



Fiche 3 Les différents goûts de la fraise

1 heure

Nombre de participants : 15 maximum

Niveau de difficulté : ●○○

Documents associés

[Fiche info](#) « Lecture d'une étiquette »

[Doc'participants](#) « Echelle de goût »

[Fiche méthodologique](#) « Le Brainstorming »

[Fiche info](#) : Les industries agro-alimentaires

OBJECTIFS :

Prendre conscience des différences de goûts dans notre alimentation.

Valoriser le goût des produits naturels par rapport aux produits industriels.

Développer l'esprit critique des participants vis-à-vis des industries agro-alimentaires.

MATÉRIEL :

- Bonbons à la fraise (1 bonbon par personne).
- Fraises (3-4 par personne).
- Sirop de fraise (1/2 litre dilué selon les recommandations du fabricant pour 5 personnes).
- Confiture de fraise (1 cuillère à café par personne).
- Jus de fraise (1/2 litre pour 5 personnes).
- Yaourt aromatisé à la fraise (un yaourt pour 5 personnes).
- Yaourt aux fruits à la fraise (un yaourt pour 5 personnes).
- Petites cuillères (une par personne et 3 autres pour servir la confiture et les yaourts).
- Serviettes (une par personne).
- Verres (un par personne).

Remarque : si ce n'est pas la saison des fraises, vous pouvez remplacer celle-ci par un autre fruit disponible sous ces différentes formes (exemple : pomme, banane, poire...). Soyez vigilant quant aux allergies alimentaires éventuelles.

DEROULEMENT

• Préparation de l'animation :

Les dégustations se feront par groupe : nous vous recommandons de préparer des « paniers » de dégustation pour chaque groupe comprenant les aliments à tester en quantités suffisantes.

• Etape 1, brainstorming :

L'animateur animera le brainstorming à partir de cette question : « Donnez-moi des mots qui vous évoquent le goût de la fraise. »

• Etape 2, finalement c'est quoi le goût de la fraise ?

Les participants sont en groupes de dégustation (5 personnes par groupe maximum). A l'aide du [Doc'participants](#), ils placent les différents aliments dégustés sur une échelle de goût par rapport à l'aliment de référence (la fraise).

La consigne est la suivante : « Placez les différents aliments dégustés sur l'échelle des goûts : plus l'aliment est proche du goût de référence, plus il est haut sur l'échelle. Plus l'aliment est différent du goût de référence, plus il est bas sur l'échelle. »

• Discussion

L'animateur interrogera alors les groupes sur la construction de leur échelle. Il demandera les raisons qui ont conduit les participants à mettre un aliment en haut ou en bas de l'échelle. L'animateur pourra alors aborder avec les participants, suivant leurs remarques et les résultats du brainstorming de l'étape 1 :

- La définition d'un arôme alimentaire
- Le packaging
- Les industries agro-alimentaires
- La marque

Pistes d'actions possibles

- Tester avec d'autres aliments (pomme, poire, banane...)
- Tester avec des arômes alimentaires
- Demander de classer les aliments sur l'échelle sans les goûter.