

"L'éducation sensorielle au goût et à l'alimentation dans le programme pédagogique des Classes du Goût "

Hélène LOMBARDO

Éducatrice sensorielle au goût, Formatrice
Référente pédagogique DRAAF LR
Classes du goût
La Flaveur du Monde
laflaveurdumonde@gmail.com
06 60 61 26 54

Andy BRASSEURS

Éducatrice sensorielle au goût, Formatrice
Réveillez votre goût



Séance 3 "L'olfaction et la mémoire des odeurs"

Activité 1 : évocation d'idées, de souvenirs (je propose de mettre de la terre humide de l'automne avec quelques feuilles)

▶ Sentez la fiole n° ... proposée et inscrivez sur votre feuille les évocations qu'elle suscite.

Activité 2 : description comparée d'odeurs (flairage des huiles essentielles d'agrumes)

▶ Flairez et comparez les deux fioles d'agrumes, percevez-vous des différences ?
Lesquelles ?

Activité 3 : odeur et arôme (dégustation d'un jus d'agrumes)

▶ Dégustez le nez bouché puis débouchez votre nez, que remarquez vous ?

L'ensemble est présenté dans des petites fioles teintées comme celle des vanilles.

Séance 3 "L'olfaction et la mémoire des odeurs"

Mémoire autobiographique 6 à 10 ans

*Souvenirs propres à chaque individu :
événements importants de la vie, lieux, visages, voix...*



composante olfactive

- > souvenir plus intense émotionnellement
- > plus vivant : véritable voyage dans le temps
- > plus généraux : ambiance, contexte

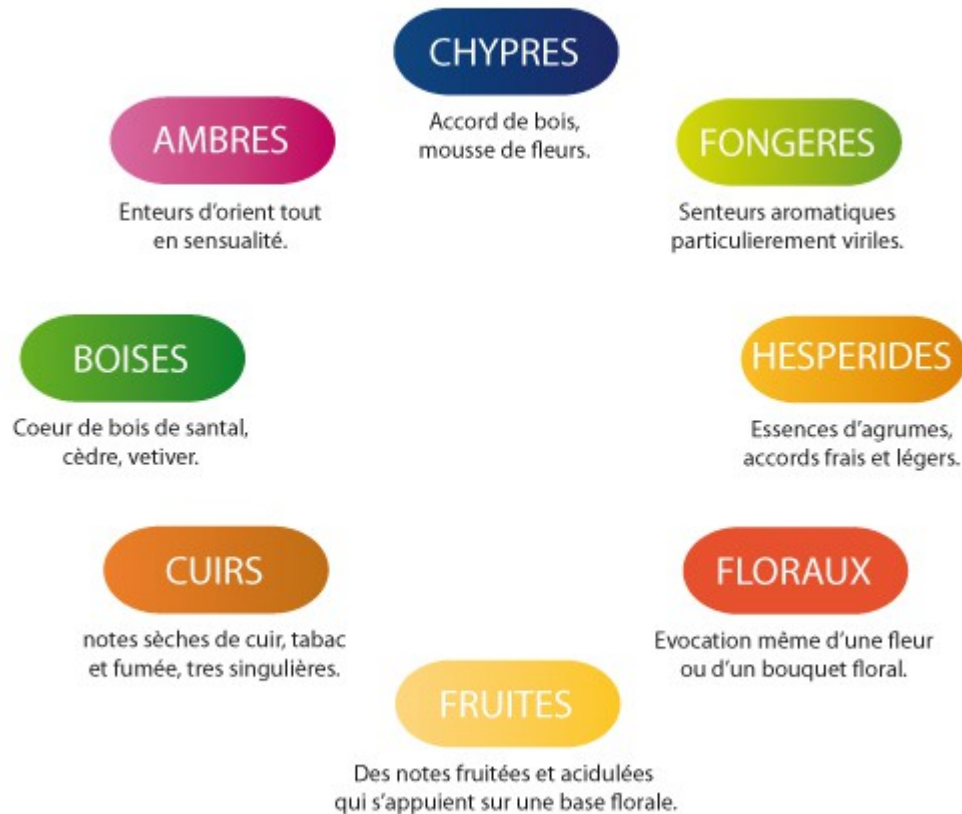
L'association d'une odeur à l'apprentissage d'un contenu de connaissances améliore les performances de rappel des années après l'exposition. (images, mots, textes, visages)

Aggleton et Waskett, 1999

Séance 3 "L'olfaction et la mémoire des odeurs"

7 familles olfactives en Parfumerie

Familles olfactives du Miel

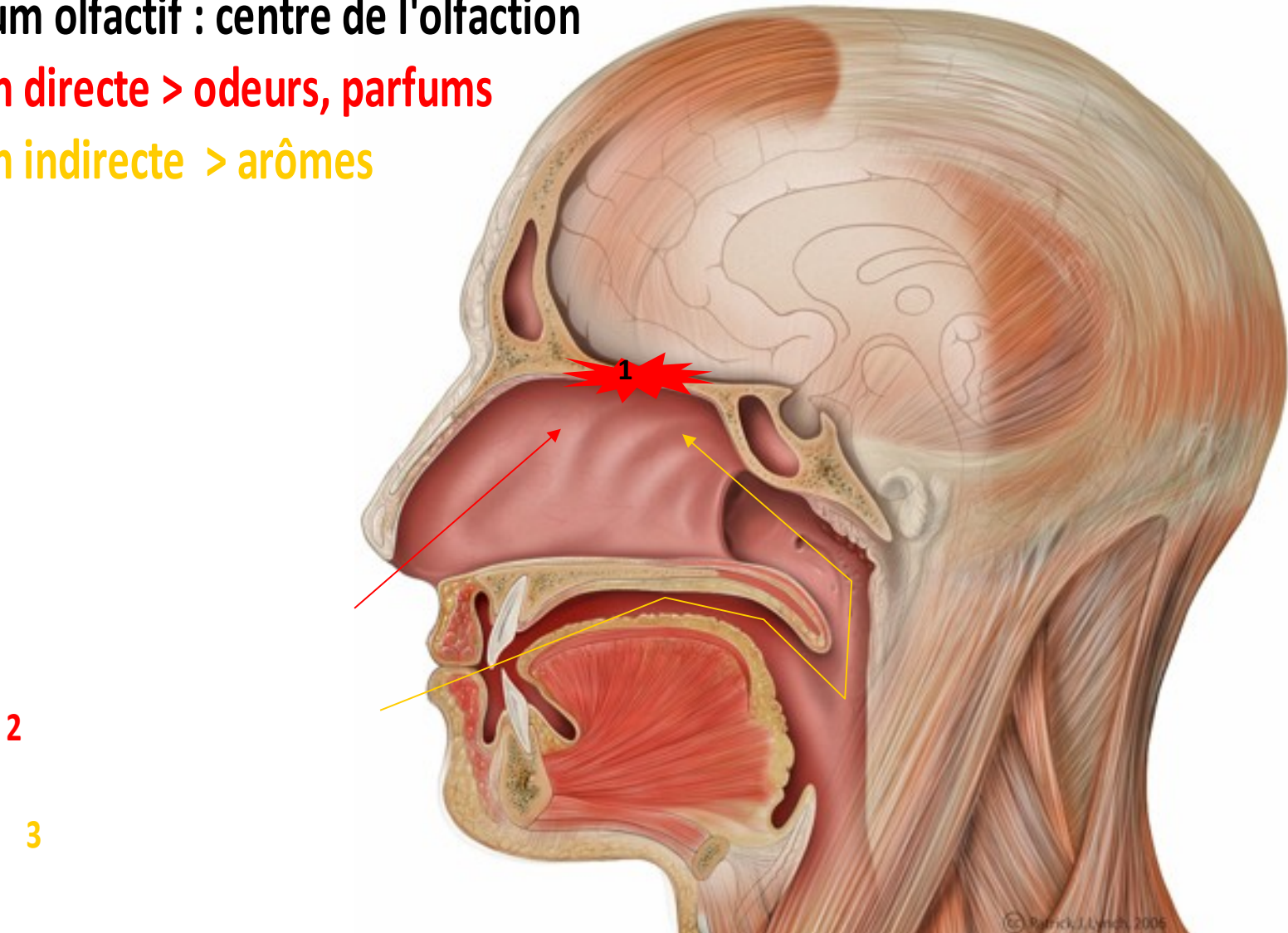


Séance 3 "L'olfaction et la mémoire des odeurs"

1. Épithélium olfactif : centre de l'olfaction

2. Olfaction directe > odeurs, parfums

3. Olfaction indirecte > arômes



Séance 3 "L'olfaction et la mémoire des odeurs"

Bibliothèque de souvenirs parents-enfants



Le positionnement de l'enseignant éducateur au goût

La pédagogie

Pédagogie active

Expérimentation au cœur des apprentissages

Hors discours de connaissance

Le pédagogue, un guide

Se tient hors discours de connaissance, ne détient pas de savoir, hors du vrai-faux

Crée les conditions favorables : écoute, ambiance agréable, climat de confiance

Goûte avec les élèves

Attention, favorise le questionnement sur la dimension singulière et personnelle du goût

Les objectifs pédagogiques

▶ Développer les compétences psychosociales de l'élève

- écoute, analyse, critique
- acceptation des différences inter-individuelles
- estime et confiance en soi
- communication respectueuse

▶ Éveiller

- compétences sensorielles
- compétences langagières
- curiosité alimentaire
- plaisir

La
dégustation
un outils
pédagogique

▶ Étoffer la relation à l'aliment

- plaisir
- régulation émotionnelle
- complément à l'approche nutritionnelle

▶ Accompagner les enseignements et l'apprentissage des savoirs

- choix en connaissance de goût, d'origine, provenance
- diversité alimentaire
- lecture d'étiquettes
- aspects scientifiques et culturels

**Vos objectifs pédagogiques,
vos projets savoureux**

Pourquoi éduquer à l'alimentation et au goût ?

Rappel définition « éducation sensorielle au goût » :

"Ensemble des processus éducatifs basés sur la découverte sensorielle procurée par les aliments..." , *Natalie Rigal*