de la viande) ont été découvertes dans d'anciens sites funéraires. La nature morte la plus célèbre de l'Égypte ancienne a été découverte dans la tombe de Menna, un site dont les murs étaient ornés de scènes de la vie quotidienne exceptionnellement détaillées. »

Questions de réflexion à poser aux élèves pendant qu'ils regardent la *nature morte* découverte dans la tombe de Menna :

- Que voyez-vous sur ce tableau?
- Quelles sont les différences entre cette peinture et les deux autres natures mortes? (On peut notamment relever que l'image est plate, sans ombres ni lumières. Les objets sont réduits à des formes très simples, avec un minimum de détails et de textures.)
- Selon vous, qu'est-ce qui a été placé dans les bols blancs? Et dans le bol à motifs?

C'est le moment idéal pour présenter ou simplement discuter avec votre classe des caractéristiques des aliments complets. Selon l'article *What Are Whole Foods?* par Sara Seitz (2022), « Les aliments complets sont des aliments non transformés ou très peu transformés. Parmi les aliments non transformés, on retrouve notamment les fruits et légumes frais, les noix, les graines et les légumineuses. Dans la catégorie des aliments très peu transformés, on pense aux céréales moulues en farine et aux produits alimentaires de base dont la liste d'ingrédients est courte. Les régimes à base d'aliments complets peuvent être composés de produits biologiques et même conventionnels, à condition que ces aliments soient consommés sous leur forme naturelle ou proche de celle-ci. »

Vos élèves devraient connaître la signification d'une liste d'ingrédients courte et savoir quoi regarder lorsqu'ils choisissent des goûters sains. Vous pouvez choisir un aliment cultivé localement, comme une pomme, et le comparer à certains goûters communs qui contiennent des pommes parmi leurs ingrédients, comme la compote de pommes, un chausson aux pommes, une barre de céréales aux pommes, une barre roulée aux fruits, etc. Examinez ensemble la liste des ingrédients pour savoir ce qui a été ajouté aux pommes. Certains contiennent du sucre et des agents de conservation ajoutés, par exemple. Veillez cependant à ne pas dénigrer les goûters prêts à manger. À cet âge, les enfants ne font pas leurs propres courses et ne font pas eux-mêmes ces choix. L'essentiel est de connaître ce que sont les aliments complets et d'apprendre à choisir autant que possible des aliments complets ou des aliments dont la liste d'ingrédients est courte. Il faut faire preuve de modération et savoir ce qu'il y a dans notre assiette.

Conclusion (15 minutes)

Demandez aux élèves de se remémorer quelques-uns des aliments qu'ils ont consommés récemment, puis de les représenter dans leur cahier de croquis ou sur une feuille de papier. Ont-ils pensé à des aliments complets ou à des aliments transformés? À des aliments locaux ou à des aliments importés? Comment pourrait-on créer une nature morte avec ces aliments? Demandez aux élèves de faire un croquis d'une nature morte comprenant des aliments qu'ils ont récemment mangés.



Deuxième activité pédagogique

— Jours 2/3/4 : Activité de création d'une nature morte



Objectif

S'inspirer de la discussion sur les *natures mortes* et réaliser une nature morte personnelle sur le thème de l'alimentation et de l'agriculture au Nouveau-Brunswick.

Matériel

Enseignant(e)

Assurez-vous que la liste des produits agricoles du Nouveau-Brunswick est affichée dans la salle de classe. Prévoyez des outils technologiques pour permettre aux élèves de consulter des images et de rechercher des informations si nécessaire (iPad, Chromebook). Si aucun outil technologique n'est disponible, essayez d'avoir des livres illustrés ou des revues traitant du sujet.

Si possible, de la nourriture réelle peut être apportée pour favoriser l'observation. Les enfants seront ainsi en mesure de regarder de près et d'étudier la couleur et la texture des aliments, surtout si certains sont coupés en morceaux.

Élèves

Cahier de croquis ou papier et crayon pour la planification préliminaire et les croquis. Tous ces projets peuvent être réalisés avec de la peinture acrylique ou de l'aquarelle sur du papier ou de la toile, ou sous forme de dessin avec un crayon ou des crayons de couleur sur du papier, en fonction des ressources de votre classe. Le projet suggéré pour les élèves de la 3^e à la 5^e année nécessite de grandes feuilles de papier, des ciseaux et du ruban adhésif ou de la colle.

Étapes

Jour 1

1. Choisissez l'une des activités de nature morte ci-dessous en fonction de votre classe et du matériel dont vous disposez.

2. Présentez le défi du projet et demandez aux élèves de réfléchir à leurs idées. Le processus créatif est tout aussi important que le produit final, car c'est à ce stade qu'ils résolvent la plupart des problèmes et prennent des décisions. Certains choisiront de commencer par une représentation mentale et auront peut-être besoin d'accéder à Internet ou à des livres pour chercher des images et des informations.

3. Lorsqu'ils ont une idée, ils peuvent la matérialiser dans leur cahier de croquis pour planifier la composition, les couleurs, etc.

Jour 2

1. Période de travail

Jours 3/4

1. En fonction de votre classe, les élèves peuvent avoir besoin d'un à trois cours pour travailler sur leur œuvre. Lorsque tous ont terminé leur travail, prenez le temps d'en discuter avec eux. Il est possible que certains enfants veuillent présenter leur travail au reste de la classe, ce qui pourrait susciter des commentaires et des questions.

2. Pour stimuler la réflexion, toutes les connaissances acquises récemment sur l'agriculture au Nouveau-Brunswick et les contributions de nos Premières Nations peuvent être réitérées lors de la présentation des œuvres et de la discussion qui en découle.

Volets au choix du projet

*Remarque :

En fonction des ressources de la classe et de la disponibilité d'outils technologiques, vous pouvez demander aux élèves de faire des recherches sur la valeur nutritionnelle des aliments qu'ils intègrent dans leurs natures mortes.

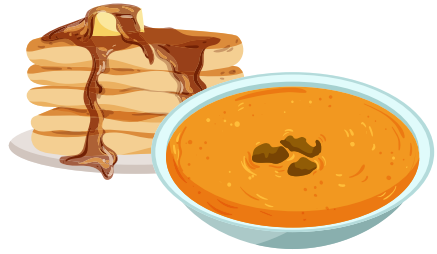
Nature morte réaliste représentant des aliments locaux

Créez une nature morte composée uniquement d'aliments produits localement. Choisissez dans la liste de produits agricoles et aquacoles du Nouveau-Brunswick. Reproduisez les couleurs et les textures de votre mieux. Déterminez si les aliments seront dessinés entiers ou en morceaux. Choisissez l'orientation de votre source de lumière et utilisez-la pour créer des ombres et des contrastes sur vos objets afin de créer des illusions d'espace et de volume. Équilibrez la composition de votre nature morte en plaçant des formes de différentes tailles regroupées d'un côté et une grande forme légère de l'autre.



Nature morte abstraite

Comment votre famille célèbre-t-elle les événements spéciaux? Y sert-on des aliments? Quels sont les repas les plus appréciés lors de vos réunions de famille? Utilisez-vous de la vaisselle et des nappes ou des napperons de couleurs ou de motifs particuliers pour les fêtes, les anniversaires et d'autres occasions spéciales? Créez une nature morte ou un tableau inspiré des traditions et coutumes alimentaires de votre famille.



Création d'une nature morte mettant l'accent sur des produits agricoles du Nouveau-Brunswick

Dessinez ou peignez une nature morte représentant un ou plusieurs produits du Nouveau-Brunswick et prenez soin d'y mettre de l'accentuation (un principe de composition). Attirez l'attention sur le ou les produits du Nouveau-Brunswick en utilisant des contrastes de lumière, de couleur, de forme ou de taille ou encore avec des lignes conductrices.

- Une nature morte dans laquelle tous les éléments sont représentés en noir et blanc, à l'exception du produit alimentaire local, qui est représenté en couleur.
- Une nature morte dans laquelle seul le produit alimentaire local est mis en valeur (tons clairs, ombres et tons moyens) avec des volumes et une texture réalistes (tous les autres objets sont des formes de couleur unie).

Nature morte narrative ou politique

Créez une nature morte qui présente une opinion politique ou qui raconte une histoire en rapport avec l'alimentation. L'alimentation n'est pas politiquement neutre et peut être le point de départ d'une réflexion critique sur la société, notre gouvernement, notre histoire, etc. Voici quelques liens vers des sujets qui pourraient intéresser les élèves et les inciter à faire des recherches plus approfondies :

- Dans un article de CBC News de Daniel Schwartz publié en 2012 sous le titre *The politics of food guides*, « Depuis 70 ans, la publication des guides alimentaires du gouvernement canadien ne se limite pas à la nutrition et à la santé. »
- Vol de sirop d'érable par des agriculteurs du Québec et du Nouveau-Brunswick
 - Série Canadian True Crime, épisode 127, « The Maple Syrup Heist of 2011 »
 - Global News, « The Sweetest Heist », 16x9
 - L'Encyclopédie canadienne, « Vol de sirop d'érable du siècle »
 - Série Dirty Money, saison 1 épisode 5, « The Maple Syrup Heist » (2018)
- La faim au Canada – Les banques alimentaires du Canada



Projet de collaboration suggéré pour les élèves de la 3e à la 5e année

Nature morte collaborative grandeur réelle

Demandez aux élèves de choisir un aliment ou un produit cultivé ou fabriqué au Nouveau-Brunswick. Demandez-leur d'en décrire en détail la surface et la texture. Par exemple, les bleuets sont lisses et bleu violacé, les pommes de terre sont bosselées et brun clair avec des taches plus foncées. Il est possible qu'ils veuillent consulter des images ou faire une recherche sur l'aliment de leur choix. Demandez à chaque élève de reproduire sur la totalité d'une grande feuille de papier la couleur et la texture de l'aliment choisi. Par exemple :

- Si un enfant choisit du saumon, il mettra sur toute la feuille les couleurs du poisson et ajoutera la texture des écailles. Il peut aussi penser à un filet de saumon cuit et reproduire la couleur et la texture de la chair rose.
- Pour un bleuet, il recouvrira toute la feuille de la couleur bleu violacé des bleuets.
- Pour une pomme de terre, il mettra du brun clair à moyen sur toute la feuille, avec des taches et des points brun foncé.

Demandez ensuite aux élèves de découper le plus grand nombre possible d'aliments sur leur feuille peinte, en se basant sur un cadre de référence proportionnel que vous leur montrez. Par exemple, vous pouvez demander aux élèves de découper les aliments à l'échelle réelle, de sorte que la pomme de terre sera beaucoup plus grande que le bleuet. Vous pouvez également leur fournir un cadre de référence plus grand que nature, tel qu'une fourchette découpée qu'ils utiliseront pour découper leurs aliments à la même échelle. Cet exercice exigera qu'ils connaissent la forme de leurs aliments et fera appel à leur sens de la proportionnalité. S'ils commencent tous avec une feuille de papier du même format, l'élève qui découpe des homards n'en obtiendra peut-être que deux, tandis que celui qui découpe des fraises en obtiendra beaucoup.

La classe peut être divisée en groupes de 5 à 7 enfants pour réaliser plusieurs « natures mortes » collaboratives. Demandez à un groupe d'élèves (peut-être ceux qui travaillent plus vite que les autres) de dessiner et de composer, sur une grande feuille de papier, une table ou une surface sur laquelle seront placés tous les aliments. Ils peuvent choisir une ou plusieurs couleurs significatives ou dessiner des tissus avec des motifs, etc. Ils peuvent choisir de disposer les aliments sur une étagère comme dans les natures mortes de Jacopo da Empoli ou d'Égypte qu'ils ont vues. Une fois ce travail terminé, les élèves peuvent, en groupe, coller ou scotcher tous leurs aliments de manière à obtenir une composition équilibrée. Discutez des possibilités de chevaucher les aliments pour créer une impression de profondeur.

Informations complémentaires pour l'enseignant(e) – Les éléments de l'art dans les natures mortes

Ligne – Trait produit par un outil pointu. Les lignes peuvent être longues, courtes, droites, courbes, épaisses, fines, etc. Elles peuvent être organiques ou géométriques.

Forme – Aire dont le contour est défini par une ligne. Les formes peuvent être géométriques ou organiques, grandes ou petites, simples ou complexes.

Espace – L’illusion d’espace ou de profondeur dans l’art bidimensionnel peut être créée par le chevauchement d’objets, la variation de taille, la valeur, l’emplacement et la perspective. Les natures mortes utilisent souvent le chevauchement pour donner l’impression d’objets tridimensionnels regroupés sur une table. L’objet le plus proche de l’observateur sera le plus détaillé et le plus contrasté, tandis que les objets en retrait dans l’arrière-plan seront moins détaillés et moins contrastés dans les valeurs rendues.

Couleur – Les couleurs créent les nuances d’une œuvre d’art. Une couleur peut avoir une valeur, du clair au foncé, et une intensité, du vif au terne.

Texture – Lorsque vous peignez ou dessinez sur une surface bidimensionnelle telle que le papier ou la toile, le défi consiste à créer une texture implicite qui donne l’illusion d’un objet rugueux, lisse, granuleux, grumeleux, etc.

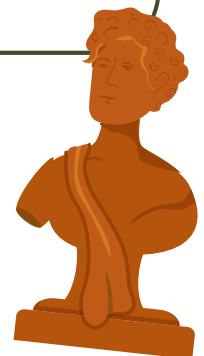
Valeur – Du plus clair au plus foncé ainsi que toutes les nuances intermédiaires. La valeur crée une illusion de dimension sur une surface plane. Elle peut également ajouter une illusion d’espace aux peintures et aux dessins lorsque les objets situés à l’arrière-plan sont moins contrastés et ont des valeurs plus discrètes.

Volume – Contrairement aux formes, les volumes paraissent tridimensionnels. Comme les formes et les lignes, ils peuvent être organiques ou géométriques.

Principes de composition dans les natures mortes

Accentuation – Aire ou objet dans une œuvre d’art qui attire l’attention et devient un point de convergence du regard. L’accentuation peut être créée par l’utilisation d’un contraste de valeur, de couleur, de forme ou de taille et par des mouvements ou des lignes conductrices.

Équilibre – Pour créer un équilibre compositionnel harmonieux, il faut disposer les éléments de manière à ce qu’aucune partie de l’œuvre ne prenne trop d’importance ou de poids par rapport aux autres. On peut notamment disposer les éléments de manière symétrique, asymétrique ou selon une symétrie radiale. En termes de composition, l’équilibre fait référence à l’harmonie visuelle créée par la disposition des formes principales aux quatre coins de la toile. Une forme ne correspond pas toujours à un objet, puisqu’un groupement d’objets peut en soi donner naissance à une forme globale. Il est généralement plus facile d’obtenir un équilibre au moyen de formes de différentes tailles regroupées d’un côté et d’une grande forme légère de l’autre.





Activité culminante

— Livre de recettes collectif

Objectifs

La classe sera maintenant invitée à créer un livre de recettes collectif dont les principaux ingrédients proviennent du Nouveau-Brunswick. Soulignez la valeur des aliments entiers et encouragez les élèves à trouver des recettes ayant une liste d'ingrédients courte qui sont considérés comme sains. Cette activité culminante rassemblera toutes les connaissances acquises sur l'agriculture au Nouveau-Brunswick et sur les natures mortes.

Les élèves devront :

- Choisir un produit alimentaire du Nouveau-Brunswick, puis faire des recherches sur son cheminement de la ferme à la table;
- Trouver la valeur nutritionnelle de l'aliment et ses bienfaits pour notre organisme;
- Trouver une recette dont l'ingrédient principal est cet aliment et qui présente une valeur nutritionnelle;
- Créer une fiche d'une page comprenant un titre, la recette, les étapes et une image dessinée de l'aliment ou du résultat final.

Format :

Si possible, numérisez le travail de chaque élève, puis imprimez toutes les pages en couleur afin que chaque élève reçoive un exemplaire du livre de recettes collectif. Les classeurs à anneaux (vendus à Dollarama, Staples et sur Amazon) permettent de créer à peu de frais un livre que l'on peut compléter et réorganiser à volonté.

Resources :

- Le site Nouveau-Brunswick : Délicieusement canadien, conçu et géré par le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, constitue une excellente ressource pour ce livre de recettes collectif. On y trouve de nombreux renseignements et plusieurs fiches d'information, notamment sur les bienfaits pour la santé de produits tels que le sirop d'érable, le saumon de l'Atlantique, les canneberges, les pommes, les bleuets sauvages, etc. On y trouve également une liste de recettes mettant en valeur des produits du Nouveau-Brunswick.

Gouvernement du Canada – Aliments et nutrition. Site contenant un lien vers le guide alimentaire canadien, des conseils pour une alimentation saine et des recommandations du gouvernement en matière d'alimentation.

• Le gouvernement du Canada a récemment publié sa toute première politique alimentaire pour le Canada au terme de consultations publiques qui ont permis d'entendre des personnes et des organisations ayant des points de vue très diversifiés. Les quatre aspects suivants des systèmes alimentaires constituent aujourd'hui des priorités qui nécessitent des actions à court et à moyen terme afin d'obtenir des résultats à long terme. Il est possible que certains de ces sujets influencent le thème général de votre livre de recettes collectif.

- Aider la population canadienne à accéder à une alimentation saine (notamment par la création d'un programme national de nutrition dans les écoles)
- Faire la promotion des aliments canadiens au pays et à l'étranger
- Améliorer la sécurité alimentaire dans les communautés nordiques et autochtones
- Réduire les gaspillages alimentaires



Activités et idées supplémentaires pour explorer l'industrie agroalimentaire du Nouveau-Brunswick avec votre classe

Utilisation des technologies

Discutez avec les élèves des principaux défis qui se posent aujourd'hui aux agriculteurs, des technologies les plus répandues dans l'industrie agricole, des technologies nouvelles qui commencent à apparaître et de diverses possibilités actuellement à l'étude (agriculture verticale, hydroponie, serres urbaines sur les toits, automatisation, recherche génétique).

La CBC a produit une vidéo intitulée *Farming is Canada* décrivant l'importance de l'agriculture dans l'histoire, le présent et le futur du Canada. Dans cette vidéo, Evan Fraser, directeur de l'Arell Food Institute, présente des pistes qui pourraient aider les agriculteurs canadiens à adopter des pratiques agricoles plus durables.



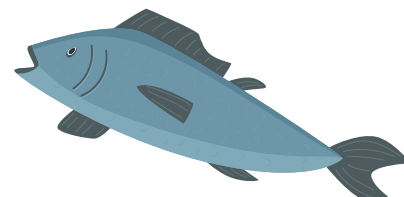
Dessin de poisson utilisant des techniques mixtes

L'aquaculture est une activité qui consiste à élever des poissons et à cultiver des plantes aquatiques. Choisissez une espèce de poisson vivant au Nouveau-Brunswick. Étudiez les teintes et les couleurs de la peau réfléchissante et glissante des poissons. Dessinez le contour de votre poisson, y compris les nageoires et la queue, en respectant les caractéristiques de l'espèce. Utilisez de l'aquarelle et la technique du « mouillé sur mouillé » pour ajouter des couleurs et des teintes au poisson. Laissez sécher, puis ajoutez une deuxième couche

d'aquarelle pour ajouter des ombres et des détails si nécessaire.

Une fois cette deuxième couche sèche, utilisez un marqueur à pointe fine ou un crayon à mine tendre (4B, 6B, 8B) pour dessiner soigneusement le motif répétitif des écailles sur l'aquarelle.

Ajoutez des détails et des lignes aux nageoires et à la queue.



Jeux de société

Demandez aux élèves de créer individuellement ou en groupe un jeu de société sur le thème de l'agriculture au Nouveau-Brunswick. Un module sur les jeux explore les jeux de société et la conception de jeux à l'aide de textes multimédias. L'infinie variété de jeux, de règles et de styles de jeu est à l'image de la multitude de finalités, de conventions et de publics associés aux jeux dans les différentes cultures du monde. Des liens étroits rapprochent la narration d'histoires et les jeux depuis des siècles.

Jeu de société de type Monopoly

Les joueurs se déplacent sur le plateau pour acheter des fermes ou des marchés et relèvent des défis en cours de route. Des informations sur les défis que doivent relever les agriculteurs sont disponibles dans L'Encyclopédie canadienne sous « *Agriculture au Canada* ». On y parle notamment des parasites, des inondations, des températures extrêmes, etc.

Mémoire

Inventez un jeu de mémoire visuelle, dessiné à la main, qui présente des éléments du Nouveau-Brunswick, par exemple des semences, des cultures, des légumes, des animaux, du matériel agricole, des assiettes, des fermes locales, etc. Utilisez du papier cartonné pour obtenir une certaine durabilité et plastifiez les cartes si possible. Les élèves peuvent à tour de rôle tenter de tirer une paire de cartes identiques jusqu'à ce que toutes les cartes soient sorties.

Jeu-questionnaire

Créez un jeu de cartes contenant des questions sur l'agriculture au Nouveau-Brunswick.

Folioscopes

Il est important de discuter avec votre classe du processus de croissance des fruits et légumes à partir d'une graine. Un folioscope constitue un excellent moyen de visualiser ce processus et de découvrir les différentes étapes de la formation d'un fruit ou d'un légume. Pour ce projet, vous pouvez utiliser des fiches aide-mémoire, du papier cartonné ou des blocs de notes autocollantes. Les folioscopes peuvent être produits recto-verso afin de les utiliser pour deux projets. Il est parfois possible de réutiliser de vieux blocs-notes ou des matériaux trouvés. Voici quelques ressources intéressantes qui pourraient vous être utiles :



How to Make a Flipbook by Andymation

Guide détaillé expliquant comment créer des folioscopes

More Flipbooks I Made as a Kid by Andymation

Explique pourquoi il n'est pas nécessaire de bien dessiner pour créer un folioscope

How to Make a Flipbook

WikiHow (en anglais)