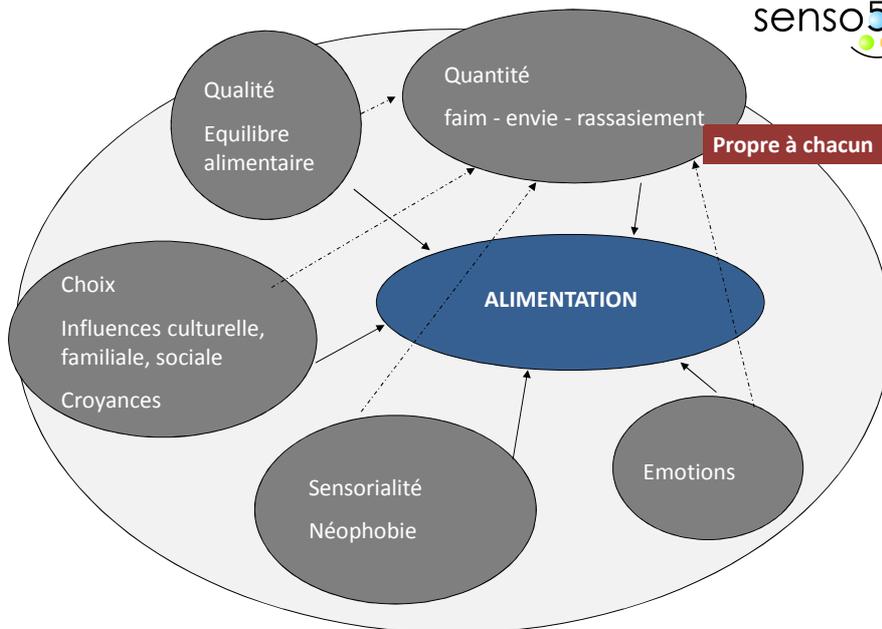




Senso5

Corps et mouvement - alimentation



Avec le plaisir comme moteur pour une construction, dans l'enfance, des préférences alimentaires

Fonctionnement général de Senso5

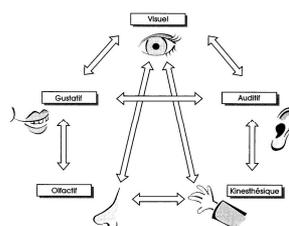


- Tenir compte de l'âge de l'enfant
(Stades de développement en matière de comportement alimentaire, construction des préférences alimentaires)
- Développer des compétences → mangeur serein
 - Connaître ses besoins et ses perceptions
 - Mettre en action tous les sens de l'enfant
 - Connaître le monde alimentaire
 - Familiariser avec de vrais aliments
 - Gérer la relation mangeur-mangé
 - Mettre des mots sur son ressenti
- Utiliser les particularités du contexte « école » : effets des pairs, charge affective moindre...
- Persévérer sur toute la scolarité

Fonctionnement de Senso5 (suite)



- Développement de l'utilisation des cinq sens dans le cadre scolaire – supports d'apprentissage – porte d'entrée dans les différents domaines
- Mise sur pied de huit à dix activités par année scolaire avec des aliments et selon des critères prédéterminés:
 - Critères qualitatifs (pyramide alimentaire, préférences de l'enfant)
 - De diversité (nutritionnelle, culturelle, variétale, mode de préparation)
 - De traçabilité (authenticité, IGP/AOC, « de la fourche à la fourchette »)



Evaluation



- Compétences acquises par les enfants
 - Compétences spécifiques (richesse du vocabulaire, capacité de mise en mots, appréhension différente du monde alimentaire)
 - Taux d'obésité stable durant tout le projet et inférieur au groupe témoin après 5 ans



DANS LE CONCRET DES CLASSES



Dans le concret des classes

- Des moyens pédagogiques au dépôt scolaire
 - Une mallette de matériel
 - Un dossier pédagogique papier (dépôt scolaire) ou téléchargeable
- Une activité repas (une activité par année scolaire)
 - Premier cycle : petit déjeuner, deuxième cycle : repas de midi
 - Possible d'organiser un repas par cycle
- **Cours de formation continue pour 2012-2013 durant l'année scolaire 2/cycle**
- **A disposition pour du coaching personnalisé par centre scolaire (possibilité d'un projet de centre autour de l'alimentation)**



LE PER – document théorique - contrat

PER > CORPS ET MOUVEMENT > ÉDUCATION NUTRITIONNELLE > SENS ET BESOINS PHYSIOLOGIQUES > 1ER CYCLE

CM 15 : DÉTECTER LE CARACTÈRE SENSITIF DES ALIMENTS ET UTILISER UN VOCABULAIRE SPÉCIFIQUE

en différenciant et en exerçant les cinq sens

en reconnaissant et en décrivant les caractéristiques de divers aliments

en identifiant les différentes saveurs (sucrée, salée, acide, amère)

en affirmant ses sensations

en exprimant ses envies, ses goûts et ses dégoûts

TEXTES GÉNÉRAUX

PROGRESSION DES APPRENTISSAGES		ATTENTES FONDAMENTALES	INDICATIONS PÉDAGOGIQUES
1 ^{er} – 2 ^e années	3 ^e – 4 ^e années	Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève...	Ressources, indices, obstacles, Notes personnelles
Dégustation de plusieurs aliments sucrés et salés	Classement par la dégustation d'aliments acides (citron, vinaigre...), amers (amandes, chocolat noir...), sucrés et salés		Précisions cantonales Prendre des aliments de base, par ex. citron plutôt que cake au citron Prendre en compte les difficultés des élèves à nommer les saveurs amères et acides, même s'ils les reconnaissent en bouche
Découverte d'odeurs (fromage, chocolat, vinaigre...)	Reconnaissance d'odeurs plus affinées (cannelle, anis...)		
Dégustation d'aliments et écoute des caractéristiques sonores provoquées en bouche (pomme, biscotte...)	Description des caractéristiques sonores des aliments dégustés (oraque, crisse, explosion, pétile...)		
Description d'aliments selon la forme et la couleur			

Les fiches destinées aux enseignants



Construction du comportement alimentaire



POIRES ET FROMAGES - N° 102

SENSO 5	Date Octobre	Degré 1^{er}-2^e	Branche : Activité d'éveil			
Vue	Oùie	Odorat	Toucher	Goût		
		orthonasal		Odeur rétronasale	Toucher en bouche	Saveur
X		X	X			

Objectifs éducation à l'alimentation

Vue d'ensemble
De façon générale, cette leçon amène l'enfant à prendre conscience de ses perceptions. Il remarque que les mots sont utiles pour faire la différence entre les aliments. Il prend conscience qu'il possède plusieurs portes d'entrée sensorielle même s'il n'est pas encore capable de les différencier. Il est sensibilisé au fait que ses goûts et dégoûts peuvent s'expliquer. Il remarque aussi que ses goûts peuvent être différents de ceux de ses pairs.

Buts pédagogiques

BUT(S)

- Développer le sens de la vue
- Développer le sens du toucher
- Sensibiliser à la dégustation
- Apprendre à exprimer verbalement ses diverses sensations
- Eveiller le sens du goût et de l'odorat

OBJECTIF 4. Décrire les propriétés visibles du FLL et du fromage

Déroulement	Matériel	Remarques
1) Observer des photos de FLL et de fromages (différentes variétés) 2) Observer et s'exprimer sur un FLL et du fromage « réels »	- Photos de FLL - Photos de fromages	✓ « Qu'avez-vous envie de dire sur le FLL, sur le fromage ? »

Conseils scientifiques

Fiches techniques conseillées : le système sensoriel

Les fiches destinées aux enseignants



Construction du comportement alimentaire



LA RECETTE DE CUISINE: LA SALADE D'ENDIVE - N° 405-406

SENSO 5	Date Février-Mars	Degré 4^e	Domaine : L1, production de l'oral			
Vue	Oùie	Odorat	Toucher	Goût		
		orthonasal		Odeur rétronasale	Toucher en bouche	Saveur
X			X		X	X

Objectifs éducation à l'alimentation

Vue d'ensemble
Cette leçon amène les enfants à découvrir un légume traditionnellement peu apprécié, l'endive. Ce légume possède une saveur amère très prononcée. Bla bla

Buts pédagogiques

BUT(S)

- Utiliser ses 5 sens à travers une activité d'apprentissage
- Faire appel à ses souvenirs

OBJECTIF 11. Découvrir les ingrédients de la recette par la vue

Déroulement	Matériel	Remarques
1) L'endive - Observer le légume avec ses yeux et le décrire (allongé, dur au fond, plus mou au sommet, jaune et vert, ...) - Observer le légume par feuille et le décrire (se casse, léger, lisse, ...) - Comparer le légume en entier et en	- Endives, noix entières et cerneaux, pommes entières et en quartiers - Couteaux,	

Conseils scientifiques

Fiches techniques conseillées : le système sensoriel

Questions



- Qui pense commander le matériel ?
- Qui serait intéressé à participer au cours de formation continue ?
 - 4 fois 3 heures environ
 - Un projet de centre

