



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°1 : Les 5 sens dans la dégustation

## Objectif de la séance :

- Mettre en évidence la participation des 5 sens dans la dégustation
- Découvrir les 3 étapes de la dégustation et voir les différents sens qui rentrent en jeu à chaque étapes.
  - Avant la dégustation, pendant et après
- **1 atelier**
  - A la découverte des légumes : « les légumes dans tous les sens »





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

## Séance n°2 : la ronde des saveurs dans le goût

### Objectifs de la séance :

- Apprendre à se concentrer sur le sens « goût-gustation » et à reconnaître les 4 saveurs
- Apprendre à verbaliser ses sensations et montrer les différences de perception gustatives en fonction des individus
- 2 ateliers sont proposés :
  - test d'identification des saveurs : sucré, salé, acide, amer
  - la ronde des saveurs : sucre, sel, cacao et citron





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°3 : L'olfaction ou la mémoire des odeurs

## Objectifs de la séance :

- Décrire et reconnaître des odeurs familières ou inconnues, prendre conscience que l'odeur passe par le souvenir, et donc très individuelle
- Permettre de faire la différence entre odeur et arôme
- 2 ateliers
  - Évocation de souvenirs et reconnaissance d'odeurs, grâce à des extraits de senteur
  - Dégustation d'un verre de sirop de citron, différence entre odeur et arôme. La rétro-olfaction





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°4 : La vue, première barrière sensorielle

## Objectifs de la séance :

- Prendre conscience de l'importance de la vue dans les choix alimentaires
- Préciser le vocabulaire qui affère autour de la vue : aspect, couleur, forme....
- Montrer l'importance de l'influence de la couleur dans la perception gustative
- 2 ateliers
  - la vue pour découvrir, mémoriser et raconter, autour de 2 fruits (un connu et un exotique)
  - un fromage blanc peut en cacher un autre (colorants alimentaires)





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°5 : Le toucher et l'ouïe

## sensations tactiles et auditives

### Objectifs de la séance :

- Définir les différentes perceptions liées au toucher
- Apprendre à écouter ses perceptions en bouche
- Montrer le rôle de l'ouïe dans la dégustation
  
- 3 ateliers
  - le toucher en action, gants tactiles
  - la dégustation de 2 pommes différentes
  - les stimulations auditives





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°6 : Le goût au sens large

## Objectifs de la séance :

- Prendre conscience de l'impact de la mastication dans les perceptions aromatiques
- Expérimenter certaines stimulations trigéminales : le piquant et le rafraîchissant
- 2 ateliers
  - dégustation de raisins secs
  - dégustation de gingembre confit et d'une eau mentholée





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°7 : Notre patrimoine alimentaire et les produits du terroir

## Objectifs de la séance :

- Mettre en application les apprentissages vu dans les séances précédentes lors d'une dégustation
- Mettre en évidence la notion de patrimoine et de terroir a travers la dégustation
- 2 ateliers :
  - Dégustation du baguette de pain
  - Dégustation de 3 fromages du terroir :  
Le Mottin charentais, le Mothais sur feuille et le Manslois





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Séance n°8 : L'étiquetage et les signes d'identification de la qualité

## Objectifs de la séance :

- Utiliser ses perceptions sensorielles pour choisir un produit « en connaissance de goût »
- Rendre les enfants attentifs aux étiquettes des produits qu'ils consomment
- 1 atelier :
  - Dégustation à l'aveugle de 4 boissons différentes :  
1 jus d'oranges pressées, un jus d'oranges flash pasteurisé, un jus d'orange pasteurisé et une boisson à base d'orange

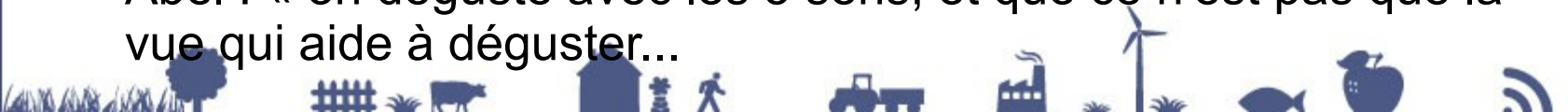




# Paroles d'enfants

- *au début des classes du goût*
  - A quoi vous fait penser le mot « goût » ?
  - Donner moi un mot pour décrire le pain
- *lors de la dernière séance...*

chacun avait un mot différent qui lui venait en tête
- Yann : « avec la vue, parfois on se trompe mais aussi avec les yeux, des fois on déguste mieux... »
- Sari : « j'ai appris pourquoi quand j'aime pas un aliment et que je me bouche le nez pour le manger ça passe mieux.... »
- Rose : « quand je rentre à la maison et que je parle de ce que j'ai fait, j'ai appris des choses à mes parents qu'ils ne savaient pas... »
- Abel : « on déguste avec les 5 sens, et que ce n'est pas que la vue qui aide à déguster... »





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Bilan de la phase pilote

- Pour qu'une classe du goût soit profitable aux enfants
  - Une dynamique et une volonté de tous les acteurs
  - Pilier central : enseignant et/ou animateur
  - Mais également l'école, la famille, la collectivité





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Conclusion

- Grâce aux expérimentations sensorielles ludiques qui sont proposées, l'appréhension envers les aliments nouveaux tend à diminuer au fil des séances
- Il est drôle et intéressant d'observer les mimiques et le comportement des enfants :
- Des réactions très spontanées font rapidement l'effet papillon : l'émotion du goût se communique au voisin à vitesse grand V !!

D'ailleurs afin de limiter cet effet, les enfants sont invités à fermer les yeux pour se concentrer et apprécier l'aliment et ensuite, un moment de mise en commun et d'échange permet d'exprimer ses sensations et ses émotions. Encourager la verbalisation de leurs propres perceptions leur permet de prendre confiance en eux, d'écouter l'autre et d'accepter les différences





Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

- Dire ce n'est pas bon, c'est tout simplement demander à l'autre, qui lui, a apprécié, de se taire. C'est lui signifier qu'il a mauvais goût.
- Après une initiation aux classes du goût , on remet donc les pendules à l'heure.

Avec un brin d'éducation au goût, chacun prend conscient qu'il a sa propre perception du goût

