

# Cinq sens pour goûter

Nadia Revaz

Anne-Claude Luisier, ingénieure en agro-alimentaire et responsable du laboratoire d'analyse sensorielle à la Haute Ecole valaisanne (HEVs), est passionnée par tout ce qui touche au domaine du goût. C'est donc logiquement qu'elle s'est investie dans l'initiative – devenue projet de centre – qui a été développée tout au long de cette année scolaire à Saillon. «Ce qui m'a plu dans cette collaboration, c'était de pouvoir mener un réel travail sur la durée avec les élèves», souligne-t-elle. La Semaine du Goût a été une étape de départ importante dans ce projet, mais elle rappelle que pour nombre d'enfants il faut un certain temps pour oser expérimenter de nouvelles saveurs. Le réflexe du dégoût face à certains aliments inconnus est normal au début.



*Pas facile de reconnaître un aliment avec un bandeau sur les yeux et une pince sur le nez.*

## A Saillon un projet dans la durée

Ce parcours du goût a débuté à Saillon par une réunion de parents et se terminera également avec eux par une dégustation, la découverte de l'aliment à l'école pouvant être poursuivie à la maison. En travaillant autour des cinq sens, il s'agissait de permettre aux enfants d'élargir leur palette gustative en développant la

curiosité et le plaisir d'une alimentation diversifiée. Lors de cette initiation sensorielle pour apprendre à goûter, les élèves ont, entre autres activités, dégusté des jus de tomates ou voyagé autour d'une graine de courge, en apprenant à aller au-delà du simple «j'aime, j'aime pas». Il n'est guère facile de reconnaître un aliment avec un

bandeau sur les yeux et une pince sur le nez. Les élèves ont aussi travaillé à se créer une image en se laissant guider par les sons. Parfois les élèves ont été frustrés de ne pouvoir mettre en bouche les aliments, mais c'était une manière de leur permettre de mieux distinguer la part de l'ouïe dans la découverte, sachant que ce n'est pas le premier sens sollicité habituellement. D'un point de vue pédagogique, il est intéressant de travailler l'éducation olfactive et gustative, car ces sens ont aussi un rôle – même si méconnu – sur le développement de l'enfant.

Un peu comme de vrais scientifiques, les élèves ont commencé par

une démarche d'évaluation sensorielle puis ont fait intervenir leur intelligence pour décrire les aliments dégustés. Ainsi que l'explique Anne-Claude Luisier, la diversité de l'alimentation quotidienne constitue une aide dans la démarche de dégustation, d'où l'intérêt de partir très jeune à la découverte de nouvelles saveurs. Jusqu'à présent, sept activités ont été expérimentées, ce qui permet à la scientifique d'avoir un peu de recul pour définir lesquelles sont les mieux adaptées aux enfants.

A Saillon, les enseignantes ayant participé à cette expérience cette année souhaitent la renouveler, ce qui laisse supposer que ce fut un vrai bonus. L'expérience est par ailleurs en phase d'évaluation, de façon à obtenir une validation

scientifique. Dans les locaux de la HEVs, une comparaison sera faite par Anne-Claude Luisier et ses étudiants pour apprécier l'éveil sensoriel des élèves ayant participé au projet de Saillon et d'autres n'ayant reçu aucune initiation dans l'art de goûter. Ce travail impliquant étudiants du tertiaire et élèves du primaire est un bel exemple de collaboration entre gastronomes en culottes courtes et futurs scientifiques.

### Contact

Pour en savoir plus, adressez-vous à: Anne-Claude Luisier, professeure HES, Technologies du vivant, 027 606 86 59.  
[aclaude.luisier@hevs.ch](mailto:aclaude.luisier@hevs.ch)

### Et dans un prochain numéro de Résonances

A l'automne, un reportage permettra de suivre des élèves lors d'une activité de dégustation.

## Journée du Goût pour des élèves sédunois

A l'occasion de l'édition 2004 de la Semaine du Goût, des classes des écoles sédunoises (10-12 classes de 3-4P) voyageront autour d'une pomme. Le 16 septembre 2004, Journée nationale du Goût dans les écoles, ils prépareront avec Anne-Claude Luisier des panneaux pour qu'ensuite les visiteurs aient des pistes pour déguster par eux-mêmes et donner leur appréciation.

Déguster des pommes n'est pas qu'un jeu éducatif. En effet, le laboratoire d'évaluation sensorielle à la HEVs mène actuellement une recherche sur ce fruit. L'analyse sensorielle sert à compléter l'analyse chimique, étant donné que certains mécanismes du goût n'ont pas encore d'explication. Pour exemple, le côté sucré d'une pomme ne dépend pas exclusivement de la teneur en sucre, mais est multifactoriel.



Anne-Claude Luisier est convaincue du bien-fondé des activités d'éveil au goût menées dans les écoles qui, avec elle, vont au-delà

du simple plaisir ludique. Elle observe que certains cantons romands développent actuellement des projets en lien avec le corps et le mouvement afin de lutter contre l'obésité des enfants, et pense que le Valais, qui a conservé une certaine qualité alimentaire et une plus grande diversité des produits naturels, pourrait s'orienter vers une éducation au goût, visant à développer le plaisir gustatif et à maintenir cette diversité alimentaire.

### Les écoles au cœur de la Semaine du Goût

La Semaine du Goût vivra, du 16 au 26 septembre, sa 4<sup>e</sup> édition. Cette année, la journée d'ouverture de la manifestation a été désignée comme «Journée nationale du Goût dans les écoles». Les organisateurs ont en effet décidé de mettre un accent particulier sur les manifestations organisées dans le cadre scolaire. Pas étonnant puisque le premier objectif mentionné par la Charte de la Semaine du Goût est de «sensibiliser les jeunes générations au plaisir du goût».

Ville nationale du Goût lors de l'édition 2003, Sion a décidé de marquer le coup en organisant un grand événement dans ses classes. Le Département de l'éducation, de la culture et du sport encourage les enseignants à organiser des activités, petites ou grandes, en rapport avec l'éducation au goût. Les professionnels du goût (restaurateurs, boulangers, bouchers, pâtisseries, chocolatiers) sont invités par leurs associations professionnelles à collaborer avec les écoles. Les enseignants peuvent en profiter. Ils trouveront des idées, des adresses, ainsi que le programme détaillé de la Semaine du Goût sur le site officiel de la manifestation ([www.gout.ch](http://www.gout.ch)).

Sachez encore que la Semaine du Goût 2003 a recensé 364 organisateurs d'événements répartis dans toute la Suisse et que les organisateurs en espèrent 500 pour cette nouvelle édition. L'organisation est chapeautée par l'APG, l'Association pour la promotion du Goût, emmenée par Pierre Berger, Marc Rosset et Josef Zisyadis. Le Valais, stimulé par la dynamique restauratrice Patricia Lafarge, fait partie des cantons très actifs. En retrait jusqu'à cette année, le Haut-Valais qui a désormais son coordinateur en la personne d'Odilo Zumthurn de Brigue, se lance résolument dans l'aventure. Reste aux écoles valaisannes à montrer leur dynamisme!

Paul Vetter

Ce qui enthousiasme Anne-Claude Luisier, c'est l'enrichissement réciproque entre les activités faites avec les élèves des classes enfantines et primaires et la recherche scientifique dans le domaine de l'évaluation sensorielle. Si des enseignants souhaitent se lancer dans cette aventure de l'éducation au goût, c'est très volontiers qu'elle met à disposition des fiches d'activités. «Nous avons maintenant des outils utilisables dans d'autres classes, grâce au travail effectué à Saillon», explique-t-elle. Elle serait de plus ravie de pouvoir proposer une initiation sur une demi-journée lors de la Semaine du Goût ou durant l'année. A vous de manifester votre intérêt. ■