

Séance 5 : le toucher et l'ouïe



Sommaire et préparation de la séance

Vue d'ensemble

Le toucher est un sens « un peu » négligé dans la dégustation. Autrement dit, il passe souvent inaperçu. Or bien des refus sont liés au sens du toucher (huîtres par exemple).

Ce sens génère en bouche des stimulations auditives qui apparaissent lors de la mise en bouche des aliments et pendant la dégustation.

Objectifs

- ▶ Prendre conscience de l'importance du toucher.
- ▶ Définir les différentes perceptions liées au toucher.
- ▶ Montrer le rôle de l'ouïe dans la dégustation.
- ▶ Apprendre le vocabulaire lié aux stimulations tactiles et auditives.

Nombre de participants

Une classe de CE2, CM1 ou CM2.

Préparation de la séance

- ▶ Couper les pommes Granny et Canada en 8 quartiers au dernier moment et les présenter sur 2 assiettes différentes.

Matériel nécessaire

- ▶ Un sac-poubelle
- ▶ Des lingettes désinfectantes
- ▶ Une nappe
- ▶ Une planche à découper
- ▶ 1 casse-noix
- ▶ Une lavette
- ▶ Du nettoyant antibactérien
- ▶ Du papier absorbant
- ▶ Un couteau à pain

Produits alimentaires nécessaires

- ▶ 4 pommes Canada
- ▶ Une baguette de pain
- ▶ Une bouteille d'eau gazeuse non ouverte
- ▶ 4 pommes vertes Granny
- ▶ 2 ou 3 noix

Matériel nécessaire par enfant

- ▶ Un grand verre d'eau (20 cl ou 25 cl)
- ▶ Un set de table
- ▶ Une serviette
- ▶ Une petite assiette

Matériel pour constituer 7 sacs (gants) tactiles *

▶ 7 sacs noirs ou 7 gants de toilette fin mais opaques ou 7 sacs en plastique opaques : voir comment faire des gants tactiles dans la partie « **quelques repères pour la séance** » et dans l'annexe « **matériel** ».

- ▶ Sac n° 1 : un galet (dur)
- ▶ Sac n° 2 : de la pâte à modeler (mou)
- ▶ Sac n° 3 : une éponge de bébé ou une éponge molle (moelleux)
- ▶ Sac n° 4 : un morceau de toile cirée (lisse)
- ▶ Sac n° 5 : du velours non côtelé (velouté)
- ▶ Sac n° 6 : du papier de verre (râpeux)
- ▶ Sac n° 7 : de la semoule (granuleux) : Ne pas mettre trop de semoule dans ce gant n° 7

Matériel pour constituer des sons

- ▶ des bandes sons enregistrées avec des sons alimentaires sélectionnés : à diffuser avec un ordinateur ou téléphone
- ▶ faire jouer des sons en direct derrière un drap ou un paravent pour ne pas dévoiler ce qui se passe

Recommandations

Pour la réalisation des expériences de dégustation, **attention**, dans la manipulation des gants tactiles, les enfants doivent introduire seulement le bout des 3 doigts (pouce, index, majeur) dans le gant et toucher le contenu **sans regarder à l'intérieur**.

Fiches pédagogiques à utiliser

- ▶ Fiche : « Le toucher et l'ouïe ».
- ▶ Tableau des 5 sens de la séance N°1.

Déroulement de la séance

Discussion d'introduction

Quand touchez-vous les aliments avec vos doigts ?

Généralement, les enfants évoquent la main qui se saisit du fruit ou du morceau de pain. Ils disent manger parfois avec les doigts mais qu'on ne leur permet pas.

Ceci est l'occasion de parler des couverts utilisés qui mettent l'aliment à distance.

Pourtant dans certaines civilisations, on mange avec les doigts ! Ce sont des remarques qu'il ne faut pas éluder !

« Sur le marché, quels sont les fruits que l'on choisit en palpant pour en apprécier la maturité ? »

L'ignorance des enfants est grande : autrement dit, ils touchent à tout (le chou-fleur, la betterave, les pommes de terre). On évoque le kiwi ou l'avocat par exemple. Pour le melon, un autre sens intervient : l'olfaction. Quant à la noix de coco, on la soupèse (comme le melon) et on l'écoute pour savoir si elle contient beaucoup d'eau (de coco).

Activité 1 : Le toucher en action

1/ Préambule

On demande aux enfants de toucher leur table et de trouver des mots pour dire ce qu'ils ont ressenti.

Généralement, ils disent : « C'est dur », « C'est lisse », « C'est collant » ... Comment avez-vous fait pour savoir que votre table était dure ou lisse ? Dans le premier cas, c'est la pression exercée par les doigts qui nous a renseignés. Dans le second, c'est en caressant la surface de la table que l'on a trouvé qu'elle était lisse.

2/ Toucher

Pour enrichir le vocabulaire du toucher, on propose aux enfants 7 gants tactiles. Auparavant, on établit une liste de mots qu'on écrit au tableau : « dur, mou, moelleux, râpeux, lisse, granuleux, velouté ».

Ces mots sont justifiés : râpeux comme la pomme Canada ou la biscotte, velouté comme la peau de la pêche ...

A l'aide de la liste des mots proposés, les enfants doivent retrouver la stimulation tactile afférente à leur perception.

*« Complétez le tableau en choisissant l'adjectif qui caractérise le mieux ce que vous ressentez. » : **Voir la fiche « Le toucher et l'ouïe » : Le vocabulaire du toucher.***

Rappelons que les gants tactiles n° 1, 2 et 3 contiennent le galet, la pâte à modeler et l'éponge. Il convient donc de prévenir : « *Attention, pour le contenu des gants 1, 2 et 3, vous devez exercer une pression. Pour les autres gants tactiles, il vous suffit de caresser le contenu.* »

Bien sûr en touchant le galet, les enfants pensent à d'autres mots : lisse, froid, lourd, rond ...

Mais il ne faut pas oublier la consigne de l'exercice proposé.

3/ Discussion collective

Après avoir mutualisé les réponses des enfants, on demande tous les mots évoqués par le toucher du galet.

Suivant que l'on exerce une pression sur lui ou qu'on le caresse, l'information reçue est différente : dur ou lisse.

Une autre information qui passe souvent inaperçue est celle de la température car le galet est froid !

Le toucher renseigne sur la texture et la consistance des aliments ainsi que sur leur température.

La température participe à l'information somesthésique. Le nerf trijumeau permet de percevoir les perceptions tactiles, thermiques et algiques (voir séance « le goût au sens large »).

Remarque : si l'on exerce une pression sur la pâte à modeler, l'adjectif attendu est mou. Malgré tout, les adjectifs gras, collants sont évoqués et recevables car ressentis au bout des doigts avant d'exercer une pression sur ladite pâte à modeler.

Activité 2 : La dégustation de 2 pommes différentes

1/ Les enfants ont 2 quartiers de pommes dans leur petite assiette : la pomme Granny et la pomme Canada, dans notre exemple. D'autres variétés de pommes peuvent être proposées si elles offrent des contrastes de texture.

« *Touchez la peau de chacune des pommes et trouvez des mots pour préciser ce que vous ressentez sous les doigts.* »

Il s'agit là de réinvestir le vocabulaire de l'exercice précédent puis de faire une mise en commun des perceptions tactiles ressenties. Les mots générés : lisse (Granny) et râpeuse (Canada) émergent aussitôt. L'adjectif « cireux » pour la Granny n'est pas connu des enfants. Ce peut être l'occasion de le justifier.

2/ Puis, on goûte successivement à ces deux pommes en restant très attentifs au « croc » plus ou moins sourd des pommes en question.

Au signal, les enfants croquent tous dans leur quartier de pomme en même temps. L'ouïe participe bien à la stimulation tactile. On dit que la pomme est croquante.

Cette dégustation comparative permet de préciser le ressenti en mettant des mots sur les sensations perçues. Les mots : dure, croquante, juteuse, farineuse, râpeuse... doivent émerger de cette dégustation prenant tout leur sens parce que vécus en bouche. Demander aux enfants d'être particulièrement attentifs à ce qui se passe en bouche (lèvres, dents, muqueuses).

Activité 3 : Les stimulations auditives

Les sons jouent un rôle dans la dégustation perturbant le consommateur ou éveillant son appétit.

Certains recherchent le croquant de la pomme verte (par exemple) là où d'autres préfèrent le feutré de la banane.

Les sons font partie intégrante du goût. C'est une dimension sensorielle qui passe parfois inaperçue.

« *Quels aliments font du bruit en bouche ?* »

Faire énumérer aux enfants des aliments sonores et leur demander s'ils aiment ce son qui accompagne la dégustation.

Exemples : le radis, la croûte du pain, les chips, la feuille de salade, la biscotte...

Le son peut venir aussi de l'extérieur : quel enfant n'a pas évoqué le bruit à la cantine !

Manger dans le bruit ne permet pas d'être attentif à ce que l'on mange.

On sait également que la digestion est modifiée dans un univers sonore.

Ainsi donc, il faut insister sur cette nuisance qui perturbe le repas.

Activité 4 : Les sons avant la consommation

L'exercice consiste à reconnaître des sons entendus avant la consommation.

Voir la fiche « Le toucher et l'ouïe » : Les sons en cuisine.

Voici quelques exemples de son (on peut en proposer d'autres, les exemples sont nombreux comme casser un morceau de sucre, couper un légume sur une planche etc.) :

- ▶ Son n° 1 : ouverture d'une bouteille d'eau gazeuse
- ▶ Son n° 2 : eau versée dans un verre (en verre)
- ▶ Son n° 3 : pain coupé sur une planche
- ▶ Son n° 4 : bruit du casse noix

Ces sons seront « joués » en classe, en direct, derrière un paravent pour que les enfants ne voient pas l'action, et qu'elle soit reconnue uniquement au son. Ils pourront aussi être téléchargés par avance et mis en écoute lors de la séance.

Vocabulaire vu en séance

Les mots du toucher :

- ▶ les verbes : toucher, palper, tâter, caresser, effleurer, presser.

On remarquera que « le verbe toucher de valeur très générale n'exige pas que l'on opère avec une intention précise, ni dans un but précis. Tâter a des emplois plus restreints supposant un toucher délicat et attentif avec la main pour éprouver une qualité ou une caractéristique ». Quant au palper, « il implique que le toucher soit répété pour connaître ou examiner. » (*Le Robert, Dictionnaire des synonymes et nuances*)

- ▶ les adjectifs : dur, mou, moelleux, lisse, râpeux, collant, soyeux, granuleux, filandreux, collant, gras, humide ...
- ▶ les adjectifs thermiques : froid, tiède, chaud, brûlant, glacial, tempéré, frais ...

Les mots de l'ouïe :

- ▶ les verbes : écouter, entendre, ouïr.

Entendre a une valeur générale et renvoie à une faculté physique.
Écouter implique toujours que l'on prête une attention particulière.

- ▶ les adjectifs : croquant, cassant, croustillant, craquant, pétillant.

Prolongement possible

- ▶ Rechercher à la maison des aliments ou boissons correspondant aux stimulations tactiles énoncées en classe : lisse, soyeux, granuleux...
- ▶ Établir une liste de mots à compléter au fur et à mesure des découvertes : gras comme le beurre, onctueux, feuilleté, glacé, gluant, visqueux...
- ▶ Lister des aliments qui croquent, qui croustillent...
- ▶ Rechercher sur les emballages (des gâteaux apéritifs par exemple), les mots auditifs.
- ▶ Lister les aliments que l'on mange avec les doigts : le pain, les gâteaux apéritifs, les gâteaux secs, le chocolat, les fruits...
- ▶ Lister des aliments que l'on mange avec les doigts... par plaisir : les frites, le poulet (lors du pique-nique)...
- ▶ Rechercher les civilisations ou les peuples qui mangent avec les doigts.

Quelques repères pour la séance

Pour fabriquer les gants tactiles :

On utilise des gants en tissu dans lesquels on glisse l'objet (pâte à modeler, éponge, toile cirée...) : les gants de toilette auxquels on ajoute un élastique de serrage peuvent convenir.

On peut aussi fabriquer des gants avec du tissu noir (une machine à coudre est alors utile!) pour former des sacs opaques de 20cm X 15 cm. Il faut faire un passant en haut des sacs pour y glisser une cordelette de serrage (revers de 1 cm environ en haut du sac) ou un élastique.

On peut aussi utiliser de petits sacs à poubelle, noir, de petite capacité (10L maximum), avec un lien resserrant l'entrée mais permettant le passage d'une main.

Fiche **Le toucher et l'ouïe**

Le vocabulaire du toucher

Gant	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7
sensation							

En palpant le contenu des gants, essaie de trouver le mot correspondant à la sensation que tu perçois sous les doigts.

Liste de mots pour t'aider :

mou, lisse, granuleux, dur, velouté, moelleux, râpeux.

LES POMMES

Trouve les mots du toucher pour caractériser :

► la pomme Granny

.....
.....

► la pomme Canada

.....
.....

LES SONS EN CUISINE

Écoute bien et essaie de reconnaître les sons :

Son n°1 :

Son n°2 :

Son n°3 :

Son n°4 :

Autre son :

Autre son :