

AVANT DE COMMENCER

1 Que savez-vous de l'éveil sensoriel ?

RELEVONS LE GOÛT

Goût et saveurs, tous les sens en éveil !

La langue est l'organe du goût par excellence. Les quelque 900 papilles gustatives qui la recouvrent permettent de reconnaître les goûts et de les apprécier. Ces papilles se renouvellent tous les dix jours, mais avec l'âge leur nombre diminue.

Il n'existe que quatre saveurs de base : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Toutefois, la langue est également capable de ressentir des sensations astringentes (thé), piquantes (piments), grasses, etc. Le cerveau fait aussi appel à notre odorat et à notre vue.

Enfin, il ne faut pas oublier les sens tactiles : une pomme est croquante et la mousse au chocolat fond en bouche.

Projet national pour la Réunion : les classes du goût

Le lycée hôtelier de Plateau Caillou ne s'attendait pas à accueillir de tels élèves : quinze **enseignants du primaire** sont venus se former afin de pouvoir organiser des « classes du goût » avec leurs élèves. L'idée ? Découvrir une méthode d'éveil sensoriel pour montrer aux enfants comment **apprécier les aliments**, prendre conscience de leur patrimoine culinaire et éveiller leur curiosité alimentaire.

90 enseignants et infirmiers scolaires ont ainsi été formés afin d'acquérir les outils pédagogiques pour intéresser les enfants à ce qui se passe dans leur assiette : la ronde des saveurs, la mémoire des odeurs, les sensations thermiques et tactiles, les impressions visuelles. Et sur un mode ludique, l'initiation au goût se fait encore mieux !

« D'où vient cet aliment ? », « Comment est-il préparé ? », « Pourquoi a-t-il ce goût ? ». On mange tous les jours : cela mérite bien qu'on s'y arrête un peu !



L'objectif est également de redécouvrir les produits péï (du pays).

Pour amener ce jeune public à **redécouvrir son propre patrimoine alimentaire**, la direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DAAF) et le collège de la Ligne des Bambous ont défini un programme afin de proposer au moins deux fruits ou légumes locaux dans les assiettes des collégiens pendant plus de deux mois.

De plus, **des visites d'exploitations agricoles** ont été organisées.

En classe, les élèves ont fait des recherches sur les produits, leur **saisonnalité** et leurs apports nutritionnels. Le chef de la cuisine centrale et son équipe ont été sollicités, ainsi que les personnels des cuisines satellites. Redécouvrir ce qui est bon près de chez soi, pour la santé et pour le plaisir, ce n'est peut-être pas si compliqué !

Compréhension écrite

2 Lisez le texte, puis répondez aux questions.

- 1 Qui sont les élèves que le lycée hôtelier de Plateau Caillou a accueillis ?
- 2 Pourquoi sont-ils venus ?
- 3 Qu'est-ce qu'ils apprendront ?
- 4 Quels sont les outils pédagogiques dont ils se serviront pour poursuivre leur but ?
- 5 Quel est le programme défini par le DAAF ?
- 6 Comment les élèves travailleront en classe ?