



Bibliographie sélective

exposition

*à tous
les goûts!*
& les 400 goûts
3-6 ans



COMMUNAUTE



DE
L'AGGLOMERATION
D'ANNECY

cran  gevrier

réalisée avec la médiathèque

Cette bibliographie vous permet de découvrir les fonds documentaires du CCSTI et de la médiathèque en lien avec l'exposition « A tous les goûts et les 400 goûts » présentée par le CCSTI. Les documents du CCSTI sont en consultation sur place à l'Info Ressources, ceux de la médiathèque peuvent être consultés ou empruntés.



LIVRES

Livres jeunesse

Le goût : un sens

Les apprentis du goût : Pour tout savoir sur le goût et les saveurs / auteur Laurence Schmitter. - Paris : Mila, 2007. - 44 p. : ill. ; 26 cm + 1 CD audio.
4-8 ans

Résumé : À travers une histoire, des activités et des expérimentations, l'enfant prend conscience des différents saveurs (amer, sucré, acide, salé) et apprend à mieux les distinguer. Avec des pages sur les plats ou les habitudes alimentaires du monde. Le livre est accompagné d'un CD de 3 chansons écrites par une classe de CE2 et interprétées par Henri Dès.
CCSTI, 612.87 SCH.

Le goût et l'odorat : Des expériences faciles et amusantes / illustrateur, Catherine Brus. - Paris : Albin Michel Jeunesse, 2001. - 83 p. : ill. - (Les Petits Débrouillards ; 3)
9-12 ans

Résumé : Des expériences étonnantes à faire chez soi avec du matériel très simple pour comprendre : la reconnaissance des odeurs et des goûts, les molécules odorantes, la sensibilité de la langue et de ses capteurs, le rôle de la salive, les liens entre le goût et l'odorat.
Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.86 GOU.

Chez madame bouche / Sylvie Girardet ; illustrateur, Fernando Puig Rosado. - Paris : Hatier, 2000. - non paginé : ill.
4-8 ans

Résumé : Quand tous les sens sont en éveil, quel plaisir d'explorer le monde ! Les habitants de " La maison des cinq sens ", Madame Main, Messieurs Yeux, Monsieur Nez, Madame Oreille et Madame Bouche, entraînent les enfants dans leurs aventures à travers cinq petites histoires humoristiques et poétiques, et les aident à mieux se connaître.
Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.87 GIR.

Les cinq sens / auteur, Monica Byles. - Paris : Flammarion, 2000. - 48 p. : ill. en coul. ; 22 x 19 cm + 1 CD-ROM compatible PC et Mac. - (Clic info)

Résumé : Comment fonctionne le goût ? Comment voit-on ? Comment les messages sensoriels sont-ils envoyés au cerveau ? Le CD-ROM joint propose quinze heures d'activités ludiques et éducatives.
CCSTI, 152.1 BYL.
Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.8 BYL.

Les cinq sens / Adèle Ciboul ; illustrateur, Clémentine Collinet ; illustrateur, Benoît Debecker ; illustrateur, Frankie Merlier. - Paris : Nathan, 2000. - non paginé : ill. - (Kididoc)
4-8 ans

Résumé : Un livre qu'on lit avec ses yeux, son nez, ses mains, sa bouche et ses oreilles ! Comment reconnaît-on le sucré, le salé, l'amer ou l'acide ? Comment fonctionne un nez ? Qu'est-ce qu'un son ? Des roues à tourner, des rabats à soulever, des illusions d'optique pour s'amuser, des grandes scènes à observer... pour comprendre comment fonctionnent nos sens.
Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.8 CIB.

Les cinq sens / Charles Dingersheim ; illustrateur, Peter Allen. - Paris : Mango Jeunesse
4-8 ans

Résumé : Tu sais que tu as cinq sens : la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût et le toucher. Mais sais-tu comment fonctionne ton œil ou ton oreille ? Existe-t-il un sixième sens ? Et les animaux, ont-ils les mêmes sens que nous. Avec Marine et Hugo, réalise les expériences de ce livre, et tes cinq sens n'auront plus de secrets pour toi.

Médiathèque Renoir, espace Jeunesse, 612.8 DIN.
CCSTI, 611.8 DIN.

Les cinq sens / auteur, Jimmy Johnson. - Paris : Nathan Jeunesse, 2005. - 48 p. : ill. en coul. ; 26 x 20 cm. - (Tout s'explique ! 7)
4-8 ans

Résumé : Explique le fonctionnement de chacun de nos sens par des dessins anatomiques simples et apporte des informations étonnantes sur les sens des animaux, souvent plus développés que les nôtres. Activités à faire soi-même : illusion d'optique, main trouée, fabrication d'un tympan, goût et odorat, test du toucher.

Médiathèque Renoir, espace Jeunesse, 612.8 JOH.
Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.8 JOH.

Le goût : expériences

Le goût et la cuisine : 10 expériences et 10 jeux à faire avec votre enfant / Association Nationale des Petits Débrouillards ; illustrateur, Jean-François Martin ; interviewer, Catherine Dillenseger (Professeur des Ecoles). - Paris : Albin Michel Jeunesse, 2000. - 63 p. : ill. - (Les Petits Débrouillards.)
4-8 ans

Résumé : Avec du matériel élémentaire, des expériences faciles, des explications justes et accessibles, votre enfant s'amuse et devient un vrai petit débrouillard. Véritable parcours d'exploration autour du goût, ce livre est organisé en dix séquences progressives et cohérentes, animé par deux enfants et un animal compagnon qui en sait long !

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.87 ASS.

Expériences avec les sens / auteur, Delphine Grinberg, illustrateur, Charlotte Roederer. - Paris : Nathan : Cité des Sciences et de l'Industrie, 2007. - 27 p. : ill. en couleur ; 22 x 20 cm. - (Croq'sciences ; 13)

Résumé : Des expériences simples et amusantes pour donner aux enfants l'envie de croquer dans la science !

CCSTI, 612.8 GRI.

C'est bon, c'est beau : les arts du goût / auteur, Gilles Stassart. - Paris : Autrement Jeunesse, 2002. - 63 p. : ill. en coul. ; 25 x 17 cm. - (Junior / dir. Anne de La Roche Saint-André et Brigitte Ventrillon, 1269-8733. Arts ; 2)

9-12 ans

Résumé : Après avoir convié les petits lecteurs à observer le monde qui les entoure, cet ouvrage sensibilise les enfants au sujet du goût, du point de vue physiologique et les fait réfléchir aussi sur les mécanismes de l'envie et du dégoût, sur le pouvoir des images et de l'imagination.

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.7 STA.
CCSTI, 612.87 STA

Le goût et l'alimentation

Petite histoire des nourritures / auteur, Sylvie Baussier ; illustrateur, Michelle Daufresne. - Paris : Syros jeunesse, 2005. - 96 p. : ill. en coul. ; 29 x 20 cm. - (Petites histoires des hommes)
13-17 ans

Résumé : La nourriture présentée sous quatre angles : les besoins alimentaires de notre organisme, les notions de goût et de gourmandise, les aspects culturels (symboles et croyances) et les maladies liées à l'alimentation (boulimie, anorexie...). Cette présentation se lit comme un recueil de petites histoires.

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 613.2 BAU.

Le goût et la cuisine / directeur artistique, Pascal Desjours ; illustrateur, Jean-François Martin. - Paris : Albin Michel-Jeunesse, 2004. - 64 p. : ill. en coul. ; 21 x 21 cm. - (Les petits débrouillards)
4-8 ans

Résumé : Ce livre est un parcours d'exploration autour du goût organisé en dix séquences. L'enfant va observer, faire des expériences, réfléchir et comprendre ses sens.

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 612.87 DES.

La Casserole des enfants / Hervé This ; illustrateur, Michel Backès. - s.l. : Belin, 1998. - 127 p. : ill.
9-12 ans

Résumé : Laissés seuls pour la soirée, deux enfants doivent cuisiner leur dîner. Leur sens aigu de l'observation et de l'expérimentation leur fait découvrir la chimie et la physique, tout en s'amusant. La cuisson d'un soufflé, d'un poulet, la confection d'une crème Chantilly et bien d'autres recettes sont des occasions d'explorer le monde fascinant des molécules.

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 540 THI.

L'alimentation dans l'histoire : de la préhistoire à nos jours / Philippe Godard, Claude Merle. - Paris : Autrement jeunesse, 2001. - 61 p. : ill. - (Autrement Junior. Histoire ; 8)
9-12 ans

Résumé : Des galettes de blé de la préhistoire jusqu'au régime végétarien des Hindous, la façon dont les hommes se nourrissent nous font découvrir leur culture, leurs croyances, leur diversité.

L'alimentation est aussi une part de leur histoire.

Médiathèque La Turbine, espace Jeunesse, 613.2 GOD.

Livres adultes

La gastronomie moléculaire

Casseroles et éprouvettes / auteur, Hervé This. - Paris : Pour la science, 2002. - 239 p. : ill. en coul. ; 25 x 19 cm. - (Bibliothèque scientifique, 0224-5159)

Résumé : L'auteur présente la gastronomie comme une affaire de science qui fait appel aux domaines de la chimie et de la physique. Il nous livre de quoi apprendre, comprendre et inventer de nouvelles recettes.

Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 541.3 THI.
CCSTI, 541.3 THI.

De la science aux fourneaux / auteur, Hervé This. - Paris : Pour la science : Belin, 2007. - 167 p. : illustrations en couleur ; 25 x 19 cm. - (Bibliothèque scientifique, 0224-5159)

Résumé : H. This, physico-chimiste qui a donné à la gastronomie moléculaire ses lettres de noblesse, tente de comprendre les processus moléculaires qui sous-tendent l'élaboration des mets comme la cuisson, les émulsions, les gelées, les tanins, les associations salé-sucré ou doux-amer. Il élucide également les tours de main d'hier et propose les recettes de demain.

Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 541.3 THI.

Traité élémentaire de cuisine / auteur, Hervé This. - Paris : Belin, 2002. - 237 p. ; 25 x 17 cm.
Résumé : Traite de la révolution culinaire avec l'apport de la chimie en cuisine et donne un aperçu de la cuisine rénovée, avec des astuces pour réussir des mousses, les gelées, etc.
Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 541.3 THI.

Le goût : une question d'éducation ?

Du goût à la dégustation / Michel Martin, Pierre Martin. - Paris : Ellipses, 2006. - 122 p. ; 21 cm.
Résumé : Invitation à comprendre comment fonctionne le goût d'un point de vue scientifique mais également grâce à une approche d'apprentissage de la dégustation, pour adultes et enfants, ou une approche hédoniste, par type d'aliments (pain, huile, pommes, viande, Champagne).
Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 612.87 MAR
CCSTI, 571 MAR.

Les chemins du goût : Découverte et pratiques transdisciplinaires en classe, écoles maternelles, écoles élémentaires. / auteur Laurence Bassin-Bouillard, auteur Béatrice Buteau-Sauger, auteur Armande Coëdel. - Nantes : CRDP des Pays de Loire, 2006. - 79 p. : ill. ; 21 cm + 1 DVD-Rom.

Résumé : Invitation à la découverte des produits locaux comme moyen de pratiquer les arts du goût en classe. Cet outil met en avant la transdisciplinarité en associant diverses approches : historique, littéraire, scientifique... Un DVD-ROM offre reportages, vidéos, photographies, carnets d'adresses, ressources documentaires et fiches pédagogiques.
CCSTI, 152.16.

Cultiver le goût et l'odorat : Prévenir l'obésité infantile dès 2 ans et demi / auteur Delphine Druart, auteur Annie Janssens, auteur Michelle Waelpuut. - Bruxelles : De Boeck, 2005. - 90 p. : ill. ; 24 cm.+ 1 DVD - (Outils pour enseigner)

Résumé : Les enseignants ont un rôle primordial à jouer pour susciter un changement des habitudes alimentaires. Cet ouvrage propose de nombreuses activités concrètes pour exercer le sens du goût et de l'odorat chez le jeune enfant.

CCSTI, 571 DRU

Le goût chez l'enfant : l'apprentissage en famille / Jacques Puisais, Catherine Pierre. - Paris : Flammarion, 1999. - 187 p. : ill. ; 21 cm.

Résumé : Enfin la bonne méthode pour initier les enfants au monde du goût. Jacques Puisais a mis au point une méthode d'enseignement des mécanismes du goût dont il révèle ici tous les secrets. UN LIVRE POUR JOUER, construire sa joie de vivre à table, tel est le but de la méthode Puisais. Il propose un éveil du goût en dix séances à pratiquer en famille ou à l'école.

Médiathèque Renoir, espace Adulte, 155.41 PUI.

La naissance du goût : comment donner aux enfants le plaisir de manger ? / auteur Natalie Rigal. - Paris : Noesis, 2000. - 157 p. ; 23 cm.

Résumé : Comment donner envie aux enfants de goûter un plat et les aider à surmonter leurs rejets alimentaires ? Comment leur apprendre la curiosité culinaire ? L'ouvrage répond en priorité à ces questions. Il va plus loin et nous permet de comprendre l'alchimie particulière qui fait que l'on apprécie ou non un plat. Natalie Rigal, psychologue-chercheur et spécialiste du goût, invite les parents à suivre et à comprendre l'attitude parfois complexe de leurs enfants à table.

CCSTI, 152.16 RIG.

Goût et sciences humaines

Histoire de la cuisine et des cuisiniers : techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen Age à nos jours / Edmond Neirinck, Jean-Pierre Poulain ; préfacer, Joël Robuchon. - Paris : J. Lanore, 2004. - 175 p. : ill. en noir et blanc, fotogr. en couleur ; 24 x 17 cm.

Résumé : L'homme se nourrit d'aliments, mais aussi de symboles, de mythes et de rêves, c'est pourquoi les manières de table et les pratiques culinaires sont des lieux de lecture privilégiés des cultures.

En unissant le regard des sciences sociales à celui de l'histoire des techniques, Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck ont su faire de cet ouvrage une balade gourmande dans l'histoire de la gastronomie française en même temps qu'une rigoureuse initiation à cette " Science de gueule ", chère à Montaigne.

Médiathèque La Turbine, espace Adulte, 641 POU.

La Raison gourmande / auteur, Michel Onfray. - Paris : Le livre de poche, 1997. - 254 p. ; 18 cm.

Résumé : Une analyse de la philosophie du goût : quelle est la métaphysique promise par un ragoût ou une cuisson? De quelle technique gastronomique s'autorisent les grands systèmes philosophiques? L'ouvrage est composé d'un chapitre liquide et un chapitre solide. Dom Perignon, Brillat-Savarin, Carême, deviennent, avec Leibniz, Descartes et Condillac, les héros de ce livre savant et drôle.

CCSTI, 641.013 ONF.

Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 612.87 ONF

Le livre des sens / Diane Ackerman, auteur.- Paris : Grasset, 1991.- 384 p. ; 22 x 14 cm.

Résumé : C'est pour célébrer nos cinq sens que Diane Ackerman a imaginé ce fabuleux voyage autour du corps et de l'esprit. Abordant les contrées du goût, l'auteur examine le monde des papilles, nous convie à des banquets antiques avant de nous faire saliver en dissertant sur le chocolat, la vanille, les truffes, le gingembre ou le fougou.

Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 612.8 ACK

Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire / Jean-Pierre Poulain. - Paris : PUF, 2005. - 287 p. ; 19 x 13 cm. - (Quadrige)

Résumé : Fait l'inventaire des apports de la sociologie à la compréhension de l'alimentation et montre les liens existant dans la société française entre les sciences sociales et la gastronomie. La modernité alimentaire et les crises qui l'accompagnent sont des lieux de lecture privilégiés pour comprendre les mutations sociales.

Médiathèque La Turbine, espace Adulte, 306.4 POU.

Dis-moi ce que tu manges... / auteur Anne-Lucie Wack. - Paris : Gallimard, 2001. - 128 p. : ill. ; 18 cm. - (Découvertes Gallimard ; 406)

Résumé : A l'heure actuelle, face à l'internationalisation des échanges, à une domination économique et culturelle des pays riches, l'homme ne doit-il pas craindre une uniformisation de l'alimentation ? Cette tendance peut être aggravée par une perte des savoir-faire culinaires liés aux évolutions de société. On donne ici les bases d'une compréhension des enjeux au plan individuel et collectif.

CCSTI, 394.1 WAK

Le mangeur du 21ème siècle : Les aliments, le goût, la cuisine et la table. : Colloque international de Dijon. - Dijon : Educagri, 2003. - 345 p. ; 24 cm.

Résumé : L'alimentation occupe une place primordiale, aussi bien dans les pratiques quotidiennes que dans l'imaginaire. Le colloque a permis de réunir chefs de cuisine, chercheurs en science de l'alimentation, sociologues, économistes, historiens, artistes, viticulteurs... Réflexions sur la production des aliments, les modes de préparation des mets, les rites et manières de table, les évolutions du goût...

CCSTI, 394.1.

Propos culinaires et savants / auteur, Hervé This, auteur, Philippe Conticini. - Paris : Belin : France Culture, 2008. - 188 p. ; 26 cm.

Retranscription des entretiens organisés par Hervé This sur France Culture avec des grands chefs : Guy Savoy, Olympe Versini, Philippe Conticini, Emile Jung et Pierre Gagnaire. A partir de recettes classiques, ils proposent d'y chercher l'intelligence technique, technologique, scientifique et artistique.

CCSTI, 641.7 THI

Arômes dans notre assiette : la grande manipulation / auteur, Hans-Ulrich Grimm. - Mens (Isère) : Terre vivante, 2004. - 189 p. : ill. ; 21 x 15 cm.

Résumé : Journaliste d'investigation, H.-U. Grimm a enquêté dans les coulisses de l'industrie alimentaire. Il met en lumière le rôle primordial des arômes artificiels qui constituent selon lui la clé de voûte de tout le système : non seulement ils permettraient à cette industrie de dissimuler ses manipulations, mais ils auraient en plus des conséquences sur les habitudes alimentaires et la santé. Médiathèque La Turbine, espace Sciences et Techniques, 613.2 GRI.



ARTICLES DE REVUES

Cà m'intéresse, hors série n°18 [Périodique] : Expl orez vos sens en 150 questions insolites. - octobre-novembre 2007. – p. 99
Médiathèque

Surprenez ses papilles

Parents no 463, 01/09/2007, p. 92-94
Médiathèque

Une histoire de goûts

Cosinus no 84, 01/06/2007,p. 24-29
Médiathèque

Manger : du Néolithique au fast-food, 10 000 ans d'invention alimentaire. - pp.1-150.

Science et vie. n°238, Mars 2007.
CCSTI

Cuivre et goût

Pour la science no 353, 01/03/2007, p. 8
CCSTI

Les dents de l'amer

Pour la science no 351, 01/01/2007, p. 4
CCSTI

Nos sens : ils nous branchent, ils nous trompent, ils nous font planer ! - p.1-113.

Science et Vie junior. HS 62, octobre 2005.
CCSTI et Médiathèque

Quand le cerveau a du nez

Recherche no 382, 01/01/2005, p. 58-59
CCSTI et Médiathèque

Les secrets du goût

Science et vie junior no 181, 01/10/2004, p. 76-81
CCSTI et Médiathèque

Comment perçoit-on les saveurs ?

Science et vie no 1039, 01/04/2004, p. 108-111
CCSTI

Une illusion gustative

Pour la science n°314, 01/12/2003, p.6.
CCSTI

Le monde merveilleux des molécules odorantes dans les aliments

Découverte. Revue du Palais de la découverte No 311, 01/10/2003, p. 14-25
CCSTI et Médiathèque

L'alimentation en question : physico-chimie et alimentation

Revue du Palais de la Découverte, octobre 2003, n° 311, p.1-92
CCSTI et Médiathèque



CD-ROM ET DVD

Comprendre le goût [CD-ROM] / Stéphane Girerd, Olivier Letodé, concept. - Educagri, cop. 1999. - 1 CD-ROM ; 12 cm + 1 manuel de l'utilisateur + 1 carton.

Adulte, grand public

Résumé : Ce cédérom s'adresse à tous ceux qui, par curiosité ou pour les besoins de leur formation ou de leur métier, cherchent à approfondir leurs connaissances dans ce domaine. Cela concerne bien sûr tous ceux qui s'intéressent de près aux questions alimentaires et agro-alimentaires mais aussi aux comportements humains.

Médiathèque La Turbine, espace Adulte, 612.87 COM, 1 manuel d'utilisateur + 1 carton

Le goût et les 5 sens / Xavier Blaevoet, réal. - Paris : Scéren (CNDP) / Odile Jacob, 2002. - 1 CD-ROM.

Résumé : sous forme de fiches et de vidéos montrant des séances d'activités avec les élèves, les enseignants y trouvent de quoi mettre en œuvre des classes de goût, afin de développer chez les enfants la connaissance des saveurs et des grandes familles d'aliments.

CCSTI

Adibou Aventure Dans le corps humain volume 2 : Mes 5 sens / producteur France Télévision Distribution. - 2008. - 1 DVD, 65 min.

Résumé : Pour les 3-8 ans. Sur la planète Célesta, Adibou, petit extraterrestre curieux de tout, se pose des questions sur le fonctionnement de son corps. Son ami Robitoc l'embarque à bord de son vaisseau et, en un coup de spirale magique, ils se téléportent à l'intérieur d'un vrai corps humain pour en percer les mystères...

CCSTI

Les enquêtes de la Luciole volume 4 : Les 5 sens. L'alimentation. La locomotion. La croissance.

Les animaux grandissent. Comment poussent les plantes ? / producteur C. Productions

Chromatiques, producteur Cap Canal. - 1 DVD, 6 x 13 min.

Résumé : Grâce à Lucie la luciole, les enfants partent à la découverte des sciences de la vie et des technologies qui parsèment leur vie quotidienne.

CCSTI

Le festin de Babette / Gabriel Axel, réal. ; Stéphane Audran, Jean-Philippe Lafont, Gudmar Wivesson, act. - 1 DVD, 110 min, couleur ; DVD VIDEO.

Résumé : 1871. Le film s'organise autour d'un merveilleux repas dans une communauté puritaine au Danemark. Un festin pour les yeux et l'esprit, où Stéphane Audran resplendit.

Médiathèque La Turbine, espace Adulte, F FES.



MALLETTE PEDAGOGIQUE

1 Nos sens [Outil pédagogique] : goût - odorat - toucher. / producteur Jeulin, producteur Celda. - 2003. - 39 X 79 X 15 cm. + 1 guide ressource.

Cette mallette propose des activités sur la perception sensitive des enfants, éveille la curiosité par la découverte des propriétés de nos sens, la distinction des stimulus (contact, odeur,...) avec l'organe sensoriel impliqué (langue, nez, peau..). Des séances sont proposées entre autres sur nos différents sens et notamment sur la perception des goûts.

Public cycle 2.

CCSTI



EXPOSITION

Le Ticket d'Archimède : les cinq sens / producteur Centre de vulgarisation de la connaissance, RATP. - 2002. - Dimensions : 5 panneaux 1 x 0.62 m.

Cette exposition montre que le principe de fonctionnement de nos 5 sens est le même et seul le "détecteur" a sa spécificité. Pour chaque sens, une caractéristique est mise en évidence



DOSSIER PEDAGOGIQUE

« **A tous les goûts et les 400 goûts** » : le dossier pédagogique de l'exposition a été réalisé pour accompagner et aider les enseignants dans le travail mené avec les classes autour de l'exposition, que ce soit dans l'enseignement primaire ou secondaire. Il reprend les thèmes suivants : physiologie, interaction avec les 5 sens, goûts & saveurs, goûts & culture et donne quelques pistes pour exploiter l'exposition :

- des liens avec le programme en fonction du niveau des notions scientifiques
- des activités ou des expériences scientifiques à faire avec les classes
- le rappel du contenu d'une partie de l'exposition

CCSTI, dossier téléchargeable sur le site :

<http://www.ccsti74-crangevrier.com/ressource/menu/ressources.htm>



SITES INTERNET

<http://www.cesg.cnrs.fr/>

Fondé par le CNRS suite à une proposition de l'industrie alimentaire, le Centre Européen des Sciences du Goût à Dijon a pour mission de mener des recherches fondamentales dans le domaine de la sensorialité, de l'alimentation et du comportement et de réaliser des études plus appliquées pour répondre aux besoins des partenaires privés.

<http://www.citenature.com/>

Le site de Cité Nature : le CCSTI sur la nature, l'alimentation et la santé, situé à Arras.

<http://www.alimentarium.ch/fr/accueil.html>

L'Alimentarium, musée de l'alimentation à Vevey, propose, en plus des expositions sur l'alimentation, une large palette d'activités : visites guidées, animations, démonstrations, ateliers en cuisine, espace Junior.

<http://www.crdp-poitiers.cndp.fr/gout/geecole/rhaca.htm>

<http://crdp.ac-dijon.fr/Ressources-pour-initier-un-projet.html>

http://www.crdp-reims.fr/artsculture/ressources/gout/prod_nat/produits.htm

Les ressources sur le goût et l'alimentation de quelques Centres régionaux de documentation pédagogique.

http://www.cap-sciences.net/pageseditos,49,left_5C6AF681.html

http://www.cap-sciences.net/pageseditos,54,left_67A98AAA.html

Les dossiers pédagogiques des expos « A table » et « Goûts et nourriture » présentées à Cap-Sciences, le CCSTI de Bordeaux.

<http://www.savoirs.essonne.fr/dossiers/la-matiere/chimie/cuisine-la-chimie-livre-ses-meilleures-recettes/>

La Banque des savoirs, site de vulgarisation scientifique et technique, propose ici un dossier sur la gastronomie moléculaire.

<http://legout.com/home.php>

La semaine du goût se propose de développer l'éducation et l'apprentissage du consommateur.

<http://www.lemangeur-ocha.com/>

L'Observatoire des Habitudes Alimentaires propose un site ressources sur l'alimentation, les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie.

<http://expositions.bnf.fr/gastro/index.htm>

Une exposition virtuelle de la Bibliothèque nationale de France sur la gastronomie médiévale.

<http://www.ifn.asso.fr/>

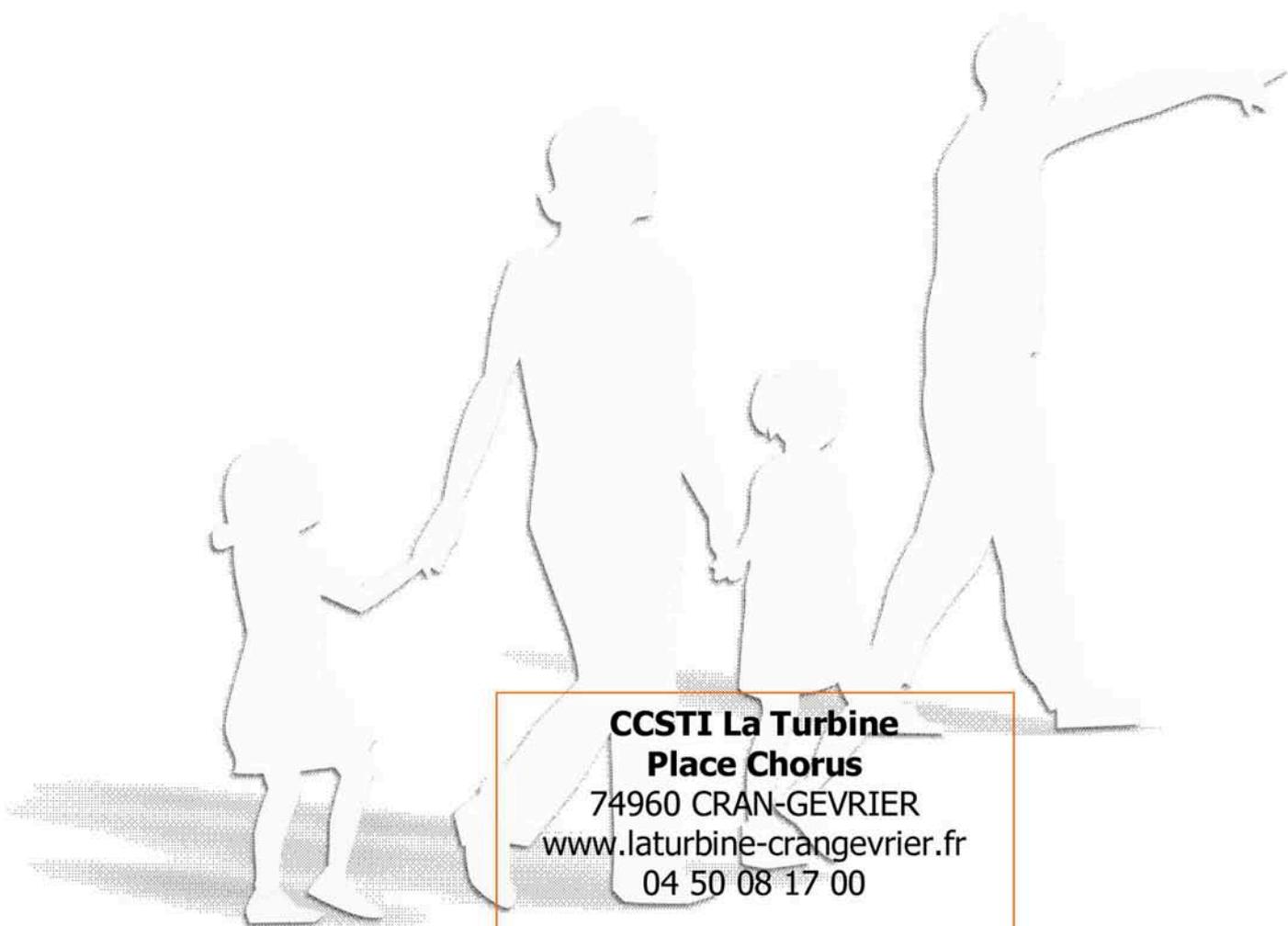
Des adresses et des références fournies par l'Institut Français pour la Nutrition.

<http://www.institutdugout.fr/>

L'Institut du Goût est un organisme de formation et de recherche qui s'intéresse aux perceptions sensorielles et au comportement alimentaire.

<http://pagesperso-orange.fr/michel.onfray/universitepopulaire dugout.htm#texte>

Une page personnelle du philosophe Michel Onfray, expliquant sa démarche avec l'Université Populaire du Goût, en Basse-Normandie.



CCSTI La Turbine

Place Chorus

74960 CRAN-GEVRIER

www.laturbine-crangevrier.fr

04 50 08 17 00