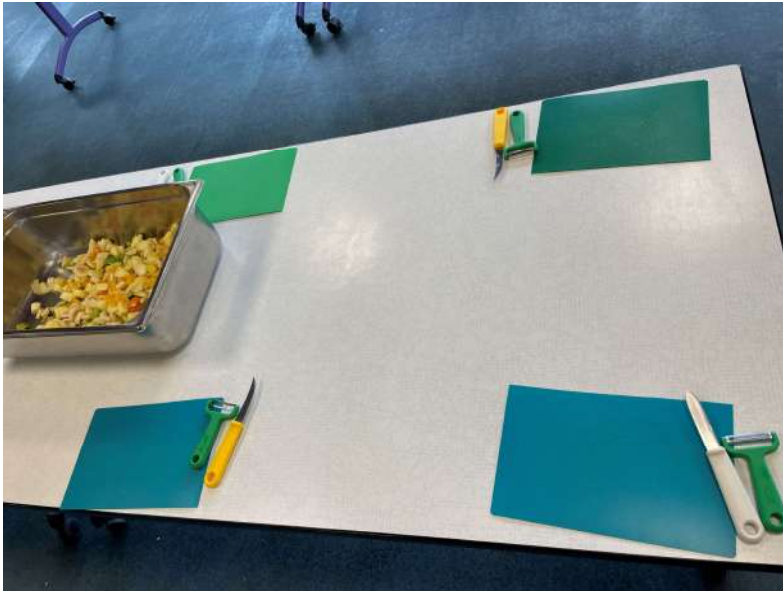
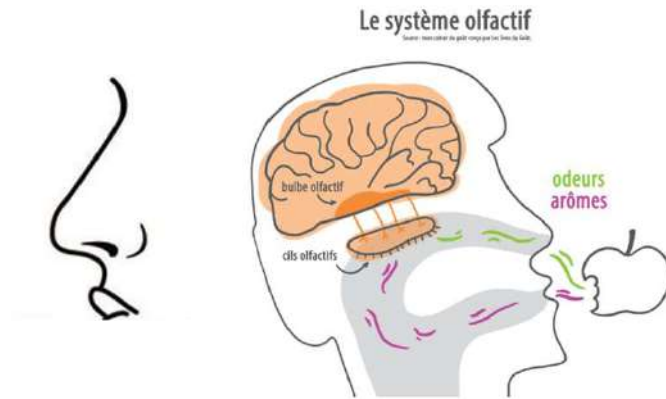


ATELIER SENSORIEL & CULINAIRE « Le plaisir dans l'assiette »
Collège Joseph Paul Boncour SAINT-AIGNAN-SUR-CHER – février 2026

Côté cuisine



Côté dégustation avec ses sens : expériences sur l'olfaction et la gustation



L'ODORAT permet de sentir, détecter les odeurs des aliments. L'odorat est un sens qui fait appel à la mémoire, à des images, des souvenirs.....



LE GOUT est le sens qui permet de renseigner sur les saveurs et la composition des aliments.

4 saveurs : ACIDE, AMER, SALE et SUCRE.

Mais quelles sensations ces saveurs font-elles en bouche ?



amer

salé



LE GOÛT



4 SAVEURS

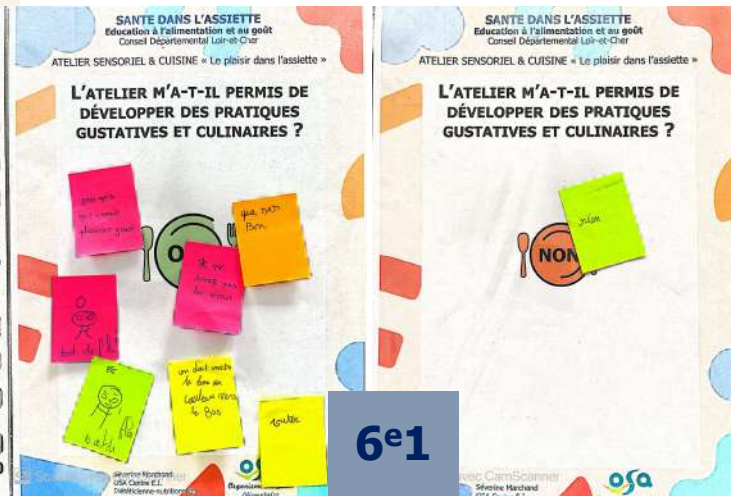
sucré

acide

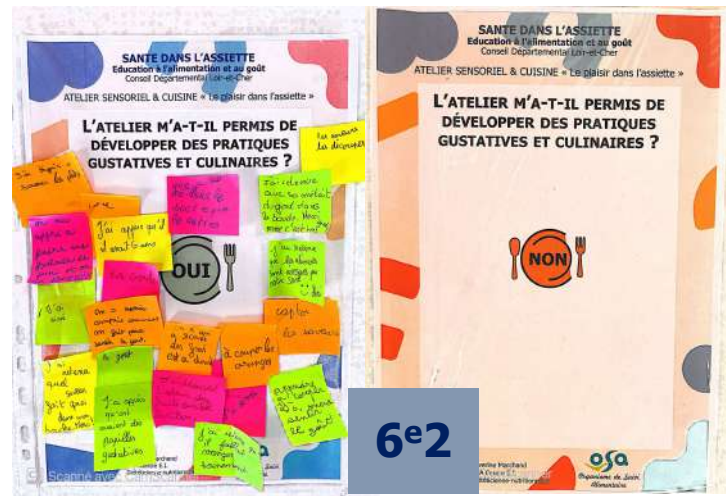


ATELIER SENSORIEL & CULINAIRE « Le plaisir dans l'assiette »
 Collège Joseph Paul Boncour SAINT-AIGNAN-SUR-CHER – février 2026

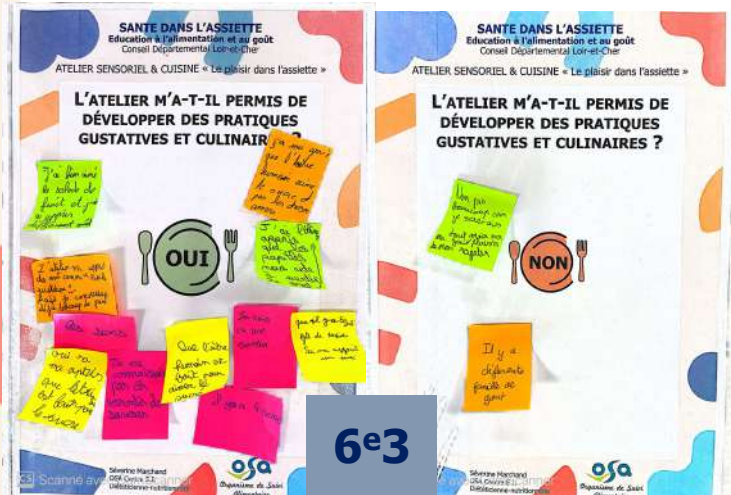
Evaluation : sur un post-it, j'écris ce que j'ai retenu, appris de l'atelier culinaire



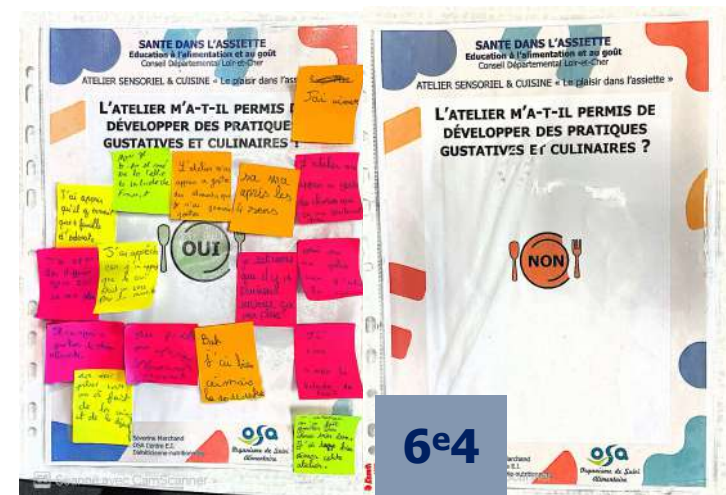
6e1



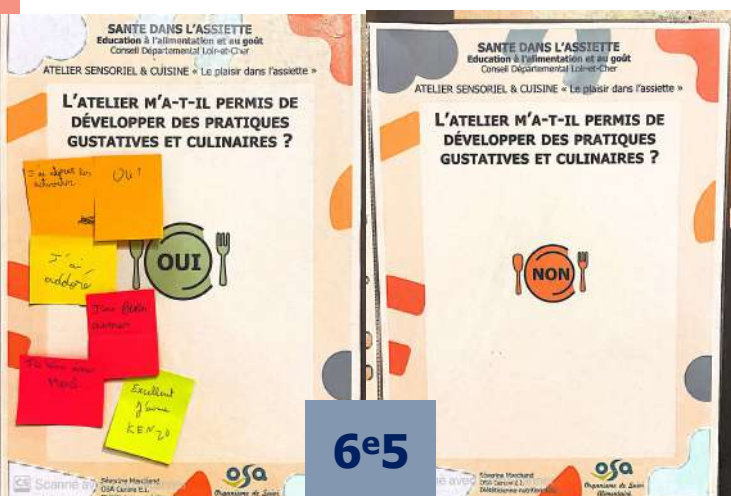
6e2



6e3



6e4



6e5

