- Qui débarrasse et nettoie les tables ?
- Où se trouvent les adultes pendant le repas ? Comment interviennent-ils ?
- Y a-t-il des conflits entre les enfants ? À propos de quoi ?
- Combien de temps dure le repas d'un élève ?
- Les assiettes et les plats sont-ils vides à la fin du repas ?
- Etc.

4. On propose

Il s'agit de faire la synthèse des données recueillies.

- Quels sont les éléments positifs ?
- Quels ont été les problèmes évoqués ?
- Les solutions proposées paraissent-elles acceptables et réalisables ?
- Pour un même problème, les solutions proposées vont-elles toutes dans le même sens ou sont-elles contradictoires ?
- Devons-nous faire des démarches supplémentaires, par exemple rencontrer un représentant de la municipalité ?
- Certains problèmes sont-ils plus urgents ou plus faciles à résoudre ?

Ce travail pourra être préparé par des petits groupes, chacun ayant à faire la synthèse des problèmes de l'un des six groupes de personnes interrogées. Cette étape devra nécessairement s'achever en classe entière.

Les conclusions, positives et négatives, formulées en terme de propositions concrètes, seront présentées par voie d'affichage ou de courrier aux différentes catégories de personnes interrogées pendant l'enquête.

En fonction des problèmes identifiés, il sera peut-être nécessaire que des représentants de la classe rencontrent plus «officiellement» tel ou tel responsable (de l'école, de la mairie, des associations de parents d'élèves...) pour lui soumettre les propositions.

5. On s'engage

Pour garder la trace de tout le travail réalisé et pour favoriser l'implication de chacun, on pourra rédiger une charte de la restauration à l'école.
«Pour que le repas soit un moment vraiment agréable, nous nous engageons, adultes et enfants, à respecter les règles suivantes...»

Cette charte sera proposée à la signature des enfants et des adultes qui déjeunent à l'école. Elle pourra être reproduite et illustrée sur des affiches apposées dans le restaurant.

chapitre 5 • De la terre à partager

À la soupe

Activité

☞ *page 33 du livret enfant*

L'objectif de cette activité est de découvrir la variété des aliments à travers le monde.

Arto le Lapon préfère **le bouillon de renne.**

Pino l'Italien préfère **le minestrone.**

Victoria l'Espagnole préfère **le gaspacho.**

Fatou la Congolaise préfère **le potage aux noix de coco.**

Ivan le Russe préfère **le bortsch.**

Florence la Française préfère **la bouillabaisse.**

Aki la Japonnaise préfère **le bouillon aux champignons.**

Mikis le Grec préfère **le potage au yaourt.**

Liu le Chinois préfère **la soupe aux vermicelles.**

Samia l'Algérienne préfère **la chorba.**

Le bouillon de renne :
les Lapons sont de grands éleveurs de rennes. Comme il fait très froid en Laponie, ils consomment ce bouillon très gras et très chaud.

Le minestrone :
dans cette soupe italienne, les légumes sont très nombreux et coupés tout petit. On y rajoute des pâtes et du parmesan.

Le gaspacho :
comme le climat est chaud en Espagne, cette soupe de tomates et de concombres est servie très froide, parfois avec des croûtons.

Le potage aux noix de coco :
il est préparé avec la pulpe et le lait de la noix de coco. Il est très pimenté !

Le bortsch :
c'est une soupe à la betterave et à la viande ou au poisson. On la sert généralement avec de la crème aigre !

La bouillabaisse :
c'est la reine des soupes de poissons ! On la prépare à Marseille avec des gros morceaux de poissons, de l'ail et du safran.

Le potage au yaourt :
appellé Tarato, ce potage mélange yaourt, poivrons, aubergines, ail et citron. Il se mange glacé.

Le bouillon aux champignons :
c'est un bouillon très léger qui débute le dîner au Japon. Il est servi dans un petit bol en bois laqué.

La soupe aux vermicelles :
c'est souvent le plat unique en Chine. On y trouve du poulet et des champignons noirs. Les vermicelles chinois sont très longs et transparents !

La chorba :
c'est par cette soupe au mouton et à la coriandre (une herbe) que l'on interrompt souvent le jeûne du Ramadan dans les pays musulmans. Avec un jus de citron, c'est délicieux !