

# Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

## Sur la route des perceptions sensorielles ? ... Pas en sens unique !

Fiche N° 46

Secteur 4 : Hôtellerie - Alimentation - OBG : Restauration

Enseignement secondaire : 2<sup>e</sup> degré technique

Référence aux différents programmes : rassembler et identifier des aliments et/ou groupe d'aliments afin de les utiliser dans les préparations culinaires.

### Portes d'entrée

Identifier et sélectionner les outils et les matériaux à mettre en œuvre.

Respecter les consignes reçues.

Respecter l'environnement.

Savoir communiquer.

### Situation d'apprentissage

**Sensibilisation à la découverte de ses propres perceptions sensorielles, au travers de la participation à un atelier du goût qui cible des produits frais régionaux, de saison et portant le label « bio ».**

choisir les produits ciblés sur base de produits régionaux et de saison (fruits, légumes, herbes aromatiques, ...),

les préparer à la dégustation (retirer des emballages, nettoyer, laver, peler et/ou portionner si nécessaire,...),

trier les déchets et ranger son plan de travail,

procéder à la dégustation en respectant les consignes reçues,

évoquer les sensations (oralement et/ou par écrit),

comparer les différents avis en dégageant les perceptions convergentes et divergentes,

classer celles-ci en se référant aux quatre saveurs principales (salé, sucré, amer, acide),

évoquer d'éventuelles similitudes de goût avec d'autres aliments,

développer l'activité en initiant un débat sur les raisons de l'utilisation des produits « bio » du terroir dans notre alimentation et ce, sur le plan environnemental, par exemple.

### Compétences privilégiées dans l'ErE

Percevoir l'environnement de façon sensorielle et émotionnelle (9)

Construire une relation avec son environnement naturel et se percevoir comme élément de celui-ci (10)

Développer un raisonnement critique quant à l'impact de nos modes de vie sur l'environnement (11)

Accepter les points de vue des autres (écouter, dialoguer, argumenter...) et apprendre à gérer les conflits d'intérêts collectivement, de manière ouverte et constructive (17)

### Composantes ErE visées

Culturelle

Sociale

Politique

Éthique

Écologique

Économie

### Thématiques

Patrimoine  
alimentation

**Processus**  
Valorisation  
information

**Territoire**  
Classe/atelier  
Ecole  
monde

# Éducation relative à l'Environnement et au Développement durable

## Liens avec d'autres disciplines : 3 et 4 TQ

**Sciences** : compétences terminales et savoirs communs - humanités professionnelles et techniques : 2.1. Se situer par rapport à l'environnement (p. 14)

**Géographie** : 2<sup>e</sup> degré le l'enseignement qualifiant

2.1. Se situer par rapport à l'environnement : les équilibres de l'environnement (cycles de l'eau et du gaz carbonique) et leur influence sur les conditions météorologiques et climatiques - l'influence des choix politiques, économiques et technologiques sur les écosystèmes - l'adoption de mode de vie respectueux de l'environnement (p.14)

**Cours philosophiques, Morale non confessionnelle**

Des actions libres, responsables, engagées ; comment et pourquoi transformer, améliorer ou détruire l'environnement (Programme CF 181/2002/240 p.94)

## Ressources

- **en lien direct avec la situation d'apprentissage**

- Les émissions : « c'est pas sorcier » suivantes :

- Cuisine de chef la science des saveurs, légumes et fruits : un jardin extraordinaire, bio et compagnie : une autre agriculture.

- France télévisions distribution - FR3 Editions - [www.cestpassorcier.com](http://www.cestpassorcier.com)

- Cédérom « Le goût et les 5 sens » Odile Jacob Multimédia - Scérén (CNDP).

- **générales**

- [Bioforum Wallonie](#) Association qui porte et défend les intérêts du bio wallon, rassemble et coordonne les initiatives des producteurs, transformateurs, points de vente et consommateurs.

- [Une année... aux petits oignons](#) Ce dossier pédagogique permet d'explorer, au départ de questions, les multiples facettes des fruites et légumes depuis les différents modes de production jusqu'aux recettes préférées, en passant par l'environnement, les prix de consommation ou encore les habitudes de repas. 10-14 ans. Gratuit sur demande motivée.

