

# DOSSIER PÉDAGOGIQUE

## *Les activités spécifiques*

**Eveil au goût : se familiariser dès l'enfance au plaisir de goûter et apprécier toute la palette de sensations offerte par les aliments...**

- - - - x

En ateliers, les enfants sont invités à découvrir les mécanismes du goût sous un nouveau jour.

### **Objectifs pédagogiques :**

- Découverte des quatre saveurs élémentaires
- Influence de la vue sur les autres perceptions sensorielles
- Découverte de l'olfaction

Les ateliers sont adaptés à l'âge des enfants.

### Maternelle et CP :

- Présentation des cinq sens et des quatre saveurs élémentaires
- Reconnaître des aliments et les classer en catégories : sucré, salé, acide et amer
- Balade sensorielle dans le jardin des saveurs, découverte des plantes aromatiques
- Loto des odeurs

### Primaire :

- Présentation des cinq sens et des quatre saveurs élémentaires
- Dégustation à l'aveugle d'aliments à reconnaître et à classer en catégories : sucré, salé, acide et amer.
- Balade sensorielle dans le jardin des saveurs, découverte des plantes aromatiques
- Découverte de l'olfaction avec le loto des odeurs
- Découverte des arômes par la dégustation de différents sirops.

### Collège :

- Présentation des cinq sens et des quatre saveurs élémentaires
- Atelier sur le rôle des papilles gustatives et dégustation de solutions sucrées, salées, acides et amères.
- Balade sensorielle dans le jardin des saveurs, découverte des plantes aromatiques
- Découverte de l'olfaction avec Le Nez du vin
- Dégustation à l'aveugle de sirops

# Le monde du vin : découvrir la vigne, connaître les terroirs et comprendre la vinification

- - - - X

## **Objectifs pédagogiques :**

- Découverte du cycle des plantes et importance des saisons sur la nature
- Le métier de vigneron

Les ateliers sont adaptés à l'âge des enfants.

## Maternelle et CP : La vigne et le raisin

- Découverte de la plante et de sa composition
- Le cycle des saisons de la vigne

## Primaire : La vigne et le travail du vigneron

- Approche sur l'histoire de la culture de la vigne
- Découverte de la plante et de sa composition
- Les quatre saisons du vigneron
- Du grain de raisin à la bouteille : l'élaboration du vin

## Collège : La viticulture et la vinification

- Histoire de la culture de la vigne
- Le vignoble de Sancerre, ses cépages et ses terroirs
- La conduite de la vigne
- La vinification des vins blancs, rouges et rosés