

# Instructions pour la dégustation

## Date de durabilité minimale

Ces instructions ont pour but de vous aider à préparer et à organiser une dégustation de produits dont la date de durabilité minimale est dépassée, afin de mettre en évidence les différences sensorielles par rapport à un produit plus frais.

### Préparation

L'enseignant-e prépare la dégustation comme suit :

- Il y a deux échantillons pour chaque produit, A et B : l'un a dépassé la DDM, l'autre vient d'être acheté. Il faut se procurer ou acheter suffisamment tôt le produit dont la DDM est dépassée. Pour choisir un produit, consulter la rubrique « Recommandations de produits ».
- Avant la dégustation, vérifier impérativement si le produit, dont la DDM est dépassée, est encore bon à consommer !
- Préparer des portions et les disposer sur une assiette pour chaque échantillon ; s'il s'agit de yaourt, prévoir une louche et une cuillère de dégustation par élève. Préparer de petites portions pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Masquer la date de durabilité minimale lorsque le produit est servi dans son emballage d'origine (p. ex. pour les yaourts).
- Étiqueter les échantillons de manière aléatoire avec « A » et « B » (avec FCS cartes de vote) et noter de quel échantillon il s'agit.
- D'autres FCS cartes de vote sont à la disposition de chaque élève.
- Éventuellement en guise de soutien :
  - imprimer sous forme de fiches une sélection de caractéristiques adaptées aux denrées alimentaires choisies (p. ex. le modèle à photocopier « Adjectifs sensoriels » de « Aha ! WAH, tome 2 »).
  - Rechercher des photos de produits de dégustation visiblement avariés.
- S'il y a plus de dix élèves, préparer deux stands de dégustation ou plus.



**Remarque : si vous suivez ces instructions, la dégustation des produits dont la DDM est dépassée ne présente absolument aucun risque. Les magasins peuvent également vendre ce genre de produits ! Il est néanmoins recommandé de laisser à chaque élève le choix de goûter le produit ou de se contenter de l'examiner avec la vue et l'odorat.**

## Réalisation

En introduction, faire référence au message central de la vidéo de [foodwaste.ch/conservation](https://foodwaste.ch/conservation) : **pour savoir si un produit est encore comestible une fois la DDM dépassée, tu peux t'en assurer en faisant appel à tes sens, c'est-à-dire en regardant, en sentant et en goûtant. Nous allons maintenant tester cela !**

Le premier produit est ensuite dégusté en deux étapes :

1. la moitié des élèves teste d'abord l'échantillon A, l'autre moitié l'échantillon B. Puis ils changent de groupe. Exercice : fais le test avec tes sens : ce produit a-t-il l'air normal ? Si oui, sens-le. L'odeur est-elle normale ? Si oui : goûte-le.
2. Questions : as-tu remarqué des différences au niveau de l'aspect, de l'odeur, du goût, de l'arôme ou de la texture ? Recueillir quelques interventions.
3. Déguster à nouveau. On peut désormais comparer directement les échantillons.
4. Vote avec les VDS\_Abstimmungskarten : à ton avis, quel échantillon est celui dont la DDM est dépassée ? Donner la solution après le vote.

5. Discuter en détail : quelles différences perçois-tu avec tes sens ? Pour faciliter la tâche, on peut utiliser des fiches présentant des caractéristiques susceptibles de correspondre.
  - Décris l'aspect des échantillons. Quelles différences visuelles remarques-tu ?
  - Décris l'odeur des échantillons. Quelles différences olfactives remarques-tu ?
  - Décris le goût, l'arôme et la consistance (en mettant l'accent sur certains aspects selon le produit et le niveau des élèves) :
    - Saveurs : acide, sucré, salé, amer, umami
    - Arômes : chocolat, noisette, lait, fruits, etc.
    - Consistance et sensation en bouche : croustillant, croquant, moelleux, dur, onctueux, farineux, sec, visqueux, caoutchouteux, etc.
  - Quel échantillon préfères-tu et pourquoi ?
6. Les élèves peuvent estimer depuis combien de temps la date de durabilité minimale est dépassée. Donner ensuite la solution.

À quoi reconnaitrions-nous que le produit est avarié ? Pour cela, les élèves effectuent le mandat de recherche (cycle 3) ou tu discutes avec eux des changements possibles. Pour cela, tu peux t'aider de photos trouvées sur Internet.

Le deuxième produit est dégusté et commenté selon le même processus.

## Recommandations de produits

Les denrées alimentaires suivantes se prêtent particulièrement bien aux dégustations.

Les chiffres entre parenthèses indiquent jusqu'à quand les produits peuvent être dégustés en toute sécurité. Ils respectent la période de vente autorisée pour le commerce de détail. Dans de nombreux cas, les produits se conservent sans problème plus longtemps.

- Escargots aux noisettes, pains aux poires, madeleines (jusqu'à 6 jours après la DDM)
- Biscuits (jusqu'à 30 jours après la DDM)
- Barres aux céréales (jusqu'à 30 jours après la DDM)
- DarVida, Blévita, pain croustillant ou produits similaires, sans graines ni fruits à coque (jusqu'à 120 jours après la DDM)
- Chocolat sans fruits à coque ni garniture (jusqu'à 360 jours après la DDM)
- Si la chaîne du froid peut être respectée, les produits suivants conviennent également :
  - Yogourt (jusqu'à 14 jours après la DDM)
  - Fromage à pâte dure doux (jusqu'à 30 jours après la DDM). Son goût devient plus âcre avec le temps, ce qui ne plaît pas à tous les enfants et adolescents.

### Important :

- Les produits doivent avoir été conservés correctement, c'est-à-dire conformément aux indications figurant sur l'emballage. Cela concerne en particulier les produits réfrigérés !
- Il faut utiliser des produits non ouverts. Dès qu'un emballage est ouvert, la durée de conservation de la denrée alimentaire peut être réduite.

## Lever les inhibitions

Participe toi-même à la dégustation : ainsi, la plupart des élèves oseront en faire autant. Ils ont encore des réticences ? Dans ce cas, les informations complémentaires et arguments suivants, liés à la date de durabilité minimale, peuvent s'avérer utiles :

- La DDM est la garantie donnée par le fabricant que la denrée alimentaire conservera, jusqu'à cette date, exactement les mêmes caractéristiques, c'est-à-dire la même QUALITÉ, que lorsqu'elle a été fraîchement fabriquée. Ainsi, p. ex., les bretzels apéritifs restent tout aussi croustillants, un yaourt tout aussi onctueux et un raisin sec tout aussi juteux jusqu'à la DDM qu'au moment de leur fabrication. Elle ne dit toutefois rien sur la SÉCURITÉ de la denrée alimentaire. Celle-ci est garantie plus longtemps.
- À titre de comparaison : un téléphone portable est généralement couvert par une garantie de deux ans. Après cela, il fonctionne généralement encore parfaitement et personne n'aurait l'idée de jeter son téléphone portable simplement parce que la garantie a expiré.
- Les détaillants sont même autorisés à vendre ces produits à condition de les stocker correctement et de respecter les délais indiqués sur le site Internet [www.foodwaste.ch/conservation](http://www.foodwaste.ch/conservation) ! Beaucoup le font désormais aussi (ils doivent toutefois signaler que la DDM a été dépassée, car la qualité promise par le fabricant n'est alors plus garantie). À cette fin, des vidéos présentant les bonnes pratiques peuvent être montrées : [www.foodwaste.ch/commercedetail](http://www.foodwaste.ch/commercedetail).