Un chercheur dans ma classe



**Une vraie rencontre,
De vraies questions,
De nouveaux horizons.**

Et si vos élèves échangeaient directement avec un chercheur ?

Une question scientifique
en lien avec une thématique

Un chercheur
qui partage son métier, ses travaux et sa démarche

Des échanges
pour poser vos questions, débattre et découvrir la recherche autrement

Une rencontre enrichissante et concrète !

5 rendez-vous ! 5 thématiques !!

Candidatez auprès de votre chef d'établissement



Projet Savoir 'Ite Le Ahimā'a

Novembre



Langues et cultures du Pacifique

Janvier



Pêche durable Intelligence du lagon

Février



Santé humaine au fenua

Mars



VIHAP-E Handicap et Inclusion

Avril

Nārama
LA SCIENCE POUR TOUS

UNIVERSITÉ DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

dfci

DGEE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

Novembre 2026

Projet Savoir 'Ite Le Ahimā'a

Une opportunité unique pour vos élèves !

« Le ahimā'a : un laboratoire de savoirs, de sciences et de transmission »



Explorer, comprendre, partager !

Un chercheur dans ma classe



Dr. Lovaina ROCHETTE

Docteure en langues et cultures polynésiennes
Laboratoire EASTCO - Université de la Polynésie française

Ce que vous allez explorer

- Mener une démarche d'investigation
- Découvrir les savoirs du territoire
- Relier alimentation, environnement et écologie
- Explorer le vocabulaire polynésien
- Comprendre comment un savoir se transmet
- Découvrir le métier de chercheuse

Thématique

A la rencontre des savoirs polynésiens : expérimenter, enquêter et transmettre autour du ahimā'a

Candidature via votre chef d'établissement

Une rencontre d' 1h avec les classes participantes

Nārama LA SCIENCE POUR TOUS

UNIVERSITÉ DE LA POLYNESIE FRANÇAISE

dfci

DGEE DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION ET DES ENSEIGNEMENTS

UNIVERSITE DE LA POLYNESIE FRANCAISE

SERVICE RECHERCHE, PARTENARIATS ET INNOVATIONS (SRPI)

Projet NARAMA

Fiche de présentation « Un chercheur dans ma classe »

UPF – Projet Savoir ‘Ite : « Le ahimā’a : un laboratoire de savoirs, de sciences et de transmission »

Intervenante : Lovaina Rochette, docteure en langues et cultures polynésiennes

Projet : Savoir ‘Ite (Université de la Polynésie française)

Thématique : à la rencontre des savoirs polynésiens : expérimenter, enquêter et transmettre autour de l'ahimā’a

Publics possibles : élèves du primaire, du collège et du lycée, avec adaptation des activités et du niveau d'expérimentation

Pourquoi accueillir cette intervention ?

Pourquoi choisit-on certaines pierres plutôt que d'autres pour un ahimā’a ? Comment la chaleur s'y diffuse-t-elle ? Comment un savoir se transmet-il d'une génération à l'autre ? Ces questions partent d'une pratique que beaucoup d'élèves connaissent, et ce sont aussi celles d'une chercheuse.

Le projet **Savoir ‘Ite** propose d'explorer l'**ahimā’a**, le four polynésien traditionnel, comme un véritable objet de recherche et d'expérimentation pédagogique. Bien plus qu'une technique de cuisson, c'est un système complexe de connaissances : sélection des pierres, maîtrise du feu, connaissance des matières végétales, techniques de conservation, organisation collective, transmission orale et vocabulaire spécialisé.

À travers l'étude et l'expérimentation de ce savoir local, les élèves sont invités à observer, questionner, formuler des hypothèses, expérimenter et transmettre.

Une recherche au croisement des sciences et de la culture

Les recherches de Lovaina Rochette s'inscrivent à la croisée des traditions orales, des pratiques sociales, des langues polynésiennes et de l'éducation. Le projet s'intéresse notamment à :

Partenaires :

Sciences et environnement	Langue et culture	Société et transmission
Expérimentation autour des essences végétales ; technique de cuisson et procédés de conservation longue des aliments ; produits végétaux comme alternatives au plastique	Vocabulaire et savoirs associés aux pratiques traditionnelles ; traditions orales ; langues polynésiennes	Valorisation des produits locaux ; organisation collective ; transmission des connaissances d'une génération à l'autre

L'ahimā'a devient ainsi un terrain qui met en relation sciences, environnement, alimentation, langue, histoire, culture et société.

Des savoirs locaux comme point de départ de la culture scientifique

La science peut prendre appui sur les savoirs et les pratiques du territoire. Comme la pirogue double polynésienne, aujourd'hui un objet important pour comprendre les migrations dans le Pacifique, l'ahimā'a est un objet de recherche qui permet d'interroger et de comprendre une société. **Étudier un geste permet de documenter un mot ; documenter un mot permet de comprendre un savoir ; comprendre un savoir éclaire les pratiques et les modes de transmission d'une société.** Les élèves peuvent ainsi considérer leur environnement culturel comme un espace d'observation, de questionnement et de recherche.

Ce que vos élèves peuvent travailler

On part d'une pratique familière pour construire une véritable démarche d'investigation :

Observer → questionner → émettre des hypothèses → expérimenter → comparer → analyser → documenter → transmettre

- **Mener une démarche d'investigation** : observer, formuler des hypothèses, expérimenter, comparer, analyser.
- **Découvrir que les savoirs du territoire** peuvent être des objets de recherche scientifique.
- **Relier alimentation, environnement et écologie** : produits locaux, matières végétales, alternatives au plastique.
- **Explorer le vocabulaire polynésien** lié à la pratique et ce qu'il révèle du savoir.
- **Comprendre comment un savoir se transmet** d'une génération à l'autre, à l'oral et collectivement.
- **Découvrir le métier de chercheuse**, l'université et les disciplines liées aux langues et cultures polynésiennes.

Le projet croise éducation artistique et culturelle, parcours citoyen et éducation au développement durable. Il répond aux objectifs du dispositif « Un chercheur dans ma classe » : culture scientifique, démarche d'enquête, orientation, ambition scolaire.

Préparer la venue de l'intervenante

Avant : des pistes de réflexion à explorer en classe

- Pourquoi certaines pierres sont-elles choisies plutôt que d'autres ? Comment la chaleur se diffuse-t-elle dans un ahimā'a ?
- Quels végétaux peuvent servir à emballer ou protéger les aliments ? Comment conserver les aliments grâce aux techniques traditionnelles ?
- Que nous apprend le vocabulaire polynésien sur cette pratique ? Qui, autour de moi, sait préparer un ahimā'a et comment l'a-t-il appris ?

Exemples de questions à poser à Lovaina Rochette

- **Sur le sujet :** qu'est-ce qui fait de l'ahimā'a bien plus qu'une technique de cuisson ? Que nous apprend-il sur les relations entre l'être humain et son environnement ?
- **Sur la méthode :** comment étudie-t-on un geste, un mot, un savoir ? Comment expérimente-t-on autour des végétaux et de la conservation des aliments ?
- **Sur la transmission :** comment un savoir passe-t-il d'une génération à l'autre ? Que devient-il quand on ne le pratique plus ?
- **Sur le métier :** que fait une docteure en langues et cultures polynésiennes au quotidien ? Comment le devient-on ?

Après : prolonger en classe

- **Restituer** : petit lexique illustré ou affiche « ce que l'ahimā'a nous apprend ».
- **Débattre** : « un patrimoine culturel est-il seulement un héritage à préserver, ou aussi un point de départ pour produire de nouvelles connaissances ? »

Une rencontre entre recherche et transmission

La rencontre fait découvrir le travail d'un chercheur : partir d'une question, recueillir des données, observer des pratiques, interroger des sources, expérimenter, analyser et transmettre les résultats. Elle rapproche l'école, l'université et le territoire, en valorisant les connaissances des générations précédentes.

Questionnement fédérateur

> *Et si le four polynésien devenait un laboratoire pédagogique pour observer, expérimenter, transmettre et repenser nos liens entre alimentation, langue, culture et écologie ?*

Mots-clés : ahimā'a, savoirs locaux, recherche, sciences, expérimentation, enquête, langues polynésiennes, traditions orales, transmission, produits locaux, environnement, alimentation