

							
				<table border="1" style="width: 100%; text-align: left;"> <tr> <td style="width: 33%;">Odeur rétronasal</td> <td style="width: 33%;">Toucher en bouche</td> <td style="width: 33%;"><b>Saveur</b></td> </tr> </table>	Odeur rétronasal	Toucher en bouche	<b>Saveur</b>
Odeur rétronasal	Toucher en bouche	<b>Saveur</b>					

**Vue d'ensemble**

Cette leçon permet à l'enfant de se remémorer la problématique des saveurs (introduite dans les 2 premières années de scolarité) en dégustant des aliments et des solutions d'aspect neutre pour les identifier selon leur saveur sucrée, salée, acide ou amère. L'enfant exerce une nouvelle fois ce vocabulaire spécifique aux saveurs. L'expérience montre qu'il a besoin de temps pour se l'approprier.

La perception des saveurs dépend du système sensoriel de chacun. La perception d'une saveur dans un même aliment ou liquide peut être faible pour un enfant, forte pour un autre. Cela doit être respecté. La fiche technique sur le système sensoriel apportera plus de précisions.

L'enfant remarque que les mots sont importants pour décrire et différencier les aliments. Il est sensibilisé au fait que ses goûts et dégoûts peuvent s'expliquer. Ses perceptions peuvent être différentes de celles de ses pairs, et l'enfant respecte ces différences.

<b>BUT(S)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondir les 4 saveurs à travers la dégustation</li> <li>- Développer une attitude de dégustateur</li> </ul>
---------------	--

<b>OBJECTIFS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nommer les 4 saveurs</li> <li>2. Associer les différentes saveurs aux aliments dégustés</li> </ol>
------------------	--

Déroulement	Matériel	Remarques
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nommer les 4 saveurs</li> <li>2. Déguster chaque aliment: citron ou orange pour l'acide, chocolat noir pour l'amer, bonbons pour le sucré et chips nature pour le salé</li> <li>3. Nommer l'aliment dégusté</li> <li>4. L'associer à la bonne saveur</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Images des aliments selon les 4 saveurs</li> <li>- Par ex. : un carré de chocolat noir, une rondelle de citron ou orange, un bonbon et une chips</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>La dégustation se fait en silence</i></li> <li>✓ <i>Prévoir de l'eau plate et un gobelet pour boire une goutte entre chaque dégustation afin d'enlever la saveur précédente qui peut rester dans la bouche et fausser la suite</i></li> </ul>

<b>OBJECTIF</b>	3. Associer les différentes saveurs aux solutions dégustées
-----------------	---

Déroulement	Matériel	Remarques
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Déguster les solutions l'une après l'autre</li> <li>2. Poser l'étiquette saveur correspondante sous chaque gobelet</li> <li>3. Mettre en commun les réponses</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Par ex. : solutions acide*, amer*, sucrée* et salée*</li> <li>  dans 4 gobelets en plastique numérotés</li> <li>- 4 étiquettes saveurs</li> </ul>	<p>✓ <i>Les enfants confondront encore acide et amer : pas grave !</i></p>

<p>Fiches techniques conseillées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système sensoriel</li> <li>• La construction des préférences alimentaires</li> </ul>
---

\*Commande pour le Valais : [www.cecame.ch](http://www.cecame.ch) Autres cantons : selon procédures communiquées par le canton concerné