



Ateliers de « Découvertes Sensorielles » enfants et adolescents

DIFFESSENS : « Tous ensemble, tous différents, tous uniques : apprendre à connaître et à accepter les différences ».

Annick VIDAL, formatrice de DIFFESSENS propose des temps d'animation, sur l'éveil sensoriel comme base d'apprentissage du respect des différences. Ces ateliers de découvertes sensorielles sont organisés en partenariat avec la Fondation Valrhona.

Enseignante formée à l'éducation sensorielle à l'Institut Jacques Puisais de Tours et conseillère pédagogique pour l'enseignement spécialisé et adapté de l'Education nationale (ASH), pendant 4 ans, Annick VIDAL possède une bonne connaissance du développement des enfants, de la pédagogie et de l'éveil sensoriel.

ANIMATION d'ateliers de « Découvertes Sensorielles » :

OBJECTIFS :

- Faire découvrir aux enfants et adolescents les principes de la dégustation sensorielle
- Leur faire appréhender et mieux connaître leur profil sensoriel.
- Développer la sensibilité des enfants, leur esprit d'analyse et leur esprit critique.
- Apprendre à respecter les différences de préférences alimentaires, de culture culinaire et de perceptions gustatives.
- Acquérir un regard critique sur l'alimentation.

Ces ateliers participent à la prévention santé, dans le cadre de la lutte contre l'obésité ainsi qu'à l'éducation citoyenne, en permettant une meilleure acceptation des différences, une meilleure connaissance des métiers de bouche et une sensibilisation au développement durable.

Ce projet est soutenu par la Fondation Valrhona pour le goût.

PUBLIC VISE :

Elèves de maternelle, primaire et collège.

Enfants et adolescents des centres aérés, MJC, maison pour tous, colonies de vacances.....

MOYENS :

DEROULEMENT :

Les ateliers de découvertes sensorielles d'environ 1H30, sont animés par Mme Vidal, formée à l'Institut Français du goût, formatrice de l'entreprise DIFFESSENS.

Chaque atelier a une thématique particulière et peut être proposé, soit de manière ponctuelle, soit sous forme de modules contenant plusieurs séquences.



Le but est de montrer la diversité des sensations et des situations et d'expérimenter des possibles.

Des propositions de pistes pédagogiques sont faites et pourront servir de base à une mutualisation d'expériences sur un site collaboratif.

LES THEMATIQUES :

ATELIER « Les 5 sens et la dégustation »

Objectifs :

Faire prendre conscience qu'on utilise ses 5 sens quand on goûte un aliment et que ces sens peuvent intervenir à différents moments de la dégustation.

Démontrer que le contact avec l'aliment se fait en 2 étapes : avant la consommation et après la consommation.

Prendre conscience de la polysensorialité et de son propre profil sensoriel.

Enrichir son vocabulaire pour mieux communiquer

ATELIER « Les 5 sens en éveil »

Objectifs :

Prendre conscience que les sens peuvent nous tromper.

Faire des dégustations en n'utilisant pas tous ses sens. (Yeux bandés, nez bouché....)

Appréhender la difficulté de perception ou le manque d'information lorsqu'un sens est supprimé.

ATELIER « Le goût, les saveurs »

Objectifs :

Isoler le sens gustation pur qui permet de reconnaître les saveurs

Reconnaître les saveurs de référence (salé, sucré, amer, acide)

Expliquer le rôle des papilles gustatives et des bourgeons du goût

Montrer la différence des perceptions gustatives (en intensité) selon les enfants

Découvrir les diversités de la saveur acide et de la saveur sucrée.

ATELIER : « L'olfaction »

Objectifs :

Reconnaissance d'odeurs familières

Evoquer les souvenirs qui émanent de la source odorante

Enrichir son répertoire olfactif

Différencier arôme et odeur

Découvrir que les odeurs peuvent être agréables ou désagréables et que cette référence n'est pas la même pour tous.

ATELIER : Odeurs et saveurs

Objectifs :

Isoler le sens gustatif pur qui permet de reconnaître les saveurs

Reconnaître les saveurs de référence (salé, sucré, amer, acide)

Expliquer le rôle des papilles gustatives et des bourgeons du goût

Reconnaissance d'odeurs familières

Evoquer les souvenirs qui émanent de la source odorante

Enrichir son répertoire olfactif



Différencier arôme et odeur
Prendre conscience que les sens peuvent nous tromper.
Enrichir son vocabulaire pour mieux communiquer

ATELIER : « La vue »

Objectifs :

Prendre conscience de l'importance de la vue.
Déguster « à l'aveugle »
Préciser le vocabulaire afférent aux perceptions visuelles : couleur, forme, aspect
Montrer l'importance de la couleur dans la perception gustative (notre vue peut nous tromper)

ATELIER : « Le toucher, l'ouïe, les sensation thermiques, tactiles et auditives. »

Objectifs :

Prendre conscience de l'importance du toucher
Définir les différentes perceptions liées au toucher
Montrer les rôles de l'ouïe dans la dégustation
Apprendre le vocabulaire lié aux stimulations tactiles et auditives
Découvrir l'effet de la température sur la perception d'un aliment.

ATELIER : « chaud/froid. »

Objectifs :

Faire l'expérience de déguster le même aliment chaud ou froid et découvrir que les perceptions des saveurs et des arômes sont modifiées.
Etablir son profil de préférence

ATELIER : Nos sens nous trompent

Objectifs :

Prendre conscience de l'importance de la vue
Montrer l'importance de la couleur dans la perception gustative (notre vue peut nous tromper)
Découvrir que l'on peut être trompé par ses sens, que ce que l'on s'attend à percevoir en fonction des informations données par un ou deux sens, peut se révéler être faux.
Montrer que la dégustation n'est vraiment complète que si l'on utilise tous ses sens.

ATELIER : « Un aliment sous toutes ses formes »

Objectifs :

Faire découvrir aux enfants qu'un aliment peut se manger sous différentes formes.
Découvrir que selon le mode de préparation, les perceptions sensorielles seront différentes.
Possibilité de faire cet atelier avec la pomme, la carotte, la betterave.

ATELIER : « A chaque miel son pain »

Objectifs :

Faire découvrir différents miels et les perceptions différentes de la saveur sucrée et des différentes notes aromatiques en fonction du type de miel.
Expérimenter les différences de perceptions lorsqu'on associe un miel avec 2 pains différents (pain blanc et pain de campagne, par exemple).
Exprimer une préférence et l'argumenter.



ATELIER : « Atelier de chocolat »

Objectifs :

Découvrir le procédé de fabrication du chocolat.

Faire découvrir qu'il existe différents chocolats noirs (ou chocolats au lait).

Découvrir que les sensations gustatives et les notes aromatiques des chocolats sont fonction de son pourcentage de cacao et de la provenance des fèves.

ATELIER : « Praliné »

Objectifs :

Découvrir ce qu'est le praliné et comment il est fabriqué.

Découvrir la diversité de goût en fonction des fruits secs utilisés. (Faire déguster du praliné aux amandes, du praliné aux noisettes et du praliné aux amandes et noisettes.)

Identifier le « goût » de l'amande et celui de la noisette.

Identifier dans un bonbon au chocolat, le praliné utilisé.

ATELIER : « Quelle courge ! »

Objectifs :

Découvrir différentes sortes de cucurbitacées.

Goûter la chair de différentes « courges », crue et cuite et découvrir ce que la cuisson provoque comme changements.

Goûter différentes courges, potimarrons, pâtissons etc... salés et sucrés et découvrir les différences perceptives.

ATELIER : « Les couleurs »

Objectifs :

Classer les aliments en fonction de leur couleur dominante.

Découvrir des aliments aux couleurs inattendues (pomme de terre violette, haricots violets, tomates vertes et jaunes, aubergine blanche....)

Produire des œuvres plastiques en utilisant le jus de certains aliments comme colorant.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES :

Tarifs :

Animation de modules de 1H30 : 115€ (gratuité possible, selon critères)

Animation d'un programme de 15 H : 1000 € (prise en charge partielle par la Fondation Valrhona possible, selon certaines conditions)

Contact :

DIFFÈSSENS SIRET N° 52376783800015

Annick VIDAL, 15 rue Marc Sangnier, 26000 VALENCE

Tel : 06 67 64 18 82

Email : annick.vidal@diffessens.fr

<http://www.diffessens.fr/>