

## PROPOSITION D'EXPLOITATION PEDAGOGIQUE

Vidéo « Le goût pour tous »

Programme de 6<sup>è</sup>  
Partie « Des pratiques au service de l'alimentation humaine »

FICHE PROFESSEUR N°1
----------------------

Regarder le document audiovisuel intitulé « Le goût pour tous » et répondre aux questions.

### 1. Les sens

Combien de sens participent au goût ? Comment s'appellent ces sens ?

Les cinq sens participent au goût : il y a la vue, le toucher, l'ouïe, l'odorat et bien sûr le goût lui-même.

Avec quel(s) sens peut on reconnaître :

- un aliment craquant ? la vue, l'ouïe, le toucher
- un aliment chaud ? la vue, le toucher
- un aliment liquide ? la vue, l'ouïe, le toucher
- un aliment sucré ? le goût, l'odorat

### 2. Les saveurs

Est-il normal de ne pas aimer toutes les saveurs dès la naissance ?

Oui. La saveur la plus appréciée dès la naissance est la saveur sucrée, alors que la saveur amère a en général peu de succès...

Comment peut-on faire évoluer ses goûts ?

On peut faire évoluer ses goûts en s'amusant à goûter de tout, en acceptant d'être surpris, en s'habituant aux différentes saveurs petit à petit.

Les documents « ressources pour la classe » (septembre 2009) prévoient la possibilité d'organiser une dégustation de produits alimentaires.

Extrait du texte officiel :

*Si une dégustation est organisée, elle doit respecter les règles d'hygiène et ne pas se faire à partir des produits élaborés en classe. Si la dégustation concerne des produits du commerce, ils seront proposés par le service de restauration scolaire.  
Cette approche conduit à une meilleure connaissance des produits du commerce et permet donc un choix raisonné du consommateur.*

La vidéo « le goût pour tous » peut ainsi venir en introduction de cette dégustation, notamment pour clarifier les différents termes relatifs au goût, à la texture,...

Les produits suivants peuvent être choisis pour une dégustation :

- Lait de vache froid,
- Lait de vache chaud
- Lait de chèvre
- Lait fermenté
- Lait chocolaté
- Lait aromatisé aux fruits
- Yaourt liquide nature
- Yaourt liquide aromatisé
- Fromage à pâte pressée
- Fromage à tartiner
- Fromage de chèvre
- Fromage de brebis
- Fromage blanc
- Yaourt nature
- Yaourt sucré
- Yaourt avec morceaux de fruits
- Yaourt aromatisé aux fruits
- Crème dessert
- Flans
- Crèmes brûlée
- ...

D'autres exemples de produits laitiers sont proposés sur le site :

<http://www.produits-laitiers.com>

La dégustation peut mener à une discussion sur les qualités nutritionnelles de ces différents produits (plus ou moins sucrés, plus ou moins riches en ferments lactiques bénéfiques, plus ou moins gras,...). Ici aussi, le site <http://www.produits-laitiers.com> fournit de nombreuses informations.

La fiche élève N°2 présente une proposition de « test de dégustation », que chaque élève pourra remplir en goûtant différents produits laitiers. Les réponses de l'ensemble de la classe amèneront à une discussion sur les produits les plus appréciés et les moins appréciés, sur la variété des goûts, ...