

### Consistance

Tendreté : viande dure, ferme, souple, fondante.

Jutosité : faible ou abondante, prolongée ou pas.

Texture : homogène ou hétérogène, granuleuse, élastique, sèche, collante, fibreuse, gélatineuse...



### AVEC LE CARNET DE PARCOURS DU GOÛT

Proposer aux élèves de découper la silhouette de l'animal duquel provient le morceau qu'ils ont préféré et de la coller dans leur carnet. Réunir ensuite des exemples de recettes à base de ce morceau et les noter en-dessous.



## DE LA TÊTE À LA QUEUE



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir un métier
- Découvrir le vocabulaire sensoriel de la viande
- Etablir un lien du champ à l'assiette
- Découvrir la diversité des morceaux et de leurs modes de préparation

### COMPÉTENCES

- Recueillir et organiser des informations
- Participer à un échange verbal
- Savoir interroger



### DU CÔTÉ DU CYCLE 2 ET DU CYCLE 3

#### DISCUSSION « Représentations de la viande »



**Durée de la séance : entre 45 et 60 min**



**Avec les fiches de manipulation RECETTES**

**Préparation de la séance :** apporter des livres de recettes mettant en œuvre des plats à base de viande dont les noms des morceaux seront bien détaillés dans les ingrédients (filet, côte...).

#### Déroulement de la séance

Mettre en place une discussion collective afin de réunir l'ensemble des connaissances, représentations, perceptions et idées reçues sur la viande.

Partir de la question suivante : quels sont tous les mots qui vous viennent en tête quand on dit le mot « viande » ? Laisser toutes les idées s'exprimer.

Organiser les réponses de manière à scinder ce qui se rapporte à l'animal de ce qui se rapporte à des plats (un rôti, une blanquette, un hamburger, des brochettes...). Ces évocations liées aux plats peuvent être l'occasion de décrire les préférences et les perceptions sensorielles des enfants, dans le respect des différences inter-individuelles et en réinvestissant les apprentissages des précédentes séances.

Aborder rapidement l'origine de la viande (ce sont des animaux comme les vaches, les moutons, les cochons, les veaux...) afin de ne pas rester équivoque : l'homme élève des animaux et fait pousser des plantes pour se nourrir.

Avec le cycle 3, poursuivre la discussion en distribuant des livres de recettes et en utilisant les fiches de manipulation.  
Proposer aux élèves, en groupes, d'identifier les noms spécifiques des morceaux de viande qui sont utilisés dans chacune des recettes. Lister l'ensemble de ce qui a été découvert.  
Il sera possible de prolonger ce travail avec des recherches personnelles dans le cadre du B2I afin d'enrichir les découvertes.

## RENCONTRE « Intervention d'un boucher »

 **Durée de la séance : 1/2 journée**

 **Avec les fiches de manipulation MORCEAUX et PROFILS SENSORIELS DES VIANDES**

**Préparation de la séance :** au moment de la prise de contact avec le professionnel, s'assurer auprès de lui qu'il possède des affiches des découpes des animaux avec les noms des différents morceaux.

L'intervention de ce professionnel sera l'occasion de rencontrer un acteur de la filière viande et de lui poser toutes les questions sur son métier. Cette rencontre peut avoir lieu en classe, mais sera plus pertinente si les élèves peuvent se rendre chez le boucher (boucherie artisanale ou rayon traditionnel d'une grande surface) car ils auront la possibilité de voir les morceaux, et pourquoi pas de participer à une séance de découpe organisée par le boucher. Avant la rencontre, photocopier la fiche de manipulation en quantité suffisante pour pouvoir la distribuer à tous les élèves.

### Déroulement de la séance

Dans un premier temps, présenter au boucher le résultat des recherches individuelles ainsi que tout ce que les élèves auront retenu de la discussion préliminaire.

A partir des posters présentant les morceaux, proposer aux élèves de nommer les différentes parties de l'animal (les pattes, les cuisses, le dos, le cou...). Laisser ensuite le professionnel commenter les noms et les différentes utilisations des morceaux dans les recettes ; il détaillera notamment la différence entre les morceaux du quartier avant, à cuisson longue (afin de dégrader le collagène et donc de rendre les morceaux fondants) et les morceaux du quartier arrière, à cuisson rapide (car relativement pauvres en collagène). L'objectif de ce travail sera la prise de conscience de l'existence d'un vocabulaire très spécifique, ainsi que de toutes les variantes et points communs entre les animaux.

Proposer aux élèves de décrire avec trois des cinq sens (uniquement la vue, l'odorat et le toucher), des morceaux de viande crue préparés par le professionnel. Pour ce faire, choisir trois ou quatre morceaux nettement différents sur le plan sensoriel. Pour l'odorat, encourager l'enfant à utiliser des analogies avec des odeurs connues (« cette odeur me rappelle.... ») et

mettre l'enfant en confiance en précisant qu'il est normal d'avoir un peu de mal à décrire les odeurs (surtout les odeurs de viande crue, que l'on n'a pas l'habitude de sentir).


Organiser les réponses en autant de colonnes que de types de viandes : bœuf, veau, porc, agneau, viande chevaline, produits tripiers...

Aider les élèves à décrire le plus précisément possible l'ensemble de leurs sensations, les guider sur les points fondamentaux : couleur, différence gras et muscle, forme des morceaux... puis apporter tout le vocabulaire nécessaire.

Pour le sens du goût et pour affiner la description de la texture, une dégustation sera mise en place avec ces mêmes morceaux de viande, mais cette fois-ci cuits (pas forcément chauds ; le boucher pourra présenter des petits cubes de viande cuite froide). Il est important de préciser aux enfants que leur jugement est personnel : il n'y a ni bonne, ni mauvaise réponse car, dans le domaine du goût, chaque individu est unique de par sa sensibilité sensorielle et sa culture alimentaire.

Utiliser le glossaire ci-dessous et les fiches de manipulation PROFILS SENSORIELS DES VIANDES pour les aider à verbaliser ce qu'ils ressentent. Cependant, ne pas chercher à transmettre tous ces termes : privilégier l'expression spontanée des enfants.

Distribuer une photocopie de la fiche MORCEAUX à chacun. Demander aux enfants de colorier les morceaux qu'ils ont dégustés pour chaque espèce, en suivant les consignes du boucher.

 Pour les jeunes enfants, en particulier ceux de moins de 3 ans (et par mesure de précaution jusqu'à 15 ans) considérés comme des populations sensibles, il est recommandé par les autorités sanitaires de bien cuire à cœur le steak haché, qu'il soit surgelé ou frais (encore appelé réfrigéré).

Obtenir le degré de cuisson « bien cuit à cœur » pour le steak haché signifie atteindre à cœur une température au moins supérieure à + 70°C : après cuisson, l'intérieur doit être brun-gris et en aucun cas encore rouge ou rosé. Cette couleur brun-gris indique que les protéines à cœur ont été cuites, ce qui permet aussi de détruire les bactéries éventuellement présentes comme Escherichia coli ou des salmonelles.

Quelques éléments de vocabulaire pour accompagner les enfants dans la dégustation des viandes et les aider à exprimer leurs perceptions :

### Impressions visuelles d'une viande

Couleur de la viande crue (blanc, rose clair, rosé, rouge clair, rouge vif, rouge sombre).

Couleur du gras (blanc, blanc cassé, jaune clair, jaune foncé).

Couleur de la viande cuite (doré, brun, gris, rouge).

Aspect : répartition de la matière grasse (viande ± persillée), longueur des fibres musculaires, chair ± serrée...

Forme : selon le type de morceau (ex : côte, filet, cuisse) et la découpe.

### Odeur (viande cuite)

Intensité : odeur ténue, légère à soutenue, intense, puissante.

Complexité : odeur simple (une seule dominante) à complexe (équilibre des notes odorantes et impression d'une succession de notes odorantes différentes : par exemple note animale, lactée, grasse, grillée, caramélisée, odeur de sang...).

### Goût (saveurs et arômes)

Intensité : goût fade, ténu à soutenu, intense, puissant.

Intensité du goût salé (selon la préparation culinaire).

Intensité du goût sucré (la viande non assaisonnée a un léger goût sucré).

Complexité : goût simple (une seule dominante) à complexe (équilibre des notes olfacto-gustatives et impression d'une succession de notes différentes : par exemple note animale, lactée, grasse, herbacée, réglisse, grillée, caramélisée, goût de sang...).