

Objectifs :

- Découvrir les notions de **sucré** et de **salé**, et pour les plus grands, acide et amer.
- Observer, décrire et enrichir le **vocabulaire** du **domaine sensoriel**.
- **Goûter** et **comparer** des saveurs.
- **Affiner le goût** et le ressenti.

Organisation :

- Activité à réaliser en petits groupes encadrés

Matériel :

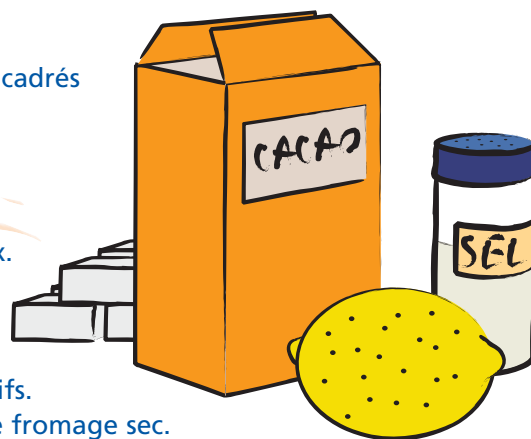
Pour les petites sections :

6 assiettes contenant chacune :

- Du sucre en poudre blanc et roux.
- Des morceaux de biscuits secs.
- Des morceaux de fruits secs.
- Du sel fin et gros, blanc et gris.
- Des morceaux de gâteaux apéritifs.
- Des morceaux de saucisson ou de fromage sec.

Pour les moyennes et grandes sections ajouter 4 assiettes :

- Des morceaux de cornichons.
- Des morceaux de pamplemousse ou citron ou kiwi.
- Des morceaux d'endive crue.
- Du cacao en poudre (non sucré) ou du chocolat noir à 80%.



Déroulement de la séance :

- Pour introduire la séance et faire le lien entre ce qui est observé et ce qui est mangé, on peut au préalable **observer des reproductions de natures mortes** ou visiter un **musée** :

Quelques oeuvres, non exhaustives :

- *Fruits montrés sur un stand*, de Gustave Caillebotte
- *Vendeuse de fruits*, de Joachim Beuckelaer
- *Pommes et oranges*, de Paul Cézanne
- *Maquereaux, citrons et tomates*, de Vincent Van Gogh
- *Diverses oeuvres d'Arcimboldo*

- Relancer le sujet en apprenant aux enfants

«[La comptine des saveurs](#)». (cf fiche 1 - atelier 1)

Leur demander s'ils connaissent des aliments sucrés, puis salés, acides et amers. On pourra distribuer aux enfants la comptine illustrée afin qu'ils s'approprient le texte de celle-ci avec des coloriages à réaliser.

- Présenter le [tableau des quatre saveurs](#). (cf fiche 2 - atelier 1)

- Leur proposer de faire un **test de goût** pour savoir si chacun peut reconnaître les différentes saveurs évoquées.

Déroulement du test :

- Demander à chaque enfant de fermer les yeux, puis de prendre un petit morceau d'aliment dans la première assiette. (Insister sur la nécessité que chacun doit prendre le temps de bien mâcher l'aliment et de bien ressentir sa saveur. Le fait de fermer les yeux favorise cette concentration). Faire de même avec les autres assiettes.

- Proposer à chaque enfant de verbaliser son ressenti et l'amener à découvrir au fil des dégustations les notions de sucré, salé, acide et amer.

- À l'issue du test, compléter collectivement (avec les plus grands) [le tableau croisé des saveurs et des aliments](#).

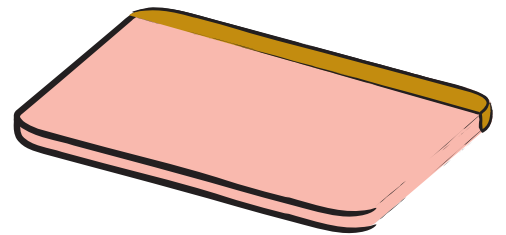
(cf fiche 3 - Atelier 1)

Reprendre le test chaque jour lors du moment de dégustation. Demander à un élève de décrire ce qu'il mange et de préciser sa saveur. Refaire éventuellement un tableau similaire à celui-ci en plaçant chaque jour une étiquette du goûter (soit dessinée par un élève ou déjà prête) sur le tableau.

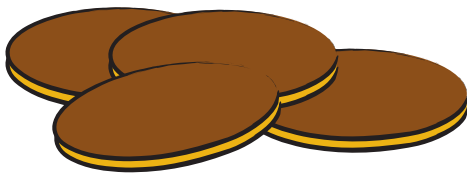
Dans le cadre des discussions et des activités avec les enfants, il pourra être intéressant de présenter et se référer à l'[abécédaire des aliments](#) (cf fiche 4 - Atelier 1). Ce support pourra par ailleurs être un outil très riche lors de moment langage axé sur le sujet.

La comptine des saveurs

**Sais-tu, Tantine,
que ta cuisine n'est pas
très fine ?**

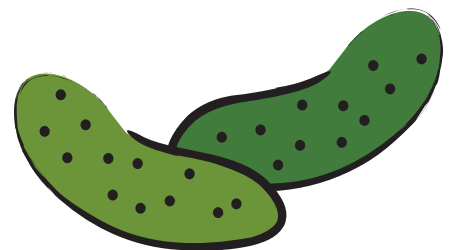


Ton pâté est trop salé !



**Tes goûters sont pas
sucrés !**

**Tes cornichons
nous piquent le menton !**



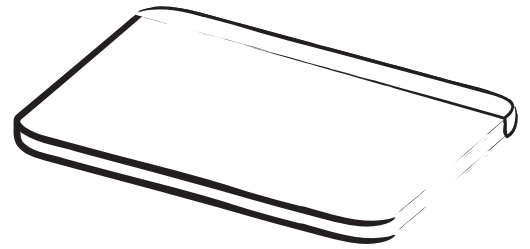
Et ton thé vert est très amer !



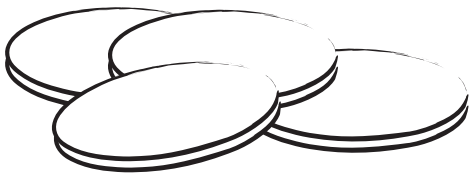
**Sais-tu, Tantine,
que tu devrais arrêter
de faire la cuisine ? !**

La comptine des saveurs

**Sais-tu, Tantine,
que ta cuisine n'est pas
très fine ?**

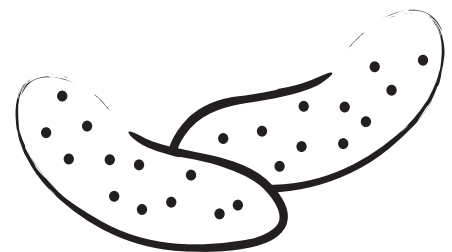


Ton pâté est trop salé !



**Tes goûters sont pas
sucrés !**

**Tes cornichons
nous piquent le menton !**



Et ton thé vert est très amer !



**Sais-tu, Tantine,
que tu devrais arrêter
de faire la cuisine ? !**

Tableau des 4 saveurs

Coller dans les cases, d'autres aliments correspondant à chaque famille de saveurs

SUCRÉ



SALÉ











ACIDE





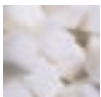





AMER



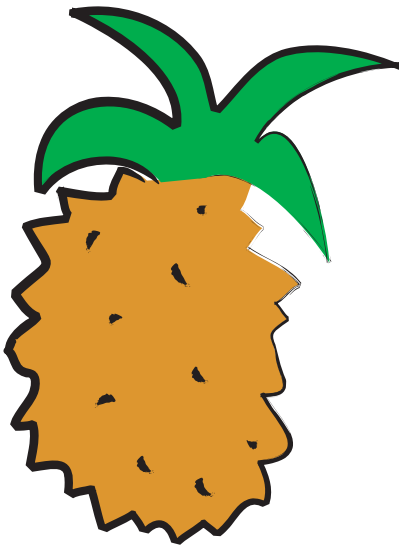
Tableau croisé des aliments et des saveurs

	FROMAGE 	CORNICHONS 	ENDIVES 	THÉ 
SUCRÉ 				
SALÉ 				
ACIDE 				
AMER 				

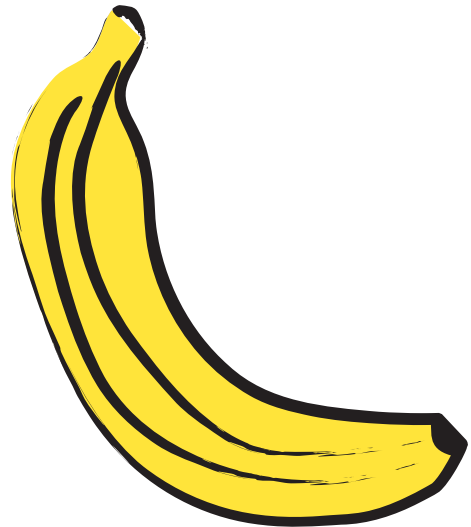
	CHOCOLAT 	PAMPLEMOUSSE 	RAISINS 	SAUCISSON 
SUCRÉ 				
SALÉ 				
ACIDE 				
AMER 				

L'abécédaire des aliments

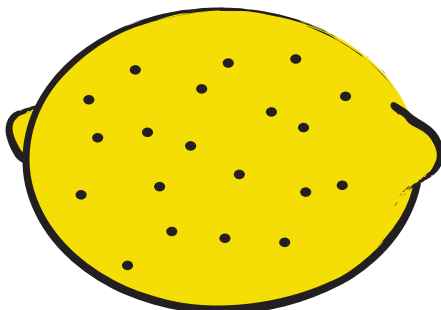
A, a, *a* ananas,
abricot, artichaut...



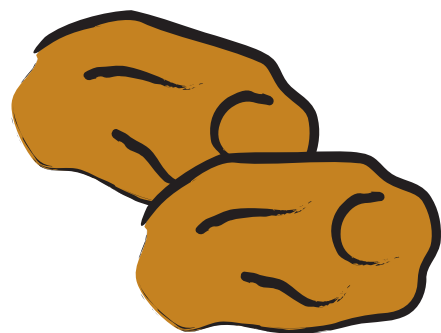
B, b, *b*
banane, brocolis...



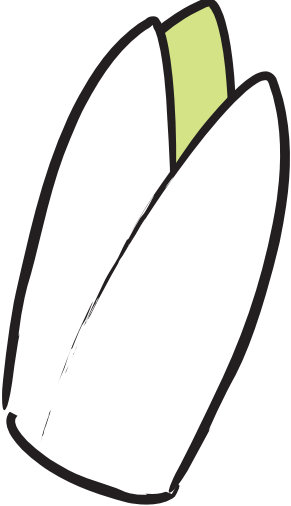
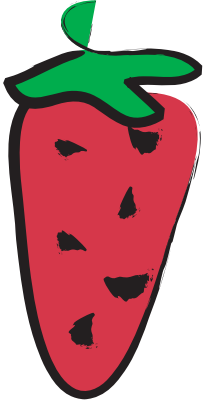
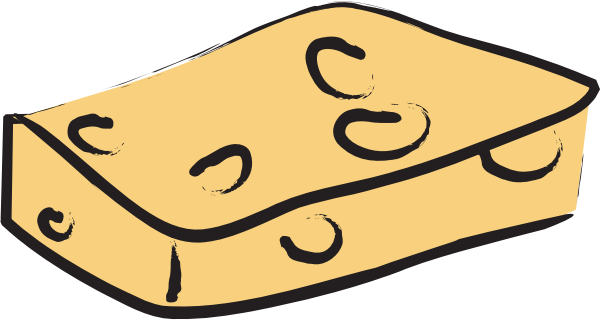

C, c, *c* citron,
cerise, citrouille...



D, d, *d* datte...



L'abécédaire des aliments

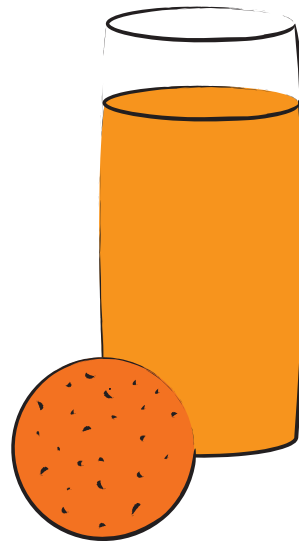
<p>E, e, e endive, épinards...</p>	<p>F, f, f fraise, framboise, figue...</p>
	
<p>G, g, g groseilles, gruyère...</p>	<p>H, h, h haricot...</p>
	

L'abécédaire des aliments

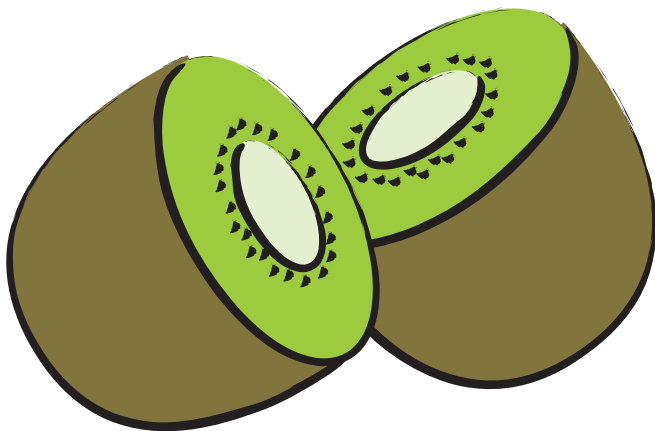
I, i, *i* igname,
infusion...



J, j, *j*
jus de fruits...



K, k, *k* kiwi...

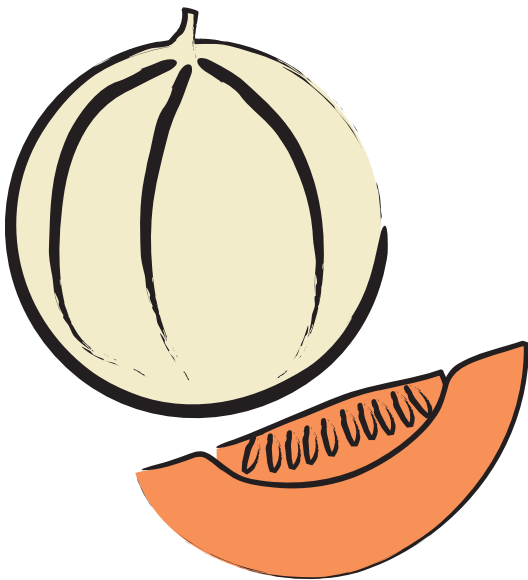


L, l, *l* lait,
lentille, laitue...

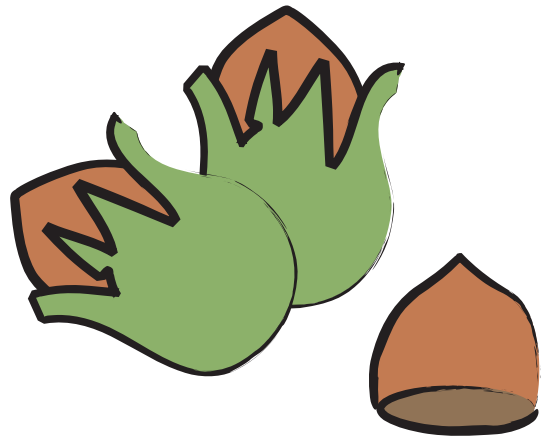


L'abécédaire des aliments

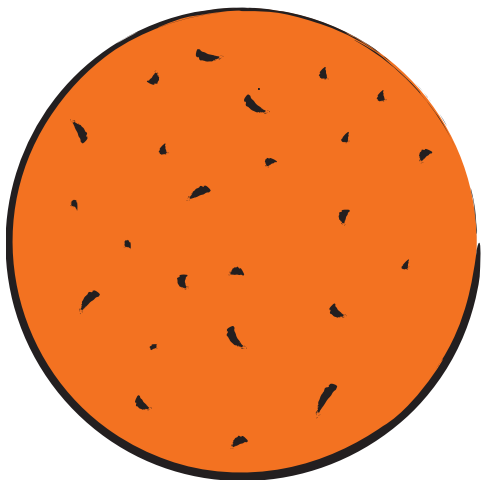
M, m, *m* maïs,
mandarine, melon...



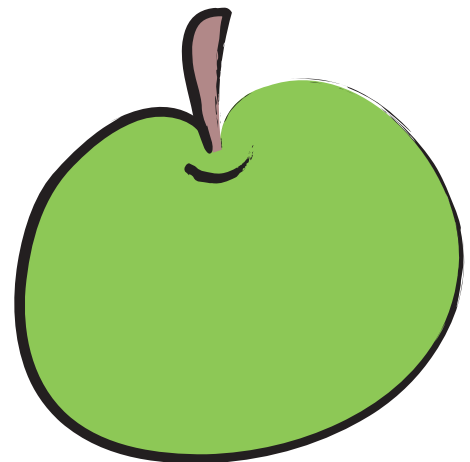
N, n, *n* noix, navet,
nectarine, noisette...



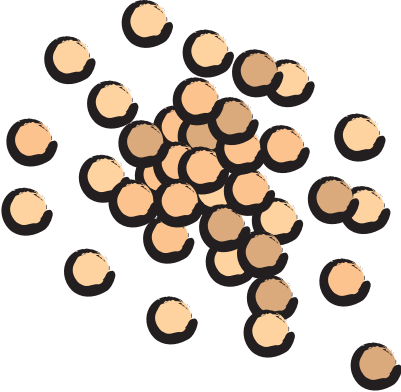

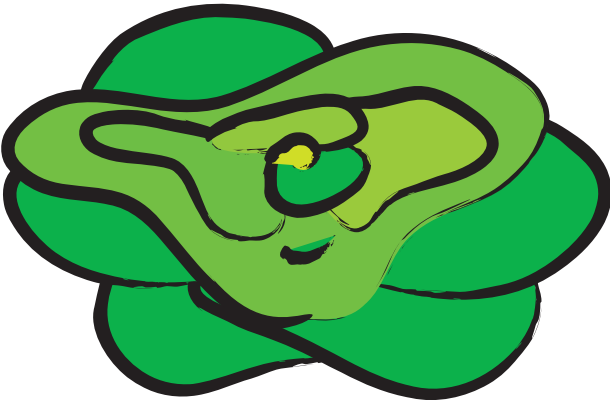
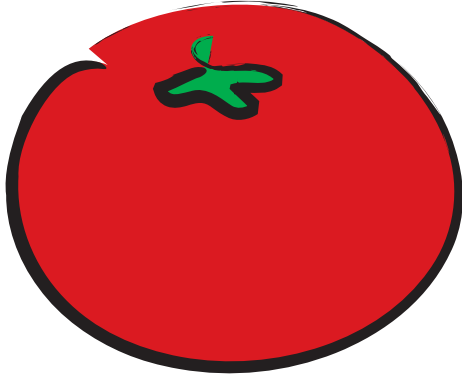
O, o, *o* orange,
olive, oignon...



P, p, *p* ... petit pois, poire,
poireau, pomme...



L'abécédaire des aliments

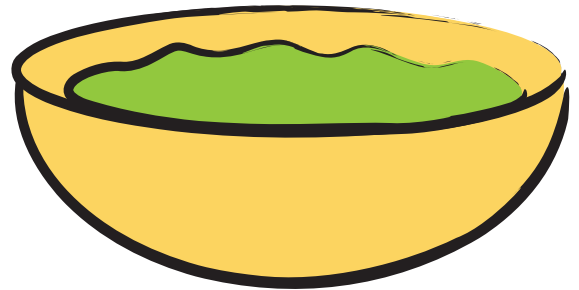
<p>Q, q, q Quinoa...</p>	<p>R, r, r radis, raisin, rhubarbe...</p>
	
<p>S, s, s salade, salsifis...</p>	<p>T, t, t tomate, truffe...</p>
	

L'abécédaire des aliments

V, v, *v* verveine,
vin, vinaigre...



W, w, *w*
wasabi...



Y, y, *y*
yaourt...



Z, z, *z*
zeste de citron...

