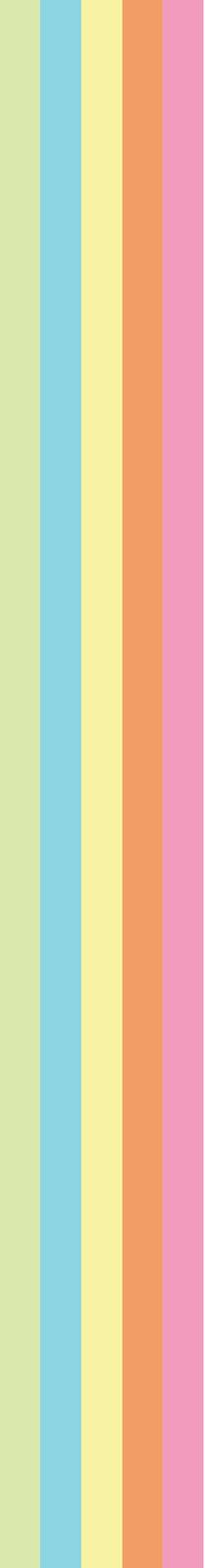


PROGRAMME DE FORMATION des enseignants et intervenants Cycle 1

LES CLASSES DU GOÛT





Document élaboré par le Carbet des Sciences
Photographies réalisées dans la classe de Mme COMBEMALE à l'école Clémence Caristan au Prêcheur
Crédits photos Shutterstock
Tous droits réservés

Licence Creative Commons
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/fr/>

2020

Sommaire	3
Préambule	4
Présentation	5
Organisation	7
Matériel	9
Vue d'ensemble du programme les Classes du goût	10
L'éducation au goût	12
Message aux parents / Comment s'impliquer ?	14
Album jeunesse / La balade gustative de Mano le Manicou	15

• Séance introductive / J'explore les aliments grâce à mes sens	26
--	----

L'ODORAT

• L'odorama de la mallette les Classes du goût	27
• Le lexique de l'odorat	28
• Fil rouge / Je découvre des odeurs	29
• Séance 1 / Qu'y a-t-il dans le verre ?	30
• Séance 2 / Avec quel organe sent-on ?	31
• Séance 3 / Devine qui je suis grâce à mon odeur !	32
• Séance 4 / Je rassemble les mêmes odeurs	33
• Séance d'évaluation sensorielle / Je reconnais des odeurs	34
• Séance d'évaluation lexicale / Je réutilise le lexique de l'odorat	35
• La matinée des parents dans la classe / Je déguste avec les arômes	36

LA VUE

• Le lexique de la vue	37
• Fil rouge / Je découvre des formes et des couleurs	38
• Séance 1 / Qu'y a-t-il devant moi ?	39
• Séance 2 / Avec quel organe voit-on ?	40
• Séance 3 / Je découvre les couleurs	41
• Séance 4 / Je découvre des formes et des solides	42
• Séance d'évaluation sensorielle / La course aux aliments	43
• Séance d'évaluation lexicale / Je réutilise le lexique de la vue	44
• La matinée des parents dans la classe / Je déguste avec la vue	45

L'OUÏE

• Le lexique de l'ouïe	46
• Fil rouge / Je découvre des onomatopées	47
• Séance 1 / Je découvre les sons	48
• Séance 2 / Je discrimine des sons	49
• Séance 3 / Avec quel organe entend-on ?	50
• Séance 4 / Qu'est-ce que j'entends ?	51
• Séance 5 / Du son dans ma bouche aux onomatopées	52
• Séance d'évaluation sensorielle / Je rassemble les mêmes sons	53
• Séance d'évaluation lexicale / Je réutilise le lexique de l'ouïe	54
• La matinée des parents dans la classe / Je déguste en silence	55

LE TOUCHER

• Le lexique du toucher	56
• Fil rouge / Je découvre des formes, consistances et textures	57
• Séance 1 / Qu'y a-t-il dans la boîte ?	58
• Séance 2 / Avec quel organe touche-t-on ?	59
• Séance 3 / Je réalise une collection d'objets de même consistance	60
• Séance 4 / Je réalise une collection d'objets de même texture	61
• Séance 5 / Le toucher dans la bouche	62
• Séance d'évaluation sensorielle / Je discrimine des textures et des consistances ..	63
• Séance d'évaluation mathématiques / Je décompose des quantités	64
• Séance d'évaluation lexicale / Je réutilise le lexique du toucher	65
• La matinée des parents dans la classe / Je déguste des aliments aux textures et aux consistances différentes	66

LE GOÛT

• Le lexique du goût	67
• Fil rouge / Je découvre des saveurs	68
• Séance 1 / Je découvre les saveurs salées et sucrées	69
• Séance 2 / Avec quelle partie du corps perçoit-on les saveurs ?	70
• Séance 3 / Je découvre les saveurs acides et amères	71
• Séance 4 / Je consolide la perception de la saveur amère : le cacao	72
• Séance d'évaluation sensorielle / Je reconnais les 4 saveurs	73
• Séance d'évaluation lexicale / Je réutilise le lexique du goût	74
• Séance bilan / Je classe les aliments en fonction de leur saveur	75
• La matinée des parents dans la classe / Je déguste des produits du terroir	76
• Séance bilan 1 / Je reconnais le parfum des compotes grâce à mes sens	77
• Séance bilan 2 / Je reconnais un aliment grâce à mes sens	78

Prolongements pédagogiques	79
Les ouvrages de référence	83
Sélection de comptines et chansons	84
Écoute et visionnage d'œuvres	85
Sélection d'œuvres d'arts plastiques et d'artistes	86
Message aux parents / allergies alimentaires	87
Hygiène et sécurité sanitaire des aliments	88
Fiche de synthèse / le manicou	89
Documents imprimables	90
Conclusion	114

Dans les années 1970, **Jacques Puisais** faisait un constat simple mais évident : comment donner à nos enfants l'envie de découvrir notre patrimoine alimentaire et culinaire si nous ne leur donnons pas les bonnes clés de compréhension ? Les enfants doivent en effet apprendre à déguster et à goûter les aliments dès leur plus jeune âge. Pour reprendre ses propos, « *avalier sans goûter n'est que ruine du palais* ».

Cinquante ans plus tard, ce constat est toujours d'actualité.

C'est pourquoi la **Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF)**, l'**Académie de Martinique**, l'**Agence Régionale de Santé (ARS)** et la **Collectivité Territoriale de Martinique (CTM)** ont fait le souhait de relancer les Classes du goût dans les écoles martiniquaises.

Les **Classes du goût** constituent une des actions phares du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec le **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** et font partie intégrante de la **politique éducative de santé à l'école** développée par le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

L'objectif général de ce programme est la santé globale des enfants, au sens de l'Organisation Mondiale de la Santé, c'est-à-dire, le **bien-être physique, moral et social**. Il veille à l'épanouissement de chaque enfant. En effet, il permet de **développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles, d'aider tous les enfants à élargir leur capital lexical et de proposer un support aux apprentissages fondamentaux**.

Dans le cadre d'une co-éducation, les Classes du goût amènent les enfants, en lien avec leurs parents, à **découvrir l'alimentation par le biais d'une démarche sensorielle basée sur les cinq sens, la convivialité et le plaisir de manger**.

En effet, il est important de donner du sens à notre alimentation.

Manger, est un acte :

- **vital qui permet de se nourrir**
- **hédonique qui permet de se réjouir**
- **social et convivial qui permet de se réunir**

Le plaisir alimentaire est donc un besoin. Durant les repas, nous cherchons la satiété physique mais aussi la satiété émotionnelle. Quitter la table sans avoir ressenti le moindre plaisir, c'est quitter la table avec la faim, faim du plaisir que l'on n'a pas eu. **La dégustation et l'attention portée à soi, à l'aliment, mais aussi à l'autre, le rappel fait à la mémoire au moment de la consommation sont autant de choses qui vont faire naître ce plaisir.**

En plus du plaisir, la dégustation permet de :

- **favoriser l'écoute de soi et la confiance en soi**
- **favoriser l'écoute de l'autre et la cohésion du groupe pour lutter contre l'exclusion**
- **favoriser la curiosité et l'ouverture au monde**

Le parallèle entre la santé et l'acte de manger s'impose de lui-même.

Au-delà de la satiété intellectuelle, nous espérons que vous trouverez dans ce guide une satiété émotionnelle afin de porter un **message positif sur l'alimentation auprès des élèves**.



En Martinique, c'est le **Carbet des Sciences** (Centre de Culture Scientifique, Technique et Industrielle de la Martinique) qui prend en charge la reconfiguration du programme initial des Classes du goût afin de l'adapter au contexte tropical. On assiste à la naissance des **Classes du goût Martinique** avec la création d'un **programme de formation et d'accompagnement des enseignants et intervenants destiné aux classes de cycle 3**. Une centaine de **mallettes et de guides pédagogiques** sont diffusés dès 2017 sur le territoire par un réseau de **70 référents** formés (personnels de l'Éducation nationale, associatifs et diététiciennes).

Puis en 2020, dans le souci de doter tous les cycles de l'école primaire d'un outil de développement de l'éducation au goût, un **guide pédagogique à destination des enseignants de cycle 1** est créé.

Ces programmes et outils pédagogiques ont pu voir le jour grâce à un travail partenarial tissé au fil des ans et à l'investissement des personnels de l'Éducation nationale, des organismes financeurs et du Carbet des Sciences.

Un soin particulier a été apporté lors de la confection de ces outils à la valorisation des spécificités de la Martinique et plus largement des Antilles et de la Guyane.

Comité de pilotage

- **Dominique BRIEU**, infirmière conseillère technique auprès du recteur
- **Victor BUCHER**, inspecteur de l'Éducation nationale, mission préélémentaire
 - **Nathalie CAIUS**, responsable prévention et promotion de la santé, Agence Régionale de Santé Martinique (ARS)
- **Christophe GABUT**, inspecteur de l'Éducation nationale, mission bien-être et santé
 - **Liliane LAGUERRE**, inspectrice de l'Éducation nationale, mission numérique
 - **Eugénie LOUVOUNOU**, cheffe de mission économie des ressources, Collectivité Territoriale de la Martinique (CTM)
- **Philippe TERRIEUX**, chargé de mission auprès du chef de service de l'alimentation, Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Martinique (DAAF)
- **Marie-Anne VARGA**, conseillère pédagogique départementale bien-être, santé, citoyenneté et parentalité

Groupe de travail

- **Nathalie AZER**, conseillère pédagogique
- **Sébastien BIRBANDT**, conseiller du recteur, délégué académique au numérique
- **Ariane CAIROLI**, conseillère pédagogique départementale éducation musicale
 - **Jacqueline CEPISUL**, infirmière de l'Éducation nationale
 - **Karine LAURENT**, conseillère pédagogique
- **Karine LAVENAIRE**, conseillère pédagogique départementale éducation musicale
 - **Magali LAVENAIRE**, conseillère pédagogique départementale numérique
- **Thierry ODDOU**, chargé de mission, délégation académique au numérique éducatif
 - **Murielle PERRONI**, conseillère pédagogique
- **Marie-Lyne PSYCHE-SALPETRIER**, conseillère pédagogique départementale arts visuels

Écoles test

- École Clémence Caristan au Prêcheur
- École Mano Césaire au Robert

Production

- **Christophe SIMONIN**, directeur du Carbet des Sciences
- **Émilie LAFONT**, responsable du pôle nutrition santé du Carbet des Sciences
- **Anaïs HERVOUET**, chargée de projet nutrition santé du Carbet des Sciences
 - **Cynthia COMBEMALE**, enseignante de maternelle (co-conception des séances pédagogiques)
 - **Bruno DULTHEO**, illustrateur
 - **Ludivine LABRIDY**, illustratrice (logo)



Objectifs

Le programme des Classes du goût Martinique est un outil d'éducation au goût destiné aux enseignants.

Par les thématiques, domaines d'activités, objectifs et compétences développés, il permet la mise en place des parcours éducatifs « bien-être et santé » et « citoyen ». Il offre une démarche et des pistes de travail pour aborder l'alimentation, l'activité physique et le bien-être.

L'éducation au goût est un indispensable complément de l'éducation nutritionnelle pour la santé de nos enfants. En effet, outre l'intérêt d'enseigner aux enfants la qualité nutritionnelle des aliments et les recommandations de consommation du Programme National Nutrition Santé (PNNS), il devient indispensable, à une époque où nous sommes de plus en plus connectés aux écrans et de moins en moins connectés à l'acte de manger, de prendre le temps de déguster et d'apprécier la nourriture qui nous est présentée.

Il s'agit donc, à travers la mise en place de ce programme, de développer une relation positive et saine avec l'alimentation et de redécouvrir la dimension hédonique de l'acte de manger. Pour concrétiser cela, le programme propose aux enfants de :

- s'initier à la dégustation
- développer leur curiosité et leur aptitude à goûter
- découvrir les aliments avec leurs sens et d'être attentif aux messages qu'ils leur transmettent
- verbaliser, s'exprimer sur leurs ressentis par le biais d'un enrichissement de leur capital lexical
- d'apprécier la source de plaisir que constitue l'acte de manger
- réhabiliter la convivialité et le fait de prendre son temps pour manger
- d'enrichir leur culture par une meilleure connaissance des aliments et notamment les fruits et légumes de la Martinique

Le programme des Classes du Goût Martinique - cycle 1 s'inscrit dans les programmes scolaires.

Il développe les 5 domaines d'apprentissage à travers 5 séquences et 5 sens.

- Séquence sur l'odorat : mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
- Séquence sur la vue : agir, s'exprimer et comprendre à travers l'activité physique
- Séquence sur l'ouïe : agir, s'exprimer et comprendre à travers l'activité artistique
- Séquence sur le toucher : construire les premiers outils pour structurer sa pensée
- Séquence sur le goût : explorer le monde

Certains domaines sont abordés tout au long du programme. Il s'agit donc d'un projet offrant un véritable enseignement pluridisciplinaire et transversal autour de la sensibilisation au goût et à la dégustation.

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

- Oser entrer en communication
 - Comprendre et apprendre
- Échanger et réfléchir avec les autres
- Commencer à réfléchir sur la langue et la conscience phonologique
 - Découvrir la fonction de l'écrit
 - Commencer à produire de l'écrit et découvrir son fonctionnement
- Découvrir le principe alphabétique
 - Commencer à écrire tout seul

Agir, s'exprimer et comprendre à travers l'activité physique

- Adapter ses équilibres et ses déplacements à des environnements ou des contraintes variées
 - Collaborer, coopérer, s'opposer

Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique

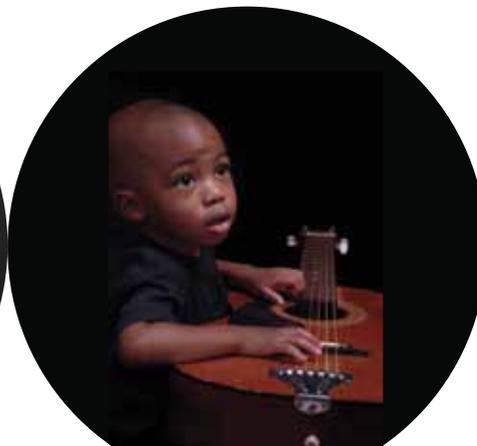
- Développer le goût pour les pratiques artistiques
 - Développer la créativité
- Jouer avec sa voix et acquérir un répertoire de comptines et chansons
 - Explorer les instruments
 - Affiner son écoute

Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

- Découvrir les nombres et leurs utilisations
 - Explorer des formes, des grandeurs, des suites organisées
- Découvrir la démarche scientifique

Explorer le monde

- Découvrir le monde vivant
- Connaître son corps, le corps humain
 - Identifier, désigner et nommer les différentes parties du corps
- Enrichir et développer les aptitudes sensorielles
 - Relation à soi : mieux se connaître
 - Relation aux autres : intégrer les notions de diversité et de respect des autres



Séquences et séances

Le programme s'articule comme suit :

- 1 séance introductive
- 5 séquences avec chacune
 - 1 séance fil rouge
 - 4 ou 5 séances
 - 1 séance d'évaluation sensorielle
 - 1 séance d'évaluation lexicale
 - 1 matinée des parents dans la classe pour déguster tous ensemble
- 2 séances bilan

Durée

- Le programme peut être mis en place sur **une année scolaire** dans le cadre d'un projet de classe ou sur **l'intégralité du cycle** dans le cadre d'un projet de cycle.
- Pour 1 séquence, prévoir environ 3 semaines
- 1 séance dure entre 10 et 25 minutes

Les séances, l'album jeunesse, les prolongements pédagogiques et bien d'autres documents sont disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri les Classes du goût Martinique

Niveau des classes

Les séances ont été créées pour des **élèves de cycle 1** et peuvent servir de **liaison avec le cycle 2**.

Pour chaque séance, une adaptation est proposée en fonction du niveau des élèves : petite section (PS), moyenne section (MS) et grande section (GS).

Organisation des élèves

Certaines séances sont réalisées en **classe entière**, d'autre en **demi-classe** ou en **petits groupes (4 à 6 élèves)**.

Chaque séance est complétée par des propositions **d'ateliers autonomes** ou **semi-autonomes**.

Retrouvez l'ensemble des propositions de prolongements pédagogiques en fin de guide (p 79 à 82).

Fils conducteurs du programme

• Le personnage de Mano le manicou

L'histoire de Mano est présentée dans ce guide pédagogique au sein d'un album jeunesse intitulé « La balade gustative de Mano le manicou » (p 15 à 25). Cet album peut être lu par l'enseignant en introduction, en conclusion ou en début de chaque séquence du programme. L'enseignant peut, au choix, le photocopier, le télécharger sur l'Espace Numérique de Travail Colibri les Classes du goût Martinique, l'imprimer et le relier afin de créer un véritable livre consultable par les élèves.

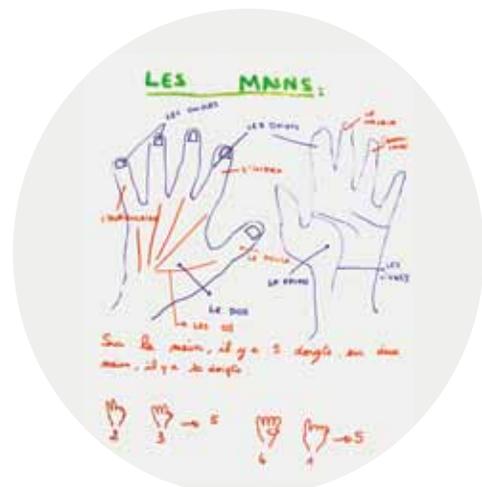
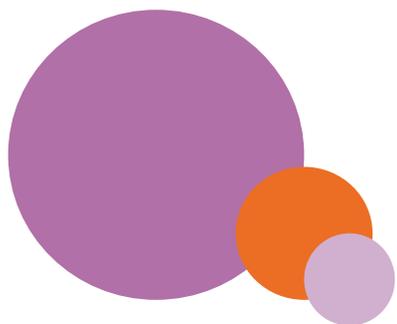
Mano est présent dans presque toutes les séances du programme. Au gré de ses aventures, il demande aux élèves de lui apporter leur aide. C'est un bon médiateur pour susciter leur intérêt. Pour lui donner vie, l'enseignant peut fabriquer une marionnette ou se procurer une peluche que les élèves pourront amener chez eux afin de la présenter à leurs parents.

D'autre part, le personnage de Mano peut être utilisé par l'enseignant pour aborder les êtres vivants, leurs besoins (alimentation, lieu de vie...) et leur protection. Une fiche synthèse (p 89) guidera l'enseignant dans la réalisation de ces séances.

• Le lexique

Ce guide propose en début de chaque séquence, une liste de vocabulaire qui peut être utilisée lors des séances. Il s'agit d'une liste non exhaustive à compléter par l'enseignant. Ce dernier adaptera la difficulté et le nombre de mots en fonction du niveau des élèves de sa classe. L'acquisition du lexique fait l'objet d'une évaluation dans chaque séquence. L'enseignant peut se servir du vocabulaire vu pendant les séances pour créer un référentiel de mots (mots accompagnés de représentations) qui pourra être affiché dans la classe.





• Les affiches bilan

Il est proposé à l'enseignant de réaliser à la fin de chaque séance une affiche bilan. Il s'agit d'un bilan sous forme de dictée à l'adulte. L'enseignant demande aux élèves de reformuler ce qu'ils ont appris et le note sur une feuille. Il accompagne le texte de dessins, schémas, collages et photos. Les affiches sont exposées dans la classe ou regroupées pour constituer un ou plusieurs cahiers d'expériences. Les enfants sont invités à tour de rôle à apporter le cahier d'expériences à la maison afin d'assurer un lien avec les familles. Les affiches bilan peuvent également être revues en classe entière, servir de support pour que les élèves s'expriment à l'oral, parlent en public et se remémorent ce qu'ils ont fait.

Principes fondamentaux

« Tous les enfants sont capables d'apprendre et de progresser. En manifestant sa confiance à l'égard de chaque enfant, l'école maternelle l'engage à avoir confiance dans son propre pouvoir d'agir et de penser, dans sa capacité à apprendre et réussir sa scolarité et au-delà. »

Au sein d'une même classe, l'enseignant prend en compte dans la perspective d'un objectif commun les différences entre enfants qui peuvent se manifester avec une importance particulière à l'école maternelle.

Modalités d'apprentissage

Ce programme repose sur les quatre modalités d'apprentissage de l'école maternelle : apprendre en jouant, apprendre en réfléchissant et en résolvant des problèmes, apprendre en s'exerçant, apprendre en se remémorant et en mémorisant.

Le jeu, essentiel au développement de l'enfant, est un appui pédagogiquement efficace et pertinent pour l'enseignement, notamment celui de l'éducation au goût.

Les situations problèmes inscrites dans un vécu commun sont privilégiées. La réponse n'est pas d'emblée disponible.

Ces situations d'apprentissages sont répétées autant que nécessaire, dans des contextes très variés, pour que les enfants puissent s'en emparer. La répétition des situations leur permettra de mieux en comprendre les enjeux, d'y investir et réinvestir des connaissances et savoirs faire dont ils pourront éprouver l'efficacité.

Ce programme repose sur un enseignement explicite. Au début de chaque séance, le contrat didactique est clairement explicité aux enfants. Ils doivent comprendre et savoir pourquoi chaque situation leur est proposée.

Une attention particulière et une grande vigilance seront portées aux enfants qui font l'objet d'un PAI (Projet d'Accueil Personnalisé), notamment en cas d'allergies.

Évaluation

L'enseignant réalisera une évaluation des élèves par l'observation et l'interprétation de ce que chaque enfant dit ou fait, sur l'ensemble des séquences. Les séances *fil rouge* dispensées tout au long des séquences permettent également de faire le point sur les acquisitions. Chaque séquence propose une évaluation sensorielle et une évaluation lexicale.

Hygiène corporelle

Une attention devra être apportée à l'hygiène corporelle (se laver les mains) pendant les ateliers lorsque les élèves dégustent des aliments.

Coin goût

L'enseignant peut mettre en place un coin goût au sein de la classe. Les élèves y déposeront les objets (odorama, boîtes à sons, affiches, objets présentés lors des séances *fil rouge*...) utilisés pendant les séances. Ce coin goût pourra faire l'objet d'une réflexion des élèves avec l'enseignant sur l'aménagement de l'espace, le design et la décoration.

Le matériel du guide pédagogique les Classes du goût Martinique - cycle 1

L'enseignant trouvera à la fin du guide pédagogique (p 90 à 113) différents supports pouvant être utilisés lors des séances, tels que :

- des affiches sur les organes des sens précisant le vocabulaire
- des affiches représentant les végétaux abordés lors de la séquence sur l'odorat
- des étiquettes comportant le vocabulaire abordé
- des illustrations d'aliments, fruits et légumes, formes, solides, étapes de la transformation de cacao
- la fiche d'évaluation sur la séquence du toucher

Retrouvez sur
l'Espace Numérique
de Travail Colibri
les Classes du goût
Martinique les différents
documents du guide
pédagogique cycle 1

Le matériel de la mallette les Classes du goût Martinique

L'enseignant peut également utiliser le matériel fourni dans la mallette les Classes du goût Martinique :

- 28 assiettes réutilisables
- 28 timbales de 25 cl
- 112 timbales de 10 cl (numérotées de 1 à 4)
- 1 odorama contenant six senteurs locales
- des touches olfactives
- 7 gants tactiles avec leur contenu
- 3 affiches (les saveurs ; les odeurs et les arômes ; le nerf trijumeau)
- 1 guide pédagogique les Classes du goût Martinique - cycle 3

Plusieurs mallettes
sont disponibles
sur la Martinique.
Pour y avoir accès,
contactez
votre circonscription
ou l'infirmière
de l'Éducation nationale
de votre secteur.



Le matériel de la classe

- feuilles, miroirs, ardoises, coton, crayons, feutres, stylos, peinture, pâte à modeler, craies, colles, gommettes de couleur
- cerceaux, plots, formes, solides
- instruments de musique, sacs ou boîtes à sons
- serviettes en papier ou essuie-tout, planche à découper, couteau, cuillères...

Le matériel apporté par l'enseignant, les élèves et les parents

- bandeaux, cache-nez
- odeurs, objets ou aliments ayant des formes, couleurs, consistances, textures et saveurs appréciées des élèves
- fruits, légumes, boissons, plats traditionnels
- eau, vinaigre blanc, film alimentaire plastique, pots de yaourt ou de confiture, boîte « aveugle » à trous, ustensiles de cuisine, boîtes en plastique, bacs à glace, glacière
- haut-parleurs, enceintes, smartphone ou ordinateur

Afin de limiter les achats à la charge de l'enseignant, ce dernier pourra demander aux parents des élèves de fournir les aliments, fruits et légumes qui seront utilisés lors des séances.



	L'ODORAT	LA VUE	L'OUÏE	LE TOUCHER	LE GOÛT
Domaine principal d'apprentissage	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	Agir, s'exprimer et comprendre à travers l'activité physique	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée	Explorer le monde
Période de l'année scolaire envisagée	1	2	3 ou 4	4 ou 5	5
Séance introductive	J'explore les aliments grâce à mes sens				
Fil rouge	Je découvre des odeurs	Je découvre des formes et des couleurs	Je découvre des onomatopées	Je découvre des formes, consistances et textures	Je découvre des saveurs
Séance 1	Qu'y a-t-il dans le verre ?	Qu'y a-t-il devant moi ?	Je découvre les sons	Qu'y a-t-il dans la boîte ?	Je découvre les saveurs salées et sucrées
Séance 2	Avec quel organe sent-on ?	Avec quel organe voit-on ?	Je discrimine des sons	Avec quel organe touche-t-on ?	Avec quelle partie du corps perçoit-on les saveurs ?
Séance 3	Devine qui je suis grâce à mon odeur !	Je découvre les couleurs	Avec quel organe entend-on ?	Je réalise une collection d'objets de même consistance	Je découvre les saveurs acides et amères
Séance 4	Je rassemble les mêmes odeurs	Je découvre des formes et des solides	Qu'est-ce que j'entends ?	Je réalise une collection d'objets de même texture	Je consolide la perception de la saveur amère : le cacao
Séance 5			Du son dans ma bouche aux onomatopées	Le toucher en bouche	
Séance d'évaluation sensorielle	Je reconnais des odeurs	La course aux aliments	Je rassemble les mêmes sons	Je discrimine des textures et consistances	Je reconnais les 4 saveurs
Séance d'évaluation lexicale	Je réutilise le lexique de l'odorat	Je réutilise le lexique de la vue	Je réutilise le lexique de l'ouïe	Je réutilise le lexique du toucher	Je réutilise le lexique du goût
Séance d'évaluation supplémentaire				Je décompose des quantités	Je classe les aliments en fonction de leur saveur
La matinée des parents dans la classe	Je déguste avec les arômes	Je déguste avec la vue	Je déguste en silence	Je déguste des aliments aux textures et consistances différentes	Je déguste des produits du terroir
Séance bilan	Je reconnais le parfum des compotes grâce à mes sens				
	Je reconnais un aliment grâce à mes sens				

	L'ODORAT	LA VUE	L'OUÏE	LE TOUCHER	LE GOÛT
Ateliers autonomes ou semi-autonomes 	Travail sur le lexique et les structures de phrase : associer une image à un mot, reconstituer les mots avec des lettres mobiles, écrire le mot sur une ardoise, réaliser une phrase avec un mot donné				
	Nommer et savoir situer sur le corps les différentes parties du corps humain				
	Nommer les 5 sens et les organes en lien				
	Revoir les affiches bilan et les expliquer aux camarades				
	Représenter les organes des sens en dessin ou en peinture				
	Créer une production artistique en lien avec les organes des sens				
	Loto des odeurs	Jeux autour des formes et des couleurs	Loto sonore	Loto tactile	Classification d'aliments en fonction de leur saveur
	Travail sur l'odorama	Associer une image, un objet à sa couleur et à sa forme	Confection et décoration de maracas	Confection d'un référentiel de textures	
Confection d'un odorama			Exercices de dénombrement, décomposition et quantification		
Pour aller plus loin	Le monde du vivant : le manicoü				
	Le corps humain : les parties du corps				
	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments comestibles et non comestibles • Les végétaux, les fruits, les fleurs, les épices • Les animaux ayant un odorat développé : <i>chauve-souris, rat, ours</i> • Les métiers liés à l'odeur : <i>parfumeur, aromaticien, œnologue, maître de chai, nez</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Les fruits et légumes, les aliments • Les jeux et activités physiques : <i>1 / 2 / 3 / soleil, Colin Maillard, parcours de motricité, jeux de cerceaux, jeux de jonglage et d'équilibre, jeux du cirque, jeux traditionnels, rondes et jeux dansés sur le thème du corps</i> • L'activité physique : bienfaits et recommandations • Les animaux ayant une vue développée : <i>aigle, faucon, félins, mouche, libellule, caméléon</i> • Les animaux ayant une vue faible : <i>taureau, chauve-souris, rhinocéros</i> • Les métiers liés à la vue : <i>pilote, opticien, ophtalmologiste</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Les animaux ayant une ouïe développée : <i>chien, hiboux</i> • Les animaux utilisant un sonar : <i>chauve-souris, dauphin</i> • Les métiers liés à l'ouïe : <i>musicien, médecin Oto-Rhino-Laryngologiste (ORL), audioprothésiste, orthophoniste</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Le corps humain : <i>les articulations, les pieds</i> • Les fruits et légumes, les fibres • Les animaux ayant un toucher développé : <i>taupe, crocodile, pieuvre</i> • Les métiers liés au toucher : <i>kinésithérapeute, potier, boulanger</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation, les repas, les aliments, les recommandations de consommation du PNNS • Les sucres : <i>canne à sucre, betterave, le raffinage</i> • Les agrumes, le cacao • Les maladies liées aux habitudes de vie, à l'alimentation : <i>caries, diabète, maladies cardiovasculaires, obésité</i> • L'hygiène bucco-dentaire • Les animaux ayant le sens du goût développé : <i>souris, cochon</i> • Les métiers liés au goût : <i>cuisinier, œnologue, pâtissier, maraîcher, restaurateur</i>
Le lien avec les infirmières scolaires	Interventions sur le corps humain, l'hygiène, le diabète, l'obésité, l'hypertension, l'hygiène bucco-dentaire...				

Quels messages transmettre aux élèves et aux parents lorsque l'on met en place des actions d'éducation au goût ?
Voici quelques règles à adopter pour les accompagner lors des dégustations et faire passer les bons messages.

Pourquoi aime-t-on un aliment ?

• Les facteurs biologiques

Il existe chez les nouveau-nés une attirance innée pour les aliments sucrés car ils sont nourrissants. Entre 2 et 7 ans, les enfants traversent une période de néophobie, pendant laquelle ils acceptent un petit cercle d'aliments, souvent nourrissants, au goût peu marqué : les féculents (pâtes, riz...), les produits sucrés (fruits, glaces, confiseries...), les produits simples et salés (frites, pizza...) et certaines viandes (bifteck, poulet...). Il est plus difficile de leur faire goûter des légumes « verts », des aliments au goût fort, amers ou nouveaux.

• Les facteurs culturels

En fonction de la culture et du pays d'origine, certains aliments sont délaissés. Ce sont des marqueurs identitaires, souvent liés à des représentations. Ces interdits peuvent avoir un rôle protecteur. Exemples de préférences alimentaires : en Asie, on mange des insectes et des algues ; en France, on ne consomme pas de chien, de chat ou de rat (consommés dans certains pays d'Asie) ; en Angleterre on ne consomme pas de lapin ; en Martinique on cuisine relativement pimenté ; certaines communautés religieuses (musulmans, juifs, adventistes) ne consomment pas de porc ; les bouddhistes préconisent une alimentation végétarienne...

• Le contexte familial et affectif, l'environnement

Les goûts et dégoûts pour un aliment dépendent des expériences développées vis-à-vis de cet aliment. À chaque dégustation, le goût d'un aliment est associé aux informations présentes au moment de la dégustation. Si c'est un moment agréable, nous attribuerons à l'aliment un goût positif et aurons sur lui un préjugé favorable. Si un aliment est mal digéré et nous rend malade, nous pourrions avoir un préjugé négatif à son égard. Ces mécanismes modèlent nos préférences dès notre naissance et même avant. Ils sont inconscients et nous échappent le plus souvent.

• L'apprentissage

Les préférences alimentaires peuvent évoluer avec le temps et à tout âge de la vie. L'apprentissage du goût est un facteur essentiel pour élargir nos préférences alimentaires. Les adultes et parents constituent un facteur important dans l'apprentissage du goût et l'éveil sensoriel. Ce sont eux qui pourront en priorité créer un cadre agréable et propice à la dégustation chaque jour.

Qu'est-ce que la dégustation ?

C'est goûter un aliment ou une boisson afin de juger ou d'en apprécier la qualité à partir des impressions qu'il provoque grâce aux sens. Avant la mise en bouche, on utilise la vue, le toucher et l'odorat. Pendant la mise en bouche, le goût, le toucher, l'odorat et parfois l'ouïe sont sollicités. On perçoit toujours des sensations après la mise en bouche et même parfois après avoir avalé l'aliment. Mais la dégustation c'est aussi goûter avec lenteur pour en apprécier pleinement les qualités et prendre du plaisir en mangeant.

Comment déguster ?

Pour déguster dans les règles de l'art, il est important :

- d'être attentif à ses sens lorsque l'on mange, les utiliser pour décrire un aliment
- Ex : percevoir les couleurs, formes, odeurs, goûts, textures, consistances des aliments...
- d'être à l'écoute de soi et de ses sensations
- de décrire ce que l'on ressent, verbaliser, s'exprimer
- de prendre le temps de manger, mastiquer, mâcher

La dégustation est source de plaisir. Elle permet de passer un moment agréable et d'apprécier ce que l'on mange.



Comment intégrer les familles au programme ?

Établir un lien avec les familles est un élément essentiel dans la réussite et l'efficacité de ce projet. Cette collaboration permet de renforcer et de pérenniser les messages transmis dans les Classes du Goût et de conforter les parents dans leur rôle d'éducateur au sujet de l'alimentation. L'implication des parents détermine celle des élèves.

Plusieurs outils sont proposés dans ce sens. Certains sont présentés ci-dessous mais libre à l'enseignant et à la direction de l'école d'en imaginer d'autres.

- Imprimer et distribuer un message à destination des parents pour les accompagner dans l'éducation au goût (p 14).
- Informer les parents du projet lors d'une réunion de classe.
- Faire visionner aux parents la vidéo de témoignages des Classes du goût cycle 1 sur l'Espace de Travail Numérique Colibri.
- Créer une affiche présentant les Classes du goût à afficher dans l'école.
- Réaliser un volet éducation au goût dans le cahier de vie comme outil de communication que les enfants pourront ramener à tour de rôle à la maison.
- Proposer aux élèves de ramener Mano le manicou à la maison afin de le présenter à la famille.
- Envoyer aux parents des photos des séances.
- Solliciter la présence des parents pour accompagner l'enseignant dans la réalisation des ateliers.
- Demander aux parents d'apporter des aliments à déguster.

Voici quelques règles à adopter lors des expériences

Je me mets à la place d'un scientifique

- Je suis concentré et sérieux
 - Je pose des questions
 - Je propose des réponses
- Je fais des expériences pour vérifier les réponses proposées
 - Je donne une conclusion

Je porte attention à ce qui se passe à l'intérieur de moi

- Je suis silencieux et calme
 - J'utilise mes cinq sens
- J'écoute les informations que mes sens m'envoient

Je respecte mes camarades

J'accepte que mes camarades ne perçoivent pas la même chose que moi
Je ne critique pas et je ne me moque pas de mes camarades
Nous sommes tous différents

Retrouvez sur
l'Espace Numérique
de Travail Colibri
les Classes du goût Martinique
les témoignages
de parents et élèves
ayant participé
au programme



Une comptine
peut être créée
en classe à partir
de ces règles

Chers parents, votre enfant participe aux Classes du goût Martinique.
Afin de l'accompagner tout au long de ce programme d'éducation au goût, voici quelques informations utiles.

Comment accompagner les enfants lors des repas et des dégustations ?

- **Encourager à goûter mais ne pas forcer. Féliciter.**
- **Parler des aliments de manière positive :** « moi j'adore ce plat », « tu peux goûter, si tu n'aimes pas tu ne seras pas obligé de le manger » plutôt que d'utiliser des phrases du type « mange au moins une bouchée », « tu ne peux pas ne pas aimer, tu n'y as jamais goûté ».
- **Goûter nous-même aux aliments proposés** afin que les enfants aient l'impression que l'expérience est peu risquée. On sait par expérience qu'en groupe, si un enfant ou adulte manifeste qu'il n'aime pas un aliment, les autres n'auront pas envie d'y goûter.
- **Montrer l'exemple. Plus les parents mangent de légumes « verts » au quotidien, plus les enfants en mangeront.**
 - **Proposer plusieurs fois un aliment sous la même forme et / ou sous des formes différentes** (soupe, gratin, cru, cuit, sauté, cuit à la vapeur...).
 - Dans l'assiette, **proposer plusieurs petites portions de légumes « verts » différents accompagnés d'un aliment que l'enfant aime.**
 - **Encourager l'enfant à faire confiance à ses sensations :** c'est lui qui décide de la quantité qu'il mange.
 - **Ne pas donner de 2^e repas ou de collation supplémentaire si l'enfant n'a pas mangé son repas.**
 - **Ne pas mentir sur un aliment** (ex : ce sont des frites vertes pour les haricots verts).
Les enfants doivent apprendre à connaître et reconnaître les aliments.
- **Créer un contexte et un environnement positif autour du repas :** en famille, à table, sans télévision, ordinateur ou smartphone, communiquer, discuter.
- **Porter attention à la manière de présenter les aliments et la table.** On associe les aliments au contexte dans lequel on les mange.
 - **Proposer des activités autour des aliments et des fruits et légumes « verts » :**
 - regarder des livres, des images, colorier des fruits et des légumes « verts » ;
 - préparer le repas avec les parents, manipuler les aliments, les sentir... susciter intérêt et curiosité ;
 - cultiver un jardin, faire pousser des herbes aromatiques ;
 - pendant que l'on fait les courses, laisser la possibilité à l'enfant de choisir un légume que l'on va cuisiner ensemble.
 - **Inviter les enfants et adultes à réduire les bruits parasites lors des repas et privilégier les moments de discussion.**
 - **Inviter l'enfant à décrire ses perceptions, ses émotions, son histoire avec l'aliment.**
Ne pas oublier que chaque individu est unique et qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse.
 - **Respecter les différences de perception :** les perceptions varient d'un individu à l'autre. Aussi, ce qui sera intense pour l'un pourra être faible pour l'autre (ex : différence de seuil de perception de l'amertume).

Retrouvez sur l'Espace Numérique de Travail Colibri les Classes du goût Martinique
les témoignages de parents et élèves ayant participé au programme !

La balade gustative de Mano le manicou



Texte de Nathalie AZER
Adaptation par Anaïs HERVOUET, Carbet des Sciences
Illustrations de Bruno DULTHEO

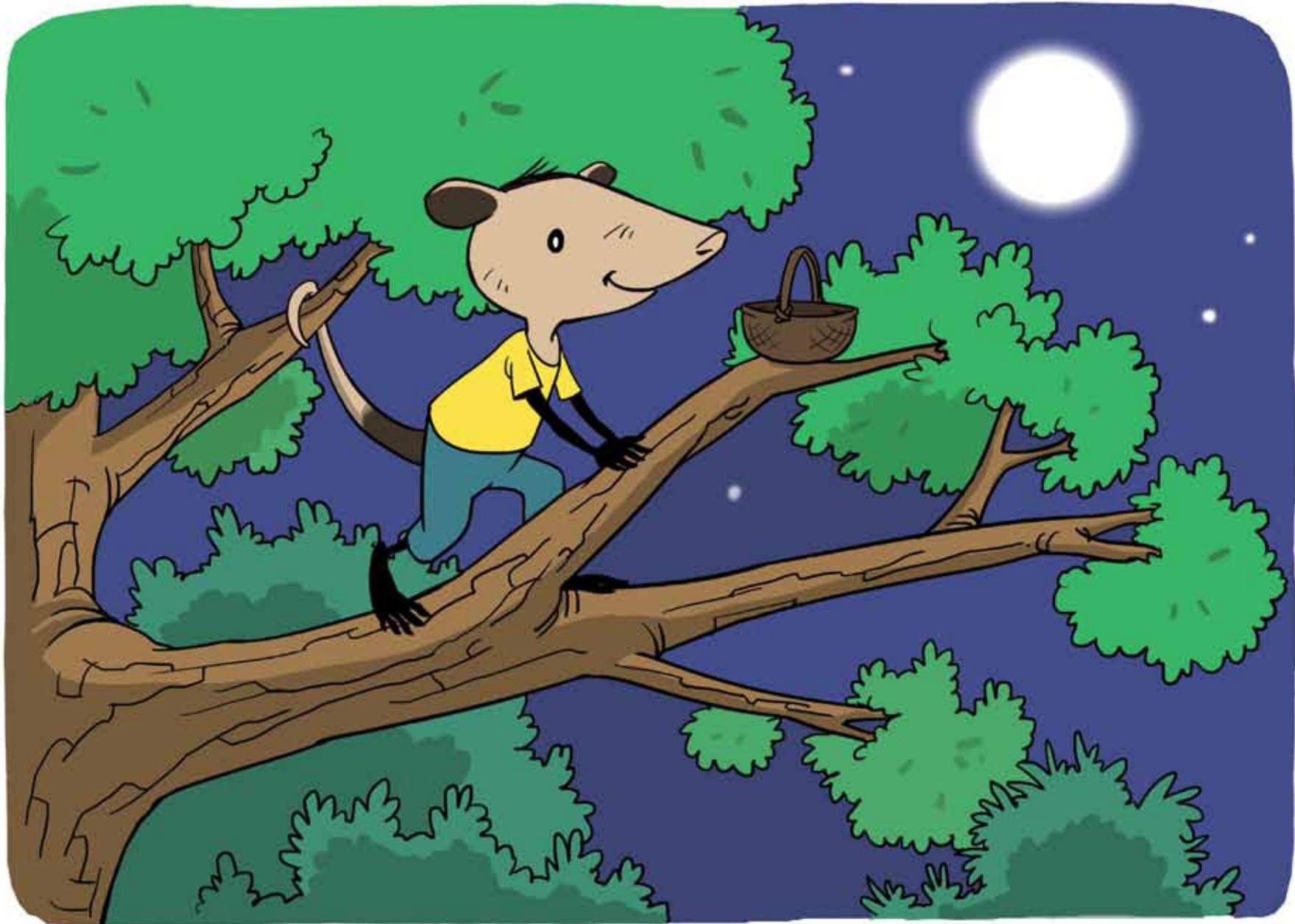
2020

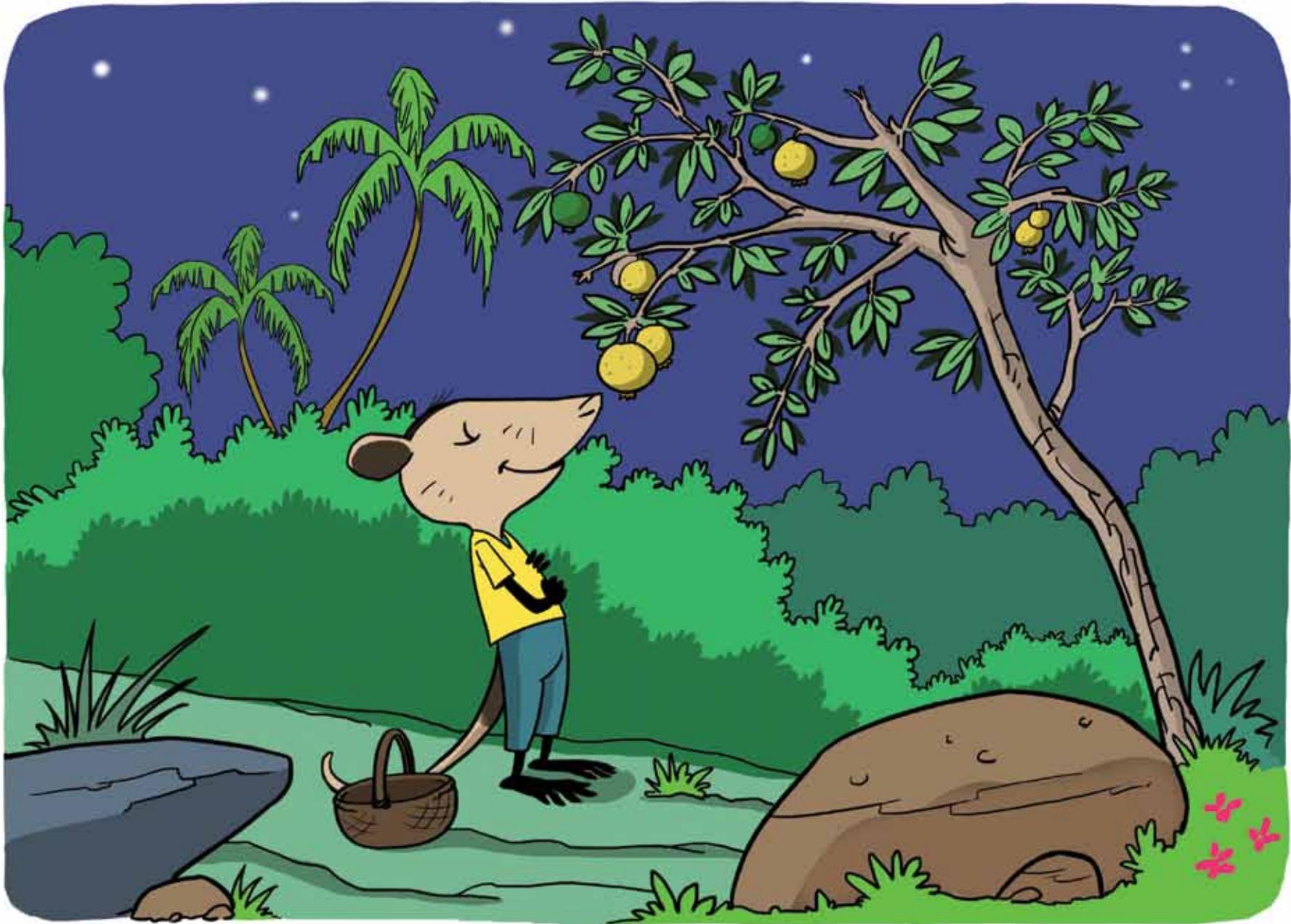




Mano est un jeune manicoou qui se nourrit de fruits tropicaux et d'insectes que sa mère lui apporte affectueusement. Curieux, gourmand et parfois un peu solitaire, il se prépare pour la première fois à un voyage gustatif.

Un soir de pleine lune, Mano part à travers les jardins. Suspendu par sa queue, il se déplace d'arbre en arbre.





Sur sa route, une odeur fruitée l'interpelle.
Elle lui rappelle les belles balades avec sa grand-mère.
Attiré par ce parfum, il flaire du bout de son museau,
la piste de ce met.

Mais quelle est cette senteur ?
Son odorat le mène alors jusqu'à un goyavier rose.
Il hume un beau fruit à la peau jaune.
Son parfum intense lui met l'eau à la bouche.

Il palpe ce petit fruit rond. Il est légèrement mou et sa peau est lisse.
En pressant la goyave, elle s'ouvre. Mano tâte la chair. Elle est granuleuse et humide.

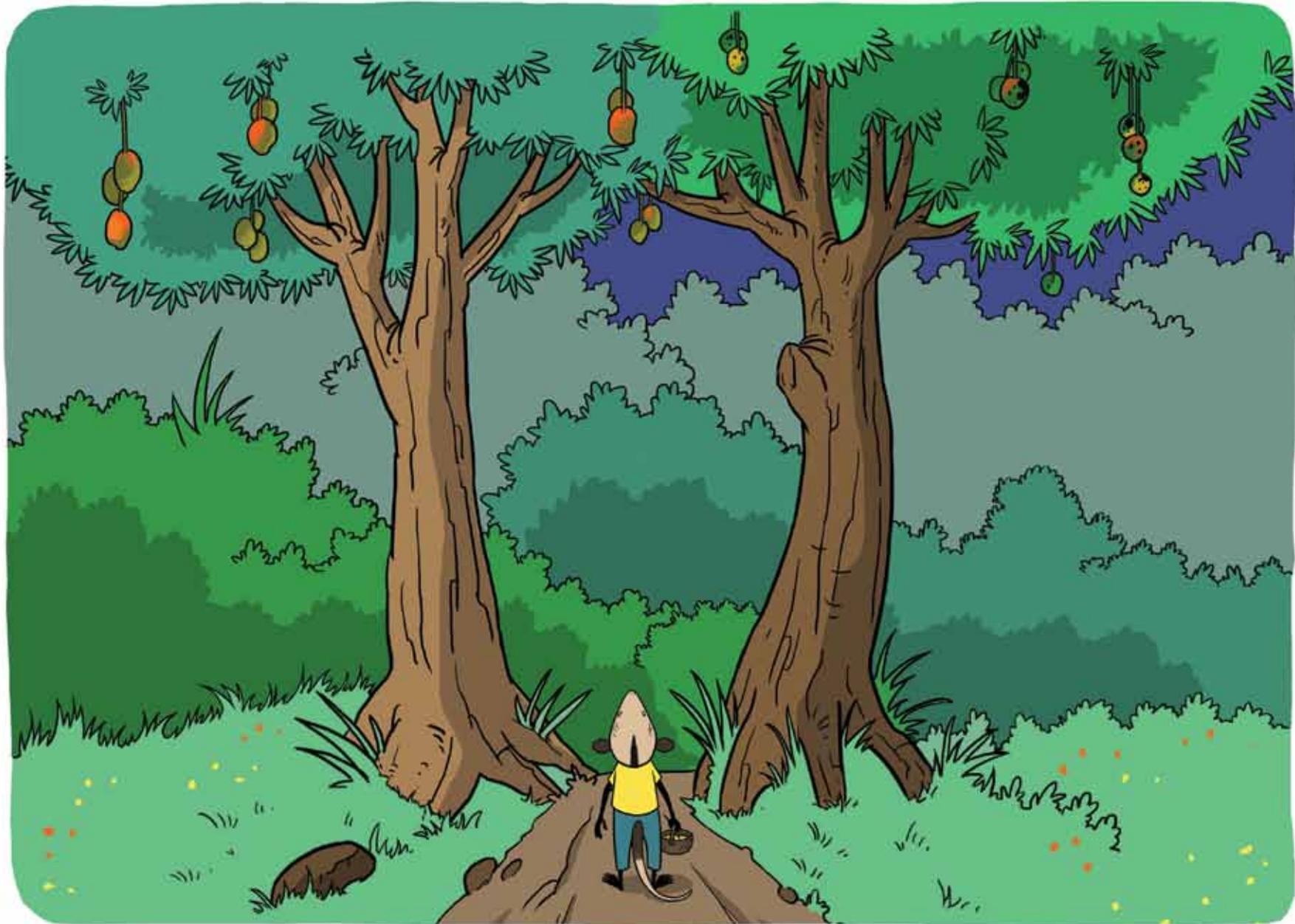




En bouche, sa pulpe est tendre et râpeuse.
Il joue du bout de sa langue avec les pépins.
Il les croque à tour de rôle et cela semble
l'amuser.

« Crac ! Croc ! » Les pépins résistent dans sa bouche.
« Crac ! Croc ! » Mano organise un concert
avec ses dents.
« Crac ! Croc ! » Il reprend son chemin en dansant.

Devant lui se dressent deux arbres majestueux. Il ne connaît pas ces arbres mais il croit reconnaître leurs fruits.
Il sait qu'il doit être vigilant, car certains fruits sont comestibles et d'autres non.
Il doit prendre le temps de les observer.





L'un est rond, jaune et tacheté de noir. L'autre est ovale, orange et légèrement vert. Tous les deux sont bien dodus et bien plus grands que ses pattes. S'agit-il de mangues ? Il les attrape avec ses deux mains pour les glisser dans son panier.

Un peu plus tard, lors du repas familial, Mano est fier de raconter ses aventures. Il montre à ses parents les deux fruits cueillis. Ce sont bien des mangues : une mangue Julie et un mango Bassignac. Mano est heureux de cette nouvelle. Il invite ses parents à déguster les fruits avec lui.



Il les mâche lentement et savoureusement. Les fruits sont acides et sucrés. De toutes les saveurs, ce sont celles qu'il préfère. Chaque bouchée lui procure une sensation de bien-être. L'instant est magique.

A bientôt !

Pour de nouvelles aventures avec Mano



J'explore les aliments grâce à mes sens		Explorer le monde	
Durée : 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectifs <ul style="list-style-type: none"> • Introduire le personnage de Mano et les 5 sens • Prendre conscience du rôle des sens dans la reconnaissance d'aliments • Découvrir des aliments et végétaux de la Martinique 		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir la démarche scientifique : questions, hypothèses, expériences, conclusions • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • 5 affiches présentant chacune un organe des sens : nez, œil, oreille, main, bouche (p 90 à 94) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Planche à découper, couteau, saladier • Serviettes en papier ou essuie-tout • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Végétaux de l'odorama : ananas, vanille, menthe, bois d'Inde, citron vert, jasmin 	
Déroulement <p>1) L'enseignant introduit l'activité. <i>Les enfants, un ami est venu nous rendre visite. Savez-vous de quel animal il s'agit ? Peut-être pouvons-nous lui demander de se présenter et de nous expliquer les raisons de sa présence parmi nous ?</i> L'enseignant présente aux élèves le personnage de Mano le manicou via une marionnette ou peluche de son choix.</p> <p>2) Il donne vie à Mano. <i>J'ai un problème et je recherche de grands scientifiques pour m'aider à le résoudre. On m'a conseillé de venir dans votre classe. J'ai trouvé au cours de mes balades dans la nature des végétaux mais je ne connais pas leur nom et je ne sais pas si je peux les manger. Acceptez-vous de m'aider ? Qu'allez-vous utiliser pour les reconnaître ? Comment savoir si vous pouvez les manger ou pas ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. • L'enseignant note ensuite les propositions des élèves. <p>3) Dans un premier temps, l'enseignant invite les élèves à découvrir les végétaux librement.</p> <p>4) Puis l'enseignant guide les enfants à travers la découverte. Pour cela, il leur présente 5 affiches comportant chacune un organe des sens. L'enseignant leur demande de nommer ces organes et à quoi ils servent.</p> <p>5) Les élèves vont utiliser ces organes pour découvrir chaque végétal. L'enseignant invite les élèves à regarder, toucher, sentir et écouter chaque végétal. Il propose ensuite de goûter l'ananas. Les élèves s'expriment sur leurs ressentis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • On nomme chaque végétal l'un après l'autre. Les plus grands peuvent indiquer s'il s'agit d'un fruit, d'une fleur ou d'une épice. <p>6) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p> <p><i>L'enseignant explique que l'on utilise nos sens pour mieux connaître un aliment. Ils peuvent également nous donner des indications pour savoir si un aliment est comestible ou non mais il faut toujours demander l'avis d'un adulte.</i></p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de végétaux étudiés <ul style="list-style-type: none"> - PS : 2 végétaux - MS : 4 végétaux - GS : 6 végétaux • Classification des végétaux (fleur, fruit, épice - p 27 et 28) 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. Je participe à l'activité, j'observe. • Je reconnais et je nomme des végétaux. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Les séances en groupes doivent être réalisées sur la même journée afin que les élèves ne partagent pas entre eux la sélection de végétaux. • Possibilité de scinder la séance en 3 séances plus développées : découverte du manicou, les 5 sens et leurs organes, découverte des végétaux avec les sens. • Possibilité de compléter en travaillant sur les aliments comestibles et ceux qui ne le sont pas, sur le monde animal avec Mano le manicou. 	
		Ateliers autonomes ou semi-autonomes Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire utilisé	

Pour réaliser la séquence sur l'odorat, l'enseignant peut utiliser l'**odorama disponible dans la mallette pédagogique les Classes du goût Martinique**.

Les 6 fragrances qui le constituent ont été choisies pour leur évocation de la Martinique.

L'enseignant pose une ou deux gouttes de solution sur un coton qui sera déposé dans un contenant si possible opaque et fermé.

Les odeurs ne perdurent pas sur plusieurs jours. Il faut donc éventuellement remettre de la solution sur les cotons.

Fragrance	Caractérisation	Descriptif du végétal
Jasmin	Odeur fleurie	Il s'agit d'une des plantes les plus cultivées dans le monde. Le jasmin est orné de petites fleurs blanches très parfumées et recherchées pour leur huile essentielle par les parfumeurs et fabricants de cosmétiques. On lui attribue souvent des tonalités poudrées. Né dans l'Himalaya, on cultive désormais le jasmin au Maroc, en Égypte, en France, en Inde, en Amérique centrale et Amérique du sud. Il est répandu dans de nombreux pays tropicaux et subtropicaux ainsi que dans les jardins antillais.
Ananas	Odeur fruitée	Ce fruit, originaire d'Amérique du sud, fut importé en Amérique centrale et dans les Antilles par les Amérindiens. Il est aujourd'hui cultivé dans la plupart des pays tropicaux et distribué partout dans le monde. Sa chair très parfumée est à la fois sucrée et acide. Il est utilisé dans la cuisine antillaise dans de nombreuses recettes. Il est également très prisé comme arôme dans l'industrie agroalimentaire.
Bois d'Inde	Odeur épicée	Le bois d'Inde est un arbuste doté de feuilles très odorantes. Il est originaire des Antilles et du Venezuela et tire son nom des Indes occidentales ou Amériques. C'est une épice très utilisée dans la cuisine antillaise pour ses propriétés aromatiques. Le bois d'Inde dégage des parfums d'anis et de citronnelle mêlés au clou de girofle. On fabrique une huile essentielle à partir de ses feuilles dont l'utilisation est médicinale ou cosmétique. Fragrance diffuse et légère, son approche par les élèves pourra être complétée par la présentation d'une véritable feuille de bois d'Inde.
Citron vert	Odeur fruitée	Le citron vert est un agrume, fruit d'un petit arbre, le citronnier. Son origine est à rechercher en Asie. Il est aujourd'hui répandu dans les régions tropicales et subtropicales ainsi que dans les Antilles. Sa pulpe comestible a une saveur acide. Il est utilisé dans la cuisine antillaise pour faire mariner les plats. La fleur, le zeste et le fruit font l'objet d'extraits aromatiques permettant la réalisation d'une huile essentielle. Il est utilisé dans le domaine cosmétique comme composant de l'eau de Cologne par exemple et également reconnu pour ses propriétés médicinales. Beaucoup de composés odorants du citron sont également très présents dans d'autres agrumes (orange, pamplemousse, mandarine) et végétaux divers tels que la verveine, la citronnelle ou le gingembre. Dans le cadre d'activités pédagogiques, on pourra proposer aux enfants la comparaison de cette odeur avec celle de l'écorce de citron, du jus du fruit ou de la verveine.
Menthe	Odeur épicée	La menthe est une herbe aromatique très parfumée. Elle trouve son origine en Europe. Aujourd'hui, ses différentes variétés sont répandues dans le monde entier et également dans les jardins Antillais. Elle est souvent employée pour son usage médicinal ou pour parfumer les plats. L'huile essentielle qui en est extraite possède de nombreuses vertus dont des propriétés antibactériennes.
Vanille	Odeur épicée	La gousse de vanille est le fruit d'une orchidée originaire d'Amérique centrale. C'est après une transformation complexe mettant en jeu des procédés d'échaudage, d'étuvage et de séchage que la gousse acquiert son arôme caractéristique si apprécié. Elle constitue un arôme très utilisé dans l'industrie agroalimentaire et en parfumerie. Dans le cadre d'activités pédagogiques, on pourra proposer aux enfants de comparer cette odeur avec celle d'une vraie gousse de vanille et d'autres produits alimentaires aromatisés à la vanille.

Composition

Huile parfumée : mélange de matières premières aromatiques (Dipropylène Glycol et Fragrance).

Huile parfumée huile essentielle : mélange de matières premières aromatiques (Dipropylène Glycol et Pimenta Racemosa - 0.38 %).

Mises en garde et précautions d'usage

• **NE PAS UTILISER SANS LA SURVEILLANCE D'UN ADULTE** : la manipulation des flacons est réservée à l'équipe pédagogique et ne doit pas être effectuée par les enfants.

• **NE PAS AVALER, ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LA PEAU OU LES YEUX**

Contact avec la peau : laver avec de l'eau claire et du savon. Rincer ensuite à l'eau claire.

Contact avec les yeux : rincer immédiatement et abondamment à l'eau claire.

Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

En cas d'ingestion : consulter immédiatement un médecin ou le centre antipoison.

Vêtements souillés : retirer le vêtement et ne le réutiliser qu'après l'avoir lavé.

- Veiller à refermer soigneusement les flacons après usage et à ne pas intervertir les bouchons.
- Les produits ne doivent pas être inhalés directement au débouché du flacon mais préalablement imprégnés sur des touches olfactives ou des cotons.
- Après imprégnation des cotons ou touches olfactives, laisser évaporer l'alcool pendant environ dix secondes.

En cas de risque contacter le centre antipoison au 05 96 75 15 75 ou éventuellement le fabricant, Parfums des îles au 05 96 62 22 90.



L'ODORAT

Voici une proposition de mots pouvant être abordés lors des séances sur l'odorat.

Cette liste non exhaustive peut être complétée par l'enseignant en fonction des ouvrages rencontrés.

L'enseignant pourra sélectionner le lexique, le nombre et le niveau de difficulté des mots en fonction de ses élèves comme dans la proposition ci-dessous.

PROGRESSION

PS : 20 mots abordés

MS : 40 mots abordés

GS : 60 mots abordés

Verbes	Sentir, respirer, renifler, puer, reconnaître, inspirer, expirer, parfumer, embaumer, répandre, humer, flairer		
Noms	Le nez, les narines, les poils, les ailes du nez, le dos, la cloison, l'arête, la racine, la pointe, le cartilage, l'os, le sillon naso-labial, le cerveau, la mémoire, le souvenir	L'odeur, l'odorat, le parfum, la puanteur, le souvenir, la senteur, l'intensité, la force, l'organe	Les végétaux, la fleur, le fruit, l'épice, le jasmin, la vanille, la menthe, l'ananas, le bois d'Inde, le citron
Adjectifs	Droit, petit, grand, crochu, bombé, plat, aplati, vertical, horizontal	Agréable, désagréable, bon, mauvais, parfumé, fruité, floral, fleuri, épicé, doux, fort, intense, douteux	Comestible, non-comestible
Expressions	Nez à nez, les doigts dans le nez, rire au nez, on le voit comme le nez au milieu de la figure		
Animaux	La truffe, le museau, le groin, la trompe, le mufle, le bec		

DÉFINITIONS

- **Floral** : qui appartient à la fleur.
- **Fruité** : se dit d'une odeur, d'un arôme ou d'un goût qui rappelle l'odeur ou le goût d'un fruit.
- **Épicé** : se dit d'une odeur qui rappelle une épice.
- **Épice** : substance aromatique et végétale, odorante ou piquante, servant à l'assaisonnement des plats. Les épices peuvent être issues d'écorces (cannelle), de fleurs (safran, clou de girofle), de feuilles (thé, thym, menthe), de fruits (poivre, aneth, moutarde), de bulbes (ail, oignon, gingembre) ou de graines (fenouil, coriandre).



Je découvre des odeurs	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Séance modulable dans sa forme (moment de la journée, durée, nombre d'élèves...) que l'on retrouve à plusieurs reprises durant la séquence. Elle permet d'introduire le vocabulaire, de revoir les notions, d'évaluer par l'observation les acquisitions et d'impliquer les parents.		
Durée : 10 minutes	Organisation des élèves : regroupement en classe entière	
Objectif Décrire des odeurs	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en public, communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 	Matériel / Elèves et parents <ul style="list-style-type: none"> • Les odeurs apportées par les élèves 	
Organisation : une semaine à l'avance, l'enseignant demande aux élèves de ramener un objet ou aliment de chez eux dont ils affectionnent l'odeur (ex : parfum pulvérisé sur un bout de tissu, fruit...). Les parents peuvent être invités à participer à cette séance.		
Déroulement 1) L'enseignant fait passer 3 ou 4 élèves afin que chacun présente à la classe l'objet ou aliment qu'il a amené . En fonction du niveau, l'élève décrit l'odeur apportée, explique pourquoi il l'aime et quels sont les souvenirs qui y sont associés. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 2) L'élève qui présente son objet invite, s'il le souhaite, les autres enfants à sentir ce qu'il a apporté . Les élèves peuvent s'exprimer sur cette odeur (j'aime ou je n'aime pas et pourquoi). 3) L'enseignant aide les élèves à décrire l'odeur, à introduire le lexique de classification des odeurs (épicé, fruité, floral) et les premières notions sur l'odorat . Il indique que les odeurs sont perçues par le nez. Elles sont associées à des odeurs que l'on connaît déjà ou à des souvenirs (ex : cette odeur me rappelle le parfum de ma maman, la plante que je sens dans mon jardin...) qui se trouvent dans notre mémoire. L'odorat, le sens qui permet de percevoir les odeurs, est un sens très personnel. 4) L'enseignant demande aux élèves de réaliser une phrase au présent ou au passé au sujet des odeurs senties . Il utilise pour cela des marqueurs temporels (aujourd'hui, hier, autrefois, antan lontan, il y a plusieurs jours). Ex : J'aime cette odeur car elle me rappelle les fleurs dans le jardin de ma grand-mère. Hier, j'ai senti l'odeur de la mangue. 5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective présentant les odeurs apportées par les élèves, le vocabulaire utilisé, le tout accompagné de photos ou de dessins.	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Notions <ul style="list-style-type: none"> - PS : aspect hédonique (j'aime, je n'aime pas) + expliquer pourquoi - MS : aspect hédonique + expliquer pourquoi + évocation d'un souvenir lié à l'odeur - GS : aspect hédonique + expliquer pourquoi + évocation d'un souvenir lié à l'odeur + classification des odeurs (p 27) • Le vocabulaire est apporté par l'enseignant et pas forcément attendu des élèves. Ils pourront le réinvestir au fil des séances. • Le choix de la structure langagière : la programmation des structures langagières est donnée à titre indicatif. 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. Capacité de chacun à s'exprimer sur une odeur et à expliquer la raison de son aversion ou de son affection pour ce parfum. • J'utilise le temps du présent ou du passé pour créer une phrase. • Je participe verbalement à la production d'un écrit. 	Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant conserve les objets / odeurs dans le « coin goût » de la classe pendant la séquence. Il veille à faire passer en premier les élèves dont les odeurs peuvent s'évaporer rapidement et ceux qui ont amenés des fruits et légumes afin de les présenter dans un état de conservation convenable. On pourra déguster les fruits au goûter. • Inviter les enfants à fermer les yeux pour bien sentir. Les laisser s'exprimer sur leurs ressentis. • L'enseignant doit veiller à conserver une atmosphère bienveillante entre les élèves sur leurs réactions face aux objets / odeurs. 	
Difficultés anticipées <ul style="list-style-type: none"> • La description d'une odeur est difficile. On peut l'associer à un vécu, un lieu, la comparer avec ce que l'on connaît déjà. • Réactions de dégoût et de rejet d'une odeur pouvant marquer l'élève présentant son objet. 		



Qu'y a-t-il dans le verre ?		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Prendre conscience du rôle de l'odorat dans la reconnaissance des odeurs		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Découvrir la démarche scientifique : questions, hypothèses, expériences, conclusions • Utiliser l'odorat pour décrire, reconnaître et nommer un liquide • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Timbales 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • 4 liquides transparents : eau, vinaigre blanc, eau aromatisée à la fleur d'oranger, à l'amande... • Film alimentaire plastique 	
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Les enfants, Mano est désemparé. Il a soif et il a devant lui 3 timbales contenant un liquide transparent similaire. Il ne sait pas laquelle est remplie d'eau. Comment pouvez-vous l'aider sans qu'il risque de s'empoisonner ?</i> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. • L'enseignant note ensuite les hypothèses des élèves ainsi que les sens qui vont être utilisés pour réaliser l'expérience. Il barre le sens du goût qui ne servira pas ici. Il propose ensuite de mener l'expérience avec les 3 timbales. 3) Observez avec vos yeux chaque timbale sans la toucher ni la sentir. Qu'en pensez-vous ? 4) Sentez avec votre nez chaque timbale. Qu'avez-vous flairé ? L'enseignant explique le terme flairer (inspirer fortement pour amener beaucoup d'odeur au fond du nez ; discerner, reconnaître ou chercher par l'odeur. Ex : Le chien flairer les vêtements). 5) Essayez de deviner quelle est la timbale d'eau. Essayez de deviner le contenu des 3 timbales. L'enseignant demande aux élèves comment ils ont fait pour reconnaître le contenu des timbales. Il explique que si l'on reconnaît une odeur c'est que nous l'avons déjà sentie. Quand nous l'avons sentie pour la première fois, cette odeur a été enregistrée dans notre mémoire. Notre mémoire est située dans le cerveau. Elle constitue une bibliothèque ou un disque-dur dans lequel nous conservons les informations. 6) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre de liquides observés - PS : 2 liquides - MS : 3 liquides - GS : 4 liquides 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je fais des propositions. Je prends la parole. Je participe, j'explique et j'argumente. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Difficultés anticipées Les élèves portent les timbales trop proches de leur bouche. Fermer les timbales avec un film alimentaire plastique troué.	
		Ateliers autonomes ou semi-autonomes Loto des odeurs	

Avec quel organe sent-on ?		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Reproduire ce que j'observe par des dessins schématiques		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • Identifier, désigner et nommer différentes parties du corps sur soi • Pratiquer le dessin pour représenter • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Affiche sur le nez avec ou sans vocabulaire (p 90) 		Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Feuilles, miroirs, ardoises • Feutres, crayons, craies 	
Prérequis : connaissance du vocabulaire du visage.			
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant questionne les enfants sur la partie du corps utilisée pour sentir. Les élèves nomment le sens de l'odorat et le nez qui sert à reconnaître une odeur. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Nous allons observer notre nez. Il invite les enfants à faire des binômes et à observer le nez d'un camarade en face à face. Les plus petits observent leur propre nez dans un miroir. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) On réalise ensemble une description du nez : <ul style="list-style-type: none"> - le positionnement sur le visage ; - la forme, la taille ; - les différentes parties de cet organe : narines, peau, cartilage, poils... L'enseignant récapitule ce qui a été vu en utilisant l'affiche présentée dans le guide ou en dessinant un nez et en notant le vocabulaire abordé. 4) Les élèves réalisent un dessin du nez. 5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience accompagnant le dessin schématique déjà réalisé avec le vocabulaire.		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Expérience <ul style="list-style-type: none"> - PS : dessiner son nez sur un miroir accroché au mur ou repasser le contour d'un nez sur une photo ou un dessin - MS : dessiner son nez sur un miroir accroché au mur - GS : dessiner le nez d'un camarade sur une feuille de face et de profil • Difficulté et nombre de mots 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je fais un schéma de mes observations, je participe à l'activité. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Difficultés anticipées Les élèves n'arrivent pas à dessiner sur une feuille ou ne savent pas encore tenir un crayon. Utiliser un miroir.	
		Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Loto des odeurs • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) 	



Devine qui je suis grâce à mon odeur !		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes restreints ou très restreints en fonction du niveau des élèves, groupes homogènes	
Objectif Associer une odeur à sa représentation		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Utiliser l'odorat pour reconnaître et nommer un végétal • Associer une odeur à sa représentation • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Odorama • 6 affiches représentant les végétaux : ananas, citron vert, jasmin, bois d'Inde, vanille, menthe (p 97 à 99) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • 6 gobelets identiques • Coton, papier ou film alimentaire plastique 	
Prérequis : odeurs et végétaux déjà appréhendés lors de la séance introductive.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano est un animal nocturne. Pendant la journée, il peut sentir les odeurs dans la nature mais ne voit pas bien à quels végétaux elles appartiennent. Pouvez-vous l'aider à associer chaque odeur à sa source végétale ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) L'enseignant présente les affiches représentant les végétaux. Les élèves tentent de nommer les végétaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant donne un premier gobelet olfactif à un élève. Celui-ci essaye de deviner à quel végétal cette odeur correspond. Une fois deviné, il pose le gobelet devant l'image du végétal correspondant. S'il ne devine pas du premier coup, il réessaye. Les élèves peuvent demander aux camarades du groupe de les aider. <p>4) On récapitule en nommant chacun des végétaux. Les plus grands tentent, avec l'aide de l'enseignant, de catégoriser les odeurs (épicée, florale, fruitée).</p> <p>5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> - PS : reconnaissance de 2 odeurs + nommer les odeurs - MS : reconnaissance de 4 odeurs + nommer les odeurs - GS : reconnaissance de 6 odeurs + nommer les odeurs + catégoriser les odeurs (p 27 et 28) Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter le nez en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Écrire les mots du lexique en lettres mobiles 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je reconnais une odeur et je l'associe à sa représentation. • Je participe verbalement à la production d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Un odorama est proposé pour réaliser cette séquence. L'enseignant peut également créer son propre odorama (p 96). • En cas de difficulté dans la reconnaissance de l'odeur, il est important de ne pas insister pour ne pas décourager l'élève. La mémorisation olfactive prend parfois du temps. L'enseignant peut proposer une autre odeur ou proposer à un camarade d'aider l'élève en difficulté. • Pour un groupe de niveau avancé, l'enseignant peut mettre une distance plus importante entre les gobelets olfactifs et les représentations des végétaux. On travaille ainsi davantage la mémorisation. 	

Je rassemble les mêmes odeurs		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Intégrer la notion de mémoire dans la reconnaissance des odeurs		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Utiliser l'odorat pour reconnaître et nommer un végétal • Mémoriser une odeur • Associer et ranger des éléments identiques • Utiliser un vocabulaire pertinent • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Odorama • 6 affiches représentant les végétaux : ananas, citron vert, jasmin, bois d'Inde, vanille, menthe (p 97 à 99) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • 2 odoramas : 2 lots de gobelets identiques différenciés par 2 couleurs différentes Le nombre de gobelets varie en fonction du nombre d'odeurs proposées et du niveau des élèves. <ul style="list-style-type: none"> • Coton, papier ou film alimentaire plastique 	
Prérequis : odeurs et végétaux déjà appréhendés lors des séances précédentes.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant demande quelles étaient les odeurs senties lors du dernier atelier. Il explique que ce sont les mêmes odeurs que celles que Mano a ramené de sa balade la première fois qu'ils l'ont rencontré. L'enseignant présente à nouveau les affiches des végétaux.</p> <p>2) L'enseignant expose ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano se promène dans le jardin. Aidez-le à développer son odorat en regroupant les odeurs qui sont identiques. Pouvez-vous les remettre par paire ? Comment allez-vous faire ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) L'enseignant précise la consigne. <i>Vous avez devant vous 2 odoramas. Chaque gobelet contient une odeur. Il y a un exemplaire de chaque odeur dans chaque odorama. Sentez et essayez d'identifier une odeur dans le premier lot de gobelets puis retrouvez son double dans le deuxième lot.</i></p> Les élèves peuvent se référer aux affiches des végétaux et s'aider les uns, les autres. <p>4) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'odeurs à reconnaître - PS : 2 odeurs - MS : 4 odeurs - GS : 6 odeurs Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter le nez en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Écrire les mots du lexique en lettres mobiles • Reconnaissance d'odeurs avec l'odorama 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je reconnais une odeur, je la mémorise et je regroupe les odeurs par paire. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Un odorama est proposé pour réaliser cette séquence. L'enseignant peut également créer son propre odorama (p 96). • Pour complexifier l'exercice, on peut choisir d'éloigner les deux odoramas l'un de l'autre. • En cas de difficulté dans la reconnaissance de l'odeur, il est important de ne pas insister pour ne pas décourager l'élève. La mémorisation olfactive prend parfois du temps. L'enseignant peut proposer une autre odeur ou proposer à un camarade d'aider l'élève en difficulté. 	
Difficultés anticipées : Les odeurs peuvent être entêtantes au bout d'un moment et les élèves ne perçoivent plus les odeurs. Pour neutraliser les odeurs, l'enseignant fait sentir aux élèves leur propre peau.			



Je reconnais des odeurs		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes restreints ou très restreints en fonction du niveau des élèves, groupes homogènes	
Objectif Reconnaître une odeur		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres • Utiliser l'odorat pour reconnaître et mémoriser des odeurs • Associer une odeur à sa représentation et à son nom • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Odorama • 6 affiches représentant les végétaux : ananas, citron vert, jasmin, bois d'Inde, vanille, menthe (p 97 à 99) 		Matériel / Enseignants et parents <ul style="list-style-type: none"> • 2 odoramas : 2 lots de gobelets identiques différenciés par 2 couleurs différentes. Le nombre de gobelets varie en fonction du nombre d'odeurs proposées et du niveau des élèves • Coton, papier ou film alimentaire plastique • Lettres mobiles (MS) • Étiquettes avec les noms des végétaux (GS) 	
Prérequis : odeurs et végétaux déjà appréhendés lors des séances précédentes, noms des végétaux vus sur les affiches lors des séances 3 et 4.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant explique aux enfants qu'il va évaluer s'ils se rappellent des odeurs qu'ils ont senties à plusieurs reprises.</p> <p>2) L'enseignant installe dans un coin de la classe les affiches des végétaux ainsi que les odeurs correspondantes (premier odorama qui constituera le référentiel).</p> <p>3) Il présente devant les élèves le second odorama. L'enseignant demande à un élève de retrouver l'odeur de l'ananas dans l'odorama présenté devant eux. S'il n'y arrive pas, il peut aller voir le référentiel et sentir l'odeur qui correspond à l'ananas puis chercher à nouveau l'odeur dans les gobelets qui sont placés devant les élèves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>4) L'enseignant demande à chaque élève de retrouver une ou plusieurs odeurs.</p> <p>5) Pour les plus grands, l'enseignant demande aux élèves de retrouver parmi des étiquettes le nom des végétaux. Les élèves de MS reconstituent le nom du végétal en lettres mobiles. Ils peuvent s'aider du référentiel.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> - PS : identification d'1 odeur par élève - MS : identification de 2 odeurs par élève + reconstituer le nom du végétal avec les lettres mobiles - GS : identification de 2 odeurs par élève + retrouver le nom du végétal sur une étiquette Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter le nez en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Reconnaissance d'odeurs avec l'odorama 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je reconnais une odeur, je la mémorise. • Je relie une odeur à sa représentation et à son nom écrit. 		Remarques et observations Un odorama est proposé pour réaliser cette séquence. L'enseignant peut également créer son propre odorama (p 96).	

Je réutilise le lexique de l'odorat		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes	
Objectif Réutilisation du lexique pour en vérifier l'acquisition		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres • Utiliser le vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Affiche sur le nez avec vocabulaire (p 90) • Affiche sur le nez sans vocabulaire (p 90) • Etiquettes avec le vocabulaire des sens sur l'odorat (p 95) 		Matériel / Classes <ul style="list-style-type: none"> • Colle 	
Prérequis : avoir déjà rencontré le lexique lié au nez et à l'odorat lors des précédentes séances.			
Déroulement		Repères de progressivité	
<p>1) L'enseignant montre l'affiche avec le dessin du nez et le vocabulaire qui correspond (référentiel), aux élèves.</p> <p>2) Pour les plus petits, l'enseignant donne à l'oral le vocabulaire en lien avec le nez et les élèves indiquent l'élément qui correspond sur le dessin (compréhension orale).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les plus grands, chaque élève dispose d'une fiche présentant le dessin du nez (sans le vocabulaire) et des étiquettes avec les noms des parties du nez vues lors des ateliers précédents. <p>Les élèves doivent placer les étiquettes au bon endroit sur le dessin. Pour cela, ils peuvent observer le référentiel (discrimination visuelle). Ils collent les étiquettes sur leur dessin.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) Une fois qu'ils ont terminé, l'enseignant demande à chaque élève de lui expliquer ce qui se passe lorsque l'on sent une odeur (production orale) et de citer plusieurs odeurs vues lors des ateliers précédents.</p> <p>4) L'enseignant note si le vocabulaire est acquis.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de mots utilisés et compris 	
Critères de réussite / évaluation		Ateliers autonomes ou semi-autonomes	
<ul style="list-style-type: none"> • Je rappelle ce qui a été appris au cours de la séquence. • J'emploie d'un certain nombre de mots. 		<ul style="list-style-type: none"> • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter le nez en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Reconnaissance d'odeurs avec l'odorama 	



Je déguste avec les arômes		Explorer le monde	
<p>Matinée modulable dans sa forme : moment de la journée, durée, nombre de séances, nombre d'élèves et de parents... Elle permet d'impliquer les parents et d'évaluer par l'observation les acquisitions des élèves.</p>			
Durée : la matinée divisée en 2 ou 3 séances		Organisation des participants : élèves et parents, en groupe ou classe entière selon le choix de l'enseignant	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Timbales 	Matériel / Classe et cantine <ul style="list-style-type: none"> • Planches à découper, couverts, économes, saladiers • Serviettes en papier ou essuie-tout • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Aliments et boissons • Raisins secs • Pince-nez (facultatif) 	
Organisation : l'enseignant informe à l'avance les parents de cet atelier et leur demande d'apporter des aliments ou boissons à déguster et apporte lui-même des aliments.			
Déroulement <ol style="list-style-type: none"> 1) L'enseignant accueille les parents et les enfants. Dans un premier temps, on observe et on nomme les aliments et boissons qui ont été apportés. 2) L'enseignant invite ensuite chacun à se laver les mains. <ul style="list-style-type: none"> • Les élèves sont divisés en groupes et accompagnés par les adultes. Ils préparent ensemble les différents aliments et boissons (découpe, disposition dans les assiettes...). On dispose les assiettes à déguster. On passe à table. 3) L'enseignant invite les parents et élèves à sentir les odeurs des aliments et boissons. On commence à déguster en portant une attention particulière aux odeurs. L'enseignant précise de prendre le temps de bien mâcher l'aliment et d'observer les sensations. Il demande aux élèves et parents de décrire ce qu'ils ressentent. 4) L'enseignant demande ensuite aux élèves et parents : <i>avez-vous déjà mangé en étant enrhumé ?</i> Les élèves et parents décrivent ce qu'ils ressentent dans cette situation. Certains diront que lorsque l'on est enrhumé, on ne sent plus les goûts. Comment pourrait-on se mettre dans la situation de quelqu'un qui est enrhumé ? Certains suggéreront de se boucher le nez. <ul style="list-style-type: none"> • Pour faire cette expérience l'enseignant propose de déguster un raisin sec. Chacun prend le temps de bien mâcher et d'observer les sensations en bouche. Puis pendant qu'ils machent le raisin sec, les parents et élèves se bouchent le nez ou utilisent un pince-nez. Ils continuent de macher un instant. Puis ils débouchent leur nez et observent à nouveau leur sensations. L'enseignant demande : avez-vous senti une différence lorsque vous avez bouché votre nez pendant que vous mangiez ? 5) L'enseignant explique que lorsqu'on se bouche le nez, on ne sent pas les arômes ou parfums des aliments. Les arômes sont des odeurs cachées à l'intérieur des aliments. Quand on croque et déchire les aliments avec nos dents, les odeurs se diffusent dans la bouche grâce à l'air qui circule. Si on se bouche le nez, les odeurs sont bloquées et on ne les perçoit plus. Il est également important de mâcher et de mastiquer les aliments pour permettre à ces odeurs de se diffuser dans la bouche et pour les ressentir plus intensément. Plus on mâche, plus on sent les arômes. On continue la dégustation. 			
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais, ce que je ressens. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je porte attention à mes sens lors de la dégustation. • Discussion entre parents et enfants. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Si l'enseignant souhaite gagner du temps, il peut demander à l'ATSEM de réaliser la découpe des aliments ou aux parents d'accomplir cette action à la maison avec leurs enfants. • On peut aussi aborder la convivialité, le moment agréable, de partage et de détente que constitue le repas. 	



LA VUE

Voici une proposition de mots pouvant être abordés lors des séances sur la vue. Cette liste non exhaustive peut être complétée par l'enseignant en fonction des ouvrages rencontrés. L'enseignant pourra sélectionner le lexique, le nombre et le niveau de difficulté des mots en fonction de ses élèves comme dans la proposition ci-dessous.

PROGRESSION

PS : 20 mots abordés

MS : 40 mots abordés

GS : 60 mots abordés

Verbes	Voir, regarder, observer, reconnaître, revoir, apercevoir, percevoir, entrevoir, veiller, visualiser, aveugler, dévisager, fixer, examiner, étudier, inspecter, découvrir, discerner, distinguer, admirer, contempler, remarquer, repérer					S'orienter, se déplacer, se baisser, sauter, marcher, monter, enjamber, guider
Noms	L'œil, les yeux, la vue, la paupière, les cils, les sourcils, l'iris, la pupille, la cornée, les poils, le cerveau, la mémoire, un clignement, un battement, les larmes, la lumière, la vision, le jour, la nuit, les lunettes, le microscope, le télescope, la loupe, les jumelles Les aliments, la mangue, la cannelle, le beurre, le sucre, la banane, la tomate, le citron, la carambole, le gombo	La couleur, l'intensité	La forme, les formes, le carré, le rectangle, le triangle, le rond, le cercle, l'oval, le croissant, l'étoile, l'hexagone, la ligne droite, la ligne courbe, la longueur	Les solides, le cylindre, le pavé, le cube, la pyramide, la boule	L'aspect, l'état	La localisation, la gauche, la droite, la confiance
Adjectifs	Visible, invisible, beau, laid, magnifique, moche, aveugle, malvoyant, nocturne	Vert, rouge, orange, rose, violet, jaune, blanc, marron, gris, bleu, noir, blanc, vairon Sombre, obscur, clair, foncé, terne, lumineux, bicolore, tricolore	Bombé, incurvé, courbé, bossu, long, court, petit, grand		Flou, net, mat, brillant, chatoyant, transparent, translucide, opaque, lisse, bosselé, crémeux, écumeux, épais, granuleux, grumeleux, limpide, luisant, moucheté, mousseux, strié, tacheté, tigré, rayé, pourri, liquide, solide, gazeux	En haut, en bas, devant, derrière, dessus, dessous
Expressions	Faire les gros yeux, avoir des yeux de lynx, avoir les yeux plus gros que le ventre, un clin d'œil					



Je découvre des formes et des couleurs

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

Séance modulable dans sa forme (moment de la journée, durée, nombre d'élèves...) que l'on retrouve à plusieurs reprises durant la séquence. Elle permet d'introduire le vocabulaire, de revoir les notions, d'évaluer par l'observation les acquisitions et d'impliquer les parents.

Durée : 10 minutes

Organisation des élèves : regroupement en classe entière

Objectif

Découvrir le vocabulaire des couleurs, des formes et des solides

Compétences

- S'exprimer en public, communiquer avec les autres, discuter un point de vue
- Utiliser la vue pour décrire un objet ou un aliment
- Distinguer des couleurs, longueurs, formes planes et solides
- Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
- Participer à la production d'un écrit

Matériel / Classe

- Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance

Matériel / Elèves et parents

- Les objets apportés par les élèves

Organisation : une semaine à l'avance, l'enseignant demande aux élèves de ramener un objet ou aliment de chez eux qu'ils aiment pour leur forme ou leur couleur.

Il propose lui aussi des objets ou aliments de son choix afin d'aborder les différentes couleurs, formes et solides.

L'enseignant informe les parents de cette séance et les invite à participer.

Prérequis : notions de formes et de couleurs déjà abordées.

Déroulement

1) L'enseignant fait passer **3 ou 4 élèves afin que chacun présente à la classe l'objet qu'il a amené, le décrit et explique pourquoi il l'apprécie.**

- L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.

2) L'enseignant demande à l'élève qui présente son objet : **est-ce que l'on peut montrer aux camarades cet objet de plus près ?** L'enseignant aide les élèves à décrire l'objet.

Il indique que la vue nous donne des informations sur la forme et la couleur d'un objet. Il précise que la vue est le premier sens auquel on se réfère. On lui fait souvent confiance pour savoir si on peut manger un aliment ou non.

3) L'enseignant demande aux élèves de **réaliser une phrase au présent ou au futur en lien avec les objets apportés.**

Il utilise pour cela des marqueurs temporels (aujourd'hui, demain, l'année prochaine).

Ex : demain j'amènerai ma poupée. Aujourd'hui, j'ai vu une mangue, un tracteur et un ours en peluche.

4) **On fait le bilan en réalisant une affiche collective** présentant les objets apportés par les élèves et le vocabulaire utilisé.

L'enseignant complète en dessinant la forme et en coloriant de la couleur de l'objet. On peut ajouter un dessin ou une photo des objets.

Repères de progressivité

• Notions

- PS : couleurs et quelques formes (rond, carré, ...)
- MS : couleurs, formes et quelques solides (pavé, boule...)
- GS : couleurs, formes et solides
- Apporter éventuellement le vocabulaire de l'aspect : brillant, crémeux, granuleux, lisse, mousseux, tacheté...

• **Le vocabulaire est apporté par l'enseignant et pas forcément attendu des élèves.** Ils pourront le réinvestir au fil des séances.

• **Le choix de la structure langagière** : la programmation des structures langagières est donnée à titre indicatif.

Critères de réussite / évaluation

- Observation des élèves (implication, respect des consignes...).
- Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public.
- Je décris la forme et la couleur d'un objet connu.
- J'utilise le temps du présent ou du futur pour créer une phrase.

Remarques et observations

• L'enseignant conserve les objets dans le « coin goût » de la classe pendant la séquence. Il fait passer en premier les élèves ayant apporté des aliments afin de les présenter dans un état de conservation convenable. On pourra déguster les fruits au goûter.

• L'enseignant doit veiller à conserver une atmosphère bienveillante entre les élèves par rapport à leurs réactions face aux objets.

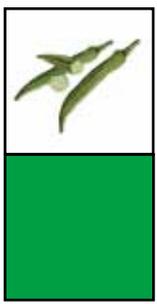


Qu'y a-t-il devant moi ?	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique	
Durée : 15 / 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Prendre conscience du rôle de la vue pour réaliser un parcours	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Ajuster et enchaîner ses actions et ses déplacements en fonction de la trajectoire d'objets sur lesquels agir • Coopérer, exercer des rôles différents et complémentaires • Travailler la relation de confiance, développer l'empathie • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Dessin ou image d'un manguier • Des bancs, tables, chaises, modules, cerceaux, plots 	Matériel / Enseignants et parents <ul style="list-style-type: none"> • Des bandeaux pour cacher les yeux 	
Prérequis : les enfants ont déjà fait des jeux avec les yeux bandés afin d'être familiarisés avec cette situation. L'enseignant aura préparé un parcours.		
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. <i>Les enfants, Mano est un animal nocturne. Il souhaite retrouver l'arbre qui contient son fruit préféré mais il ne voit plus très bien le chemin car il fait jour. Mettons-nous dans la situation de Mano et essayons de l'aider à retrouver son chemin en faisant le parcours les yeux bandés.</i></p> <p>3) L'enseignant se bande les yeux et réalise le parcours en se laissant guider par les élèves. Les élèves décrivent des actions pour le guider (devant, derrière, à gauche, à droite, saute, enjambe...).</p> <p>4) L'enseignant constitue des binômes d'élèves : un aveugle avec les yeux bandés et un guide. Le guide mène l'aveugle le long du parcours soit en lui tenant la main, soit en lui donnant des indications de direction. Une fois arrivé au bout du parcours, l'élève enlève son bandeau et découvre l'arbre qui contient le fruit préféré de Mano. On échange les rôles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>5) Les élèves réalisent le parcours à tour de rôle et s'expriment sur l'expérience vécue. <i>Qu'avez-vous pensé du parcours ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ? Qu'a provoqué le bandeau sur vos yeux ? Qu'avez-vous ressenti (émotion de peur, perte d'équilibre...) ? Qu'est-ce qui aurait pu vous aider à réaliser le parcours plus rapidement ?</i></p> <p>6) Enfin, l'enseignant propose aux enfants de réaliser le parcours sans le bandeau. Les élèves comparent les deux fois où ils ont réalisé le parcours et se rendent compte qu'ils sont allés beaucoup plus vite et avec plus de facilité sans le bandeau.</p> <p>7) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté. L'enseignant explique qu'avec les yeux bandés, on ne peut plus utiliser la vue et on ne peut pas se déplacer comme on le souhaite. Les yeux nous permettent de voir. Ils donnent des informations au cerveau qui nous dit ensuite de réaliser une action, comme monter la jambe par exemple.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'étapes du parcours <ul style="list-style-type: none"> - PS : 4 à 6 étapes - MS : 8 étapes - GS : 10 étapes 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je fais des propositions. • Je me laisse guider, j'écoute et je comprends les consignes données par un camarade, je lui fais confiance. • Je guide mon partenaire, je donne des explications pertinentes et appropriées, je reste avec mon camarade et je le soutiens jusqu'à la fin du parcours. • Je comprends et j'emploie le vocabulaire du lexique spatial. 	Difficultés anticipées <ul style="list-style-type: none"> • Les bandeaux doivent être bien positionnés et les élèves doivent avoir envie de jouer le jeu. • L'enseignant doit veiller à maintenir une bonne sécurité physique des élèves. 	
Ateliers autonomes ou semi-autonomes Jeux autour des couleurs et des formes		



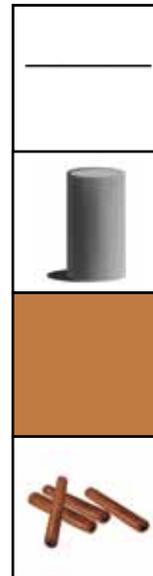
Avec quel organe voit-on ?	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 / 25 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Rajouter des dessins schématiques autour de l'organe de la vue	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • Identifier, désigner et nommer différentes parties du corps sur soi • Pratiquer le dessin pour représenter • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Affiche sur l'œil avec ou sans vocabulaire (p 91) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Feuilles, miroirs, ardoises • Feutres, crayons, craies 	
Prérequis : connaissance du vocabulaire du visage. Se laver les mains.		
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant questionne les enfants sur la partie du corps utilisée pour voir. Les élèves nomment le sens de la vue et l'œil qui sert à regarder. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il invite les enfants à faire des binômes et à observer les yeux d'un camarade en face à face. Les plus petits observent leurs propres yeux dans un miroir. Les élèves peuvent également toucher leurs cils et sourcils, observer les yeux d'autres camarades et voir que tous les yeux sont différents (forme, couleur). <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) Le maître demande aux élèves ce qu'ils voient et ils réalisent ensemble une description des yeux : <ul style="list-style-type: none"> - le positionnement dans le visage, la symétrie, leur nombre ; - la forme, la couleur, la taille ; - les différentes parties de cet organe : iris, pupille, cils, sourcils... L'enseignant récapitule ce qui a été vu en utilisant l'affiche présentée dans le guide et / ou en dessinant un œil sous la dictée des élèves et en notant le vocabulaire abordé. 4) Les élèves réalisent un dessin des yeux d'un de leurs camarades ou de leurs propres yeux. 5) On fait le bilan en dessous de l'œil schématisé. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience accompagnant le dessin schématique déjà réalisé avec le vocabulaire.	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Expérience <ul style="list-style-type: none"> - PS : dessiner ses yeux sur un miroir accroché au mur ; repasser le contour d'un œil sur une photo ou un dessin ; rechercher des yeux dans des catalogues, les entourer ou les découper. - MS : dessiner son œil sur un miroir accroché au mur - GS : dessiner les yeux d'un camarade sur une feuille. • Difficulté et nombre de mots 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respecter des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 	Difficultés anticipées Les élèves n'arrivent pas à dessiner sur une feuille ou ne savent pas encore tenir un crayon. Utiliser un miroir.	



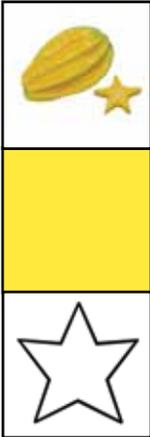
Je découvre les couleurs	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique
Durée : 10 / 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves
Objectif Réaliser un parcours et se positionner en fonction d'une couleur discriminée	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Ajuster et enchaîner ses actions en fonction de la trajectoire d'objets sur lesquels agir • Se déplacer avec aisance dans des environnements variés • Reconnaître des couleurs • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer à la production d'un écrit
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Étiquettes des aliments (p 100) • Étiquettes des couleurs (facultatif - p 102) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Colles • Des bancs, tables, chaises, modules, plots, cerceaux de couleur
Prérequis : avoir travaillé les notions de couleurs avec les élèves. L'enseignant aura préparé un parcours.	
<p>Déroulement</p> <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. On revient sur les informations données par la vue, les formes et les couleurs. On fait référence aux affiches réalisées précédemment.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Mano a besoin de votre aide pour décrire ses fruits et aliments préférés et reconnaître leur couleur. <i>Il a préparé des « cartes aliments » avec lesquelles nous allons jouer.</i></p> <p>3) Les élèves sont disposés chacun devant un parcours différent. Il faut donc autant de parcours que d'élève. Il est possible de faire des groupes, un groupe acteur et un groupe observateur. Un élève pioche une carte. Il observe sa carte et donne la couleur de l'aliment à ses camarades.</p> <p>4) Les élèves doivent réaliser leur parcours le plus rapidement possible et aller se placer dans le cerceau de la couleur citée en fin de parcours.</p> <p>5) L'élève qui a gagné pioche la carte suivante et ainsi de suite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. <p>Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.</p> <p>6) Les élèves jouent puis on fait le bilan. Les élèves collent sur une affiche les « cartes aliments ». On nomme les aliments et on note leur couleur. L'enseignant demande aux élèves de faire une phrase pour résumer ce qu'ils viennent de réaliser et l'écrit.</p>	 <p>Repères de progressivité</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nombre d'élèves du groupe • le nombre d'étapes du parcours - PS : 4 à 6 étapes - MS : 8 étapes - GS : 10 étapes • le choix des cartes aliments et couleurs <p>Ateliers autonomes ou semi-autonomes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeux autour des couleurs et des formes • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter l'œil en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
<p>Critères de réussite / évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que je vois. • Je connais et je nomme les couleurs et les aliments. 	



Je découvre des formes et des solides	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique Construire les premiers outils pour structurer sa pensée
Durée : 25 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves
Objectif Réaliser un parcours en discriminant visuellement des formes et des solides	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Ajuster et enchaîner ses actions en fonction de la trajectoire d'objets sur lesquels agir • Se déplacer avec aisance dans des environnements variés • Reconnaître des formes et des solides • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Étiquettes des aliments (p 100) • Étiquettes des formes et solides (p 101), des couleurs (facultatif - p 102) • Codes (p 103) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Colles • Des bancs, tables, chaises, modules, plots, cerceaux de couleur
Prérequis : avoir travaillé les notions de formes et de solides avec les élèves. L'enseignant aura préparé les codes. Pour cela, il choisit des étiquettes « formes » et « solides » et les collent sur les codes vierges. Il peut colorier lui-même les cases pour la couleur ou utiliser les étiquettes couleurs disponibles. Il aura constitué un parcours et dessiné à la craie les formes et solides choisis sur le sol ou collé des étiquettes correspondantes.	
<p>Déroulement</p> <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. On revient sur les informations données par la vue, les formes et couleurs.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano a réalisé une chasse au trésor. Voulez-vous jouer avec lui ?</i> Pour trouver les trésors, chaque élève doit lire un code secret de gauche à droite et réaliser un parcours en suivant les indications du code. Le code indique des formes, des solides et des couleurs (voir Repères de progressivité). Chaque partie du code correspond à une étape du parcours. Le nombre d'étapes varie en fonction du niveau des élèves.</p> <p>3) L'enseignant prend un code et réalise le parcours avec les élèves pour leur montrer la marche à suivre et les actions à réaliser (marcher sur le banc, monter sur les chaises, slalomer entre les plots, sauter sur un pied...).</p> <p>4) Chaque élève choisit un code. Un premier élève se place au début du parcours. Il décrit les formes et solides de son code. Il suit les différentes étapes. L'enseignant l'accompagne si besoin. A la fin du parcours, il se place dans le cerceau de la couleur indiquée sur son code et découvre un trésor : l'un des aliments préférés de Mano. Il le nomme et le décrit.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. <p>Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.</p> <p>5) Les élèves jouent et réalisent le parcours puis chaque élève colle l'image de l'aliment sur la dernière case de son code et il colle son code sur une feuille collective.</p> <p>6) On fait le bilan. On récapitule les formes, les solides et les couleurs que l'on vient de voir. L'enseignant demande aux élèves de faire une phrase pour résumer ce qu'ils viennent de faire et l'écrit.</p>	<p>Repères de progressivité</p> <ul style="list-style-type: none"> • le nombre d'élèves du groupe • le choix des éléments qui constituent le code • le temps consacré à l'atelier • le nombre d'étapes du parcours <ul style="list-style-type: none"> - PS : 2 étapes (1 forme + 1 couleur) - MS : 3 étapes (1 forme + 1 solide + 1 couleur) - GS : 4 étapes (2 formes + 1 solide + 1 couleur) <p>Ateliers autonomes ou semi-autonomes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeux autour des couleurs et des formes • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter l'œil en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
<p>Critères de réussite / évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que je vois. • Je reconnais et je nomme des formes, des solides et des couleurs. 	





La course aux aliments	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique Construire les premiers outils pour structurer sa pensée	
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Réaliser un parcours en associant un objet réel ou sa représentation à sa forme et sa couleur	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Ajuster, enchaîner ses actions en fonction de la trajectoire d'objets sur lesquels agir • Se déplacer avec aisance dans des environnements variés • Associer des formes et des couleurs à un objet ou sa représentation • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Étiquettes des aliments ou vrais aliments (p 100) • Étiquettes des formes / étiquettes des couleurs (p 101 et 102) • Codes (p 103) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Colles, pots pour placer les étiquettes • Des bancs, tables, chaises, modules, plots, cerceaux de couleur 	
Prérequis : avoir travaillé les notions de formes et de couleurs avec les élèves. L'enseignant aura préparé un parcours en forme d'étoile dans une salle ou dans un lieu à l'abri du vent afin que les étiquettes ne s'envolent pas.		
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. On revient sur les informations données par la vue, les formes et les couleurs.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Maintenant que vous avez trouvé les trésors de Mano, il aimerait que vous l'aidiez à les décrire.</i> L'enseignant présente les différents aliments ou étiquettes aliment. Chaque élève en choisit un et l'observe.</p> <p>3) L'enseignant choisit un aliment et réalise le parcours avec les élèves afin de leur montrer les étapes et actions à réaliser. Le parcours en étoile contient 2 étapes durant lesquelles les élèves devront faire un choix et prendre une ou plusieurs étiquettes correspondant à la couleur et à la forme de leur aliment. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.</p> <p>4) Chaque enfant passe à son tour sur le parcours. Il se place au centre. Il a autour de lui plusieurs étiquettes représentant les couleurs. Il choisit la couleur correspondant à son aliment. Puis il suit le parcours proposé en face de la couleur choisie. Il arrive à une seconde étape où il doit choisir, parmi plusieurs étiquettes, la forme de son aliment. Il finit le parcours et revient vers ses camarades.</p> <p>5) De retour auprès de l'enseignant, ils collent les images récoltées sur un code vierge. Les enfants qui ont terminé leur collage peuvent refaire à nouveau le parcours en choisissant un autre aliment.</p> <p>6) Lorsque tous les élèves sont passés, chaque élève présente son ou ses aliments en décrivant les formes et couleurs.</p> <p>7) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • le nombre d'élèves du groupe • le choix des éléments qui constituent le code • le temps consacré à l'atelier • le nombre d'aliments observés par les élèves <ul style="list-style-type: none"> - PS : 1 aliment par élève - MS : 2 aliments par élève - GS : 3 aliments par élève Ateliers autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Jeux autour des couleurs et des formes • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter l'œil en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence <ul style="list-style-type: none"> • Activités sportives : jeux de sauts avec cerceaux, ballons sauteurs, « 1,2,3, soleil »
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je décris la forme et la couleur d'un aliment. 	Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Certains fruits peuvent avoir 2 couleurs ou 2 formes associées. Les élèves peuvent alors passer sur deux branches de l'étoile. • Cet atelier est réalisé avec l'enseignant et l'ATSEM. Un adulte encadre les élèves lors du passage sur le parcours. L'autre adulte les encadre lors du collage sur la fiche. • L'enseignant peut travailler avec de vrais fruits et légumes. Les fruits pourront être dégustés au goûter. Il peut également travailler à partir d'images d'aliments, de maquettes ou d'objets réels, l'idéal étant de travailler autour des aliments. 	



Je réutilise le lexique de la vue	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves
Objectif Réutilisation du lexique pour en vérifier l'acquisition	Compétences <ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec les autres• Utiliser le vocabulaire pertinent• S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis• Participer verbalement à la production d'un écrit
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none">• Affiche sur l'œil avec vocabulaire (p 91)• Affiche sur l'œil sans vocabulaire (p 91)• Étiquettes avec le vocabulaire des sens sur la vue (p 95)	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none">• Colles
Prérequis : avoir rencontré le lexique de la vue, les couleurs, les formes et les solides.	
Déroulement <p>1) L'enseignant montre l'affiche avec le dessin de l'œil et le vocabulaire qui correspond (référentiel), aux élèves.</p> <p>2) Pour les plus petits, l'enseignant donne à l'oral le vocabulaire en lien avec l'œil et les élèves indiquent l'élément qui correspond sur le dessin (compréhension orale).</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour les plus grands, chaque élève dispose d'une fiche présentant le dessin de l'œil (sans le vocabulaire) et des étiquettes avec les noms des parties de l'œil vues lors des ateliers précédents. <p>Les élèves doivent placer les étiquettes au bon endroit sur le dessin. Pour cela, ils peuvent observer le référentiel (discrimination visuelle).</p> <ul style="list-style-type: none">• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) Une fois qu'ils ont terminé, l'enseignant demande à chaque élève de lui expliquer ce qui se passe lorsque l'on observe. Il demande de citer quelques formes, solides et couleurs vus en ateliers.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Le nombre de mots utilisés et compris Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none">• Jeux autour des couleurs et des formes• Travail artistique autour des organes des sens (p 86)• Représenter l'œil en dessin ou en peinture• Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none">• Je rappelle ce qui a été appris au cours de la séquence.• J'emploie un certain nombre de mots.	



Je déguste avec la vue		Explorer le monde
<p>Matinée modulable dans sa forme : moment de la journée, durée, nombre de séances, nombre d'élèves et de parents... Elle permet d'impliquer les parents et d'évaluer par l'observation les acquisitions des élèves.</p>		
<p>Durée : la matinée divisée en 3 ou 4 séances</p>		<p>Organisation des participants : élèves et parents, en groupe ou classe entière selon le choix de l'enseignant</p>
<p>Objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'initier à la dégustation • Enrichir et développer les aptitudes sensorielles • Prendre conscience du rôle de la vue lors de la dégustation 		<p>Compétences</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • Porter attention à ses sens lors de la dégustation
<p>Matériel / Mallette Classes du goût Martinique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Timbales 	<p>Matériel / Classe et cantine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planches à découper, couverts, économes, saladiers • Serviettes en papier ou essuie-tout • Nappes, fleurs, feuilles, papier crépon ou de couleur • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	<p>Matériel / Enseignant et parents</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aliments et boissons
<p>Organisation : l'enseignant informe à l'avance les parents de cet atelier et leur demande d'apporter des aliments, boissons à déguster et apporte lui-même des aliments. Il explique que la dégustation portera sur la vue. Les adultes peuvent également fournir des éléments permettant de créer une jolie table (nappes, fleurs, feuilles...).</p>		
<p>Déroulement</p> <p>1) L'enseignant accueille les parents et les enfants. Il explique que nous allons aborder le sens de la vue. Le but de l'atelier sera de faire plaisir à nos yeux. Pour cela il faudra mettre en place une jolie table et créer des assiettes dont le contenu sera beau à voir et donnera envie de déguster.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans un premier temps, on observe et on nomme les aliments et boissons qui ont été apportés. <p>2) L'enseignant invite ensuite chacun à se laver les mains. L'enseignant propose de faire plusieurs groupes d'élèves accompagnés d'adultes en organisant des ateliers tournants. Ils préparent ensemble les différents aliments et boissons (découpe, disposition dans des plats...).</p> <p>3) Les élèves et parents réalisent ensuite de belles assiettes avec les aliments qui ont été préparés. Ils peuvent réaliser un visage, classer les aliments par couleurs... On réserve les assiettes.</p> <p>4) On met ensuite en place une belle table en disposant des nappes, couverts, timbales. Il est possible d'utiliser le matériel de la classe pour réaliser des sets de tables, un bouquet de fleur en papier crépon ou aller chercher dans la cour des feuilles et fleurs.</p> <p>5) On dispose les assiettes à déguster. On passe à l'observation. L'enseignant demande aux élèves et parents d'expliquer ce qu'ils ont réalisé. Il demande si les participants ont envie de goûter les assiettes. Place à la dégustation.</p> <p>6) L'enseignant explique que la vue joue un rôle dans notre envie de manger un aliment ou un plat. Si on trouve un plat beau on aura envie de le manger. Au contraire, si on n'aime pas la couleur, la forme ou l'aspect d'un plat on n'aura pas envie de le goûter. L'environnement et le lieu lorsque l'on mange ont également leur importance. Si on a pris soin de disposer une jolie table et de jolies assiettes, on aura plutôt envie de se mettre à table.</p>		
<p>Critères de réussite / évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais, ce que je ressens. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je porte attention à mes sens lors de la dégustation. • Discussion entre parents et enfants. 		<p>Remarques et observations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si l'enseignant souhaite gagner du temps, il peut demander à l'ATSEM de réaliser la découpe des aliments ou aux parents d'accomplir cette action à la maison avec leurs enfants. • On peut aussi aborder la convivialité, le moment agréable, de partage et de détente que constitue le repas.



L'OUÏE

Voici une proposition de mots pouvant être abordés lors des séances sur l'ouïe.

Cette liste non exhaustive peut être complétée par l'enseignant en fonction des ouvrages rencontrés.

L'enseignant pourra sélectionner le lexique, le nombre et le niveau de difficulté des mots en fonction de ses élèves comme dans la proposition ci-dessous.

PROGRESSION

PS : 20 mots abordés

MS : 40 mots abordés

GS : 60 mots abordés

Verbes	Écouter, entendre, percevoir, distinguer, reconnaître, hurler, crier, chuchoter, ouïr, être attentif Associer, rassembler Mastiquer, mâcher	Modeler, sculpter	Sonner, taire, émettre, frapper, frotter, secouer, remuer, gratter, taper, caresser, tapoter, faire rouler, faire tomber, pincer, souffler, vider, appuyer, secouer, renverser, déformer, déchirer	
Noms	L'oreille , les oreilles, l'ouïe, l'audition, le lobe, le pavillon, le tympan, le conduit auditif, les poils, les trous, le cérumen, le cartilage, les os, la peau, le cerveau, la mémoire La consistance, la taille, la forme	La sculpture , le colombin, le boudin, le modelage	Le son , le bruit, le vacarme, le chahut, le brouhaha, l'écho, la surdité, la voix, le silence, les instruments, la musique, le tambour, le tambourin, le piano, la trompette, les maracas, les chachas, les cymbales, l'auditoire, l'orchestre, le rythme, les cordes vocales, la berceuse, la mélodie	Les ustensiles , la casserole, la passoire, le bocal, la cuillère, La matière , le bois, le plastique, le métal, le verre, le fer, le masque, le cache œil, le craquement
Adjectifs	Pointu, tordu, oval, élastique, petit, grand	Mou, dur	Sonore, bruyant, silencieux, muet, strident, doux, sourd, aiguë, grave, fort, faible, agréable, désagréable, dérangeant, croquant, croustillant, craquant, pétillant, juteux, rapide, lent, métallique, musical, vocal	
Expressions	Prêter l'oreille, tendre l'oreille, dormir sur ses deux oreilles, écouter aux portes			



Je découvre des onomatopées		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Séance modulable dans sa forme (moment de la journée, durée, nombre d'élèves...) que l'on retrouve à plusieurs reprises durant la séquence. Elle permet d'introduire le vocabulaire, de revoir les notions, d'évaluer par l'observation les acquisitions et d'impliquer les parents.			
Durée : 10 minutes		Organisation des élèves : regroupement en classe entière	
Objectif Découvrir les onomatopées et les utiliser pour construire une phrase		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en public, communiquer avec les autres • Découvrir le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Illustrations des onomatopées en lien avec l'alimentation (p 104) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 	Matériel / Elèves <ul style="list-style-type: none"> • Les onomatopées choisies par les élèves 	
Organisation : une semaine à l'avance, l'enseignant demande aux parents d'aider leur enfant à trouver une onomatopée (ex : crac, plouf...). Pour cela il leur en donne la définition et des exemples. Lors de la séance, l'enseignant propose lui aussi des onomatopées. Les parents peuvent être invités à participer à cette séance.			
Déroulement 1) L'enseignant demande aux élèves ce qu'ils ont préparé avec les parents au sujet de la séance du jour. Il donne la définition d'une onomatopée : c'est un mot qui évoque, par le son, la chose dénommée (son ou cause d'un son). <ul style="list-style-type: none"> • Exemples : en tapant des pieds ça fait « tap », en tapant des mains ça fait « bam », en claquant des doigts ça fait « tac », quand ça explose ça fait « boum », quand on saute dans l'eau ça fait « plouf »... • Exemples d'onomatopées en lien avec l'alimentation : miam, beurk, glou-glou, pshiiit, humm , crac-croc, slurp, scrunch, plic-ploc... 2) L'enseignant fait passer 3 ou 4 élèves afin que chacun présente à la classe l'onomatopée qu'il a choisi et explique son choix. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) L'enseignant demande aux élèves de réaliser une phrase exclamative avec les onomatopées du jour. Ex : Miam ! J'adore les mangues ! 4) On fait le bilan en réalisant une affiche collective présentant les onomatopées ainsi que certaines phrases créées par les élèves. On ajoutera si possible un dessin ou une photo illustrant les onomatopées (voir les illustrations des onomatopées p 104).		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire est apporté par l'enseignant et pas forcément attendu des élèves. Ils pourront le réinvestir au fil des séances. • Le choix de la structure langagière : la programmation des structures langagières est donnée à titre indicatif. 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je crée une phrase exclamative. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations L'enseignant doit veiller à conserver une atmosphère bienveillante entre les élèves sur leurs réactions face aux onomatopées.	
Difficultés anticipées : les élèves ne trouvent pas d'exemple d'onomatopée. L'enseignant donne des exemples.			



Je découvre les sons	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : regroupement en classe entière
Objectif Découvrir des instruments de musique ou des objets sonores	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Affiner son écoute • Explorer des sons, des instruments de musique, des objets sonores • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Instruments de musique ou objets sonores (cuillère en métal ou en bois, casserole, fouet, spatule, baguette, poêle à frire, boîte de conserve, râpe, bouteille en plastique, papier aluminium, sulfurisé, plastique, clochette, bouteille de lait, pot de yaourt, coquillage...) 	
Déroulement <ol style="list-style-type: none"> 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il a amené plusieurs instruments de musique ou objets sonores. 3) Il propose dans un premier temps de les observer. L'enseignant demande aux élèves si certains d'entre eux connaissent les instruments ou reconnaissent les objets. Est-ce que vous pouvez les nommer ? Les décrire ? <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 4) Les enfants peuvent ensuite essayer de produire un son avec un instrument ou objet sonore chacun à leur tour. 5) Les enfants tentent de nommer le geste qui a produit ce son. 6) On peut ouvrir une discussion sur : <ul style="list-style-type: none"> - les matières (bois, plastique...) - le son produit (aigu, grave...) - l'intensité du son (fort, faible) - la durée du son (court, long) - la vitesse du son (rapide, lent) 7) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté. 	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre d'instruments ou objets sonores abordés <ul style="list-style-type: none"> - PS : 3 - MS : 4 - GS : 5 et plus Ateliers autonomes ou semi-autonomes Réalisation et décoration de maracas / chachas (utilisés pour l'évaluation sensorielle)
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que j'entends. • Je prends la parole en public. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 	Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de développer des séances autour des sons (voir fiche « le sac à sons » sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique).
Difficultés anticipées : il n'y a pas d'instrument de musique dans la classe ou l'école. Utilisation d'objets sonores.	



Je discrimine des sons	Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique	
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : regroupement en classe entière	
Objectif Prendre conscience que les oreilles servent à entendre	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Discriminer plusieurs sons grâce à l'ouïe • Prendre conscience du rôle de l'ouïe • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Instruments de musique ou objets sonores (cuillère en métal ou en bois, casserole, fouet, spatule, baguette, poêle à frire, boîte de conserve, râpe, bouteille en plastique, papier aluminium, sulfurisé, plastique, clochette, bouteille de lait, pot de yaourt, coquillage...) 		
Prérequis : avoir déjà entendu des instruments de musique ou des objets sonores.		
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire la séance. <i>Attention les enfants, il va se passer quelque chose, soyez attentif.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ATSEM est hors de la classe et produit un son avec un instrument de musique ou un objet sonore. <p>L'enseignant demande aux élèves ce qu'il s'est passé. Il leur demande s'ils ont reconnu quelque chose et avec quoi a été produit ce son.</p> <p>3) Dans un second temps, les élèves ferment les yeux. Ils doivent se concentrer sur les sons produits. L'enseignant ou l'ATSEM joue de plusieurs instruments ou objets sonores sans être vu par les élèves. Mano demande ensuite aux élèves : <i>Y avait-il plusieurs sons ? Ces sons étaient-ils différents ou identiques ?</i> Quels instruments ont été joués ? Avez-vous reconnu ces sons ?</p> <p>4) On vérifie ensemble. L'enseignant rejoue un des sons. On découvre l'instrument ou objet sonore et on le nomme. On fait de même pour les autres instruments ou objets sonores.</p> <p>5) L'enseignant demande aux enfants quelle partie du corps nous utilisons pour reconnaître ces sons. On apporte la notion de l'ouïe et on aborde l'oreille qui permet d'entendre mais aussi la mémoire qui permet de se remémorer le son des objets précédemment rencontrés.</p> <p>6) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre d'instruments ou objets sonores utilisés - PS : 3 - MS : 4 - GS : 5 	Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation et décoration de maracas / chachas (utilisés pour l'évaluation sensorielle) • Loto sonore (illustrations p 105 ; sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique)
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que j'entends. • Je prends la parole en public. • Je discrimine plusieurs sons. • J'identifie l'oreille comme récepteur du son. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 	Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation de masques ou bandeaux pourrait être pertinente. • Utilisation des instruments avec des sons distincts et non proches (ex : percussion, guitare, piano, trompette...). • Utilisation de sons pré-enregistrés. • Possibilité de développer des séances autour des sons (voir fiche « le sac à sons » sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique). 	



Avec quel organe entend-on ?	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes hétérogènes	
Objectif Reproduire ce que j'observe par diverses représentations : dessins schématiques, modelage, reproductions...	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Identifier, désigner et nommer différentes parties du corps sur soi • Pratiquer le dessin, le moulage ou la peinture pour représenter • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Affiche sur l'oreille avec ou sans vocabulaire (p 92) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Peinture, pâte à modeler, pâte à sel • Feuilles, feutres, crayons, pinces 	
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant questionne les enfants sur la partie du corps utilisée pour entendre. Les élèves nomment le sens de l'ouïe et l'oreille qui sert à percevoir les sons. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. <i>Nous allons observer nos oreilles.</i> Par binôme, les élèves observent l'oreille d'un camarade. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) On réalise ensemble une description de l'oreille : <ul style="list-style-type: none"> - son positionnement dans le visage, la symétrie, leur nombre ; - la forme, la couleur, la taille, la consistance (dure, molle, élastique) ; - les différentes parties de cet organe : lobe, pavillon, tympan, cartilage, peau... L'enseignant récapitule ce qui a été vu en utilisant l'affiche présentée dans le guide. Il peut, en même temps, dessiner, peindre, réaliser un modelage d'une oreille et noter le vocabulaire abordé. 4) Les élèves réalisent une oreille en suivant le modèle de l'enseignant, en pâte à modeler, pâte à sel ou peinture. 5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience accompagnant la représentation choisie et le vocabulaire.	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Expérience <ul style="list-style-type: none"> - PS : l'enseignant réalise le modelage sous le guidage des élèves - MS et GS : l'enseignant réalise le modelage sous le guidage des élèves + les élèves reproduisent le modèle • Difficulté et nombre de mots 	Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation et décoration de maracas / chachas (utilisés pour l'évaluation sensorielle) • Loto sonore (illustrations p 105 ; sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique)
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. • Je décris ce que je vois, ce que j'entends. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 	Difficultés anticipées Les enfants ont des difficultés à réaliser un modelage ressemblant au modèle. L'élève réalise les colombins. L'enseignant montre et explicite. Il invite l'élève à reproduire ce qu'il fait tout en étayant et en le guidant.	



Qu'est-ce que j'entends ?		Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Prendre conscience du rôle de l'ouïe dans la reconnaissance d'un objet ou d'une action		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Développer la sensibilité et la mémoire auditive • Reconnaître et discriminer des sons • Reproduire un rythme simple • Utiliser les sonorités d'objets empruntés à la vie quotidienne (ustensiles de cuisine) • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Classes du goût Martinique • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 		Matériel / Enseignants et parents <ul style="list-style-type: none"> • Ustensiles de cuisine : une cuillère en métal, une casserole en fer, un pot en verre, une timbale ou une passoire en plastique, une planche à découper en bois... • Smartphone ou ordinateur portable pour faire écouter les sons, enceintes, haut-parleurs 	
Prérequis : l'élève connaît le rythme demandé. Ce dernier peut être emprunté à une comptine connue du groupe classe.			
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Les enfants, vous savez que Mano ne voit pas très bien le jour car c'est un animal nocturne. Il va donc utiliser ses oreilles pour retrouver parmi tous les sons qu'il entend le bruit de quelqu'un en train de battre des œufs pour faire une omelette. Voulez-vous l'aider ?</i> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) Les enfants sont invités à fermer les yeux pour se concentrer davantage. L'enseignant passe des extraits de plusieurs sons en lien avec l'alimentation. Lorsqu'ils ont identifié le son choisi, les élèves lèvent le doigt. 4) L'enseignant présente ensuite aux élèves trois ou quatre ustensiles de cuisine ayant chacun une matière différente : casserole en fer, pot en verre, passoire en plastique, planche à découper en bois... L'enseignant frappe sur chaque support avec une cuillère en fer. Les élèves écoutent le son produit par chacun d'eux, les différencient et nomment les ustensiles. 5) Les élèves tournent le dos à l'enseignant pour ne pas voir quel son va être joué. L'enseignant joue avec un ustensile et les élèves tentent de retrouver quel est l'ustensile qui a produit le son. Il fait de même avec les autres ustensiles de cuisine sélectionnés. 6) L'enseignant leur fait ensuite écouter un son en proposant une formule rythmique simple (ex : tak-pi-tak-pi-tak). À tour de rôle, les enfants vont reproduire le rythme pour faire deviner au reste du groupe l'ustensile de cuisine qu'ils auront utilisé. 7) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté. On parle du rôle du cerveau dans la perception des sons et de la mémoire dans leur reconnaissance.		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'ustensiles de cuisine • Nombre de sons présentés Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Réalisation et décoration de maracas / chachas (utilisés pour l'évaluation sensorielle) • Loto sonore (illustrations p 105 ; sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique) • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter l'oreille en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité verbalement et physiquement. • J'observe et je décris ce que j'entends. • Je discrimine et je reconnais plusieurs sons. • Je reproduis un rythme. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations Sons disponibles sur <ul style="list-style-type: none"> • L'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique • https://dessinemoiunehistoire.net/loto-sonore/ • http://www.universal-soundbank.com/ 	
Difficultés anticipées : trop de bruit dans la classe avec les autres groupes et difficulté à entendre les sons. Veillez à ce que les sons soient enregistrés ou diffusés avec un volume suffisamment fort. On peut également sortir de la classe pour écouter les sons.			



Du son dans ma bouche aux onomatopées		Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Produire une chanson avec des onomatopées		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Prendre conscience des sons que l'on perçoit en bouche lorsque l'on mange • Créer un chant à partir d'un rythme connu ou d'une chanson connue • Jouer avec sa voix, manipuler des syllabes • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Illustrations des onomatopées (p 104) 	Matériel / Classe et cantine <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Cuillère, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Aliments faisant du bruit en bouche (biscotte, biscuit, carotte, concombre, banane séchée...) • Boîtes en plastiques, bac à glace, glacière 	
Prérequis : connaître le chant, son rythme et quelques onomatopées.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L'enseignant demande aux enfants de rappeler ce qu'est une onomatopée. Il explique à nouveau ce mot et utilise les illustrations du guide.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano souhaite partager un secret avec vous. Quand on mange, ça fait du bruit dans la bouche. L'aviez-vous remarqué ?</i></p> <p>3) L'enseignant présente devant chaque élève des morceaux d'aliments ou de fruits et légumes dont la mastication fait du bruit en bouche. Les élèves observent les aliments et les nomment. L'enseignant note le nom des aliments sur une affiche.</p> <p>4) L'enseignant propose aux élèves de déguster un premier aliment et de porter attention aux bruits que la mastication produit dans leur bouche et leurs oreilles. Les élèves s'expriment sur le son produit dans leur bouche, essayent de le décrire et de produire une onomatopée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>5) Les élèves réalisent la même démarche avec les autres aliments. Si les élèves ne trouvent pas d'onomatopée l'enseignant les aide.</p> <p>6) L'enseignant note les remarques des élèves, la description de ce qu'ils ont perçu en bouche (ex : c'est croquant...) et les onomatopées proposées.</p> <p>7) Avec l'aide de l'enseignant, les élèves utilisent ces onomatopées pour créer une chanson.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant propose un chant connu de la classe ou sur un air traditionnel (ex : Frère Jacques). On substitue aux mots du refrain les onomatopées proposées, tel que la substitution de « ding / ding / dong » par « cric / crac / croc ». • Exemple de chanson : « Cric, crac, croc / Cric, crac, croc / Entendez-vous ? / Entendez-vous ? / Sonner les aliments / Sonner les aliments / Cric, crac, croc / Cric, crac, croc ». <p>8) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté ainsi que les paroles du chant créé.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'aliments utilisés - PS : 2 aliments - MS et GS : 3 aliments 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que j'entends. • Je m'exprime sur un son ressenti lorsque j'ai mâché des aliments. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Pour le choix des aliments, privilégier des aliments à la texture croquante, craquante, croustillante même si les onomatopées se ressemblent. <p>Afin de créer plus de bruits en bouche, les élèves ont le droit de manger la bouche ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant peut enregistrer les chansons des élèves et créer une chanson qui unisse les chansons des différents groupes. La chanson finale est insérée dans le lutin à comptines. 	
Difficultés anticipées : les élèves n'arrivent pas à déterminer des onomatopées. L'enseignant les aide et les guide.			



Je rassemble les mêmes sons		Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité artistique	
Durée : 10 / 15 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes	
Objectif Je range par paire		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser l'ouïe pour discriminer plusieurs sons • Associer deux objets sonores • Communiquer avec les autres • Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Boîte à sons • 10 paires de maracas / chachas réalisés en ateliers autonomes ou semi-autonomes 		Matériel / Enseignants et parents <ul style="list-style-type: none"> • Contenant des maracas / chachas : calebasses, pots de yaourt... • Contenu des maracas / chachas : graines, sable, riz, cailloux, vermicelles, lentilles, clochettes... 	
Prérequis : avoir réalisé les maracas / chachas en ateliers autonomes ou semi-autonomes et les avoir rangés par paire.			
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Les enfants, vous avez réalisé de magnifiques maracas / chachas. Je les ai tous essayés ! Produisent-ils tous le même son ?</i> 3) L'enseignant fait alors remarquer à Mano qu'il a mélangé tous les maracas / chachas alors que les élèves les avaient classés par paire en associant ceux faisant le même son. 4) Les élèves doivent remettre par paire les maracas / chachas produisant le même son. Ils peuvent également utiliser les boîtes à sons de la classe, s'il y en a. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 5) Un élève prend un son et cherche parmi plusieurs possibilités le son identique. Les autres élèves font de même.		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Le nombre de sons à reconnaître / le nombre de maracas à associer Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Loto sonore (illustrations p 105 ; sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique) • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter l'oreille en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que j'entends. • J'associe deux sons identiques. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Pour la réalisation des maracas / chachas, demander des pots de yaourt vides à la cantine ou des calebasses aux parents. Pas de repère visuel de distinction des maracas / chachas. • Les sons doivent être bien distincts d'une paire à l'autre. 	



Je réutilise le lexique de l'ouïe	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes
Objectif Réutilisation du lexique pour en vérifier l'acquisition	Compétences <ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec les autres• Utiliser le vocabulaire pertinent• S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis• Participer verbalement à la production d'un écrit
Matériel / Mallette Classe du goût Martinique <ul style="list-style-type: none">• Affiche sur l'oreille avec vocabulaire (p 92)• Affiche sur l'oreille sans vocabulaire (p 92)• Etiquettes avec le vocabulaire des sens sur l'ouïe (p 95)	
Déroulement <p>1) L'enseignant montre l'affiche avec le dessin de l'oreille et le vocabulaire qui correspond (référentiel), aux élèves.</p> <p>2) Pour les plus petits, l'enseignant donne à l'oral le vocabulaire en lien avec l'oreille et les élèves indiquent l'élément qui correspond sur le dessin (compréhension orale).</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour les plus grands, chaque élève dispose d'une fiche présentant le dessin de l'oreille (sans le vocabulaire) et des étiquettes avec les noms des parties de l'oreille vues lors des ateliers précédents. Les élèves doivent placer les étiquettes au bon endroit sur le dessin. Pour cela, ils peuvent observer le référentiel (discrimination visuelle).• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) Une fois qu'ils ont terminé, l'enseignant demande à chaque élève de lui expliquer ce qui se passe lorsque l'on entend un son.</p> <p>4) L'enseignant note si le vocabulaire est acquis.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Nombre de mots utilisés et compris Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none">• Travail artistique autour des organes des sens• Loto sonore (illustrations p 105 ; sons disponibles sur l'Espace Numérique de Travail Colibri Les Classes du goût Martinique)• Travail artistique autour des organes des sens (p 86)• Représenter l'oreille en dessin ou en peinture• Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none">• Je rappelle ce qui a été appris au cours de la séquence.• J'emploie un certain nombre de mots.	



Je déguste en silence		Explorer le monde	
<p>Matinée modulable dans sa forme : moment de la journée, durée, nombre de séances, nombre d'élèves et de parents... Elle permet d'impliquer les parents et d'évaluer par l'observation les acquisitions des élèves.</p>			
Durée : la matinée divisée en 2 ou 3 séances		Organisation des participants : élèves et parents, en groupe ou classe entière selon le choix de l'enseignant	
Objectifs		Compétences	
<ul style="list-style-type: none"> • S'initier à la dégustation • Enrichir et développer les aptitudes sensorielles 		<ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique	Matériel / Classe et cantine	Matériel / Enseignant et parents	
<ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Timbales 	<ul style="list-style-type: none"> • Planches à découper, économes, couverts, saladiers • Serviettes en papier ou essuie-tout • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments et boissons • Sons et bruits enregistrés • Ordinateur ou smartphone pour diffuser les sons • Enceintes, haut-parleurs 	
<p>Organisation : l'enseignant informe à l'avance les parents de cet atelier et leur demande d'apporter des aliments ou boissons à déguster. L'enseignant apporte des aliments croquants et craquants afin d'entendre les bruits dans la bouche.</p>			
Déroulement			
<p>1) L'enseignant accueille les parents et les enfants. Il explique que nous allons aborder le sens de l'ouïe et qu'il faudra être particulièrement attentif aux bruits pendant la matinée. Dans un premier temps, on observe et on nomme les aliments et boissons qui ont été apportés.</p> <p>2) L'enseignant invite ensuite chacun à se laver les mains. Les élèves sont divisés en groupes et accompagnés par les adultes. Ils préparent ensemble les différents aliments et boissons (découpe, disposition dans les assiettes...). On dispose les assiettes à déguster.</p> <p>3) On passe à table. L'enseignant diffuse dans la classe un son avec beaucoup de bruits (bruits de gens qui parlent fort, bruits de travaux, musique forte...) pendant quelques minutes. L'enseignant demande aux élèves et parents si ce bruit est agréable ou désagréable. Est-il gênant ? Est-ce qu'il perturbe notre repas ?</p> <p>4) L'enseignant demande si les parents et élèves ont entendu les bruits dans leur bouche ? La plupart vont répondre que non. Il propose alors de déguster pendant 5 minutes dans le silence et de faire attention aux bruits qui se jouent dans la bouche. L'enseignant demande ensuite aux parents et enfants : avez-vous entendu des bruits en bouche ? Que pensez-vous de ces bruits ? Est-ce que le fait de manger en silence est agréable ou désagréable ? Est-ce gênant ? Est-ce que cela perturbe notre repas ?</p> <p>5) On continue de déguster les aliments. L'enseignant explique que les sons jouent un rôle sur le mangeur en lui ouvrant l'appétit ou en le perturbant. Certains bruits nous coupent de l'attention portée à notre repas comme par exemple les écrans de télévision, d'ordinateur et de smartphone qui attirent notre attention. On ne fait alors plus attention à ce que l'on mange, on passe à côté d'un moment agréable de dégustation. Nous ne sommes pas en communication avec les autres personnes présentes et il peut nous arriver de manger en trop grande quantité car nous ne ressentons pas la sensation de satiété. Il est donc important de prendre le temps de manger, de porter attention à ce que l'on mange et de limiter les bruits et stimulations extérieurs qui pourraient nous perturber ou attirer notre attention.</p>			
Critères de réussite / évaluation		Remarques et observations	
<ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais, ce que je ressens. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je porte attention à mes sens lors de la dégustation. • Discussion entre parents et enfants. 		<ul style="list-style-type: none"> • Si l'enseignant souhaite gagner du temps, il peut demander à l'ATSEM de réaliser la découpe des aliments ou aux parents d'accomplir cette action à la maison avec leurs enfants. • L'enseignant peut également mettre un ordinateur avec un dessin animé et voir si les élèves et parents écoutent et regardent l'ordinateur. • On peut aussi aborder les notions de convivialité, d'environnement agréable, de moment de partage, de détente. L'environnement lorsque l'on mange à son importance. • L'atelier peut être mis en place à la cantine avec l'aide du personnel municipal. 	



LE TOUCHER

Voici une proposition de mots pouvant être abordés lors des séances sur le toucher.

Cette liste non exhaustive peut être complétée par l'enseignant en fonction des ouvrages rencontrés.

L'enseignant pourra sélectionner le lexique, le nombre et le niveau de difficulté des mots en fonction de ses élèves comme dans la proposition ci-dessous.

PROGRESSION

PS : 20 mots abordés

MS : 40 mots abordés

GS : 60 mots abordés

Remarque : dans cette séquence, on décrit des aliments ou objets avec le sens du toucher.

Les notions de texture (doux, lisse, rugueux, poilu...) et de consistance (dur, mou, moelleux...) sont abordées en utilisant le lexique approprié.

L'enseignant devra bien différencier les deux notions afin de ne pas induire les élèves en erreur.

Cependant, s'agissant de séances d'éveil, il n'est pas attendu des élèves qu'ils différencient clairement le lexique qui appartient à la consistance et celui qui appartient à la texture.

Verbes	Toucher, tâter, presser, appuyer, caresser, palper, pétrir, masser, malaxer, effleurer, manipuler, saisir, sentir, attraper, prendre Gratter, frôler, tendre, plier, taper					Dénombrer, décomposer, retirer, enlever, compter
Noms	La main, les mains, le toucher, les doigts, la peau, les pieds, les phalanges, les ongles, le pouce, l'index, le majeur, l'annulaire, l'auriculaire, le poignet, les lignes de la main, les poils, les veines, les os, la paume de la main, le dos de la main, les articulations, les genoux, la cheville, le coude, l'épaule, le cerveau, la mémoire	Les solides, le cylindre, le pavé, la pyramide, le cube, la boule, les formes, le rectangle, le triangle, le cercle, la demi-sphère, la sphère, le carré, le volume	La température, la brûlure Le poids, la taille	La consistance	La texture	La gauche, la droite, les nombres, la quantité, le contour, la symétrie, la piqûre, le contact, la manipulation, la caresse, un coup, les cheveux, les vêtements, la balle
Adjectifs	Tactile Manuel		Chaud, froid, tiède, glacial, tempéré, frais, brûlant Lourd, léger, gros, petit, grand, fin	Mou, dur, moelleux, solide, flexible, rigide, amovible	Doux, piquant, rugueux, collant, gluant, lisse, râpeux, rêche, poilu, soyeux, granuleux, filandreux, gras, ondulé, bossu, sec, humide, juteux, croquant, craquant	
Animaux	Les griffes, les pattes					



Je découvre des formes, consistances et textures	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
<p>Séance modulable dans sa forme (moment de la journée, durée, nombre d'élèves...) que l'on retrouve à plusieurs reprises durant la séquence. Elle permet d'introduire le vocabulaire, de revoir les notions, d'évaluer par l'observation les acquisitions et d'impliquer les parents.</p>	
<p>Durée : 10 minutes</p>	<p>Organisation des élèves : regroupement en classe entière</p>
<p>Objectif Découvrir le vocabulaire des formes, des solides, des textures et des consistances</p>	<p>Compétences</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en public, communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Utiliser le toucher pour décrire un objet ou un aliment • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
<p>Matériel / Classe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance 	<p>Matériel / Enseignants, élèves et parents</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les objets apportés par les élèves • Une boîte « aveugle » avec deux trous pour y passer les mains
<p>Organisation : une semaine à l'avance, l'enseignant demande aux élèves de ramener un objet ou aliment qu'ils aiment toucher. L'enseignant propose également des objets ou aliments de son choix afin d'aborder des textures et consistances différentes. Si ce sont des aliments, on réalise l'expérience avec les mains puis en bouche. Les parents peuvent être invités à participer à cette séance.</p> <p>Prérequis : notion de formes et de solides déjà vues par les élèves.</p>	
<p>Déroulement</p> <p>1) L'enseignant fait passer 3 ou 4 élèves afin que chacun présente à la classe l'objet qu'il a amené, le décrit et explique pourquoi il l'apprécie.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>2) <i>Est-ce que l'on peut faire toucher cet objet aux camarades ? Est-ce que les autres élèves veulent s'exprimer sur cet objet ?</i></p> <p>3) L'enseignant présente également aux élèves la boîte à trous dans laquelle il aura préalablement déposé un objet. Un élève place ses mains dans la boîte et tente de décrire l'objet et de deviner ce que c'est.</p> <p>4) L'enseignant apporte les premières notions sur le toucher et aide les élèves à décrire les objets :</p> <ul style="list-style-type: none"> - formes planes (carré, rectangle, triangle, cercle, croissant) et solides (cube, boule, pyramide, cylindre, pavé, sphère, demi-sphère) - consistance (action de presser l'objet) : dure ou molle - texture (action de caresser l'objet) : doux, lisse, rugueux <p>5) L'enseignant demande aux élèves de réaliser une phrase négative ou affirmative au sujet des objets apportés. Ex : Je n'aime pas quand c'est râpeux. J'aime bien la balle car elle est lisse et douce.</p> <p>6) On fait le bilan en réalisant une affiche collective présentant les objets apportés par les élèves et le vocabulaire utilisé. L'enseignant réalise des dessins des formes et solides présentés. Il peut positionner les objets à côté du tableau, les prendre en photo et les imprimer pour les afficher.</p>	<p>Repères de progressivité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notions - PS : consistance (dur, mou) - MS : consistance + notions sur la texture (doux, rugueux) - GS : consistance + texture (doux, rugueux, râpeux, piquant, poilu...) - On peut aborder la notion de température (froid, tiède...) • Le vocabulaire est apporté par l'enseignant et pas forcément attendu des élèves. Ils pourront le réinvestir au fil des séances. • Le choix de la structure langagière : la programmation des structures langagières est donnée à titre indicatif.
<p>Critères de réussite / évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je décris la forme, la consistance et la texture d'un objet connu. • Je crée une phrase négative ou affirmative. 	<p>Remarques et observations</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant conserve les objets dans le « coin goût » de la classe pendant la séquence. Il fait passer en premier les élèves ayant apporté des aliments afin de les présenter dans un état de conservation convenable. On pourra déguster les fruits au goûter. • L'enseignant doit veiller à conserver une atmosphère bienveillante entre les élèves sur leurs réactions face aux objets.
<p>Difficultés anticipées : les élèves n'apportent qu'une seule consistance d'objets (dure ou molle) et peu de textures différentes (doux, lisse). Le maître en apporte d'autres.</p>	



Qu'y a-t-il dans la boîte ?

Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

Durée : 20 minutes

Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes

Objectif

Prendre conscience du rôle du toucher avec la main dans la reconnaissance d'un objet

Compétences

- Décrire, reconnaître et nommer des formes et des solides
- Dénombrer une quantité
- Communiquer avec les autres
- Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
- Participer à la production d'un écrit

Matériel / Mallette Classes du goût Martinique

- Les gants tactiles (si pas de boîte « aveugle » à trous)

Matériel / Classe

- Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance
- Une boîte « aveugle » avec deux trous pour y passer les mains
- Des solides : cube, pyramide, boule, cylindre, pavé...
- Des formes : rectangle, carré, triangle, cercle, demi-cercle...

Prérequis : avoir déjà vu quelques formes et solides ; connaître la comptine numérique jusqu'à 3, 5 ou 10 (en fonction du niveau des élèves).

Déroulement

1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. **L'enseignant demande aux élèves s'ils peuvent utiliser leur mémoire pour rappeler des formes et solides qu'ils connaissent déjà.**

2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité.

Les enfants, Mano est malheureux. Quelqu'un a mélangé les formes et les solides dans cette boîte. Comment peut-on l'aider à déterminer le contenu de la boîte ?

3) **A l'aide de vos mains et de vos doigts, tâchez les objets et explorez la boîte.**

- L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.
- **Un élève met la main dans la boîte et essaye de reconnaître une forme ou un solide.** Lorsqu'il l'a reconnu, il sort la main de la boîte sans sortir l'objet. Il dit alors à l'enseignant et à ses camarades ce qu'il a reconnu. L'enseignant note sur une feuille, les prénoms des élèves et les formes et solides qu'ils ont reconnus.

4) **Les autres élèves passent les uns à la suite des autres.** Chacun essaye de deviner avec le toucher une forme nouvelle, que les autres élèves n'ont pas encore trouvée. On continue jusqu'à ce que les élèves aient trouvé toutes les formes et solides présents dans la boîte.

5) **L'enseignant demande aux élèves combien il y a d'objets dans la boîte.** Ils peuvent s'aider de la feuille sur laquelle sont notées les formes et solides afin de dénombrer. On vérifie le contenu de la boîte et on compte les formes et solides en les sortants au fur et à mesure de la boîte. On réalise des décompositions de 3, de 5 ou de 10 selon le niveau et on compose des quantités.

6) **On fait le bilan en réalisant une affiche collective.** Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Ils décrivent et nomment chaque forme et solide. L'enseignant les dessine. Les élèves donnent le nombre total d'objets trouvés.

Ils expliquent que c'est le toucher avec les mains qui leur a permis de reconnaître les formes et solides.

Leur cerveau et leur mémoire leur ont permis de se rappeler des solides et formes qu'ils avaient déjà vus et touchés.

Repères de progressivité

- PS : 3 solides (cube, pavé, boule) + compter jusqu'à 3
- MS : 5 solides + compter jusqu'à 5
- GS : 5 solides et 5 formes + compter jusqu'à 10

Ateliers autonomes ou semi-autonomes

Fabrication d'un référentiel des textures

Critères de réussite / évaluation

- Observation des élèves (implication, respect des consignes...).
- Je participe activement, j'observe et je décris ce que je sens au toucher.
- Je reconnais des solides et des formes.
- Je compte.

Remarques et observations

Il est possible que les élèves n'ayant pas encore une motricité fine voient l'intérieur des gants tactiles en les manipulant. Il est donc préférable d'utiliser une boîte avec des trous. Possibilité d'utiliser les gants afin de décomposer avec les élèves.



Avec quel organe touche-t-on ?	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée	
Durée : 20 / 25 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes	
Objectif Découvrir le lexique lié aux mains et en reproduire l’empreinte ou le contour	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Dénombrer différents éléments, décomposer une collection • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S’exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Identifier, désigner et nommer différentes parties du corps sur soi 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Affiche de la main avec ou sans vocabulaire (p 93) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l’affiche bilan de la séance • Feuilles, peinture, crayons 	
Prérequis : connaître la comptine numérique jusqu’au nombre étudié.		
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. L’enseignant questionne les élèves sur la partie du corps utilisée la dernière fois pour toucher les objets à l’intérieur de la boîte. 2) Il présente ce que l’on va apprendre aujourd’hui. Il utilise la marionnette pour introduire l’activité. <ul style="list-style-type: none"> • Mano étudie le corps humain et voudrait mieux connaître les mains, ces organes qui servent à toucher. <i>Les enfants montrez-moi vos mains. Comment sont-elles ? Pouvez-vous les décrire ?</i> • L’enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l’apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s’assurer de sa compréhension. • L’enseignant utilise l’affiche présentée dans le guide ou dessine le contour de ses deux mains. Les élèves observent leurs mains et on réalise ensemble une description. L’enseignant rajoute des éléments sur le dessin (ongles, veines...) ainsi que le vocabulaire. • L’enseignant demande ce qui nous permet de ressentir sur les mains. Il explique que c’est la peau qui perçoit les sensations. Notre corps est recouvert de peau. Les mains sont une partie du corps très sensible, qui perçoit précisément les sensations. 3) L’enseignant réalise à l’aide des mains des exercices de calcul : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Combien avez-vous de mains ? Vous avez beaucoup de doigts. Combien il y en a-t-il sur une main ? Et sur deux mains ?</i> • Calcul sur une main : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Je replis 1 doigt. Combien m’en reste-t-il ?</i> - <i>Je replis 2 doigts. Combien m’en reste-t-il ?</i> - <i>Je replis 3 doigts. Combien m’en reste-t-il ? ...</i> • Calcul avec deux mains : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Si j’ai 1 doigt sur une main, combien m’en faut-il sur l’autre main pour faire 5 ?</i> - <i>Si j’ai 2 doigts sur une main, combien m’en faut-il sur l’autre main pour faire 5 ? ...</i> Sur la fiche bilan, on rajoute les différentes combinaisons trouvées pour faire le nombre 5 avec les deux mains (ex: 3 et 2 ; 4 et 1 ; 5 et 0). 4) Les élèves réalisent ensuite le contour de leurs mains sur une feuille ou des empreintes avec de la peinture. 5) On fait le bilan. Les élèves dictent à l’enseignant ce qu’ils ont appris lors de la séance.	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Notions <ul style="list-style-type: none"> - TPS : les 2 mains, le lien avec la symétrie du corps + faire des empreintes de mains avec de la peinture - PS : 2 mains et 3 doigts (pouce, index et majeur, les doigts qui servent à tenir le crayon ou feutre) + empreinte de la main des élèves avec de la peinture + dénombrer et décomposer le nombre 3 - MS : 5 doigts + faire le contour de sa main + dénombrer et décomposer le nombre 5 - GS : 10 doigts + faire le contour de sa main au crayon + écrire le nom des doigts + dénombrer et décomposer le nombre 10 • Décomposition : adaptation de la quantité en fonction du niveau et des besoins des élèves de la classe. 	Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Fabrication d’un référentiel des textures • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter la main : dessin, peinture, empreinte dans le plâtre, dans l’eau puis application au sol et prise de photo, sable magique... • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe activement, j’observe et je décris mes mains. • Je dénombre mes doigts, je décompose une quantité. 	Remarques et observations On peut élargir aux autres articulations (genoux, coudes...), aux pieds, aux orteils, aux sensations ressenties avec la peau des pieds, la symétrie entre les deux côtés, la peau, la sensation de froid, de chaud...	



Je réalise une collection d'objets de même consistance

Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

Durée : 25 minutes

Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes

Objectif

Utiliser le toucher avec les mains pour déterminer la consistance d'un objet ou aliment

Compétences

- Dénombrer et décomposer une quantité
- Utiliser le toucher pour trier des objets selon leur consistance, distinguer la consistance dure et molle
- Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis

Matériel / Mallette Classes du goût Martinique

- Contenus des gants tactiles (facultatif / exemples de consistances)

Matériel / Classe

- Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance
- 2 boîtes de rangement
- Objets de la classe avec des consistances dures et molles

Matériel / Enseignant et parents

- Fruits et légumes mous : carambole, mangue, merise, gombo...
- Fruits et légumes durs : noix de coco, christophine, giraumon...

Prérequis : connaître la comptine numérique jusqu'à la quantité souhaitée.

Déroulement

1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.

2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité.
La maman de Mano lui demande de mettre de côté les fruits et légumes à consistance dure mais il ne sait pas comment faire. Il a besoin d'aide. Savez-vous ce qu'est la consistance ?

3) **L'enseignant demande à un élève d'attraper un objet mou dans la classe. Un second élève attrape un objet dur.**
• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.
• **On caractérise les consistances dures et molles.** Pour s'aider les élèves tâtent et pressent des objets. L'enseignant explique les deux termes.

4) **Maintenant que nous savons ce qu'est un objet mou et un objet dur, nous allons les ranger pour Mano. L'enseignant propose aux élèves un panel de fruits et légumes avec des consistances différentes. Les élèves les classent dans deux boîtes différentes.**

5) **Les élèves dénombrent ensuite la quantité de fruits et légumes dans les deux boîtes.**
L'enseignant invite les élèves à vérifier sur la bande numérique le nombre trouvé. Ils peuvent ensuite écrire le nombre au tableau.

6) **L'enseignant utilise les fruits et légumes afin de décomposer les nombres avec les élèves.**

7) **On réalise un bilan des différents moments de la séance.** L'enseignant peut réaliser un tableau avec le nom des fruits et légumes, leur consistance et leur nombre, la décomposition des nombres. On se rappelle quelle action on a réalisée pour trouver la consistance des objets (presser, tâter, appuyer). On peut noter les termes « dur », « mou », « consistance » et leur définition.

Repères de progressivité

- **Nombre d'objets / aliments** à adapter au niveau de dénombrement des élèves
- **Décomposition** : adaptation de la quantité en fonction du niveau et des besoins des élèves de la classe

Ateliers autonomes ou semi-autonomes

- Fabrication d'un référentiel des textures
- Travail artistique autour des organes des sens (p 86)
- Représenter la main : dessin, peinture, empreinte dans le plâtre, dans l'eau puis application au sol et prise de photo, sable magique...
- Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence

Critères de réussite / évaluation

- Observation des élèves (implication, respect des consignes...).
- Je participe activement.
- J'observe et je décris les caractéristiques structurelles d'un objet.
- Je nomme des consistances (dure et molle).
- Je dénombre des collections, une quantité.

Remarques et observations

- **Il est intéressant que l'enseignant apporte des fruits et légumes afin de rester dans le domaine de l'alimentation.** Les fruits et légumes devront avoir une consistance bien marquée afin de ne pas induire les élèves en erreur.
- On peut faire le lien avec les parties du corps qui sont dures ou molles (os, muscles...).
- En séance d'activités physiques, on peut consolider le vocabulaire de la consistance en raidissant les muscles, en les contractant, en les détendant. On peut imiter des animaux ou des objets afin de vivre les consistances dans notre corps.



Je réalise une collection d'objets de même texture		Construire les premiers outils pour structurer sa pensée	
Durée : 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes	
Objectif Utiliser le toucher avec les mains pour déterminer la texture d'un objet ou aliment		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Dénombrer et décomposer une quantité • Utiliser le toucher pour trier des objets selon leur texture, distinguer plusieurs textures • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Contenus des gants tactiles (facultatif / exemples de textures) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Objets de la classe avec des textures différentes 	Matériel / Enseignant et parents Fruits et légumes avec des textures différentes : <ul style="list-style-type: none"> - rugueux / râpeux : noix de coco, abricot pays, igname - lisse / doux : giraumon, goyave, concombre, papaye verte, maracudja - piquant : christophine, ananas - poilu : gombo, ramboutan - bossu : pomme cannelle 	
Prérequis : connaître la comptine numérique jusqu'à la quantité souhaitée. L'enseignant aura vérifié s'il y a dans la classe des objets avec les textures souhaitées. Il aura sélectionné et apporté des fruits et légumes avec les textures souhaitées.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Le papa de Mano lui demande de trier les fruits et légumes en fonction de leur texture mais il ne sait pas comment faire. Il a besoin d'aide. Savez-vous ce qu'est une texture ?</i></p> <p>3) L'enseignant donne une mission à chaque élève. Trouver dans la classe un objet doux ou lisse ; rugueux ou râpeux ; piquant ; poilu ; bossu ; gluant ou collant. L'enseignant explique à nouveau que pour connaître la texture d'un objet il faut faire l'action de caresser. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. </p> <p>4) <i>Maintenant, que nous connaissons des textures, nous allons aider Mano à retrouver la texture de ces fruits et légumes.</i> L'enseignant propose aux élèves un panel de fruits et légumes avec des textures différentes. Les élèves testent chaque aliment et déterminent ensemble la texture.</p> <p>5) Les élèves dénombrent ensuite la quantité de fruits et légumes au total. L'enseignant invite les élèves à vérifier sur la bande numérique le nombre trouvé. Ils peuvent ensuite écrire le nombre au tableau.</p> <p>6) L'enseignant utilise les fruits et légumes afin de décomposer les nombres avec les élèves.</p> <p>7) On réalise un bilan en dictée à l'adulte des différents moments de la séance. L'enseignant réalise un tableau avec le nom des fruits et légumes, leur texture et leur nombre, la décomposition des nombres. On se rappelle quelle action on a réalisée pour trouver la texture des objets (caresser).</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Textures <ul style="list-style-type: none"> - PS : 2 textures (doux / lisse ; rugueux / râpeux) - MS : 4 textures - GS : 5 ou 6 textures • Dénombrement : nombre d'objets ou aliments adaptés au niveau de dénombrement des élèves • Décomposition : adaptation de la quantité en fonction du niveau et des besoins des élèves de sa classe. 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe activement, j'observe et je décris les caractéristiques d'un objet ou d'un aliment. • Je nomme des textures. • Je dénombre des collections, une quantité. 		Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter la main : dessin, peinture, empreinte dans le plâtre, dans l'eau puis application au sol et prise de photo, sable magique... • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence 	



Le toucher dans la bouche

Construire les premiers outils pour structurer sa pensée

Durée : 25 minutes

Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes

Objectif

Découvrir des consistances en bouche

Compétences

- Dénombrer et décomposer des quantités, quantifier des collections
- Réaliser une collection d'une quantité égale à la collection proposée
- Utiliser le toucher pour discriminer des consistances en bouche
- Comprendre que le toucher se fait aussi en bouche
- Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis

Matériel / Mallette Classes du goût Martinique

- Assiettes

Matériel / Classe

- Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance
- Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout

Matériel / Enseignant et parents

- Fruits et légumes aux textures variées en bouche :
 - durs : noix de coco, papaye verte, concombre, carotte...
 - mous : ananas, mangue, banane...
- Boîtes en plastique, bac à glace, glacière

Prérequis : l'enseignant aura au préalable demandé aux parents d'apporter des fruits et légumes locaux avec des textures différentes. Il peut également les apporter lui-même. Il aura découpé les aliments en morceaux (garder la quantité suffisante pour ressentir la consistance et la texture en bouche). Les élèves se lavent les mains.

Déroulement

1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.

2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. *Comme vous le savez les enfants, Mano raffole des fruits ! Aujourd'hui il a envie de vous faire découvrir ses fruits préférés. Mais il a mal aux dents. Il ne peut donc manger que les fruits qui ont une consistance molle. Pouvons-nous l'aider à les reconnaître ? Comment pouvons-nous faire ?* Les élèves vont probablement proposer de toucher les aliments avec les mains et de presser ou appuyer.

3) L'enseignant demande aux élèves : **Comment savoir si un aliment est dur ou mou mais sans utiliser nos mains ?** Les élèves vont probablement proposer de mettre les aliments dans la bouche.

4) **Les élèves sont invités à mettre en bouche les fruits les uns après les autres et à comparer leurs consistances** (dur, mou, moelleux, croquant). Ils peuvent donner d'autres descriptifs s'ils le souhaitent (ex : c'est juteux, c'est sec, c'est humide).
• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.
• L'enseignant accompagne les élèves dans la dégustation. On porte attention à ce qui se passe à l'intérieur de soi.

5) **L'enseignant réalise un tableau reprenant les descriptions des élèves** (nom de l'aliment, consistance, texture).

6) **L'enseignant demande aux élèves quelles sont les consistances qu'ils préfèrent (dure ou molle) et pourquoi. On détermine quels sont les fruits à consistance molle pour Mano.**

7) *Et maintenant, si nous nous amusons à créer nos propres collections de fruits ? Chaque enfant devra composer une collection d'aliments avec les fruits et légumes de leur choix* (ex : 2 rondelles de banane, 1 morceau de noix de coco, 2 morceaux d'ananas). Cette collection sera déterminée par le maître en fonction du niveau et de sa progression de classe. Les élèves décrivent leur assiette à l'enseignant. Ils dégustent ensuite le contenu de leur assiette.

8) **On réalise un bilan en dictée à l'adulte des différents moments de la séance.** L'enseignant réalise des dessins des collections créées par les élèves. **Il indique aux élèves que lorsque l'on déguste, on s'aperçoit que le toucher se joue aussi dans la bouche.**

Repères de progressivité

• Notions

- PS : dégustation de 2 fruits (1 mou et 1 dur) + réaliser une collection de 3 fruits
- MS : dégustation de 3 fruits + réaliser une collection de 5 fruits
- GS : dégustation de 4 fruits + réaliser une collection de 10 fruits de leur consistance préférée

• **Décomposition** : adaptation de la quantité en fonction du niveau et des besoins des élèves de sa classe.

Ateliers autonomes ou semi-autonomes

- Travail artistique autour des organes des sens (p 86)
- Représenter la main : dessin, peinture, empreinte dans le plâtre, dans l'eau puis application au sol et prise de photo, sable magique...
- Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence

Critères de réussite / évaluation

- Observation des élèves (implication, respect des consignes...).
- Je participe activement. J'observe, je décris les caractéristiques structurelles d'un objet.
- Je nomme des consistances. Je distingue des consistances molles et dures en bouche.
- Je dénombre des collections, une quantité. Je crée une collection.

Remarques et observations

- Élargissement possible sur le thème des fibres, sur la notion d'algorithme pour la réalisation d'assiettes composées pour les autres élèves.

Difficultés anticipées : refus des élèves de goûter les fruits ou légumes (voir les informations pour accompagner à la dégustation p 12 à 14).



Je discrimine des textures et consistances		Explorer le monde	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Vérifier l'acquisition de la discrimination tactile		Compétences <ul style="list-style-type: none"> Reconnaître et identifier des textures, des consistances Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> Feuilles d'évaluation élève (p 106) Images des fruits et légumes (p 107) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> Colles 	Matériel / Enseignant et parents Fruits et légumes aux textures et consistances différentes : <ul style="list-style-type: none"> noix de coco, igname : rugueux / dur giraumon, maracuja : lisse et doux / dur christophine, ananas : piquant / dur goyave, mangue : lisse / mou ou dur gombo : poilu / mou ou dur pomme cannelle : bossu / mou corossol : piquant / mou ou dur 	
Prérequis : connaître quelques textures (rugueux, piquant, poilu, bossu, lisse). L'enseignant choisit 3 ou 4 fruits et légumes ayant des consistances et textures différentes.			
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano va vous faire deviner quels sont les fruits préférés des membres de sa famille.</i> L'enseignant a disposé sur une table les fruits et légumes et leurs images. <ul style="list-style-type: none"> Il donne les caractéristiques du fruit ou légume préféré des membres de la famille de Mano les uns après les autres : <ul style="list-style-type: none"> Mon papa adore les fruits et légumes rugueux et durs (ex : noix de coco, igname) Ma maman aime les fruits et légumes piquants et durs (ex : christophine) Ma sœur trouve exquis les fruits et légumes lisses et mous (ex : mangue mure) Mon frère est passionné par les fruits et légumes bossus et durs (ex : lime) 3) L'enseignant leur demande quelles actions réaliser pour connaître la consistance d'un objet (presser) et pour la texture (caresser). <ul style="list-style-type: none"> L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. Les élèves manipulent les fruits et choisissent celui qui correspond à chaque description. Ils sélectionnent ensuite l'image qui correspond à ce fruit et la collent sur la ligne du personnage de la famille de Mano. On nomme les fruits et légumes. 		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> PS : 3 fruits / consistance MS / GS : 4 fruits / consistance et texture 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> Je distingue des consistances (mou et dur). Je distingue des textures (lisse, rugueux, bossu, poilu, piquant, gluant). Je sélectionne le bon objet en fonction de sa texture et de sa consistance. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> Il peut être intéressant d'imprimer l'image représentant les membres de la famille de Mano (p 25) afin que les enfants les dénombrent. Utilisation d'un référentiel tactile fabriqué au cours des ateliers autonomes et semi-autonomes pour se remémorer les textures. 	



Je décompose des quantités	Construire les premiers outils pour structurer sa pensée
Durée : 10 / 15 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes
Objectif Quantifier des collections d'objets	Compétences <ul style="list-style-type: none">• Réaliser une collection d'une quantité égale à la collection proposée• Compléter une collection d'objets
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'évaluation élèves (p 106)	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none">• Gouffettes de couleur ou graines• Etiquettes avec des chiffres
Déroulement <p>1) <i>Maintenant que nous avons déterminé les fruits et légumes préférés de la famille de Mano nous allons les distribuer.</i></p> <p>2) L'enseignant donne à chaque élève sa feuille d'évaluation. Sur cette feuille, chaque membre de la famille de Mano (mère, père, frère et sœur) possède un panier avec un certain nombre de cercles représentant les fruits déjà présents.</p> <p>3) L'enseignant donne des gouffettes aux élèves. Les élèves vont devoir rajouter des gouffettes dans les paniers afin de réaliser une collection de fruits et légumes en prenant en compte ceux déjà présents dans le panier.</p> <ul style="list-style-type: none">• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.• L'enseignant accompagne les élèves. <p>4) Suivant le niveau des élèves, le chiffre représentant la quantité donnée à chaque membre de la famille pourra être écrit à la main ou à l'aide d'étiquettes chiffres et disposé sur la feuille d'évaluation.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Notions<ul style="list-style-type: none">- PS : dénombrer et décomposer le nombre 3- MS : dénombrer et décomposer le nombre 5 + retrouver le chiffre 5 parmi des étiquettes et le coller- GS : dénombrer et décomposer le nombre 10 + coller deux étiquettes dont les chiffres en s'additionnant font le nombre 10 ou écrire le nombre 10• Décomposition : adaptation de la quantité en fonction du niveau et des besoins des élèves de sa classe. Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none">• Travail artistique autour des organes des sens (p 86)• Représenter la main : dessin, peinture, empreinte dans le plâtre, dans l'eau puis application au sol et prise de photo, sable magique...• Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence
Critères de réussite / évaluation Je dénombre et je compose la quantité demandée (3,5 ou 10).	



Je réutilise le lexique du toucher	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes
Objectif Réutilisation du lexique pour en vérifier l'acquisition	Compétence <ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec les autres• Utiliser le vocabulaire pertinent• S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none">• Affiche sur la main avec vocabulaire (p 93)• Affiche sur la main sans vocabulaire (p 93)• Etiquettes avec le vocabulaire des sens sur le toucher (p 95)	
Déroulement <p>1) L'enseignant montre l'affiche avec le dessin de la main et le vocabulaire qui correspond (référentiel), aux élèves.</p> <p>2) Pour les plus petits, l'enseignant donne à l'oral le vocabulaire en lien avec la main et les élèves indiquent l'élément qui correspond sur le dessin (compréhension orale).</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour les plus grands, chaque élève dispose d'une fiche présentant le dessin de la main (sans le vocabulaire) et des étiquettes avec les noms des parties de la main vues lors des ateliers précédents. <p>Les élèves doivent placer les étiquettes au bon endroit sur le dessin. Pour cela, ils peuvent observer le référentiel (discrimination visuelle).</p> <ul style="list-style-type: none">• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) Une fois qu'ils ont terminé, l'enseignant demande à chaque élève de lui expliquer ce qui se passe lorsque l'on réalise l'action de toucher. L'élève cite quelques formes, solides, consistances et éventuellement des textures.</p> <p>4) L'enseignant note si le vocabulaire est acquis.</p>	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Nombre de mots utilisés et compris
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none">• Je rappelle ce qui a été appris au cours de la séquence.• J'emploie d'un certain nombre de mots.	



Je déguste des aliments aux textures et consistances différentes		Explorer le monde
<p>Matinée modulable dans sa forme : moment de la journée, durée, nombre de séances, nombre d'élèves et de parents... Elle permet d'impliquer les parents et d'évaluer par l'observation les acquisitions des élèves.</p>		
Durée : la matinée divisée en 2 ou 3 séances		Organisation des participants : élèves et parents, en groupe ou classe entière selon le choix de l'enseignant
Objectifs <ul style="list-style-type: none"> • S'initier à la dégustation • Enrichir et développer les aptitudes sensorielles • Prendre conscience des textures des aliments en bouche lorsque l'on mange 		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • Porter attention à ses sens lors de la dégustation
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Timbales 	Matériel / Classe et cantine <ul style="list-style-type: none"> • Planches à découper, économe, couverts, saladiers • Serviettes en papier ou essuie-tout • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Aliments et boissons
Organisation : l'enseignant informe à l'avance les parents de cet atelier et leur demande d'apporter des aliments ou boissons à déguster et apporte lui-même des aliments. Les aliments devront avoir des textures et consistances différentes : moelleux, croquant, croustillant, mousseux, pétillant, lisse, sec, collant, onctueux, feuilleté, glacé, gluant...		
Déroulement <ol style="list-style-type: none"> 1) L'enseignant accueille les parents et les enfants. Il explique que nous allons aborder le sens du toucher et qu'il faudra être particulièrement attentif aux consistances et textures pendant la matinée. 2) L'enseignant invite chacun à se laver les mains. Dans un premier temps, on observe et on nomme les aliments et boissons qui ont été apportés. On peut les toucher et déterminer leurs textures et consistances. 3) Les élèves sont divisés en groupes et accompagnés par les adultes. Ils préparent ensemble les différents aliments et boissons (découpe, disposition dans les assiettes...). On dispose les assiettes à déguster. 4) On passe à table. L'enseignant demande aux élèves et parents : <i>Savez-vous qu'on peut toucher avec la bouche ? L'enseignant explique que l'on peut sentir avec les dents, la peau des joues, la langue et ainsi percevoir différentes textures et consistances. La bouche est 4 fois plus sensible que les doigts car elle possède plus de capteurs des sens.</i> <ul style="list-style-type: none"> • On commence la dégustation. L'enseignant propose aux élèves et parents de tester différents aliments et de décrire les consistances et textures en bouche. On déguste un aliment dans sa forme crue et cuite (ex : carotte, giraumon). On peut choisir de faire cuire un aliment pendant la séance. Les élèves et parents partagent leurs ressentis. Ils expliquent ce qu'ils aiment ou pas et pourquoi. 5) L'enseignant explique que la texture et la consistance en bouche sont importantes. Elles sont parfois source de refus chez l'enfant (ex : gluant). On peut alors proposer un aliment sous une autre forme (cru ou cuit). Il est également possible de continuer à proposer à l'enfant l'aliment sous la même forme plusieurs fois. 		
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais, ce que je ressens. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je porte attention à mes sens lors de la dégustation. • Discussion entre parents et enfants. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Si l'enseignant souhaite gagner du temps, il peut demander à l'ATSEM de réaliser la découpe des aliments ou aux parents d'accomplir cette action à la maison avec leurs enfants. • On peut aussi aborder la convivialité, le moment agréable, de partage et de détente que constitue le repas.

LE GOÛT



Voici une proposition de mots pouvant être abordés lors des séances sur le goût.

Cette liste non exhaustive peut être complétée par l'enseignant en fonction des ouvrages rencontrés.

L'enseignant pourra sélectionner le lexique, le nombre et le niveau de difficulté des mots en fonction de ses élèves comme dans la proposition ci-dessous.

PROGRESSION

PS : 20 mots abordés

MS : 40 mots abordés

GS : 60 mots abordés

Verbes	Savourer, déguster, goûter, apprécier, manger, grignoter, engloutir, dévorer, saliver, lécher, mastiquer, avaler, croquer, mordre, mâcher, cracher, vomir, être rassasié, boire, sucer, aimer, déglutir, ingurgiter, se délecter, être rassasié, siroter		
Noms	<p>La bouche, la langue, les lèvres, les dents, le palais, les gencives, les joues, la luette, la salive, les papilles, le cerveau, la mémoire, le plaisir, l'aversion, le dégoût, la gourmandise, un régal, l'aliment, la nourriture, la bouchée, le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner, le goûter</p>	<p>Les saveurs, le goût, l'acidité, l'amertume Les aliments, le sucre, le sel, la farine, le manioc, la canne à sucre, la betterave, le citron, le pamplemousse, l'orange, les agrumes, le fruit de la passion, le tamarin, le poulet, la quiche, les pâtes, les œufs, les lentilles, le kiwi, le cornichon, les amandes, le café, le cresson, la banane, le yaourt, le soda, la glace, le biscuit, les céréales, le jus de fruits, le flan, le fromage, la charcuterie, la viande, les frites, le gâteau</p>	<p>Le cacao, le chocolat, la cabosse, le cacaoyer, la transformation, les graines, les fèves, la coque, le mucilage, la cueillette, le séchage, la torréfaction, le broyage, l'écabossage</p>
Adjectifs	Délicieux, savoureux, gourmand, succulent, banal, ordinaire, fade, insipide, rance, aigre, âpre, bon, mauvais, cru, cuit, chaud, froid, tiède, glacé, brûlant	Salé, sucré, acide, amer Doux, piquant, pimenté, astringent, poivré, épicé, Relevé, acidulé	
Expressions	Bon appétit ! Mettre l'eau à la bouche.		
Animaux	Les babines, les crocs, laper		



Je découvre des saveurs	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions Explorer le monde	
Séance modulable dans sa forme (moment de la journée, durée, nombre d'élèves...) que l'on retrouve à plusieurs reprises durant la séquence. Elle permet d'introduire le vocabulaire, de revoir les notions, d'évaluer par l'observation les acquisitions et d'impliquer les parents.		
Durée : 10 minutes	Organisation des élèves : regroupement en classe entière	
Objectif S'exprimer autour des saveurs et de ses propres goûts	Compétences <ul style="list-style-type: none"> • S'exprimer en public, communiquer avec les autres, discuter un point de vue • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Découvrir les saveurs des aliments 	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Planche à découper, couteau, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignants, élèves et parents <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits et légumes apportés par les élèves 	
Prérequis : une semaine à l'avance, l'enseignant demande aux élèves de ramener un fruit ou légume local qu'ils apprécient afin de les déguster tous ensemble. Les parents peuvent être invités à participer à cette séance.		
Déroulement <ol style="list-style-type: none"> 1) L'enseignant fait passer 1 ou 2 élèves afin que chacun présente à la classe le fruit ou légume qu'il a amené. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 2) <i>Est-ce que vous connaissez cet aliment ? Et si on goûtait ?</i> L'enseignant prépare le fruit ou légume afin de le déguster. Chaque enfant en prend un morceau, le goûte et décrit son ressenti. 3) <i>Avez-vous deviné sa saveur ?</i> L'enseignant introduit le lexique des saveurs : salée, sucrée, acide, amère. 4) L'enseignant demande aux élèves de réaliser une phrase interrogative au sujet des aliments goûtés. Ex : Pourquoi aimes-tu le chocolat ? Comment cuisine t-on les ignames ? 5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective présentant les fruits et légumes apportés, les saveurs, le tout accompagné de dessins ou photos des aliments. 	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Le vocabulaire est apporté par l'enseignant et pas forcément attendu des élèves. Ils pourront le réinvestir au fil des séances. • Le choix de la structure langagière : la programmation des structures langagières est donnée à titre indicatif. 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • J'associe une saveur avec un aliment. • Je crée une phrase interrogative. 	Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant doit veiller à conserver une atmosphère bienveillante entre les élèves sur leurs réactions face aux aliments. 	



Je découvre les saveurs salées et sucrées		Explorer le monde	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes hétérogènes	
Objectif Prendre conscience du rôle du goût dans la reconnaissance d'un aliment		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le goût pour identifier les saveurs sucrées et salées • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Situer des objets entre eux, utiliser des marqueurs spatiaux adaptés 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Petites timbales (2 par élève) • Images d'aliments sucrés (p 108) et salés (p 109) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Etiquettes « salé » et « sucré » • Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Sel fin • Sucre blanc • Boîtes en plastique 	
Prérequis : connaissance des marqueurs spatiaux et du lexique lié au visage ; se laver les mains avant la séance.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Les enfants, Mano a besoin de votre aide. Il souhaite agrémenter son gâteau. Il a devant lui deux poudres blanches mais il ne sait pas ce que c'est. Pouvez-vous l'aider ?</i></p> <p>3) Chaque élève a devant lui deux petits pots contenant les poudres. Les élèves émettent des hypothèses pour déterminer le contenu des pots (sel, sucre, farine, manioc...). On utilise des marqueurs spatiaux pour guider les élèves.</p> <p>4) L'enseignant demande : <i>Qu'allez-vous pouvoir utiliser pour vous éclairer sur le contenu de ces pots ?</i> On énumère les sens et l'organe en lien. Les élèves doivent utiliser la vue, l'odorat, l'ouïe et le toucher pour déterminer le contenu des pots. Ils utilisent le goût en dernier puis s'expriment sur leurs ressentis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. • Les élèves font le test. L'enseignant note leurs observations et le sens qui a permis de déterminer le contenu des pots. <p>5) Les élèves choisissent la poudre adéquate pour agrémenter le gâteau de Mano. L'enseignant explique que les poudres sont du sel et du sucre blanc. On parle de goûts ou saveurs sucrées et salées. On fait le lien avec le cerveau et la mémoire qui ont répertorié tous les aliments et saveurs déjà goûtés.</p> <p>6) L'enseignant présente aux élèves des images d'aliments et leur demande de les classer en fonction de leur saveur, salée ou sucrée.</p> <p>7) On fait le bilan. Dictée à l'adulte d'un texte traitant de l'expérience. Un dessin, schéma, des photos légendées peuvent être ajoutés.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'images <ul style="list-style-type: none"> - PS : 1 image par enfant - MS et GS : 2 images par enfant • Marqueurs spatiaux 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je différencie les saveurs salées et sucrées. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Les séances en groupes doivent être réalisées sur la même journée afin que les élèves ne partagent pas entre eux les réponses. • L'enseignant peut s'il le souhaite élargir le propos à la fabrication du sel et du sucre, les différents sucres (canne, betterave, sucre blanc, sucre roux...), aux recommandations de consommation des produits sucrés et du sel, les maladies liées à la consommation excessive de sucre (caries, diabète, surpoids, obésité). 	
Difficultés anticipées : les élèves ne parviennent pas à mobiliser les termes de salé et sucré ou confondent les deux saveurs. Pour y palier, réaliser d'autres ateliers de dégustations et de tris d'objets. Possibilité de faire un lien avec la cantine.			



Avec quelles parties du corps perçoit-on les saveurs ?

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

Durée : 20 / 25 minutes

Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes hétérogènes

Objectif

Prendre conscience du rôle du goût dans la perception des saveurs

Compétences

- Communiquer avec les autres
- Acquérir du lexique, utiliser un vocabulaire pertinent
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
- Identifier, désigner et nommer différentes parties du corps sur soi
- Participer à la production d'un écrit

Matériel / Mallette Classes du goût Martinique

- Affiche sur la bouche avec ou sans vocabulaire (p 94)

Matériel / Classe

- Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance
- Miroirs
- Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout

Matériel / Enseignant et parents

- Sucre
- Boîte en plastique

Prérequis : connaissance du lexique lié au visage ; se laver les mains avant la séance.

Déroulement

1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. **L'enseignant questionne les enfants sur la partie du corps utilisée pour goûter lors de la dernière séance.** Les élèves nomment le sens du goût et la bouche qui sert à percevoir les saveurs.

2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. *Nous allons observer l'intérieur de la bouche.*

L'enseignant invite les enfants à observer leur propre bouche dans un miroir.

- L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.

3) **On réalise ensemble une description de la bouche :**

- son positionnement sur le visage ;
- la forme, la couleur, la taille, la consistance (dure, molle, élastique) ;
- les différentes parties de cet organe : la langue, les papilles, les dents, les joues, le palais, la luette, les lèvres...

L'enseignant récapitule ce qui a été vu en utilisant l'affiche présentée dans le guide ou en dessinant une bouche ouverte et en notant le vocabulaire abordé.

4) **L'enseignant demande aux élèves avec quelle partie de la bouche on perçoit les saveurs.**

Les élèves émettent des hypothèses. L'enseignant note les hypothèses des élèves.

Afin de vérifier les hypothèses, **l'enseignant leur propose de placer du sucre à différents endroits de la bouche** (sur la langue, sur les lèvres, l'intérieur des joues, les dents) pour observer si on ressent la saveur du sucre. On invite ensuite les élèves à placer du sucre sur leur langue puis à fermer la bouche et à observer ce qui se passe en eux. C'est à ce moment l'on ressent le plus intensément le goût. **L'enseignant explique qu'avec l'apport de salive, les saveurs passent dans la langue à travers les petits points que l'on nomme les papilles. On assiste alors à une explosion de goûts.**

Le message passe ensuite vers le cerveau et la mémoire qui nous permet de reconnaître la saveur et l'aliment.

5) **On fait le bilan en réalisant une affiche collective.** Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience accompagnant le dessin schématique déjà réalisé avec le vocabulaire.

Repères de progressivité

- Nombre et difficulté des mots
- Nombre de parties de la bouche avec lesquelles on teste le sucre

Critères de réussite / évaluation

- Observation des élèves (implication, respect des consignes...).
- Je participe. J'explique et j'argumente. Je décris ce que je vois, ce que je ressens.
- Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit.

Remarques et observations

Pour aller plus loin, réalisation d'un apprentissage sur les connaissances bucco-dentaires.



Je découvre les saveurs acides et amères		Explorer le monde	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Prendre conscience du rôle du goût dans la reconnaissance d'un aliment		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le goût pour identifier les saveurs acides et amères • Connaître les fruits et légumes de Martinique • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Images d'aliments acides et amers (p 110) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Etiquettes « acide », « amer » et « sucré » • Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Citrons, lime (acide), pamplemousse, chadek (amer), orange (sucré) • Boîtes en plastique, bac à glace, glacière 	
Prérequis : connaissance des marqueurs spatiaux et du lexique lié au visage ; se laver les mains avant la séance.			
Déroulement 1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente. 2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Les enfants, Mano souhaite préparer un poisson pour sa famille. Sa maman lui a conseillé d'assaisonner son poisson avec un agrume à la saveur acide. Mais il y a 3 agrumes disponibles et il ne sait pas lequel choisir. Comment pouvons-nous l'aider ?</i> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 3) L'enseignant propose aux élèves de goûter un premier fruit (l'orange). Les élèves le goûtent et essayent de déterminer la saveur et le nom du fruit. Ils décrivent ce qui se passe dans leur bouche. Ex : sucré / doux. 4) On fait de même avec les 2 autres fruits (pamplemousse puis citron). Ex : amer/ sensation au fond de la langue ; acide/ ça pique, sensation au fond des mâchoires. 5) Les enfants choisissent le fruit acide pour assaisonner le poisson de Mano. L'enseignant peut s'il le souhaite élargir le propos aux agrumes. 6) L'enseignant montre les fruits entiers. On les place devant les étiquettes « acide », « amer » et « sucré ». 7) L'enseignant montre aux élèves plusieurs images d'aliments. On les nomme ensemble puis les élèves classent les images en fonction de leur saveur : acide ou amère. 8) On fait le bilan. L'enseignant demande aux élèves avec quelle partie du corps ils ont réussi à reconnaître les fruits. Dictée à l'adulte d'un texte traitant de l'expérience. Un dessin, schéma ou des photos légendées peuvent être ajoutés.		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Nombre d'images <ul style="list-style-type: none"> - PS : 1 image par enfant - MS et GS : 2 images par enfant • Marqueurs spatiaux 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que je vois, ce que je ressens. • Je différencie les saveurs acides et amères. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits peuvent être remplacés par des jus de fruits « 100% pur jus » ou pressés en classe. • Les séances en groupes doivent être réalisées sur la même journée afin que les élèves ne partagent pas entre eux les réponses. 	
Difficultés anticipées : les élèves restent sur les saveurs salées et sucrées et n'arrivent pas à s'en détacher. Ils n'identifient pas les saveurs acides et amères ou les confondent. Pour y palier, réaliser d'autres ateliers de dégustations et de tris d'objets. Possibilité de faire le lien avec la cantine.			



Je consolide la perception de la saveur amère : le cacao		Explorer le monde	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves	
Objectif Consolider les perceptions autour de la saveur amère		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le goût pour décrire les saveurs du cacao • Identifier la saveur amère • Connaître les fruits et légumes de Martinique • Communiquer avec les autres • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Images sur la transformation du cacao (p 111 à 113) 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Cuillères, couteau, serviettes en papier ou essuie-tout • Vidéo sur la transformation du cacao (facultatif) 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Cacao amer en poudre • Boîtes en plastique • Cabosse de cacao • Smartphone ou ordinateur portable pour faire écouter les vidéos, enceintes, haut-parleurs 	
Prérequis : se laver les mains avant la séance.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. Mano vous a apporté quelque chose ! Il aimerait vous faire déguster cet aliment. Vous êtes d'accord ? L'enseignant présente aux élèves les assiettes avec leur contenu. Certains vont sûrement dire que Mano leur a apporté du chocolat.</p> <p>3) Les enfants goûtent un peu de cacao en poudre. Ils décrivent leurs ressentis. Ils déterminent la ou les saveurs du cacao goûté. Certains élèves diront que la saveur est amère. L'enseignant demande aux élèves s'ils aiment le cacao ou pas et pourquoi.</p> <p>4) Il leur demande : comment est-on passé du cacao que vous venez de déguster au chocolat que vous mangez à la maison ? L'enseignant explique que le cacao est amer alors que celui que les enfants mangent d'habitude est sucré car on y ajoute du sucre lors de la fabrication.</p> <p>5) L'enseignant demande aux élèves s'ils savent comment on fabrique du chocolat. Il explique alors aux élèves les différentes étapes de la transformation du cacao à l'aide des images du guide ou d'un film (ex : Du cacao au chocolat, une fabrication artisanale ancrée dans la tradition Martiniquaise). L'enseignant peut également montrer une cabosse de cacao, la couper et faire déguster le mucilage qui entoure les graines.</p> <p>6) On fait le bilan. Dictée à l'adulte d'un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté et complété avec le vocabulaire abordé.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> - PS : utilisation des images, Mano raconte la transformation du cacao en s'appuyant sur les images - MS : utilisation des images ou d'un film - GS : visionnage d'un film. Mettre dans l'ordre les images représentant les étapes de la transformation du cacao 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que je vois, ce que je ressens. • Je reconnais la saveur amère. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • On peut compléter par une séance où l'on aborde plus précisément la cabosse de cacao. On peut réaliser un schéma de la cabosse entière et en coupe, y ajouter le vocabulaire en lien avec ce végétal, réaliser du chocolat chaud ou une recette à base de chocolat. • On peut visiter des lieux qui cultivent, transforment et vendent du cacao. 	
Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Classification des images d'aliments en fonction des saveurs • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter la bouche en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Apprendre la comptine « Comment fait-on le chocolat ? » 			



Je reconnais les 4 saveurs		Explorer le monde	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes	
Objectif Utiliser le goût pour reconnaître un aliment		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le goût pour identifier les 4 saveurs • Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté • S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis • Participer verbalement à la production d'un écrit • Situer des objets entre eux, utiliser des marqueurs spatiaux adaptés 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Un aliment sucré : miel, mangue • Un aliment salé : biscuits salés • Un aliment acide : maracuja, tamarin, cornichon • Un aliment amer : carré de chocolat amer, endive • Boîtes en plastique, bac à glace, glacière 	
Prérequis : connaissance des marqueurs spatiaux. Se laver les mains avant la séance.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano est tout excité, il a devant lui une belle assiette constituée de 4 aliments différents.</i> <i>Savez-vous de quoi il s'agit ? Comment pouvons-nous identifier leurs saveurs ?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) L'enseignant invite les élèves à goûter le premier aliment en donnant sa position dans l'assiette. Ils s'expriment sur leurs ressentis, les sensations perçues. Ils tentent d'identifier la saveur et de nommer l'aliment.</p> <ul style="list-style-type: none"> • On fait de même avec les autres aliments. <p>4) L'enseignant demande aux élèves : <i>avez-vous aimé déguster ces aliments ? Pourquoi ?</i></p> <p>5) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté.</p>		Repères de progressivité Le choix des aliments peut être adapté au niveau des élèves.	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe à l'activité, j'observe et je décris ce que je vois, ce que je ressens. • Je différencie les 4 saveurs. • J'associe une saveur avec un aliment. • Je participe verbalement à la réalisation d'un écrit. 		Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none"> • Classification des images d'aliments en fonction des saveurs • Travail artistique autour des organes des sens (p 86) • Représenter la bouche en dessin ou en peinture • Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence • Apprendre la comptine « Comment fait-on le chocolat ? » 	
		Remarques et observations Les séances en groupes doivent être réalisées sur la même journée afin que les élèves ne partagent pas entre eux le contenu des assiettes.	



Je réutilise le lexique du goût	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
Durée : 20 minutes	Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes homogènes
Objectif Réutilisation du lexique pour en vérifier l'acquisition	Compétences <ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec les autres• Utiliser le vocabulaire pertinent• S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none">• Affiche sur la bouche avec vocabulaire (p 94)• Affiche sur la bouche sans vocabulaire (p 94)• Etiquettes avec le vocabulaire des sens sur le goût (p 95)	
Déroulement <ol style="list-style-type: none">1) L'enseignant montre l'affiche avec le dessin de la bouche et le vocabulaire qui correspond (référentiel), aux élèves.2) Pour les plus petits, l'enseignant donne à l'oral le vocabulaire en lien avec la bouche et les élèves indiquent l'élément qui correspond sur le dessin (compréhension orale).<ul style="list-style-type: none">• Pour les plus grands, chaque élève dispose d'une fiche présentant le dessin de la bouche (sans le vocabulaire) et des étiquettes avec les noms des parties de la bouche vues lors des ateliers précédents.Les élèves doivent placer les étiquettes au bon endroit sur le dessin. Pour cela, ils peuvent observer le référentiel (discrimination visuelle).<ul style="list-style-type: none">• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension.3) Une fois qu'ils ont terminé, l'enseignant demande à chaque élève de lui expliquer ce qui se passe lorsque l'on goûte un aliment. Les élèves nomment les 4 saveurs et éventuellement un exemple d'aliment pour chaque saveur.4) L'enseignant note si le vocabulaire est acquis.	Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Le nombre de mots utilisés et compris Ateliers autonomes ou semi-autonomes <ul style="list-style-type: none">• Classification des images d'aliments en fonction des saveurs• Travail artistique autour des organes des sens (p 86)• Représenter la bouche en dessin ou en peinture• Travail sur le lexique, les syllabes et structures de phrases en lien avec le vocabulaire de la séquence• Apprendre la comptine « Comment fait-on le chocolat ? »
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none">• Je rappelle ce qui a été appris au cours de la séquence.• J'emploie d'un certain nombre de mots.	



Je classe les aliments en fonction de leur saveur		Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : cet atelier peut être scindé en plusieurs séances et réalisé quand l'enseignant a du temps		Organisation des élèves : 4 groupes d'élèves / 4 saveurs En classe entière pour la mise en commun	
Objectif Connaître la saveur des aliments et approfondir ces notions		Compétences <ul style="list-style-type: none">• Communiquer avec les autres• Réemployer le lexique des séquences précédentes, utiliser le vocabulaire adapté• S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis• Connaître les saveurs des aliments	
Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none">• Images d'aliments sucrés, salés, acides et amers (p 108 à 110)		Matériel / Enseignants, élèves et parents <ul style="list-style-type: none">• 4 affiches de couleurs différentes• Colles	
Prérequis : avoir fait les séances 1 et 3 et connaître les saveurs des aliments. L'enseignant utilise les images du guide.			
Déroulement <p>1) L'enseignant réalise 4 groupes d'élèves. À chaque groupe est attribué une affiche de couleur correspondant à une saveur (salée, sucrée, acide ou amère). Les élèves ont à leur disposition des images d'aliments qu'ils ont déjà vues lors des séances précédentes.</p> <p>2) Les élèves doivent sélectionner les images d'aliments qui correspondent à la saveur attribuée à leur groupe et coller ces images sur leur affiche.</p> <ul style="list-style-type: none">• L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>3) On met en commun en classe entière. Chaque groupe présente son affiche au reste de la classe.</p> <p>4) L'enseignant peut préciser ou demander aux élèves à quel moment de la journée on consomme tel ou tel aliment. On peut évoquer les repas de la journée, l'équilibre alimentaire, les aliments qui sont bons pour la santé et ceux qui ne le sont pas.</p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none">• Nombre d'images	
Critères de réussite / évaluation J'associe une saveur avec un aliment.		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none">• L'enseignant peut demander aux enfants d'amener des journaux et publicités afin de découper des images d'aliments et les classer en ateliers autonomes ou semi-autonomes.	



Je déguste des produits du terroir		Explorer le monde	
<p>Matinée modulable dans sa forme : moment de la journée, durée, nombre de séances, nombre d'élèves et de parents... Elle permet d'impliquer les parents et d'évaluer par l'observation les acquisitions des élèves.</p>			
Durée : la matinée divisée en 2 ou 3 séances		Organisation des participants : élèves et parents, en groupe ou classe entière selon le choix de l'enseignant	
Objectifs <ul style="list-style-type: none"> • S'initier à la dégustation • Enrichir et développer les aptitudes sensorielles • Prendre conscience des saveurs lorsque l'on mange • Découvrir des produits du terroir, des fruits et légumes, des spécialités culinaires martiniquaises 		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • Porter attention à ses sens lors de la dégustation 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes • Timbales 	Matériel / Classe et cantine <ul style="list-style-type: none"> • Planches à découper, économe, couverts, saladiers • Serviettes en papier ou essuie-tout • Éponge, liquide vaisselle, sac poubelle 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Aliments et boissons 	
Organisation : l'enseignant informe à l'avance les parents de cet atelier et leur demande d'apporter des aliments ou boissons du terroir ou des spécialités culinaires martiniquaises à déguster et apporte lui-même des aliments.			
Déroulement <p>1) L'enseignant accueille les parents et les enfants. Il explique que nous allons aborder le sens du goût et qu'il faudra être particulièrement attentif aux saveurs pendant la matinée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dans un premier temps, on observe et on nomme les aliments et boissons qui ont été apportés. <p>L'enseignant demande aux élèves et parents : pouvez-vous nous présenter et nous décrire ce que vous avez apporté ? Est-ce que vous en mangez souvent ? Est-ce que vous en mangiez enfant ? Qu'est-ce que ce plat évoque pour vous ? Les élèves et parents expriment leurs liens avec ce plat.</p> <p>2) L'enseignant invite chacun à se laver les mains. Les élèves sont divisés en groupes et accompagnés par les adultes. Ils préparent ensemble les différents aliments et boissons (découpe, disposition dans les assiettes...). On dispose les assiettes à déguster.</p> <p>3) Les élèves et parents passent à table. On commence la dégustation. L'enseignant, les enfants et parents citent différents plats et spécialités régionales. L'enseignant demande aux parents et élèves de déterminer la ou les saveurs des plats dégustés (sucrée, salée, acide, amère).</p>			
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je raconte ce que je vois, ce que je connais, ce que je ressens. • Je participe à l'activité, j'observe. • Je porte attention à mes sens lors de la dégustation. • Discussion entre parents et enfants. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Si l'enseignant souhaite gagner du temps, il peut demander à l'ATSEM de réaliser la découpe des aliments ou aux parents d'accomplir cette action à la maison avec leurs enfants. • On peut aussi aborder la convivialité, le moment agréable, de partage et de détente que constitue le repas. 	

Je reconnais le parfum des compotes grâce à mes sens		Explorer le monde Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes hétérogènes	
Objectif Comprendre que l'on a besoin de tous les sens pour déguster		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Découvrir et utiliser le vocabulaire pertinent • Découvrir la démarche scientifique : questions, hypothèses, expériences, conclusions • Prendre conscience du rôle des 5 sens dans la reconnaissance d'un aliment • Participer à la production d'un écrit 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes ou timbales 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Cuillères, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Compotes : mangue, pomme, banane, ananas... • Fruits ou dessins de fruits 	
Prérequis : avoir réalisé les séquences sur les 5 sens.			
Déroulement <p>1) Les élèves rappellent ce qui a été appris la fois précédente.</p> <p>2) L'enseignant présente ce que l'on va apprendre aujourd'hui. Il utilise la marionnette pour introduire l'activité. <i>Mano a préparé plusieurs compotes de fruits pour son frère et sa sœur. Mais il a oublié que son frère est allergique à la mangue. Pouvez-vous l'aider à retrouver la compote de mangue ?</i></p> <p>3) Comment peut-on déterminer le parfum des compotes ? Quel sens pourrait-on utiliser ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant note les hypothèses des élèves. • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. <p>4) En les observant, avez-vous une idée du parfum des compotes ? Les compotes ont-elles toutes la même couleur ? L'enseignant montre que la vue ne suffit pas pour déterminer quelle est la compote à la mangue puisque plusieurs compotes ont la même couleur.</p> <p>5) Utilisez à présent vos autres sens. Sentez les compotes. Avez-vous trouvé la mangue ? Avez-vous deviné les parfums des autres compotes ? Pour les aider, il montre les images des fruits des compotes. Les élèves peuvent déjà déterminer le parfum de certaines compotes avec la vue et l'odorat.</p> <p>6) Vous pouvez à présent utiliser le goût. Les élèves goûtent les compotes puis replacent les images des fruits devant les compotes en fonction de leur parfum.</p> <p>7) Les élèves décrivent leur expérience à l'enseignant. Aviez-vous deviné les parfums ? Avez-vous aimé les compotes ? Pourquoi ? La vue a-t-elle suffi pour deviner le parfum ? Si non, quel autre sens avez-vous utilisé ?</p> <p>8) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. <i>On s'aperçoit que la vue ne suffit pas toujours pour déterminer un aliment surtout si celui-ci a été transformé. Il faut y associer l'odorat et même le goût. On discute ensemble de la démarche pour reconnaître un aliment comestible d'un aliment non comestible.</i></p>		Repères de progressivité <ul style="list-style-type: none"> • Parfum des compotes <ul style="list-style-type: none"> - PS : 2 parfums différents - MS : 3 parfums différents - GS : 4 parfums différents 	
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je participe verbalement à la production d'un écrit. 		Remarques et observations <ul style="list-style-type: none"> • Des compotes peuvent être réalisées par l'enseignant. • Il est important de faire attention à ce qu'au moins deux des compotes aient la même couleur (ex : mangue et pomme). 	

Je reconnais un aliment grâce à mes sens		Explorer le monde Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions	
Durée : 20 / 25 minutes		Organisation des élèves : en groupes de 4 à 6 élèves, groupes hétérogènes	
Objectif Utiliser les 5 sens pour reconnaître un aliment		Compétences <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec les autres, s'exprimer en public, discuter un point de vue • Utiliser le vocabulaire pertinent • Découvrir la démarche scientifique : questions, hypothèses, expériences, conclusions • Prendre conscience du rôle des 5 sens dans la reconnaissance d'un aliment 	
Matériel / Mallette Classes du goût Martinique <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes 	Matériel / Classe <ul style="list-style-type: none"> • Feuille A3 pour réaliser l'affiche bilan de la séance • Cuillère, serviettes en papier ou essuie-tout 	Matériel / Enseignant et parents <ul style="list-style-type: none"> • Un fruit ou légume entier et en morceaux (ex : maracuja, giraumon, avocat, mangue...) • Boîtes en plastique, bac à glace, glacière • Bandeaux pour les yeux 	
Prérequis : avoir réalisé les séquences sur les 5 sens. L'enseignant amène un fruit ou légume entier et un coupé en morceaux. Se laver les mains avant la séance.			
Déroulement			
1) L'enseignant explique aux élèves qu'ils vont réaliser l'évaluation des 5 séquences sur les sens. Pour cela, les élèves vont devenir des détectives et utiliser leurs 5 sens les uns après les autres afin de récolter les indices leurs permettant de deviner quel est l'aliment mystère qu'ils ont devant eux. On pourra ensuite confectionner une recette de cuisine avec cet aliment. <ul style="list-style-type: none"> • L'enseignant évoque le but de la tâche, la finalité de l'apprentissage. Il fait reformuler la consigne par 2 ou 3 élèves pour s'assurer de sa compréhension. 			
2) Les élèves ont les yeux bandés. Ils utilisent d'abord le toucher. Ils décrivent l'aliment, sa forme, sa consistance, sa texture, son poids. Ex : c'est dur, c'est rond, c'est très gros, c'est lourd, c'est lisse... Ils émettent des hypothèses sur l'aliment. Ex : un fruit et légume, un giraumon, une pastèque, un melon, une papaye... L'enseignant note les hypothèses des élèves.			
3) Les élèves utilisent ensuite l'ouïe. Ils secouent l'aliment. Ils partagent leurs observations. Ex : ça ne fait pas de bruit. Ils émettent des hypothèses sur l'aliment.			
4) Les élèves utilisent l'odorat. Ils sentent l'aliment. Ils partagent leurs observations. Ils émettent des hypothèses sur l'aliment.			
5) Les élèves goûtent l'aliment. Ils partagent leurs observations. Ex: ce n'est pas bon, c'est délicieux... c'est sucré, c'est salé, amer, acide... croquant, craquant, juteux... Ils émettent des hypothèses sur l'aliment.			
6) Les élèves enlèvent leur bandeau et utilisent la vue. Ils décrivent l'aliment entier et en morceau, sa couleur, sa forme, sa taille. Ex : la peau est verte, c'est rond, c'est gros, c'est orange, on voit des graines... Ils émettent des hypothèses sur l'aliment.			
7) On fait le bilan en réalisant une affiche collective. Les élèves dictent à l'adulte un texte traitant de l'expérience. Un dessin ou schéma peut être ajouté. On affirme ou infirme les hypothèses données tout au long de l'atelier. On nomme le fruit ou légume. On se questionne sur ce qui va se passer si on le cuit.			
Critères de réussite / évaluation <ul style="list-style-type: none"> • Observation des élèves (implication, respect des consignes...). • Je participe. J'explique et j'argumente. Je prends la parole en public. • Je raconte ce que je vois, ce que je connais. • Je participe verbalement à la production d'un écrit. 			

MOBILISER LE LANGAGE DANS TOUTES SES DIMENSIONS	Niveau	Odorat	Vue	Ouïe	Toucher	Goût
L'oral						
Écouter et lire « La balade gustative de Mano le manitou » (p 15 à 25 du guide et sur l'ENT Colibri les Classes du goût Martinique)		X	X	X	X	X
Apprendre des chansons et comptines en lien avec les 5 sens, les fruits et légumes de Martinique, l'alimentation (p 84 et sur l'ENT Colibri les Classes du goût Martinique), faire un recueil de comptines		X	X	X	X	X
Renouveler la recherche de la séance précédente, expliquer comment on a fait et pourquoi		X	X	X	X	X
Revoir les affiches bilan, se rappeler de ce que l'on a fait et l'expliquer, enregistrer sur un dictaphone		X	X	X	X	X
Utiliser des photos faites par l'enseignant lors des ateliers. Un élève demande à un autre élève de lui ramener des objets liés à l'atelier ou de créer un scénario pour décrire ce qui a été fait lors des ateliers		X	X	X	X	X
Jeux de phonologies : répéter la dernière syllabe du mot ou la première		X	X	X	X	X
Fabriquer une boîte à mots avec les mots rencontrés et illustrés Faire une phrase avec ou sans syntaxe particulière		X	X	X	X	X
Proposer une structure syntaxique que les élèves doivent répéter et compléter		X	X	X	X	X
Utiliser et lire un porte-vue, une corolle lexicale ou une carte mentale pour fixer le lexique		X	X	X	X	X
Séances spécifiques de culture créole autour de la faune, la flore, l'alimentation		X	X	X	X	X
L'écrit et le graphisme						
Activité de graphisme et d'écriture		X	X	X	X	X
Faire le contour, dessiner et colorier les éléments vus en ateliers : formes, solides, végétaux, aliments, objets		X	X	X	X	X
Retrouver l'initiale d'un mot	PS	X	X	X	X	X
Classer les mots courts et les mots longs	PS	X	X	X	X	X
Jouer avec les syllabes : diviser les mots en syllabes, retrouver la place de la syllabe dans le mot, les remettre dans l'ordre, déterminer le nombre de syllabes dans le mot	MS / GS	X	X	X	X	X
Écrire les mots rencontrés avec des lettres mobiles dans différentes écritures		X	X	X	X	X
Retrouver le même mot écrit dans les différentes écritures	GS	X	X	X	X	X
Écrire les mots rencontrés à main levée (capitale ou cursive)	GS	X	X	X	X	X
Retrouver l'étiquette qui porte le nom d'un objet et la coller en face de l'image de l'objet / fruit / végétal...	MS	X	X	X	X	X
Retrouver deux images identiques	PS	X	X	X	X	X
Étudier les différences entre le créole et le français		X	X	X	X	X

AGIR, S'EXPRIMER, COMPRENDRE À TRAVERS L'ACTIVITÉ PHYSIQUE	Niveau	Odeur	Vue	Ouïe	Toucher	Goût
Agir dans l'espace, dans la durée et sur les objets : parcours de motricité			X			
Se déplacer et s'arrêter lorsqu'on entend un signal, un son...				X		
Communiquer avec les autres au travers d'actions à visée expressive ou artistique : mettre en œuvre des séquences dansées, associer un geste à un sens...		X	X	X	X	X
Collaborer, coopérer, s'opposer : jeux traditionnels autour de l'alimentation et des fruits et légumes (jeu du déménageur, la pêche au poisson...)		X	X	X	X	X
Adapter ses équilibres et ses déplacements à des environnements ou des contraintes variés : randonnées, balades contées, balade gustative...		X	X	X	X	X
Consolider le vocabulaire de la consistance en raidissant les muscles, en les contractant, en les détendant...					X	
Imiter des animaux ou des objets afin de vivre les consistances dans son corps					X	

AGIR, S'EXPRIMER, COMPRENDRE À TRAVERS L'ACTIVITÉ ARTISTIQUE	Niveau	Odeur	Vue	Ouïe	Toucher	Goût
Réaliser des productions plastiques avec différents outils autour des organes des sens (p 86), du personnage de Mano, des végétaux et fruits et légumes / art du visuel Ex : dessin, coloriage, modelage, peinture, carton, réaliser une affiche collective avec des collages, des réalisations plastiques, faire le contour de ses mains et de ses pieds, faire l'empreinte de ses mains en peinture...		X	X	X	X	X
Réaliser des pages de couverture pour former des cahiers des sens regroupant les différentes affiches bilan réalisées lors des séances / art du visuel. Ex : dessin, coloriage, coller des lettres de couleurs...		X	X	X	X	X
Réaliser une production plastique utilisant différentes textures / art du visuel					X	
Illustrer les chants et comptines / art du visuel				X		
Fabriquer un diplôme du petit goûteur		X	X	X	X	X
Décorer le coin goût dans la classe / art de l'espace		X	X	X	X	X
Réaliser des costumes de carnaval en lien avec la thématique des fruits et légumes / art du quotidien		X	X	X	X	X
Fabriquer des boucles d'oreilles pour la fête des mères / art du quotidien				X		
Création et décoration de maracas ou chachas / art du quotidien				X		
Création d'un instrumentarium (maracas / chachas) avec des objets de récupération (pots de yaourts, petites bouteilles de lait, riz, sable, coton, graines ...) / art du son				X		
Séances de découverte des sons (fiche « le sac à sons » disponible sur l'ENT Colibri les Classes du goût Martinique) / art du son				X		
Écoute et visionnage d'œuvres (p 85) / art du son, art du visuel				X		
Écrire un chant sur les règles du petit goûteur (p 13) / art du son				X		
Apprendre des comptines, chants en lien avec les fruits et légumes de Martinique, l'alimentation, les 5 sens, faire un recueil de chansons (p 84 et sur l'ENT Colibri Les Classes du goût Martinique) / art du son				X		
Savoir jouer un rythme, le reproduire (démarche d'accompagnement rythmique p 85) / art du son				X		
Fabriquer ou décorer une tasse afin de déguster les infusions locales pour la fête des pères / art du quotidien						X
Ateliers autour des arts de la parole : littérature, théâtre...		X	X	X	X	X

CONSTRUIRE LES PREMIERS OUTILS POUR STRUCTURER SA PENSÉE	Niveau	Odorat	Vue	Ouïe	Toucher	Goût
Découvrir les nombres et leur utilisation						
Exercice de dénombrement, de quantification et de décomposition. Jeux et outils consultables sur le site internet de la mission mathématique de l'académie de Martinique					X	
Dénombrer les personnages sur une image de la famille de Mano (p 25)					X	
Le jeu de l'arbre			X		X	
Le jeu du Hérisson			X		X	
Le jeu du magicien					X	
Le jeu de Kim			X		X	
Le jeu du 6 barré	MS				X	
Le jeu du 12 barré	GS				X	
Le mini Yam					X	
Le jeu de la grenouille					X	
Découvrir les formes et les solides						
Associer une image ou un objet à sa forme			X		X	
Nommer différentes formes et solides			X		X	
Identifier la nature des solides présentés dans des boîtes fermées ou gants tactiles grâce au toucher					X	
Jeu algorithmiques avec les solides					X	
Jeux de constructions et de blocs avec des solides (type Kapla)			X		X	

EXPLORER LE MONDE	Niveau	Odorat	Vue	Ouïe	Toucher	Goût
Puzzle ou dessin du corps humain. Nommer chaque partie		X	X	X	X	X
Sur un dessin du visage, du corps humain montrer, entourer ou coller une gommette sur les organes des sens		X	X	X	X	X
Dessiner les organes des sens (possibilité de réutiliser le dessin lors des séances évaluative du lexique)		X	X	X	X	X
Comptines sur les organes du visage, les noms des doigts, les 5 sens, le corps (en français, anglais et créole)		X	X	X	X	X
Aborder le corps humain, les règles d'hygiène, l'hygiène bucco-dentaire, le diabète, l'hypertension		X	X	X	X	X
Dessiner l'expérience réalisée lors de la séance précédente		X	X	X	X	X
Remettre dans l'ordre les images / photos de la séance précédente et en discuter		X	X	X	X	X
Positionner des objets sur une feuille selon la consigne (exemple : le crayon devant, le verre à gauche)		X	X	X	X	X
Ranger des images ou des objets en fonction de si on les apprécie au niveau de l'odeur, de la couleur...		X	X	X	X	X
Classer des images, des objets en fonction de leur couleur, forme, texture, consistance, saveur, son		X	X	X	X	X
Jeu d'association (odeurs, sons, memory, objets sensoriels...)		X	X	X	X	X
Le loto des odeurs		X				
Construire un nouvel odorama avec des odeurs différentes de celles vues en ateliers		X				
Sentir les odeurs de l'odorama et retrouver quelle est cette odeur, la représentation de la source de l'odeur		X				
Regrouper les odeurs par paire (avec des gommettes sous les pots pour une auto-correction)		X				
Classer les odeurs et les végétaux (épicée, florale, fruitée)		X				
Planter des herbes aromatiques		X	X	X	X	X
Visiter des jardins partagés en Martinique		X	X	X	X	X
Utilisation de loupe, jumelles pour observer son environnement			X			
Le loto tactile					X	
Fabriquer un livret / référentiel des textures (papier canson, ponce, crépon, feutrine, éponge, velours...)					X	
Reconnaître un objet avec le toucher					X	
Le loto sonore (illustrations p 105 / sons disponibles sur l'ENT Colibri les Classes du goût Martinique)				X		
Associer les maracas / chachas faisant le même son				X		
Écouter ou lire un livre qui utilise des onomatopées				X		
Par deux, les élèves écoutent le cœur de leur camarade				X		
Faire une activité dans le silence, une matinée du silence...				X		
Memory des saveurs avec des exemples d'aliments (cacao, citron, sel, sucre de canne)						X
Découper, classer et coller les images d'aliments sur une affiche correspondant à la saveur de l'aliment						X
Replacer dans l'ordre les images de la transformation du cacao	GS					X
Fabriquer du chocolat à partir d'une cabosse de cacao						X
Réaliser une recette de cuisine à partir de cacao, un gâteau, du chocolat chaud						X
Déterminer la saveur des aliments que l'on mange au goûter ou à la cantine						X
Visite de sites : savane des esclaves, ancienne usine de cacao, rencontre des producteurs, zoo						X

Albums et livres documentaires

- AZER Nathalie, HERVOUET Anaïs, DULTHEO Bruno, *La balade gustative de Mano le manicou*
- BISINSKI Pierrick et SANDERS Alex, *Pop mange de toutes les couleurs*, 2005, L'école des loisirs
 - BOUJON Claude, *Bon appétit Monsieur Lapin*, 2001, L'école des loisirs
 - BOUR Danièle et AUBINAIS Marie, *Petit Ours Brun a très faim*, 2000, Bayard Jeunesse
 - CABRERA Yolande, *Tora, le manicou végétarien*, 2006, Éditions Lafontaine, Case-Pilote
 - CARLE Éric, *La chenille qui fait des trous*, 1995, Mijade
 - CHARLAT Benoît, *C'est quand le goûter ?*, 2014, L'école des loisirs
 - FIOL Sandy, *Le grand voyage de Petit Manicou*, 2005, Éditions Orphie
- MANSFIELD Éric et JONATHAN Louisy-Louis, *Le Manikou du bois Ti-Baume*, 2013, Éditions Orphie
 - OGIER Claudie, *Choubouloute au marché*, 2003, Broché
 - OGIER Claudie, *Choubouloute et le jardin de mamie*, 2011, Broché
 - OGIER Claudie, *Choubouloute fait la cuisine*, 2009, Broché
 - PATRICELLI Leslie, *Miam Beurk*, 2004, Gallimard
 - VOKES Barbara, *Ma nourriture*, 1989, Editions Dessain
- METTOUDI Chantal, *Comment enseigner le langage en maternelle*, 2016, Hachette édition

Sur internet

- Espace Numérique de Travail Colibri les Classes du goût Martinique
 - Bien manger version enfant, Nos petits mangeurs

Mallettes et guides pédagogiques

- Les classes du goût Martinique cycle 3, Carbet des Sciences
 - Ti Jean au jardin, Office De l'Eau
 - Éducation au son - Canopé
 - Les écoles Carambole - Ireps



- Comment fait-on le chocolat ?
 - Un œuf, deux œufs
 - La mère Angot
- Pomme, pêche, poire, abricot
 - À la salade !
 - La danse des légumes
- Il y a du brouhaha dans le potager
 - One patateo
 - Ca sent la banane
- Les pommes c'est craquant
- Mets ton nez dans la tasse
 - J'aime la galette
- Recette du cake d'amour

**Pour aller plus loin,
retrouvez les paroles,
partitions et démarches
pédagogiques de chansons
et comptines sur l'Espace
Numérique de Travail Colibri
les Classes du goût
Martinique**

Noix de coco / Jean-Naty BOYER

Paroles

Pour avoir des noix d'coco
Des noix d'coco, des noix d'coco
Pour avoir des noix d'coco
Il faut secouer le cocotier.

Pour secouer le cocotier,
Le cocotier, le cocotier
Pour secouer le cocotier
Il faut avoir des bras musclés.

Pour avoir des bras musclés
Des bras musclés, des bras musclés
Pour avoir des bras musclés
Il faut avoir du lait d'coco.

Pour avoir du lait d'coco,
Du lait d'coco, du lait d'coco
Pour avoir du lait d'coco,
Il faut avoir des noix d'coco.

Pour avoir des noix d'coco, etc...

Démarche pédagogique

- **Intérêt syntaxique** : « pour » + infinitif
- **Echauffement corporel** : s'étirer jusqu'à pouvoir attraper une noix de coco, sur la pointe des pieds, d'une main puis de l'autre, relâcher.
On remue les épaules, les mains, les fesses et on se secoue comme le cocotier.
On plie les bras, les jambes, on tourne la cheville.
- **Echauffement vocal** :
Respiration (souffler longtemps dans une paille), laisser l'air entrer par la bouche.
Prononcer les paroles muettes en articuland exagérément (mouvement des lèvres).
Répéter « miam miam miam » (rythme du « Pont d'Avignon ») en montant d'un demi-ton.
- **Parlé rythmé** : répéter « pour avoir des noix d'coco, des noix d'coco, des noix d'coco ».
Jeu de sirènes (la voix monte l'échelle et descend sur le toboggan).
- **Jeu rythmique** : reproduire des cellules rythmiques (ex : pour avoir / des noix d'coco /)
- **Apprentissage par audition – répétition**

Quand on fait des crêpes

Paroles

Quand on fait des crêpes chez nous
Ma mère nous invite,
Quand on fait des crêpes chez nous
Elle nous invite tous

Une pour toi, une pour moi
Une pour mon p'tit frère François
Une pour toi, une pour moi
Une pour tous les trois

Démarche pédagogique

- **Jeu de scie** : deux joueurs placés face à face se tiennent la main droite et la main gauche. Les avants bras sont croisés l'un sur l'autre. Ils tirent alternativement sur le bras droit et sur le bras gauche pour imiter le mouvement d'une scie.
- **Jeu de tresse** : les joueurs se tiennent comme pour le jeu de scie, mais sont placés côte à côte. Pas sautillé.
- **Jeu chanté** : thème A / jeu de tresse. Arrêt, pieds joints, face à face, au final sur « tous ». Thème B / jeu de scie à deux, sans arrêt. Reprise du thème A en changeant de sens.
- **Prolongement** : jeux de rythme et travail de la voix à partir de la mélodie.
- **Apprentissage par audition – répétition**

Chanson des 5 sens / Cynthia COMBEMALE

(Refrain)

Nous connaissons tous nos sens
En tout, il y en a 5
Nous connaissons tous nos sens
En tout, il y en a 5.

Tout d'abord, je connais l'odorat
J'ai découvert, ensuite, la vue
J'ai discerné le toucher, également
J'ai repéré l'ouïe en entendant
Et pour terminer, j'ai rencontré le goût.

(Refrain)

L'odorat me permet de flairer
Avec la vue, je peux observer
Grâce au toucher, je peux presser
Avec mon ouïe, je peux écouter
Le goût me permet de déguster.

(Refrain)



Démarche d'écoute

1. **Ecoute « surprise »** (entre 30" et 2'30) : qu'est-ce qu'on ressent ?
2. **Recueillir les émotions sans jugement** : à quoi cela vous fait penser ?
3. **Introduire une consigne au choix** : corporelle, langagière ou graphique.
4. **2^e écoute guidée par la consigne** : se mouvoir sur place, marcher en variant la vitesse...
5. **Dégager une notion musicale** : la vitesse (lent / rapide), l'intensité (fort / faible), le timbre des instruments, la hauteur...
6. **Garder une trace de l'écoute** (écrit ou film) : mimer un personnage en lien avec la cuisine, un ustensile, faire le chef d'orchestre...

- « *Danse du moulinet autour du chaudron* » *La revue de cuisine*
Bohuslav MARTINU

- « *La bonne cuisine* » *Plum Pudding*
Léonard BERNSTEIN, Susan MANOFF, Patricia PETIBON

- « *Sur un marché Persan* »
Orchestre du Bolchoï d'Albert KÉTÉLBEY

- « *La confiture* »
par Les frères Jacques (chanson à mimer)

- « *Les temps modernes* » *La machine à manger*
Charlie CHAPLIN

Introduction à un débat en éducation morale et civique sur la prise du repas : bienfaits nutritifs, moment de convivialité, de retrouvailles familiales.

Démarche d'accompagnement rythmique

« *Symphonies pour les soupers du Roy* »

Michel RICHARD DELALANDE

(Concert de trompettes : prélude - La symphonie du Marais – dir. Hugo Reyne)

- **Reprendre les points 1 à 4 de la démarche d'écoute**
(on peut imaginer les cuisiniers du Roi qui lui apportent le souper).

- **Taper sur les cuisses en même temps que le tambour.**
Le musicogramme présenté ci-dessous peut être observé avec les élèves.

- **Que voit-on ?** (des points rapprochés, des plus éloignés ...) **Pourquoi ?**

- C'est une écriture de l'accompagnement rythmique avec des lignes différentes : **qui veut jouer la première ligne ?**

- **Attribuer un rôle à chacun des groupes d'élèves** (3 groupes, 3 objets différents).
Il est possible de créer un autre musicogramme avec les élèves

Musicogramme

Symphonie pour les soupers du ROY
DELALANDE

tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase A
1	2	et 3	4	5	6	7	8			
tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		BIS
1	2	et 3	4	5	6	7	8			
claves	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Phrase B
1	2	et 3	4	5	6	et 7	8			
claves	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Phrase B
1	2	et 3	4	et 5	6	et 7	8			
tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase A
1	2	et 3	4	5	6	7	8			
tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase A
1	2	et 3	4	5	6	7	8			
triangle	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase C
1	2	et 3	4	5	6	et 7	8			
triangle	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase C
1	2	et 3	4	et 5	6	et 7	8			
tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase A
1	2	et 3	4	5	6	7	8			
tambour	•	•	•	•	•	•	•	•		Phrase A
1	2	et 3	4	5	6	7	8			

Rail

L'ODORAT

- **Christophe MERT** (Martinique), *Tras III*, Technique mixte acrylique, craies grasses sur métal, 2019, Exposition « Tras chapitre III – Bètafé : traces de lumières » Hôtel de ville FDF Martinique 2019-2020.
- **Pascale MARTHINE TAYOU** (Cameroun), *Sugar Cane A*, Technique mixte, cannes à sucre, 165 x 212 x 8 cm, 2019, Exposition Fondation Clément François Martinique 2019-2020.
- **Henri GUEDON** (Martinique), *Chimoso tu*, Technique mixte sur toile, 59 x 68 cm, 2000 (Henri Guédon, Paris, Edition Hervé Chopin, 2005, p. 51).
- **René HIBRAN** (Martinique), *Tête de Martiniquaise*, Huile sur bois, 29,5 X 22,5 cm, 1942¹.

LA VUE

- **Claude CAUQUIL** (Martinique), *Ynna 2*, Acrylique sur toile, 1m x 1m, 2009.
- **Thierry JARRIN** (Martinique), *La Mère et l'enfant*, Technique mixte, plâtre, acrylique, 2007, Exposition Fondation Clément François Martinique, 2007.
- **Patricia DONATIEN** (Martinique), *Fort-de-France, 5h du matin (série Les Balais)*, Acrylique et pastel sur toile, 130 x 90 cm, 2000-2001¹.
- **Drey SØRENSEN** (Martinique), *Princesse de Nubia*, Acrylique sur toile, env. 30 x 30 cm, 2017.

L'OUÏE

- **Charles CORDIER** (France), *Vénus Africaine*, Buste en bronze, 82,2 x 40 x 32 cm, 1851, Musée d'Orsay Paris.
- **Mickaël CARUGE** (Martinique), *Le mur des sourires*, fresque collective en duo avec Claude CAUQUIL, 2017, La Colline Schœlcher Martinique.
- **René LOUISE** (Martinique), *La musique des îles*, Acrylique sur PVC, Diam. : 90 cm, 2008 (Catalogue d'exposition, Quintessences, Tropiques Atrium scène nationale, 2019).
- **Jean-Michel BASQUIAT** (Haïti/USA), *Glenn*, Acrylique et crayon gras, collage sur toile, 254 x 289,5 cm, 1985, MOMA N.Y.

LE TOUCHER

- **David GUMBS** (Saint-Martin), *Voyage dans l'œuvre*, VDO Installation vidéo interactive, dimensions variables, 2011.
- **Steph DESTIN** (Martinique), *Coqueleur*, Pastel sur papier, 75 x 52 cm, 1989¹.
- **Honoré CHOSROVA** (Martinique), *Femme aux poissons*, Acrylique sur bois, 105 X 66 cm, 2002¹.
- **Raymond HONORIEN** (Martinique), *Sans titre*, Huile sur toile, 116 x 170 cm, années 1950¹.

LE GOÛT

- **Takashi MURAKAMI** (Japon), *Winter Show 2019*, lithographie, 2019.
- **Geneviève MOURÈS**, *Milannez*, Collage papier sur papier, 47 x 62 cm, 1989¹.
- **Hector CHARPENTIER** (Martinique), *La pause après la pause*, Huile sur toile, 90 x 114 cm, 2013 (Catalogue d'exposition, Art, beau et sens, Fondation Clément, 2013, p. 19).
- **Jean-Michel BASQUIAT** (Haïti/USA), *Grillo*, Acrylique, huile, crayon gras et clous sur bois, collage papier, assemblage, env. 5 m x 2 m, 1984, Exposition Fondation Louis Vuitton 2018-2019.

¹L'Étang, Gerry (dir.), *La Peinture en Martinique*, Paris, Edition Hervé Chopin, 2007.



Coupon à retourner à

J'ai pris connaissance du projet « Les Classes du goût » en classe de

et accepte que mon enfanty participe.

Je vous signale les éventuelles :

- Intolérances alimentaires :
- Allergies alimentaires :
- Aliments ne devant pas être consommés :

J'accepte que mon enfant goûte à des aliments OUI NON

Fait à

Le

Signature du responsable légal :

Coupon à retourner à

J'ai pris connaissance du projet « Les Classes du goût » en classe de

et accepte que mon enfanty participe.

Je vous signale les éventuelles :

- Intolérances alimentaires :
- Allergies alimentaires :
- Aliments ne devant pas être consommés :

J'accepte que mon enfant goûte à des aliments OUI NON

Fait à

Le

Signature du responsable légal :

Vous trouverez ci-dessous les différentes mesures à mettre en place lors des séances de dégustation dans les classes afin de garantir un minimum de règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et d'assurer les responsabilités prises par les enseignants.

Matériel nécessaire à l'hygiène

Le matériel nécessaire à l'hygiène est composé de sacs-poubelle, papier absorbant, lingettes désinfectantes sans rinçage pour surface bactéricide ou levuricide (contact alimentaire), gel de main bactéricide fongicide virucide, éponge, vinaigre blanc, film plastique alimentaire...

Conditions de conservation et de transport des produits avant la séance

Tout le matériel propre doit être filmé ou emballé dans leur papier d'origine à l'exception de la plaque de découpage.

Tous les aliments doivent être convenablement protégés. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes en plastique propres ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire.

Pour les produits alimentaires sensibles, ceux-ci doivent être conservés au réfrigérateur avant leur transport. Leur transport et leur stockage avant consommation se font dans un sac ou caisse isotherme avec plaque eutectique (plaque à accumulation de froid présente dans le congélateur domestique) ou à défaut des bouteilles d'eau congelées.

Hygiène des intervenants et des participants

Pour les intervenants, lavage des mains avec papier absorbant (pas de torchon) puis désinfection avec lingettes. Eviter les périodes de rhume ou d'autres infections pour réaliser les séances. Avant toute séance, nettoyage des mains des participants (toilette et / ou lingettes).

Nettoyage du matériel de la séance

Lors de la séance, et avant toute utilisation, la plaque de découpe est désinfectée / nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide ou levuricide (sinon utiliser une solution à base de vinaigre blanc). Les couteaux sont nettoyés entre deux séances. Entre deux manipulations, ils doivent être désinfectés et nettoyés avec une lingette. Avant toute manipulation de la nourriture, les mains de l'intervenant sont désinfectées et nettoyées. Attention à être vigilant entre le passage de l'utilisation de la craie et le service ou la découpe de nourriture.

Protocole de nettoyage des fruits, légumes et herbes aromatiques

1. Prélavage des légumes et des fruits avec de l'eau dans un bac.
2. Décontamination des légumes et fruits dans une eau à 6% de vinaigre.
3. Désinfection du bac dans lequel les fruits et légumes ont été lavés.
4. Rinçage des fruits et légumes à l'eau claire.
5. Filmer les fruits et légumes dans l'attente de leur utilisation.

Protocole de manipulation des denrées durant la séance

1. Délimiter une « zone sale » (de découpe) et une « zone propre » (stockage des aliments découpés dans des assiettes propres).
2. Nettoyage de la plaque de découpe : désinfectée / nettoyée avec une lingette désinfectante sans rinçage pour surface bactéricide et levuricide.
3. Bien conserver dans la zone sale les ustensiles qui ont servi à couper et les nettoyer avec une lingette avant de les repasser en zone propre.
4. Bien se nettoyer les mains entre le passage de la zone sale et de la zone propre.
5. Bien nettoyer au fur et à mesure.

Il est possible de réaliser ces mesures sanitaires en lien avec le personnel de la cantine.

Vous pouvez aussi vous référer au guide « Atelier cuisine et alimentation durable » : <http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/alimentation/pdf/Guideateliercuisine.pdf>



La classification du manicomou

C'est un vertébré, opossum de la classe des mammifères, de l'ordre des marsupiaux (comme le kangourou et le koala) et de la famille des Didelphidae.

Ses dénominations

Son nom scientifique est *Didelphis marsupialis*. Il est aussi communément appelé « sarigue à oreilles noires ». On l'appelle « Manikou » à la Martinique.

Taille

30 à 45 cm de la tête à l'arrière-train. 30 à 45 cm de queue.

Poids

Entre 500 g et 1.5 kg.

Lieu d'habitation

On rencontre des manicomous en Amérique centrale, en Amérique du sud et dans certaines îles de la Caraïbe (de Trinidad à la Dominique). Ils ont été introduits d'île en île probablement par les Amérindiens pour des raisons alimentaires ou par voie naturelle sur des radeaux de végétation. Sur nos côtes, leur présence n'est attestée qu'à partir de l'époque coloniale (après 1500). C'est un animal terrestre, nocturne et plutôt solitaire. Vivant dans les arbres, on le rencontre dans les forêts primaires et secondaires mais aussi dans les savanes et parfois même dans les maisons où il entre pour fouiller les ordures ménagères.

Alimentation

Le manicomou est omnivore. Il se nourrit de petits vertébrés, d'insectes, de vers, de fruits et parfois de déchets alimentaires humains.

Reproduction

La gestation du manicomou est courte : 13 jours. La femelle possède une poche ventrale comme chez beaucoup de marsupiaux, dans laquelle elle porte son ou ses petits après la naissance. Ils y resteront jusqu'à ce qu'ils puissent se nourrir par eux-mêmes soit entre 60 et 70 jours. Les jeunes manicomous passent ensuite 8 à 12 jours dans le nid avant de partir mener leur vie.

Durée de vie estimée en milieu naturel

2 ans et demi.

Menaces

La principale cause de mortalité chez le manicomou est la circulation automobile nocturne (écrasement). Il fait partie des traditions culinaires de la Martinique et semble parfois encore chassé et consommé.



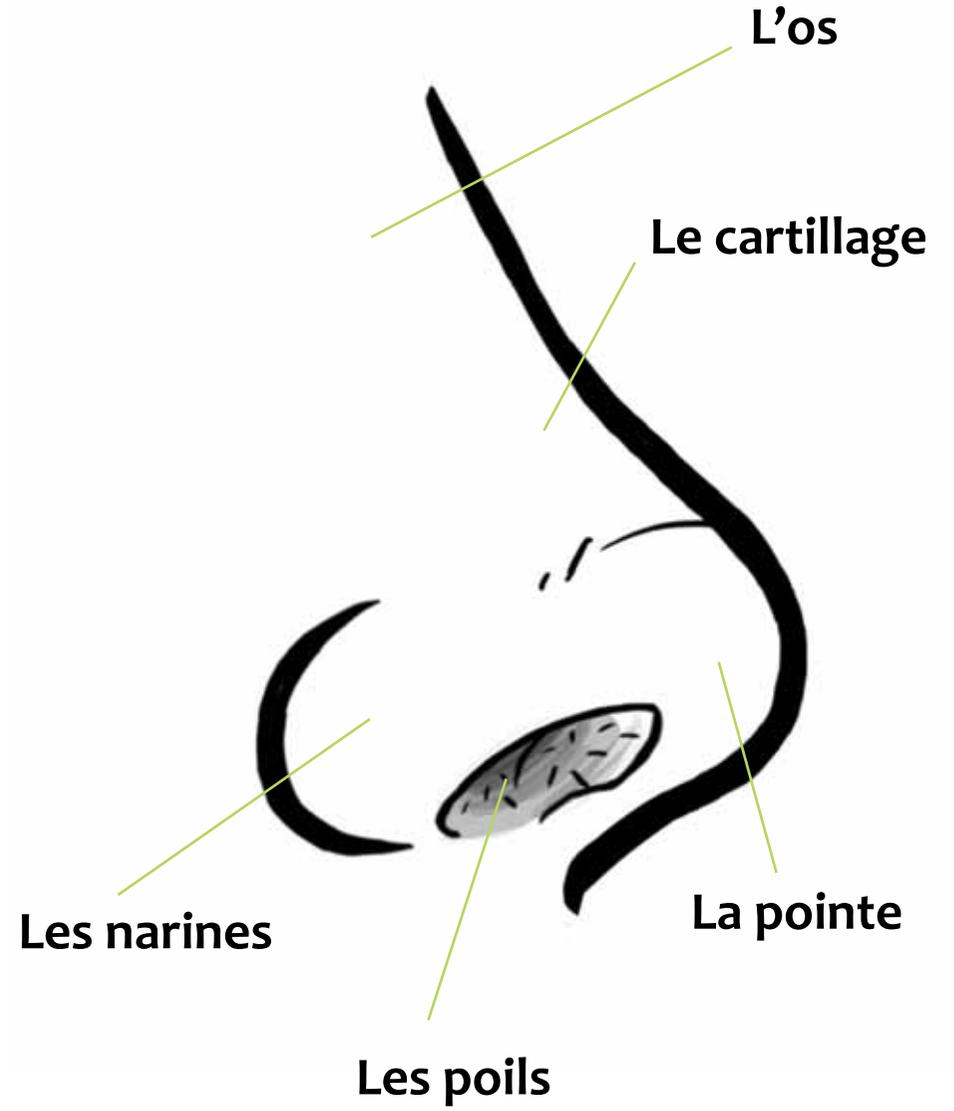
Crédit photographique
Jean-François MAILLARD

Sources

- **Le manikou, patrimoine de la Martinique**
Jean-François MAILLARD
Office National de la Chasse
et de la Faune Sauvage
- **Étude sur le Manicomou de Martinique**
(*Didelphis marsupialis* : Marsupiaux)
Rapport final et synthèse de 2005 à 2015
François M. CATZEFLIS

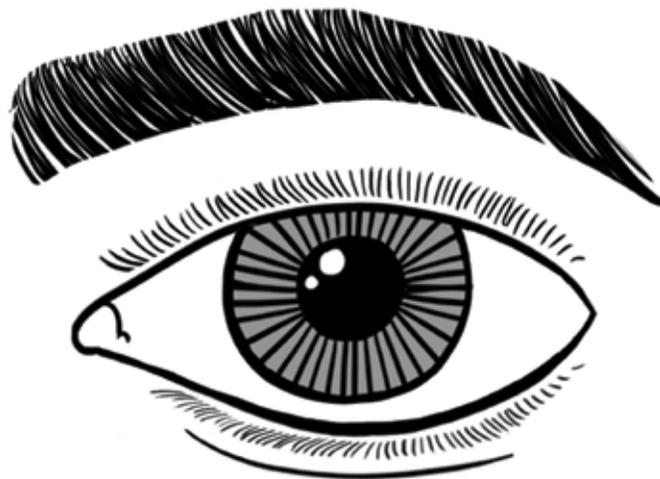


Le nez



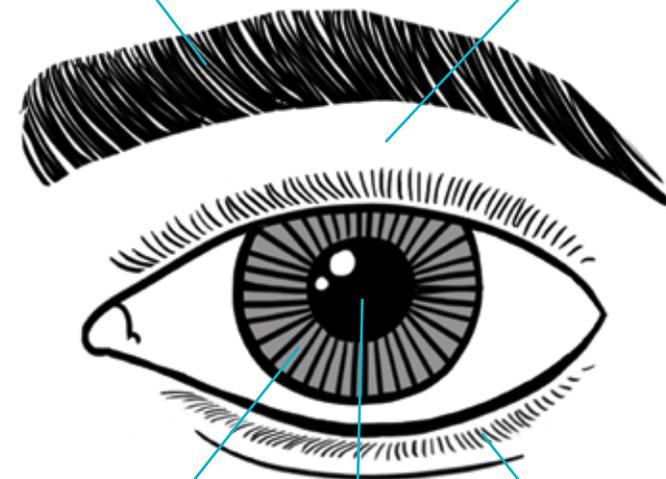


L'œil



Les sourcils

La paupière



L'iris

La pupille

Les cils



L'oreille

Le pavillon

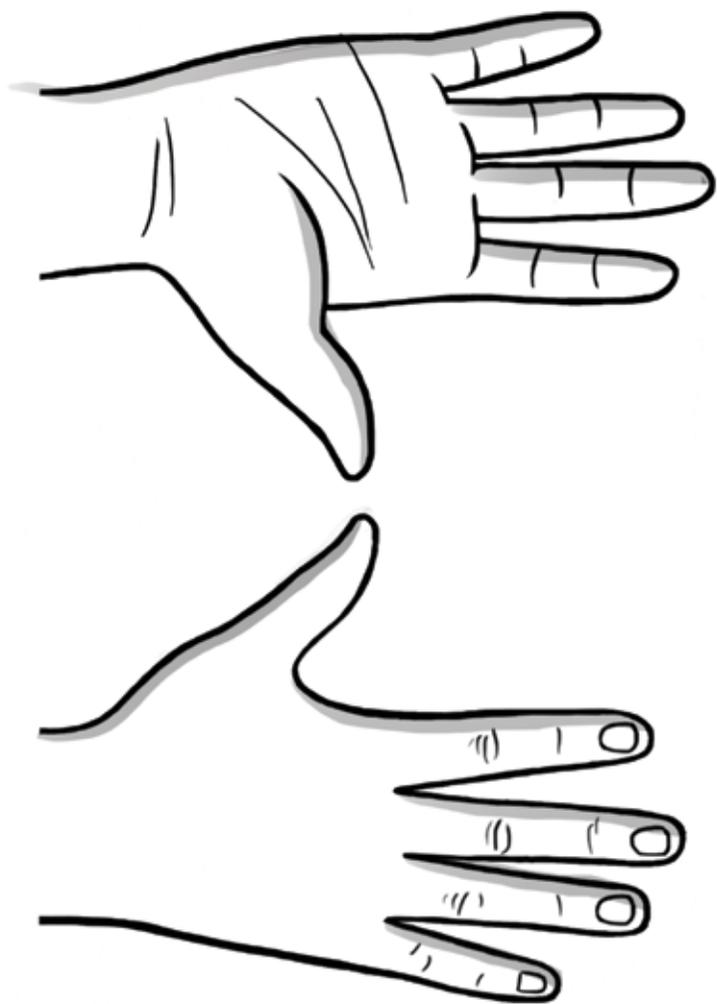
Le cartilage



Le conduit
auditif

La peau

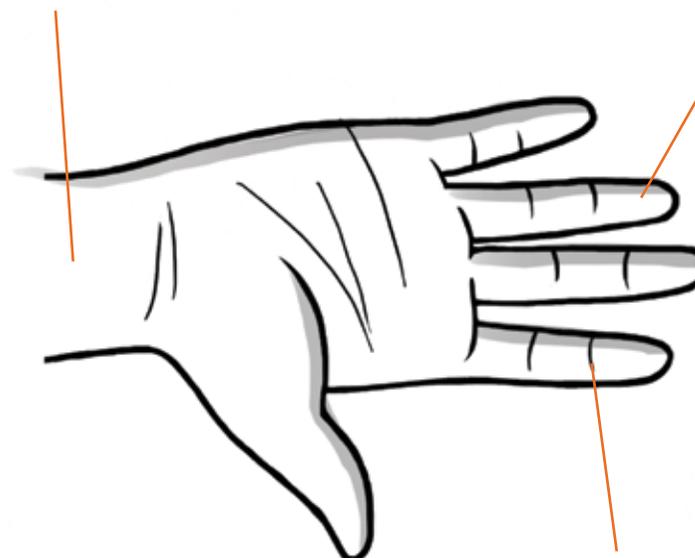
Le lobe



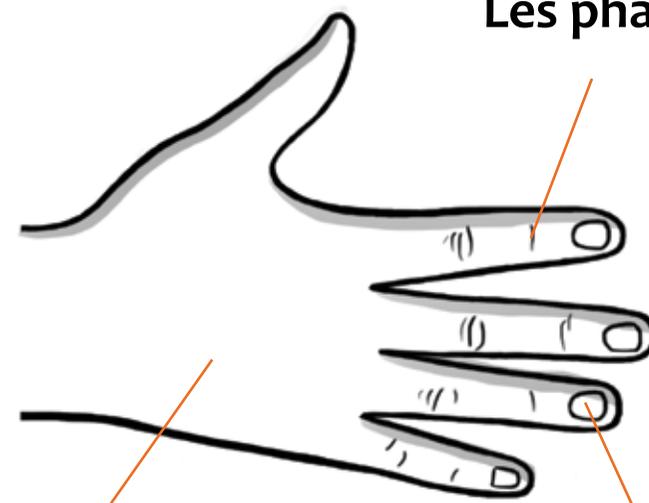
Les mains

Le poignet

Les doigts



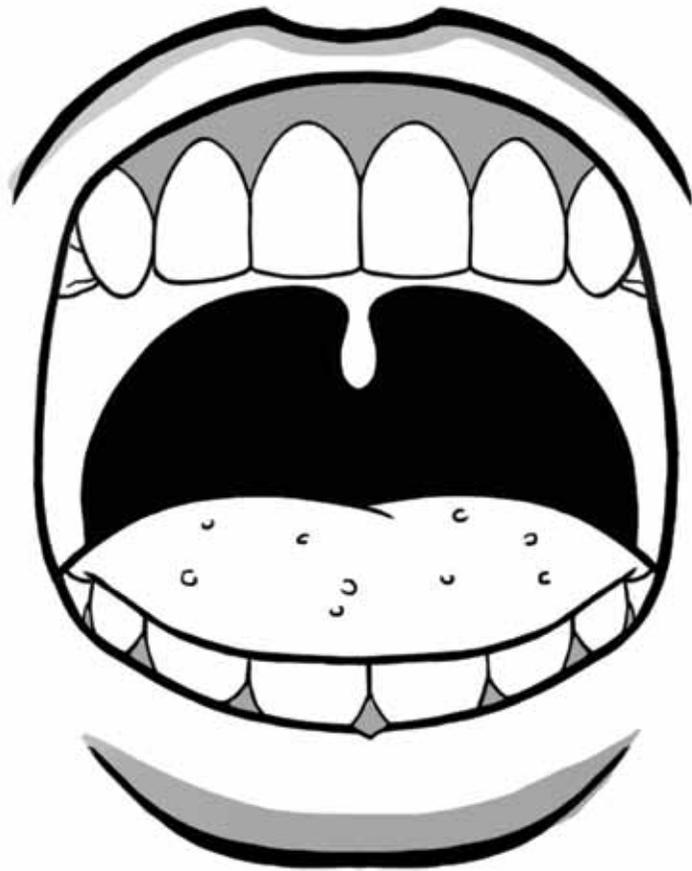
Les phalanges



La peau

Les ongles

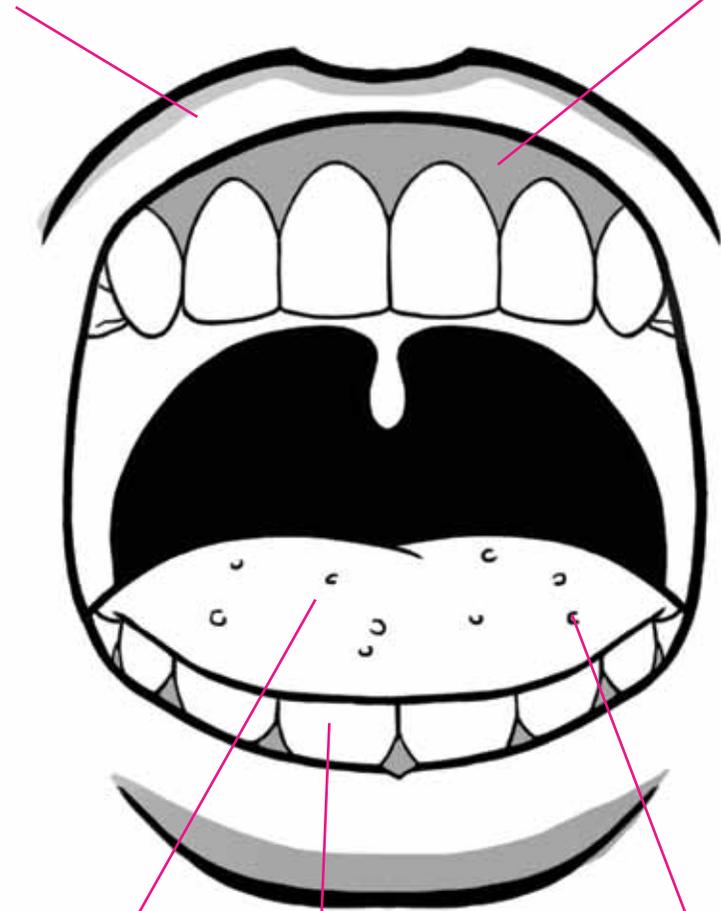




La bouche

Les lèvres

Les gencives



Les dents

Les papilles

La langue

Le nez	Les narines	Les poils	La pointe	Le cartilage	L'os
Le nez	Les narines	Les poils	La pointe	Le cartilage	L'os
Le nez	Les narines	Les poils	La pointe	Le cartilage	L'os
L'œil	La paupière	Les cils	Les sourcils	L'iris	La pupille
L'œil	La paupière	Les cils	Les sourcils	L'iris	La pupille
L'œil	La paupière	Les cils	Les sourcils	L'iris	La pupille
L'oreille	Le lobe	Le pavillon	La peau	Le cartilage	Le conduit auditif
L'oreille	Le lobe	Le pavillon	La peau	Le cartilage	Le conduit auditif
L'oreille	Le lobe	Le pavillon	La peau	Le cartilage	Le conduit auditif
La main	Les doigts	La peau	Les ongles	Les phalanges	Le poignet
La main	Les doigts	La peau	Les ongles	Les phalanges	Le poignet
La main	Les doigts	La peau	Les ongles	Les phalanges	Le poignet
La bouche	La langue	Les dents	Les papilles	Les lèvres	Les gencives
La bouche	La langue	Les dents	Les papilles	Les lèvres	Les gencives
La bouche	La langue	Les dents	Les papilles	Les lèvres	Les gencives

L'enseignant peut s'il le souhaite créer lui-même un odorama qui sera utilisé pendant la séquence sur l'odorat. Il peut également réaliser cet odorama en classe avec les élèves. Chaque enfant peut alors créer son propre flacon d'odeur. Cela leur permet de redécouvrir ou de porter une attention particulière à leur quotidien et les entraîne à la mémorisation des odeurs.

Matériel

- **Des contenants si possible opaques et fermés** : flacons en verre de différentes tailles, pots de confitures vides, pots de yaourt vides...
 - **Des contenus** :
 - de véritables fruits, épices, herbes aromatiques frais ou séchés (gros thym, bois d'Inde, basilic, grain de café, noix de muscade, vanille, banane, goyave, piment...);
 - des sachets de thé (vanille, menthe, jasmin...);
 - une ou deux gouttes d'huiles essentielles déposées sur un coton (citron, bois d'Inde, menthe...).
- On peut renouveler les contenus au bout de quelques jours ou semaines afin de « rafraîchir » l'odeur.

Recommandations

- Bien remettre le bouchon correspondant au flacon : pour cela numéroter le flacon et son bouchon afin de les identifier.
- Les huiles essentielles sont des produits très concentrés, à manipuler avec beaucoup de précautions. L'enfant doit toujours être accompagné d'un adulte pour ces manipulations.





L'ANANAS

l'ananas

l'ananas



LE CITRON VERT

le citron vert

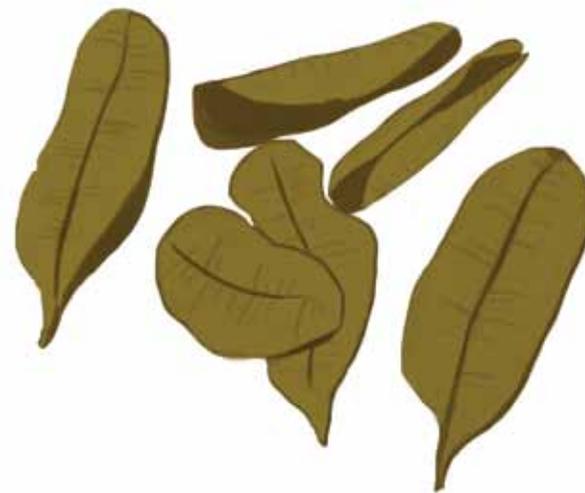
le citron vert



LE JASMIN

le jasmin

le jasmin



LE BOIS D'INDE

le bois d'Inde

le bois d'Inde



LA VANILLE

la vanille

la vanille

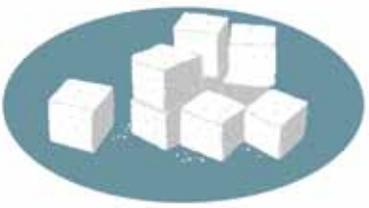
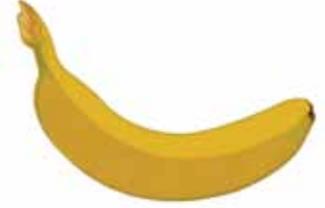
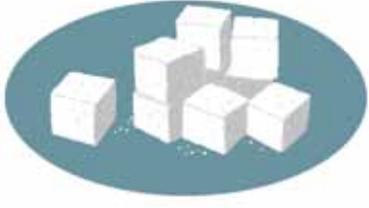


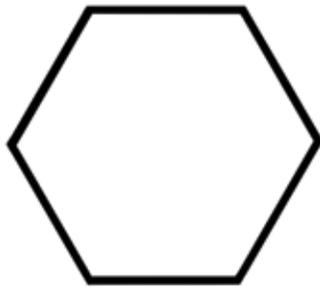
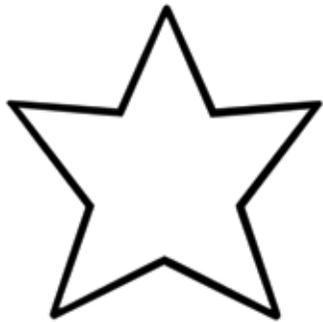
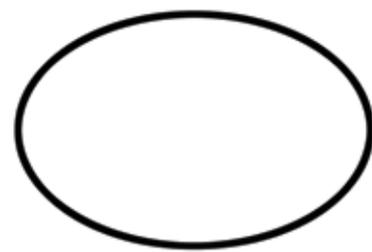
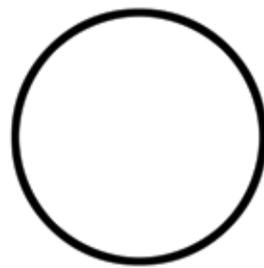
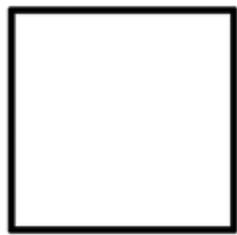
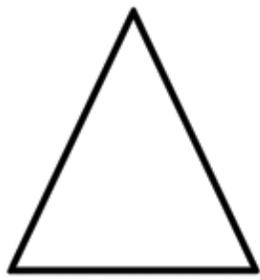
LA MENTHE

la menthe

la menthe

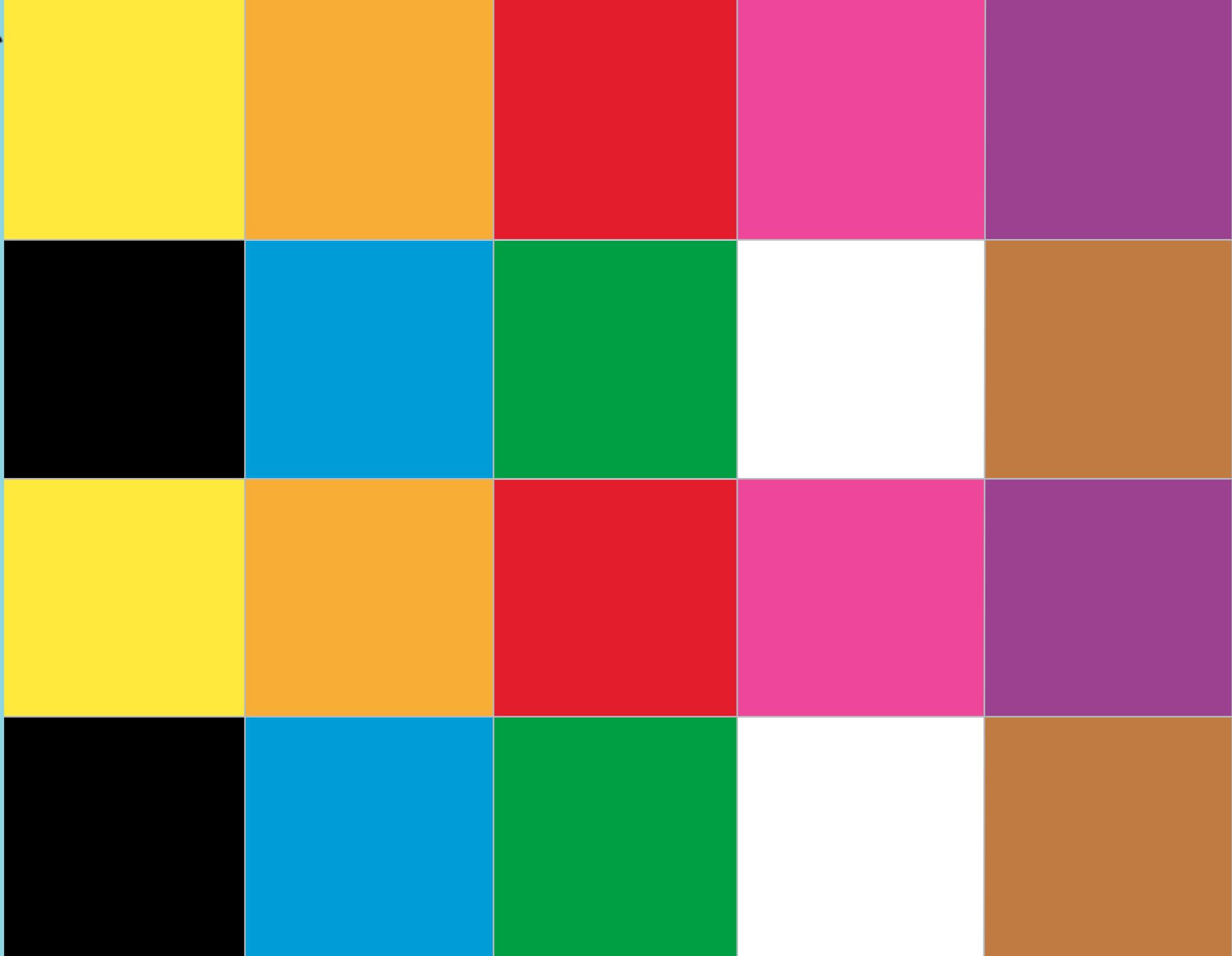






Étiquettes couleurs



CODE de



--	--	--	--	--

CODE de ...

--	--	--	--	--

CODE de ...

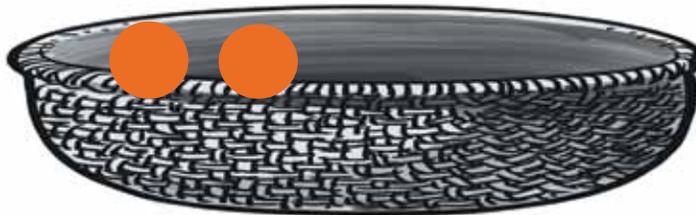
--	--	--	--	--







PAPA



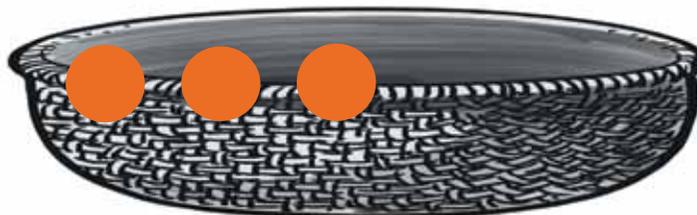
MAMAN



SŒUR



FRÈRE



Qu'avons nous appris ?

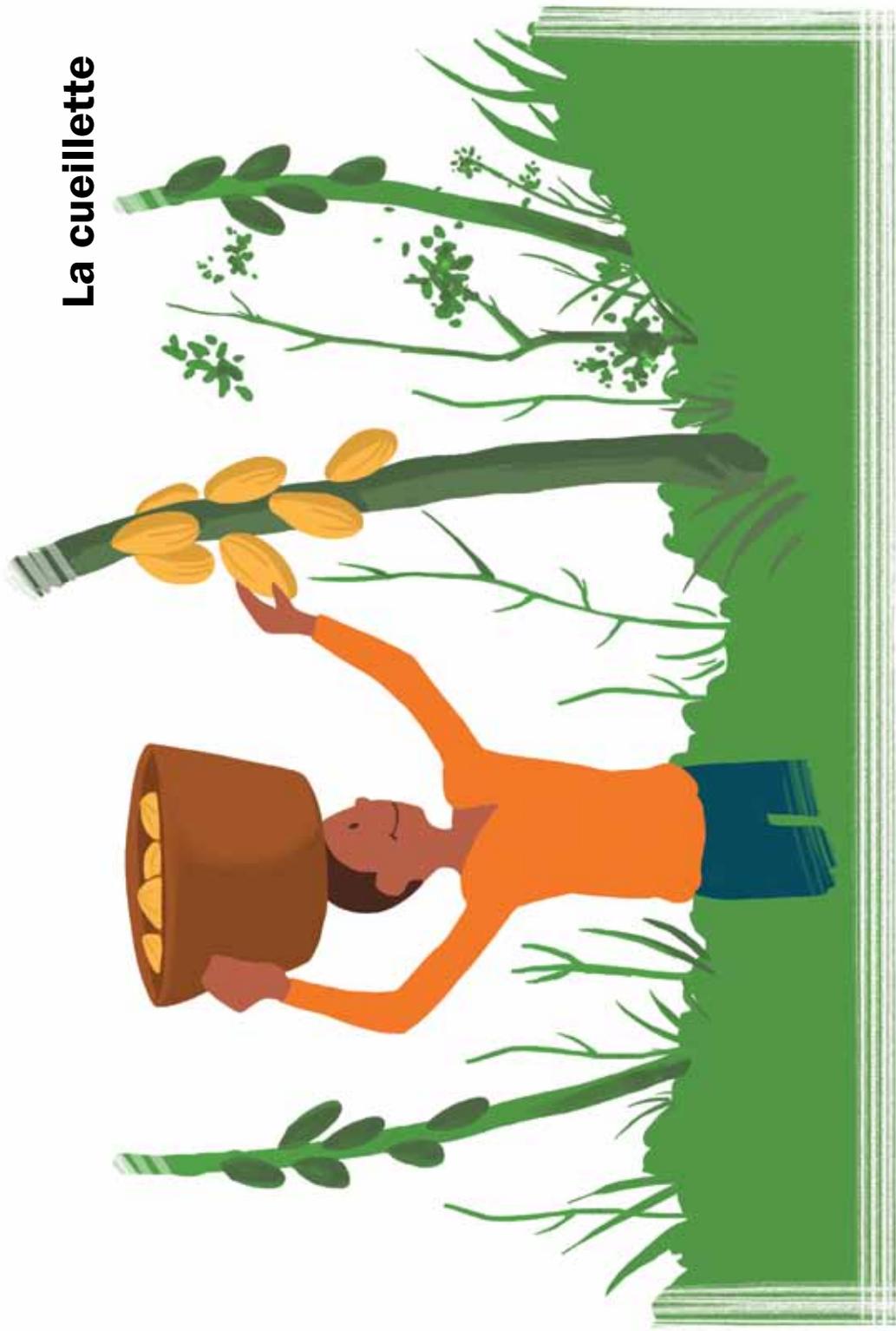








La cueillette

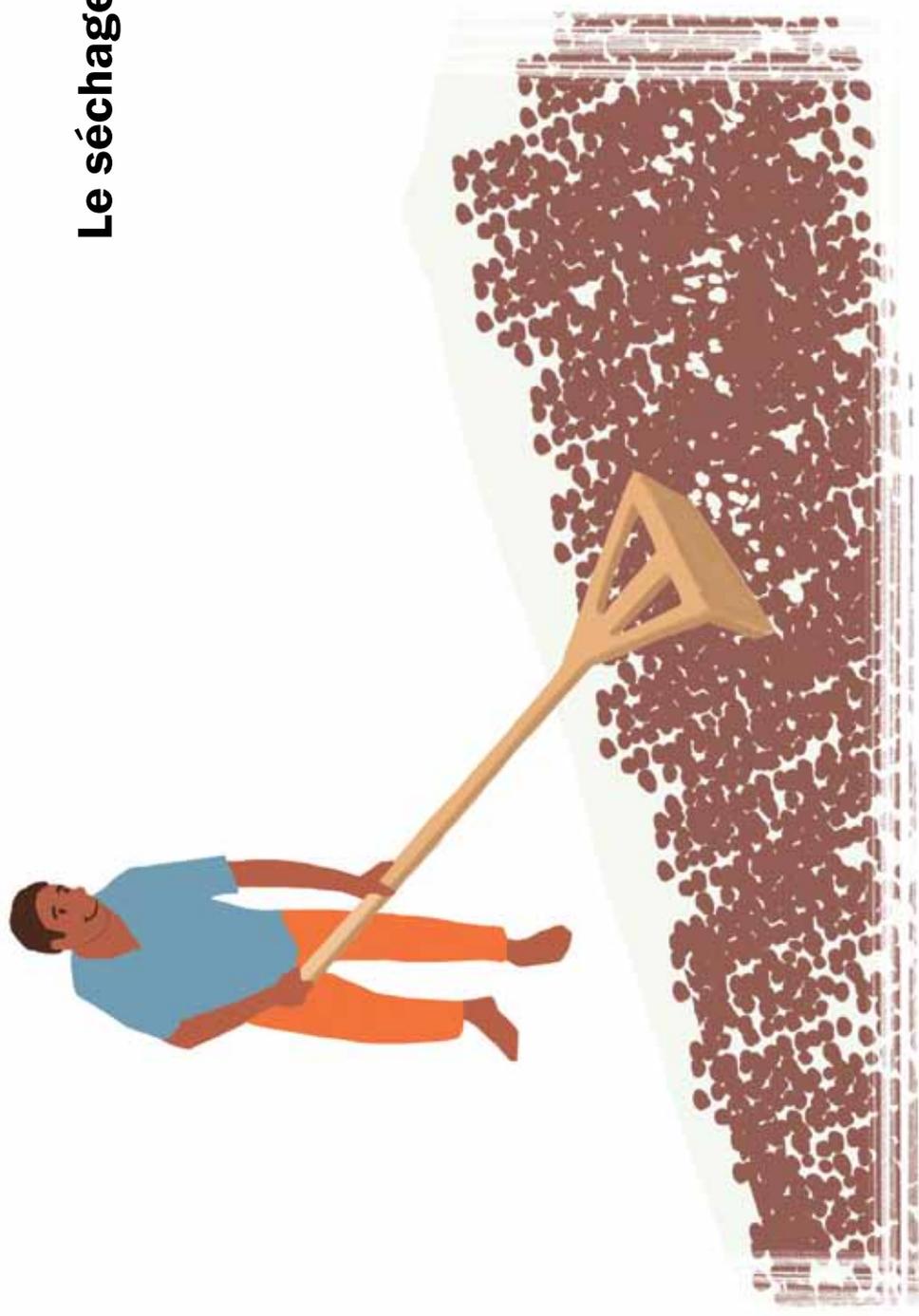


L'écabossage





Le séchage

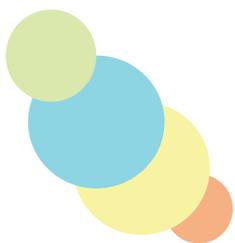


La torréfaction



Le broyage





La Martinique est terre de gastronomie. Sa cuisine est variée, épicée, métissée, riche de la diversité de ses fruits, légumes « verts » et légumes péyi. Elle est l'expression d'un patrimoine identitaire, culturel et environnemental de trois siècles.

Sa transmission aux jeunes générations est d'une grande importance.

Prenons donc le temps d'apprécier ses saveurs, ses odeurs, ses couleurs, ses arômes, ses textures et consistances. Éveillons la curiosité et les papilles de nos enfants.

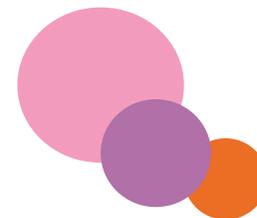
Redonnons au repas une place centrale dans nos vies. Il constitue, par essence, un moment convivial, d'échange et de partage en groupe, en famille ou entre amis.

Retrouvons le temps et le plaisir de manger. « Bien manger », ce n'est pas seulement nourrir notre corps avec des aliments bons pour la santé, bien que ce point soit essentiel. C'est aussi, s'accorder une pause dans un monde qui va toujours plus vite, se déconnecter des sollicitations diverses et des écrans qui prennent de plus en plus de place dans nos vies, se connecter à soi, écouter notre corps, ses sensations de faim ou de satiété, se connecter aux autres.

En développant les aspects précédemment cités, l'éducation au goût constitue une clé pour être en bonne santé et cultiver le bien-être.

Nous pouvons l'appliquer à nous-même dans notre quotidien afin de transmettre ces valeurs à nos enfants.

Car, après tout, quelle meilleure façon d'apprendre que de suivre l'exemple de nos parents, enseignants, éducateurs...





www.agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
78 rue de Varenne - 75007 PARIS
Bureau du Pilotage de la Politique de l'Alimentation
Tél : +33 1 49 55 59 28
Mail : bppal.dgal@agriculture.gouv.fr