



## 4. LES ARTS DU QUOTIDIEN ET LE MONDE DE LA SCIENCE

### 4.1 LES ARTS DU GOUT

*De la gourmandise à une culture générale de l'alimentation*

#### ANALYSE

##### *L'art du goût*

- Identifier les produits en utilisant les cinq sens et les nommer.
- Exprimer ses goûts et parler de son plaisir.
- Repérer les catégories fondamentales du goût : saveurs (sucré, salé, acide, amer), texture, viscosité, température...
- Repérer les critères qualitatifs des produits (fraîcheur, origine, taille, couleur...).
- S'informer sur les transformations de certains produits de base (lait, riz, eau, farine...).
- Inventorier les produits spécifiques de sa région et d'autres régions, selon les saisons.
- Emettre des hypothèses sur l'origine des produits : historique, géographique, culturelle.

##### *L'éducation à la santé*

- S'interroger sur l'incidence de la consommation des aliments sur le corps et la santé.
- Savoir équilibrer son régime alimentaire.
- Rencontrer des professionnels de la santé : diététiciens, dentistes, médecins et les interroger.
- S'informer sur les problèmes liés à l'alimentation et à la sous-alimentation à l'échelle mondiale.



*« Savoir goûter, c'est imaginer le goût des autres. »  
(Jacques Stussart)*

## P R O D U I R E

- A l'occasion d'un projet, faire son marché.
- Réaliser des recettes variées.
- Créer, inventer des variantes de ces recettes.
- Exprimer ses goûts.
- Se constituer un recueil de recettes.
- Organiser dans le cadre d'un projet, l'environnement propice à la fête (décoration, arts de la table, créer un climat...) et apprendre des règles favorisant la convivialité.

## S E C U L T I V E R

- Découvrir la richesse de son patrimoine culinaire régional et d'ailleurs.
- S'informer sur l'évolution des arts culinaires d'hier à aujourd'hui et émettre des hypothèses sur cette évolution.
- Connaître les rites alimentaires liés à des cultures et des religions.
- Etablir des liens entre civilisation, nourriture et art de vivre par l'expérience, la recherche documentaire, l'interview...
- Rencontrer des professionnels des métiers de bouche (pâtissiers, boulanger, restaurateurs, traiteurs, cuisiniers, sommeliers, chocolatiers, fromagers...).

*« Le goût est une image mentale qui se constitue grâce aux informations données par les papilles de la langue mais aussi par le nez, les yeux, les oreilles... »  
(Jacques Stussart)*

