

ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

## L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE DÉVELOPPER DES PRATIQUES GUSTATIVES ET CULINAIRES ?

j'ai appris  
qu'il y avait  
plusieurs gout

que des  
Bon

Je ne  
sais pas  
les sœurs

0  
A  
bat de foin

Je  
6 ans  
plus

on doit mettre  
la lame du  
couteau vers  
le Bas

couter

Séverine Marchand  
OSA Centre E.I.  
Diététicienne-nutritionniste

Organisme  
Alimentaire



ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

## L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE DÉVELOPPER DES PRATIQUES GUSTATIVES ET CULINAIRES ?





**SANTÉ DANS L'ASSIETTE**  
Education à l'alimentation et au goût  
Conseil Départemental Loir-et-Cher

ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

**L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE  
DÉVELOPPER DES PRATIQUES  
GUSTATIVES ET CULINAIRES ?**

Les saveurs  
Les découpes

J'ai appris à  
sauvegarder les plats

que c'est  
meilleur le  
sucré que  
le autres

J'ai retenu  
que sa moitié  
du goût dans  
la bouche. Merci  
même c'est très gentil

on ne  
appari a  
faire une  
franchise de  
fermi et on  
na pas enlever

J'ai appris qu'il  
il avait 5 sens

Les goûts



J'ai retenu  
que les aliments  
sont nécessaires pour  
notre santé  
😊 Merci

J'ai  
aimé

On a appris  
compris comment  
on fait pour  
sentir le goût.

le goût

On a appris  
à découper  
des fruits  
est à dire

à couper les  
oranges

capturer  
les saveurs

J'ai  
retenu  
quel  
saveur  
fait quoi  
dans ma  
bouche. Merci!

J'ai appris  
qu'on  
avaient des  
papilles  
gustatives

J'ai découvert  
l'odeur des  
fruits surtout  
du citron.

J'ai aimé

apprendre  
à couper  
des fruits  
pour mieux  
sentir  
le goût

J'ai retenu  
il fallait  
manger  
sainement.

archand  
Centre E.I.  
Diététicienne-nutritionniste

Suivi



**SANTÉ DANS L'ASSIETTE**  
Éducation à l'alimentation et au goût  
Conseil Départemental Loir-et-Cher

ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

# L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE DÉVELOPPER DES PRATIQUES GUSTATIVES ET CULINAIRES ?



Séverine Marchand  
OSA Centre E.I.  
Diététicienne-nutritionniste

**osa**  
Organisme de Suivi  
Alimentaire



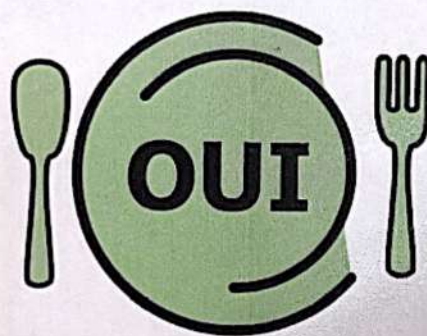
**SANTÉ DANS L'ASSIETTE**  
Education à l'alimentation et au goût  
Conseil Départemental Loir-et-Cher

ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

**L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE  
DÉVELOPPER DES PRATIQUES  
GUSTATIVES ET CULINAIRES ?**

J'ai bien aimé  
la salade de  
fruit et j'ai  
appris  
différents goûts

Ça m'a appris  
que l'être  
humain aime  
le sucre et  
pas les choses  
amères



J'ai appris  
que les  
papilles  
nous aident  
à sentir  
le goût

L'atelier m'a appris  
des mots comme « papilles  
gustatives »  
mais je connaissais  
déjà beaucoup de points

Les sens

Oui ça  
m'a appris  
que le sucre  
est bon pour  
le sucre

Je me  
composais  
par les  
sensations de  
saveurs.

Que l'être  
humain est  
fait pour  
aimer le  
sucre.

Les sens  
ont une  
saveur.

que il y a des  
goûts de papilles  
ça m'a appris  
un peu

il y a 4 sens

Séverine Marchand  
OSA Centre E.I.  
Diététicienne-nutritionniste

**osa**  
Organisme de Suivi  
Alimentaire



ATELIER SENSORIEL & CUISINE « Le plaisir dans l'assiette »

## L'ATELIER M'A-T-IL PERMIS DE DÉVELOPPER DES PRATIQUES GUSTATIVES ET CULINAIRES ?

Non pas  
beaucoup car  
je savais  
tout mais ça  
me fait plaisir  
de me rappeler



Il y a  
différente  
famille de  
goût

Séverine Marchand  
OSA Centre E.I.  
Diététicienne-nutritionniste

**osa**  
Organisme de Suivi  
Alimentaire