

Activité 1	Identification des saveurs sucrée et salée
Objectif	Tester l'aptitude à reconnaître la saveur de 6 échantillons semblables d'apparence.
Matériel	- Des assiettes en carton blanc que les élèves divisent en 6 secteurs numérotés de 1 à 6.
Déroulement de l'activité	- Du sucre en poudre, du sucre glace, du sucre perlé, du sel fin, du gros sel et de la farine sont déposés sur chacun des secteurs. - Les élèves goûtent et identifient chaque saveur dans un tableau.
Durée	30 minutes
Résultats de l'apprentissage	La saveur est différente malgré une apparence semblable.

Activité 2	Identification des saveurs acide et amère
Objectif	Découvrir les notions d'acide et amer. Goûter et comparer des saveurs. Enrichir le vocabulaire du domaine du goût.
Matériel	- Des assiettes en carton blanc que les élèves divisent en 5 secteurs.
Déroulement de l'activité	Des saveurs amères (noix, feuille de pissenlit, chocolat noir à 80 % ou cacao non sucré) et des saveurs acides (citron, ananas) sont déposées dans les secteurs de l'assiette. - On garde un instant en bouche la noix, la feuille de pissenlit pour sentir la saveur amère qui se développe après quelques secondes. - On passe seulement la langue sur les aliments acides. - Les élèves goûtent et identifient chaque saveur dans un tableau.
Durée	30 minutes
Résultats de l'apprentissage	Sensibilisation aux saveurs acide et amère auxquelles les enfants ne sont pas habitués.

Activité 3	Les 4 saveurs
Objectif	Les 4 principales saveurs : sucrée, salée, acide et amère
Matériel	PowerPoint "Saveurs"
Déroulement de l'activité	Activité collective - Présentation des 4 saveurs - Exercice collectif : classement d'aliments en fonction de sa saveur
Durée	30 minutes

Résultats de l'apprentissage