

LIVRET POUR LES ENSEIGNANTS de Cycles 1 et 2



BIONAUT
présente

LES OURS GLOUTONS

Réalisation et Scénario : Alexandra Májová et Katerina Karhánková - D'après l'album de Zbyněk Černík "Little Bear Tales" - Conception graphique : Filip Pošivac

Musique : Prokop Holoubek - Production : Bionaut Animation - Ventes internationales Dandeloo

dandeleo 1414 Version française fastprod et Out of the blue Bionaut







gebekafilms.com

LES OURS GLOUTONS

De Alexandra Májová et Katerina Karhánková

Cet outil est à destination des enseignants et plus généralement des adultes accompagnant des enfants spectateurs.

Les activités proposées font référence aux différents domaines d'apprentissages, maternelle (C1) et élémentaire (C2), cycles 1 et 2 de l'Education Nationale.

-  **C1** Agir, s'exprimer, comprendre à travers les activités artistiques
-  **C1** Construire les premiers outils pour structurer sa pensée
-  **C1** Explorer le monde
-  **C2** Les méthodes et outils pour apprendre
-  **C2** « Questionner le monde », les systèmes naturels et techniques
-  **C2** Les représentations du monde et l'activité humaine



Ce film bénéficie
du soutien
du groupe Jeune Public

AFC@E
CINÉMAS ART & ESSAI



Sur le site www.gebekafilms.com sont téléchargeables les informations complémentaires : affiche, dossier de presse, bande-annonce, les recettes des ours gloutons, les pantins Nico et Mika à fabriquer, visuels...



1/ LES FILMS

Les aventures gourmandes de deux ours à travers six histoires.

1- Un nouvel ami gourmand

Le petit ours Mika, apeuré par un monstre caché dans son frigo, fuit sa maison. Il rencontre Nico, un grand ours prêt à l'aider à affronter les mystères du garde-manger.

2- Les Truffes

Les nouveaux amis Mika et Nico recherchent des truffes, ce champignon mystère au goût inimitable. Un petit marcassin hume la bonne piste.

3- La Dispute

Que peut-on faire avec des œufs ? des crêpes ou des œufs brouillés aux champignons. Cette fois ce sont Mika et Nico qui sont brouillés mais la gourmandise va les réconcilier.

4- La Magie de Noël

Les deux ours, hibernant tout l'hiver, ne peuvent jamais fêter Noël et profiter des magnifiques repas de réveillon. Alors pourquoi ne pas fêter Noël en été ?

5- Le Déguisement

Le pain grillé à l'ail tous les jours, c'est lassant. Comment s'approcher des humains sans risque pour goûter leurs friandises si appétissantes ?

6- La Fête des ours gourmands

Demain c'est la grande fête annuelle des ours de la région. Mika et Nico cuisinent un plat à la hauteur de l'événement. Ils n'oublient pas de le goûter régulièrement pour s'assurer de sa qualité avant de le partager.

2/ DES PERSONNAGES INSEPARABLES

Les ours gloutons sont deux amis unis par la gourmandise. Dans leur cabane bien aménagée au fond de la forêt, Nico, le gros ours et Mika, le petit, rivalisent d'ingéniosité pour concocter les meilleurs mets à partager.

Nico et Mika, c'est un peu *Laurel et Hardy*, ce couple légendaire du cinéma burlesque, pionniers des « buddy movies », littéralement, des « films de copains ». Ces histoires, construites autour d'un duo, se sont développées jusqu'à devenir un véritable genre cinématographique.

En voici les ingrédients : rassemblez deux personnages très différents l'un de l'autre par le physique, le tempérament et versez-les dans une histoire où ils ont un même but. Leurs différences vont créer des complications à forte dose humoristique. Mais leurs motivations communes seront plus fortes que tout. Unis dans les épreuves, les deux compères se rapprochent jusqu'à devenir inséparables.

Le cinéma d'animation a de nombreux duos de copains célèbres. Certains d'entre eux, comme nos deux ours gloutons Nico et Mika, sont réunis par le plaisir de manger. Ce sont entre autres Rémy le rat et Alfredo le jeune commis de cuisine dans *Ratatouille* ou le duo très « british » *Wallace et Gromit*, fans de cheddar et de crackers. N'oublions pas les inséparables Astérix et Obélix qui, au-delà de leurs aventures se retrouvent toujours pour partager quelques sangliers rôtis.

3/ KATERINA ET ALEXANDRA, REALISATRICES TCHEQUES

Katerina Karhankova et Alexandra Majova, avec un univers gourmand de papiers découpés et peints à la main, développent les nouvelles recettes du cinéma d'animation tchèque, dans la lignée de leurs grands maîtres du XX^e siècle dont Hermína Týrlova et la délicatesse de ses animations de papiers et d'objets ou Karel Zeman, notamment dans *Sindbad le Marin* (1974).

Katerina Karhankova est diplômée de L'Académie du film de Prague.

Réalisatrice : *Les Fruits dans les nuages*, *A la découverte du monde* (2017), *Rosa et Dara* (2015), *Nový Druh* (2014)

Alexandra Majova est diplômée de L'Académie des arts du spectacle de Prague en cinéma d'animation.

Illustratrice, animatrice et réalisatrice de *Swimming pool* (2010) et *Mythopolis* (2013).

4/ ATELIER ARTS PLASTIQUES : Un banquet en papiers découpés



A la manière de Katerina Karhankova et Alexandra Majova, chaque enfant réalise un mets (fruits, gâteaux, soupes...) le plus appétissant possible au regard.

A la fin de l'atelier individuel, les « plats » créés seront rassemblés sous forme d'une fresque collective représentant la table d'un grand banquet pour la réunion annuelle des ours gloutons !

1- Préparer des fonds peints et colorés, à l'image des décors et personnages des Ours gloutons, en cherchant à obtenir des matières avec la peinture.

Colorer toute la surface de grandes feuilles de papier à dessin un peu épais, avec des éponges, des chiffons, légèrement imbibés de gouache pour laisser des traces visibles. Tester différentes matières par balayage plus ou moins régulier de la feuille ou par tamponnage. Utiliser des camaïeux de couleurs sur une même page. Ne mélangez pas totalement les couleurs pour garder différentes nuances dans le rendu. Evitez d'associer des couleurs trop différentes, ce qui entrainerait un manque de lisibilité des formes découpées par la suite.

2- Faire découper dans les fonds peints précédemment des formes géométriques simples de tailles et de couleurs différentes. Les enfants peuvent classer les découpages par formes, tailles, couleurs...

Chaque enfant choisit quelques formes pour représenter un plat de son choix.



Des ronds rouges, oranges et verts sur un grand rond blanc représenteront une magnifique assiette de fruits.

Un triangle dont l'une des pointes touche un ovale fera un parfait poisson.

Un rectangle marron avec des petits points de couleurs représentera un gâteau au chocolat recouvert de bonbons ou de fruits confits.

N'hésitez pas à rajouter un ou deux détails comme des yeux, une bouche, la queue d'un fruit... pour rendre les formes assemblées plus lisibles.

3- Chaque enfant place sa composition sur un mur réservé à cet effet ou sur une très grande feuille (type affiche) pour former une grande table de banquet sur laquelle autant de plats que d'élèves de la classe seront disposés. Bon appétit... des yeux !

Il est possible de présenter des références aux enfants comme des natures mortes de Cézanne, Van Gogh ou Monet, des peintres impressionnistes ou du fauvisme, où matières et couleurs sont très présentes. Insistez sur des détails des œuvres pour les effets de matières.

5/ REGIMES ET GOURMANDISE

1- Les régimes alimentaires



Se nourrir est un besoin vital. Comme tous les animaux, nous devons donner à notre corps les nutriments essentiels pour grandir et rester en bonne santé. Certains animaux trouvent ce dont ils ont besoin dans les herbes, les végétaux. Ce sont les herbivores comme la vache ou l'éléphant. D'autres se nourrissent exclusivement de viande. Ce sont les carnivores comme le chien, le chat ou le lion.

Les humains, comme les ours, ont besoin d'une nourriture plus variée. Ce sont des omnivores. Ils peuvent manger d'un peu de tout pour trouver les protéines (véritables petites briques du corps), les glucides (sucres), les lipides (graisses), ou les vitamines dont ils ont besoin.

POUR ALLER PLUS LOIN :

<http://lecoledespruneaux.eklablog.com/les-regimes-et-chaines-alimentaires-en-ce1-ce2-a103353287>

<http://www.lepetitjournaldesprofs.com/charivari/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/regimesdoceleve.pdf>

<http://www.lepetitjournaldesprofs.com/charivari/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/chainesdoceleve.pdf>

http://www.lepetitjournaldesprofs.com/charivari/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/YT30AsSP24GWkdH7owQdqpN_LJ8.pdf

2- Il faut manger pour vivre

Si les humains sont habituellement omnivores, contrairement à la plupart des espèces, ils ont une grande capacité d'adaptation. Les Inuits du Groenland, où les fruits et les légumes ne poussent pratiquement pas, mangent principalement du poisson et de la viande de phoque. Des peuples de la forêt amazonienne se nourrissent majoritairement de fruits et de plantes. Certaines personnes, par goût, par choix, par souci de préserver leur santé ou le bien-être des animaux, décident des aliments qu'ils peuvent manger ou pas.

Les végétariens, par exemple, choisissent de ne pas manger de chair animale. Ils consomment par contre des œufs, du lait, du fromage.

Les végétaliens ou végans n'utilisent que des végétaux dans leurs recettes. Ils excluent tout produit issu des animaux, y compris les œufs, le lait, le miel et même le cuir et la laine pour leurs vêtements.

JEU DE CLASSEMENT



Photocopier et distribuer à chaque enfant la fiche jeu **Le garde-manger de Nico et Mika** pour découvrir les aliments, d'origine végétale ou animale, que mangent les deux amis.

Réponses :

Végétal : champignons, chocolat noir*, fraise, jus de fruit, pain, poire, pomme

Animal : écrevisse, miel*, œufs, poisson, saucisse, chocolat au lait*

* Le chocolat noir est composé exclusivement de produits issus de la fève de cacao. On peut y rajouter du sucre et de la lécithine de soja.

* Le chocolat au lait, comme son nom l'indique, est fabriqué avec du lait, produit animal issu de la vache, en plus des produits issus de la fève de cacao et du sucre.

*Le miel, bien qu'issu des fleurs est un produit travaillé, transformé par les abeilles. Il est donc d'origine animale.

FICHE JEU

Le garde-manger de Nico et Mika

Observer ce qui se trouve dans le garde-manger des ours gourmands.

Entourer en rouge les aliments d'origine animale

Entourer en vert les aliments d'origine végétale.



champignons



chocolat



écrevisse



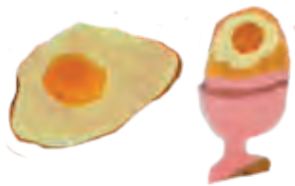
fraise



Jus de fruit



miel



oeuf



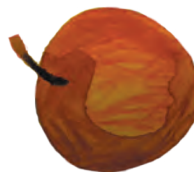
pain



poire



poisson



pomme



saucisse

3- Il faut vivre pour manger

Les humains, pour s'offrir plus de plaisir au moment de manger les aliments, ont inventé la cuisine. Les plats qui composent un repas, les moments de la journée où il est pris, les lieux où l'on mange mais aussi les manières de manger varient énormément d'une culture à l'autre, d'une région du monde à l'autre. En France par exemple, nous mangeons régulièrement une grande variété de fromages. Il nous arrive de cuisiner des escargots ou des cuisses de grenouilles ; dans certains pays d'Asie on introduit traditionnellement des insectes ou des algues dans les recettes. Ce sont des habitudes alimentaires dues à l'histoire, à la culture de chaque peuple. Elles évoluent en permanence.

Manger est un plaisir gustatif. C'est aussi le plaisir de partager un moment avec les autres : en famille, avec ses amis, le repas est l'occasion d'échanger, de faire connaissance, de se confier, de faire la fête. Être tous ensemble autour d'un bon repas est très important. C'est aussi ce qui unit tous les ours de la forêt à la fin du film.

Pour le plaisir de cuisiner ensemble et partager un plat vous pouvez vous inspirer des recettes de Nico et Mika à réaliser avec les enfants.

LES RECETTES DES OURS GLOUTONS

Cahier à télécharger sur :

<https://www.gebekafilms.com/fiches-films/les-ours-gloutons/>



6/ ATELIER CUISINE A L'ECOLE



A l'occasion d'un anniversaire, d'une fête annuelle comme Noël, d'une veille de vacances, n'hésitez pas à organiser un atelier cuisine à l'école. Ils constituent un moment important dans la vie de la classe !

Si vous n'avez pas d'appareil de cuisson, vous trouverez facilement des recettes froides et crues.

Un atelier cuisine offre de multiples situations d'apprentissage !

Qu'il s'agisse de lecture avec les écrits fonctionnels (lire une recette), l'acquisition d'un lexique spécifique, de mathématiques (poids, mesure, partage, résolution d'un problème) ou de découvertes sensorielles (odeurs, couleurs, goûts, textures), sans oublier l'éducation à la citoyenneté avec le vivre ensemble, l'écoute, le partage...

Il n'y a aucune raison de s'en priver !

Toutefois, des précautions simples mais indispensables s'imposent. Elles sont précisées dans cette circulaire « maif-fiche-4-10.pdf » à télécharger :

<http://ekladata.com/7RxMt6o5cwac05qHxmWjPD246Dc/maif-fiche-4-10.pdf>

Pour aller plus loin :

<https://www.teteamodeler.com/dossier/alimentation.asp>



7/ MANGER DES PLANTES SAUVAGES



A l'heure des plats cuisinés tout prêts, des courses en supermarché, on oublie qu'un véritable garde-manger gratuit se trouve presque à nos pieds ! Comme Mika et Nico, il suffit de se baisser pour ramasser de nombreuses plantes comestibles dans la nature. Les plus connues sont des fruits comme les myrtilles, les fraises des bois, les mûres, les framboises, les châtaignes ou les noisettes. Il faut tout de même s'assurer d'avoir l'autorisation de les ramasser. C'est réglementé dans les parcs naturels ou les propriétés privées par exemple. Veiller aussi à toujours bien les laver avant de consommer. Pour les champignons, vérifiez auprès d'un pharmacien qu'ils sont bien comestibles.

Beaucoup d'autres plantes sauvages, moins connues, peuvent aussi être dégustées. Elles recèlent une quantité d'éléments nutritionnels et offrent un éventail de saveurs et de parfums immense ! Découvrez-les et apprenez à les cuisiner grâce aux liens suivants :

<https://laterreestunjardin.com/plantes-sauvages-comestibles/>

<https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/37719/plantes-sauvages-comestibles-accessibles-enfants-gra-francois-couplan-florian-kaplar>

https://www.alterrebourgognefranche-comte.org/_depot_alterrebourgogne/_depot_arko/articles/135/guidepeda-alimresp-fiche-14-cuisine-de-plantes-sauvages_doc.pdf

http://parc-du-vercors.fr/uploaded/files/CPIE/ils_lont_fait/autour_de_l'alimentation/Livret_plantes_comestibles_web.pdf

Quelques films en référence :

Séries TV

C'est bon (Folimage - Jacques-Rémy Girerd)

<http://www.cestbon-laserie.fr/galerie.php>

<http://www.cestbon-laserie.fr/pdfs/c-est-bon-livret-pedagogique.pdf>

<https://www.youtube.com/channel/UCWONIWEC5ZBXsvnzArXCGw/videos>

A table les enfants

<https://www.france.tv/france-3/a-table-les-enfants/>

Long métrage d'animation :

Ratatouille (Pixar - Brad Bird)

