

Fiche de synthèse

Animations sur le goût réalisées dans 11 écoles pilotes, dans le cadre du PNA du Pays Vendômois.

L'animation se découpe en trois grandes parties :

Partie 1 : initiation à la dégustation

A partir d'exercices simple de dégustation, les enfants acquièrent des notions sur la perception sensorielle du goût ainsi que du vocabulaire dédié.

La séance commence par une introduction discutée avec les enfants par connaître leurs acquis sur le goût et la dégustation. Les sens concernés (vue, olfaction, gustation (saveurs), sensation tactile (température, texture en bouche, épicé, etc.)) sont abordés et explicités à partir d'exemples concrets (comment décrire les différentes composantes du goût d'une fraise par exemple).

Un premier test sensoriel sur l'olfaction est réalisé pour marquer l'importance de la composante olfactive dans la sensation globale du goût des aliments. Les tests sont réalisés avec les odeurs de poire et de melon.

Ensuite on passe aux exercices de dégustation descriptive. Pour chaque échantillon proposé à la dégustation, il est demandé aux enfants de décrire ce qu'ils voient puis ce qu'ils sentent et enfin ce qu'ils goûtent en bouche avec le vocabulaire approprié. La séquence est basé sur le dialogue et l'interaction entre l'intervenant et les enfants. Echantillons proposés :

- 1- Cassonade dorée de canne
- 2- Jus de citron
- 3- Gâteau apéritif aux graines et au fromage
- 4- 2 morceaux de chocolat à comparer (un chocolat noir classique et un chocolat fortement dosé en cacao amer)

Puis un temps de questions/réponses est proposé.

A la fin de la séquence, le questionnaire à remplir pendant le déjeuner est explicité.

Partie 2 : Questionnaire à remplir par l'apprenti dégustateur pendant le déjeuner au restaurant scolaire.

Cf. questionnaire joint.

Le questionnaire permet de poursuivre le travail d'observation et de dégustation commencé pendant l'initiation au goût.

L'intervenant est présent avec les enfants sur le temps déjeuner pour les assister et répondre à leurs questions.

Une mise en commun des réponses est faite après le déjeuner.

Partie 3 : notions d'équilibre alimentaire

La séance démarre par la mise en commun et l'échange des observations et des appréciations faites pendant le déjeuner. Le menu du jour est clairement affiché au tableau. C'est à partir de ce menu que va démarrer la séquence sur l'équilibre alimentaire. Il est demandé aux enfants s'ils pensent que leur déjeuner était équilibré et d'expliquer pourquoi. L'intervenant s'appuie sur les recommandations officielles du ministère de la santé pour « Bien Manger » (Cf. la fiche synthèse jointe) pour ouvrir le dialogue avec les enfants. Chaque recommandation est explicitée et discutée.

Puis un temps de questions/réponses est proposé.

A la fin de la séance un document de synthèse est remis à chaque élève (Cf. document joint).

Pour terminer, la visite chez un producteur de proximité est annoncée aux enfants. Ils se voient confier la mission de réaliser leur propre pique-nique équilibré et savoureux (avec le soutien de ses parents et des conseils fournis au verso du document de synthèse remis aux enfants) pour cette visite prochaine.

Les animations ont fait l'objet d'une présentation synthétique « power point » présentée en comité de pilotage du projet. Cette présentation a été réalisée par les prestataires de l'association « Bobo la Terre » qui ont la charge de la communication du projet global.



Fiche de synthèse

Visites chez un producteur de proximité avec 11 écoles pilotes, dans le cadre du PNA du Pays Vendômois

L'animation se découpe en deux grandes parties :

Partie 1 : pique-nique équilibré et savoureux

L'arrivée chez le producteur se fait à l'heure du déjeuner. L'intervenant commence par vérifier le contenu du pique-nique de chaque enfant qui explique ce qu'il a préparé. L'intervenant vérifie ainsi les notions acquises lors de la séance précédentes. Un temps de questions/réponses est proposé. Le pique-nique est un moment de détente et de partage.

Partie 2 : Visite de l'exploitation avec le producteur

La visite, confiée au producteur, reste basée sur l'échange et le dialogue avec les enfants. L'intervenant est là pour s'assurer que les informations passent bien et épauler le producteur si besoin est. Quand c'est possible, la visite se termine par une dégustation de produits de l'exploitation.

Un travail de synthèse de la visite est très souvent réalisé en classe avec l'enseignant, ultérieurement pour vérifier les acquis de la journée.

Les visites feront l'objet de reportages photos réalisés par les prestataires de l'association « Bobo la Terre » qui ont la charge de la communication du projet global.

