



[Home](#) > [Au quotidien](#) > [Education](#) > Les papilles gustatives en éveil

M Publié dans l'édition MM 43
M 24 octobre 2011

Auteur

[Pi](#) [Éd](#) [C](#) [C](#)

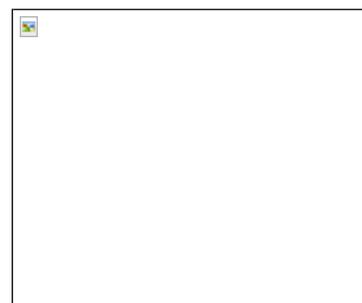
Photographe

[Isab](#) [C](#) [Faur](#)

Les papilles gustatives en éveil

En Valais, le projet Senso5 utilise les principes de l'approche sensorielle pour éveiller les écoliers à la bonne alimentation.

D'abord, le toucher. «Mou, gluant, humide, lisse»: les mots enfantins sont étonnamment précis. Et en bouche? «C'est juteux, ça se casse facilement et ça glisse contre le palais », détaille Mathieu. Du haut de ses 8 ans, ce Sédunois aux boucles blondes a deviné, comme ses vingt-cinq camarades, qu'une poire se cachait derrière l'aliment mystérieux. «Oui mais savez-vous qu'il en existe de multiples variétés? Celle-ci est une poire William», précise Anne-Laure Coupy, la maîtresse de cette classe de 3^e et 4^e primaire du collège de la Vignette, à Sion, en dévoilant enfin le fruit. «C'est une classe que l'on suit depuis le début. Et c'est vrai que leur vocabulaire concernant la nourriture s'est notablement enrichi», se réjouit Anne-Claude Luisier. La jeune femme, ingénieure en agroalimentaire, coordonne Senso5, un projet «pédagogique et scientifique» autour du monde alimentaire en milieu scolaire. But de la démarche: «ouvrir les sens et développer le goût» des enfants, en suivant la pyramide alimentaire, en montrant par exemple la variété des fruits et des légumes et donc des saveurs par une approche pluri-sensorielle. Avec ses différentes sortes de poires, Anne-Laure Coupy ne fait pas autre chose. Poire William, mais aussi Beurrée Bosc ou Louise Bonne sont tour à tour observées, touchées, savourées. L'une est «très verte», l'autre «couverte de taches brunes», une troisième a des «plis comme une tomate»: plutôt pertinentes, les remarques fusent. Des poires à chaque fois, mais toutes un peu différentes, rugueuses ou lisses, avec parfois «de petites bulles qui explosent sous la langue».



Un programme bientôt étendu à tout le Valais



Rompue à l'exercice, Anne-Laure Coupy fait partie des enseignants référents du programme. Un timing maîtrisé et une bonne interactivité permettent d'éveiller la curiosité pour les aliments de manière ludique, les élèves vivant la leçon comme un moment récréatif autour de la nourriture. «Alors qu'en fait les activités de Senso5 s'ancrent dans le programme, incluant du vocabulaire, des mathématiques ou encore du dessin.» Une équipe pluridisciplinaire composée des spécialistes de l'alimentation, mais aussi des sociologues et de médecins, développe ce programme déjà suivi par une centaine de classes en Valais. Initiée il y a cinq ans du côté de Saillon, l'aventure Senso5 a gagné Sion et dès la rentrée prochaine l'ensemble du Valais. Progressivement mis en place, le nouveau plan d'études romand (PER) intègre un chapitre

«corps et mouvement» associant éducation physique et nutritionnelle. Anne-Claude Luisier: «Les outils développés par Senso5 pourront, nous l'espérons, être utilisés dans ce cadre.» D'autres cantons réfléchissent en effet à son introduction. La partie pédagogique a, elle, été conçue par des enseignants volontaires, au nombre de 150 déjà. Pour chaque année scolaire, entre huit et dix activités différentes sont proposées. Ainsi, l'apprentissage des registres, qui consiste à distinguer ce qui a trait aux différents sens, se fait progressivement, rythmé par une approche sensorielle et pluridisciplinaire. «Aimer les fruits, par exemple, cela peut s'apprendre, explique Anne-Claude Luisier. Et les recherches montrent que le moteur principal de l'alimentation saine reste le plaisir. L'être humain a tendance à préférer avaler ce qu'il connaît.»

Aider l'élève à apprivoiser les aliments

Il s'agit donc d'aider l'élève à apprivoiser des aliments à travers ses sens, afin qu'il trouve autant de joie gustative devant, disons, une poire qu'avec un paquet de bonbons. «Pour autant, avertit la cheffe de projet, nous ne cherchons pas à culpabiliser l'enfant, ou ses parents, en diabolisant les sucreries ou les fast-foods. Plutôt à faire prendre conscience de leur taux en sucres ou en graisses, et d'ouvrir la nutrition à de multiples alternatives plus saines. »

Rédiger un commentaire

0 Commentaires

Copyright © 2011 Fédération des coopératives Migros. Tous droits réservés.