

# Les classes du goût : Le cm1 Tiare de Tamahana élémentaire





# L'Éducation au goût



Projet pilote des  
Classes du Goût  
polynésiennes

# Jacques PUISAIS, fondateur des Classes du Goût



- Jacques Puisais naît en 1927 à Poitiers, il est d'abord employé au laboratoire d'analyses et de recherches de Poitiers. Il s'installe à Tours en 1959 pour prendre la direction du *Laboratoire Départemental et Régional d'Analyses et des Recherches d'Indre-et-Loire*.
- Très soucieux d'éveiller les enfants à la gustation, et ce dès leur plus jeune âge, il va développer une méthode de sensibilisation et d'éveil qui va être largement utilisée dans les classes scolaires. Il expérimente en 1974 sa première « classe du goût » dans les écoles primaires de la région de Tours<sup>5</sup>. Il fonde en 1976 l'Institut Français du Goût à Tours et Paris, avec l'idée de développer des recherches multidisciplinaires autour du goût et de la sensibilité alimentaire<sup>7,4</sup>.

# L'initiation au goût doit-elle être généralisée?

- Position des parents :
  - Oui, certainement : 90,5%
  - Sans réponse : 7,7%
  - Non : 1,8%
  
- Position des instituteurs :
  - Oui : 92,16%
  - Non : 7,84%

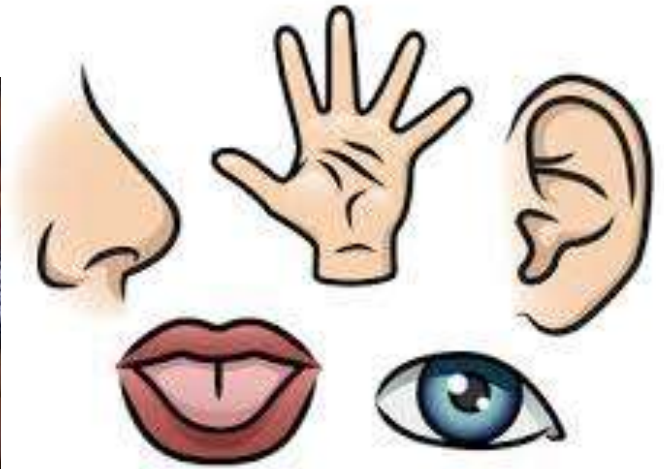
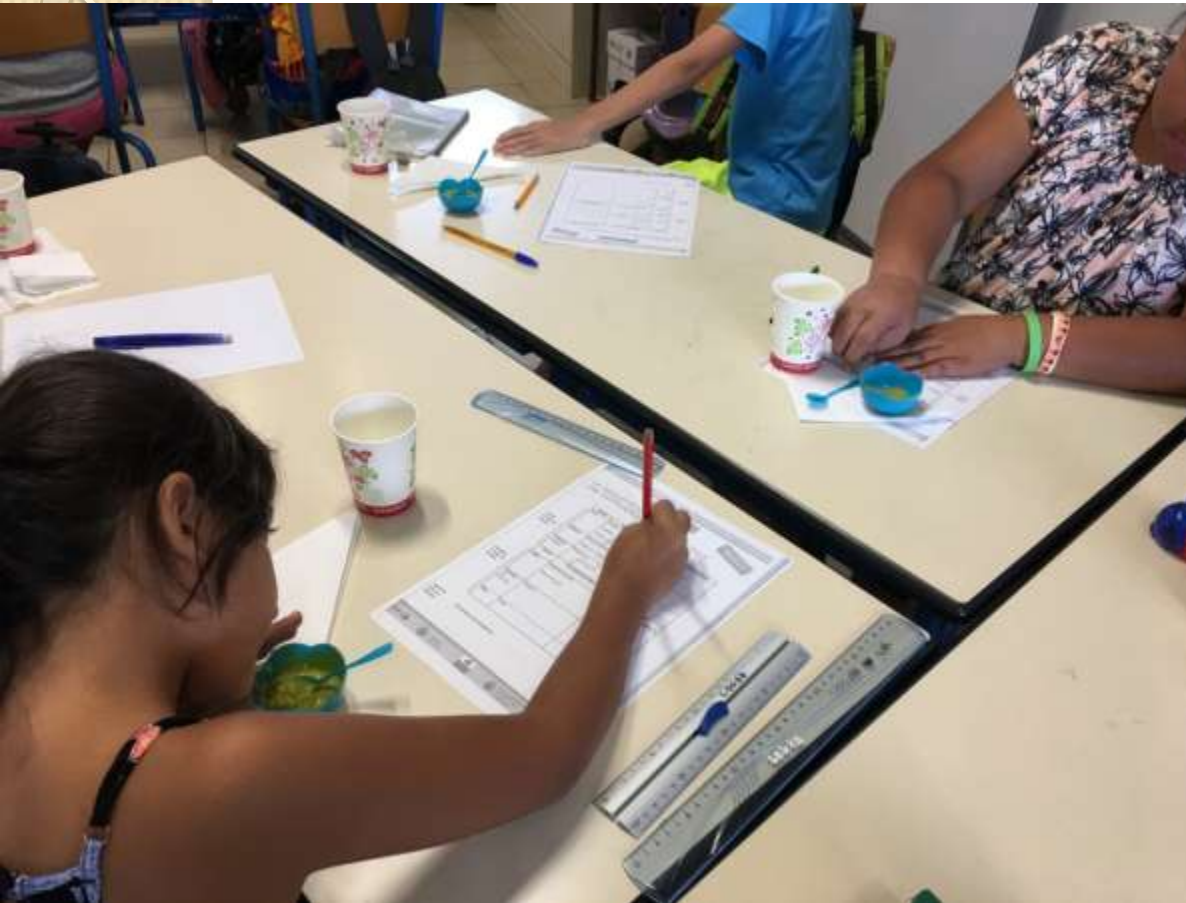
## Position des enfants :

« Est-ce qu'en général, tu as envie de goûter des choses nouvelles que tu ne connais pas? »

- **Avant les séances :**
  - Pas envie : 23,8%
  - Moyennement envie : 36,2%
  - Très envie : 41%
  
- **Après les séances :**
  - Pas envie : 10,1%
  - Moyennement envie : 36,5%
  - Très envie : 53,4%



# La dégustation : une expérience multisensorielle



*Wow! Quel est ce truc vert et bizarre que Monsieur nous fait goûter?*

Les élèves apprennent à déguster un aliment : ils notent leurs ressentis sur leur fiche de dégustation après avoir observé, flairé, touché et goûté l'aliment mystère!

# La dégustation : une expérience multisensorielle



# Séance sur l'odorat



Pour cette séance, l'important, c'est d'avoir du nez!

Ici, les explorateurs doivent deviner l'aliment contenu dans les flacons pour améliorer leur sens de l'odorat.





# Séance sur l'odorat

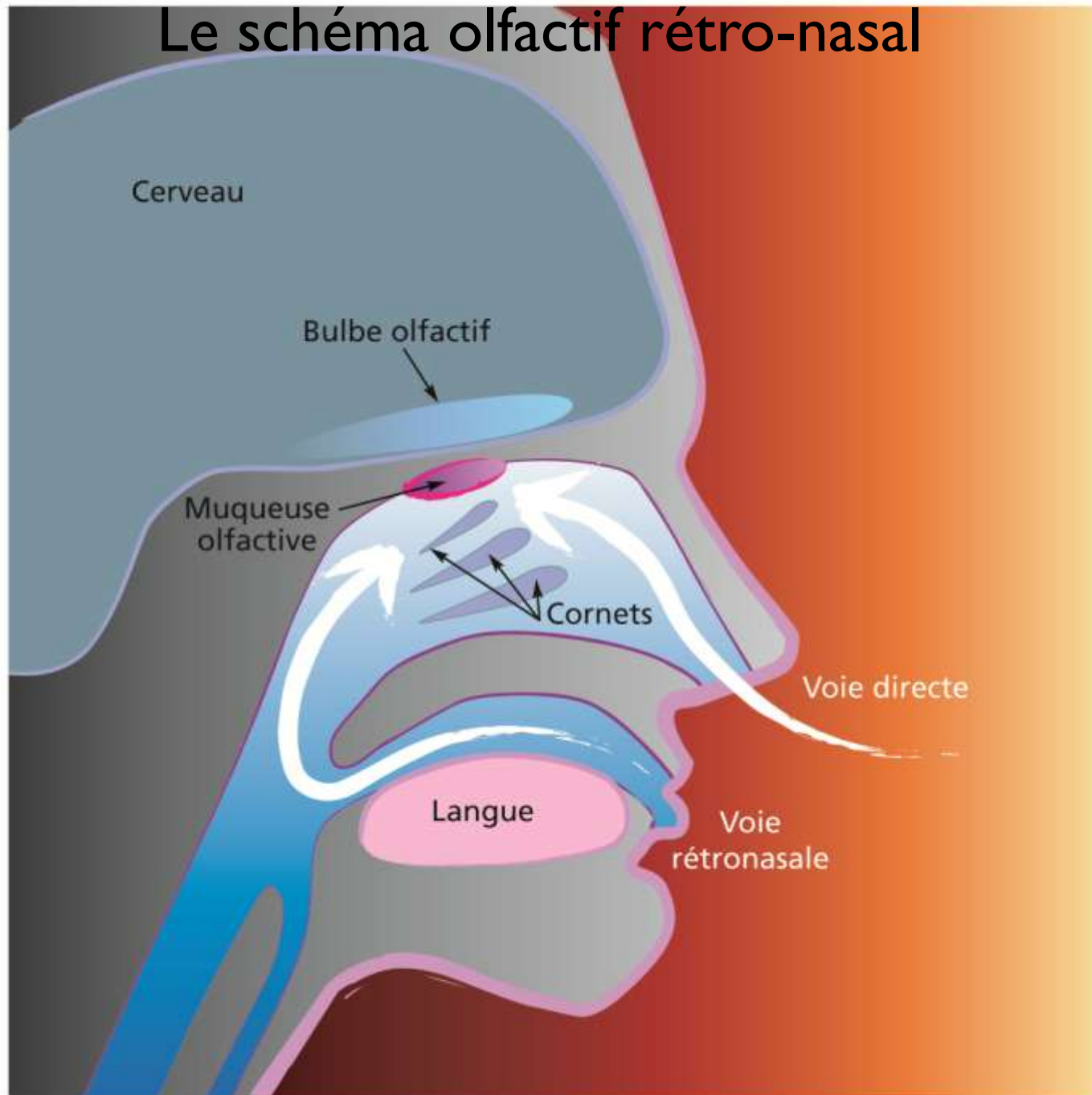


# Séance sur l'odorat



On finit cette séance avec une expérimentation : si on se bouche le nez, on ne perçoit plus les arômes de l'aliment!

# Le schéma olfactif rétro-nasal

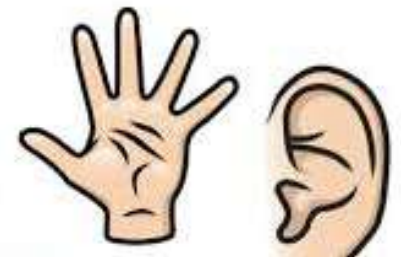




# Le toucher et l'ouïe



L'homonculus, nous montre que le sens du toucher est plus développé sur certaines parties du corps que sur d'autres : on voit par exemple que la zone buccale et la paume des mains sont les zones les plus « sensibles ».

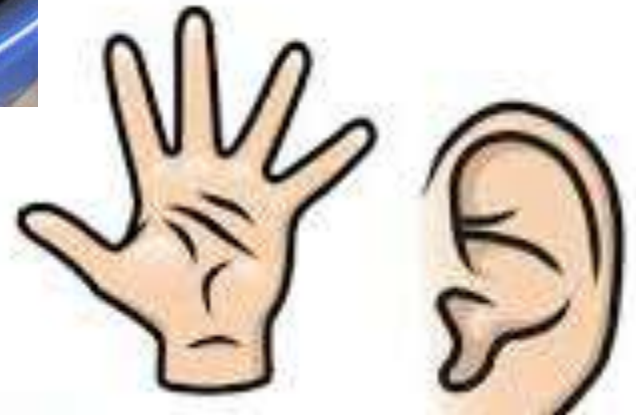




# Le toucher et l'ouïe



Certains élèves ont pu découvrir le goût des chips de taro, que le maître a utilisé pour montrer que **l'ouïe vient donner des informations complémentaires et nous renseigne sur la texture de certains aliments.**



# La gustation



*Hey, ça a bon goût!*

Les découvreurs sensoriels expérimentent dans cette séance **le sucré, le salé, l'acide et l'amer.**





# La gustation



*Hmmmm! Ca pique un peu!(salé)*

Les découvreurs sensoriels expérimentent dans cette séance **le sucré, le salé, l'acide et l'amer.**



# La gustation



*Pouaaaaaah! C'est super acide!*

Les découvreurs sensoriels expérimentent dans cette séance **le sucré, le salé, l'acide et l'amer.**





# La gustation



*BERK! C'est quoi, ce truc? (amer)*

Les découvreurs sensoriels expérimentent dans cette séance **le sucré, le salé, l'acide et l'amer**



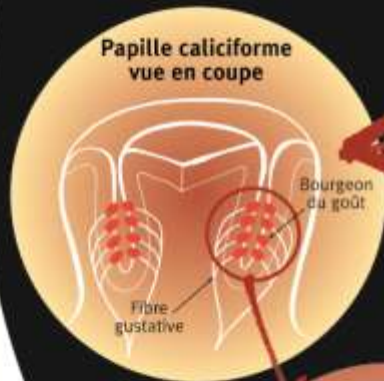


L'ultime étape : le citron vert.  
On met à l'épreuve les perceptions gustatives  
des chercheurs.

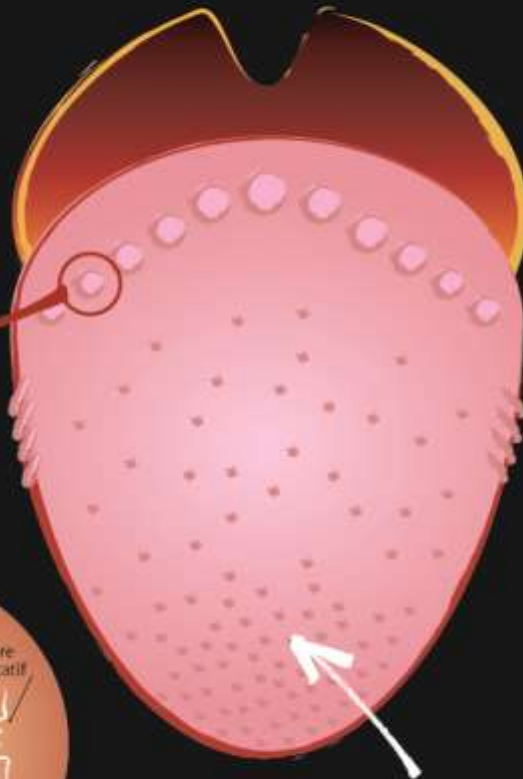


# On distingue 3 types de papilles gustatives :

**Les papilles caliciformes,** les plus volumineuses et les moins nombreuses (une dizaine), dessinent un V à la base de la langue. Elles abritent à peu près 50 % de l'effectif total des bourgeons du goût.



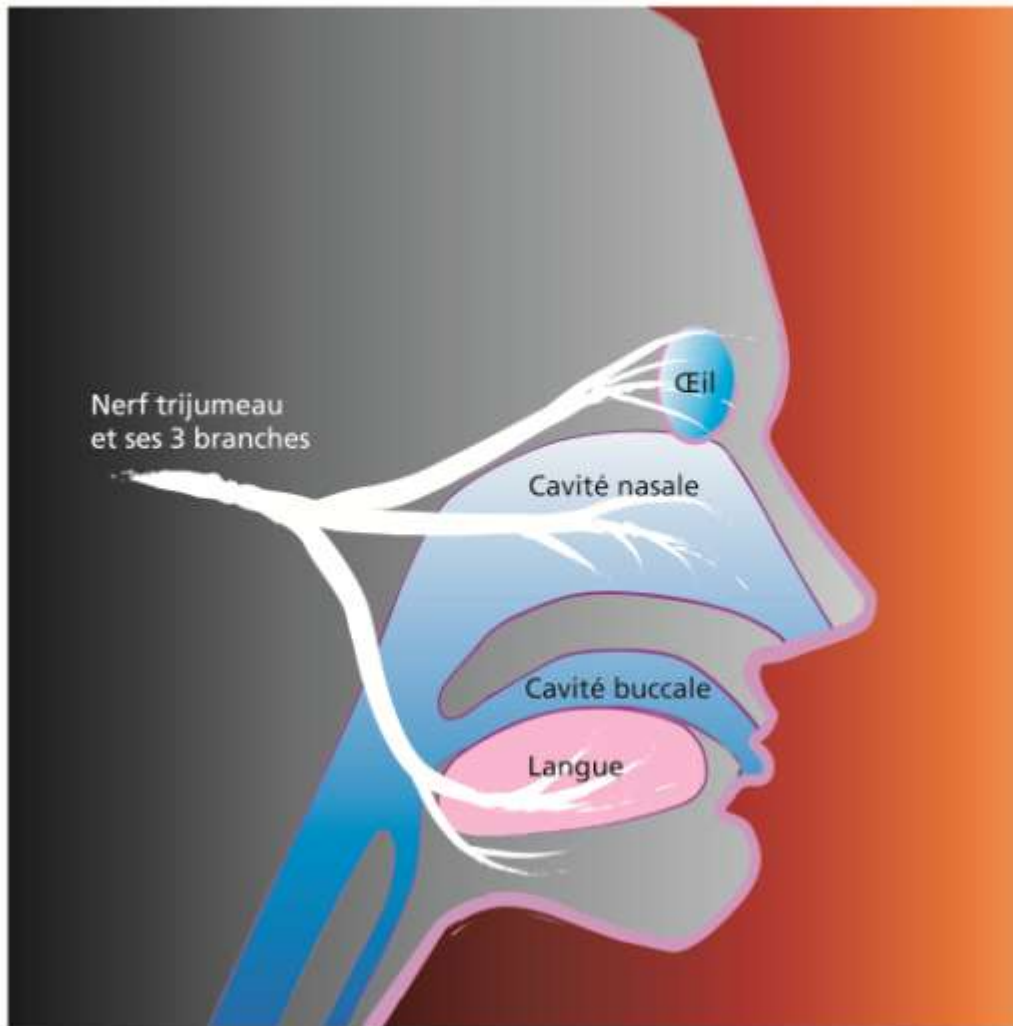
**Les papilles foliées,** qui existent chez certains individus et pas chez d'autres, se rassemblent sur les bords de la langue.



**Les papilles fongiformes** sont les plus petites et les plus nombreuses (leur nombre varie de 500 à 5 000 selon les individus). Elles sont réparties un peu partout sur la langue et de façon plus concentrées à la pointe.



# Le goût au sens large



Le nerf trijumeau est responsable des **sensations trigéminales** :

- piquant**
- brûlant**
- rafraîchissant**
- pétillant**
- astrigent**

...

Elles sont ressenties de façon diffuse dans toute la bouche, parfois dans le nez et même au niveau des yeux (exemple : la moutarde qui peut faire tousser et qui donne des larmes aux yeux)





# La vue



Les élèves donnent leurs impressions sur les deux jus de fruits proposés.



# La vue



Les élèves donnent leurs impressions sur les deux jus de fruits proposés.



# La vue



Les élèves donnent leurs impressions sur les deux jus de fruits proposés.





# La vue

Ils se rendent compte que **la vue nous influence beaucoup** lorsque l'on se nourrit!





# La vue

Une mise en commun avant l'épreuve de courage...



# La vue



**AAAAAAAHAH! DES CRIQUETS!!!!!! T'ES PAS CAP'  
DE MANGER!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**



# La vue



Il est vrai que dans notre pays, nous n'avons pas pour habitude de consommer des insectes...





# La vue



Mais des curieux téméraires prennent leur courage à deux mains et se lancent!





# La vue



Certains trouvent même que l'insecte a un bon goût et essayent de ne pas être influencés par l'aspect de l'aliment.



# La classe du goût : une opportunité de goûter des spécialités locales



Les élèves ont eu le privilège de goûter au fameux poisson cru au lait de coco du maître!

# La classe du goût : une opportunité de goûter des spécialités locales



Les élèves ont eu le privilège de goûter au fameux poisson cru au lait de coco du maître!



# La classe du goût : une opportunité de goûter des produits locaux



Une expérience comme on les aime : **on goûte du 'uru, de la patate douce, du taro et de la banane séchée.**

# La classe du goût : une opportunité de goûter des produits locaux



Hmmmm... Dario n'a pas l'air d'apprécier la patate douce...

# La classe du goût : une opportunité de goûter des produits locaux



Nino, en revanche, en raffole!



# La cuisine sensorielle



Dernière séance : les élèves utilisent tous leurs sens comme guides pour préparer une salade de fruits!

# La cuisine sensorielle



Dernière séance : les élèves utilisent tous leurs sens comme guides pour préparer une salade de fruits!



# La cuisine sensorielle









Chover los árboles a la...  
Recepción de frutas de...  
...

Geometría  
- X  
- CDG  
- Geografía  
...





un petit chien - des petits chiens  
un chapeau - des chapeaux  
un grand - des grands  
un chien - des chiens  
un chat - des chats  
un poisson - des poissons  
un arbre - des arbres  
un livre - des livres  
un crayon - des crayons  
un cahier - des cahiers  
un stylo - des stylos  
un bureau - des bureaux  
un professeur - des professeurs  
un élève - des élèves  
un tableau - des tableaux  
un tableau - des tableaux  
un tableau - des tableaux

Georges	Hotu
Hanihel	Nino
Torea	



HAPPY  
BIRTHDAY

RAW





# Clôture parents/enfants



Les élèves présentent les classes du goût aux parents!



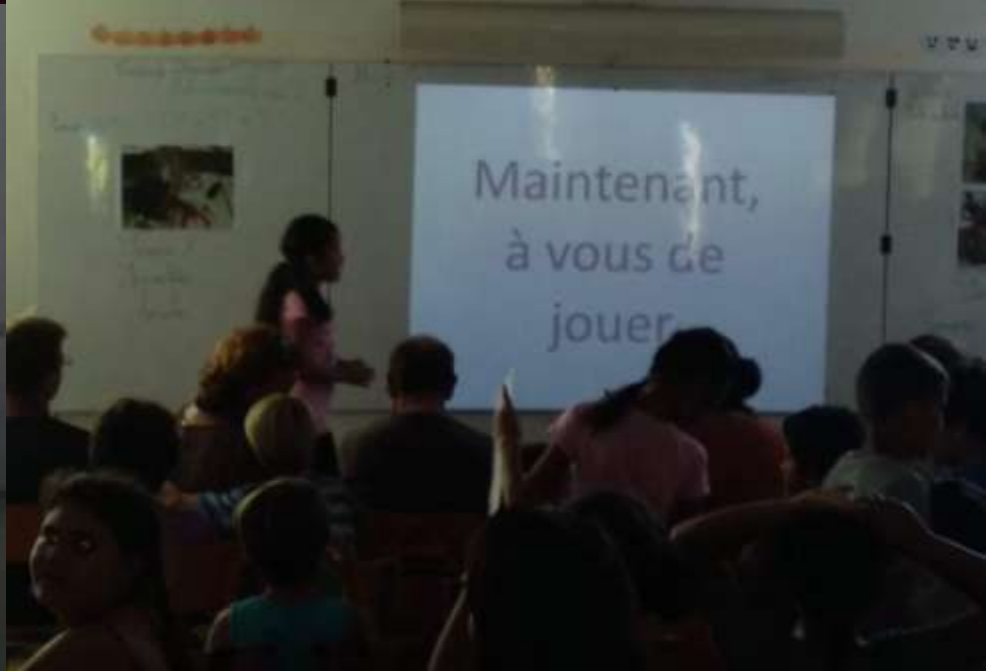
















# Le CMI Tiare de l'école Tamahana élémentaire vous remercie pour votre visite

