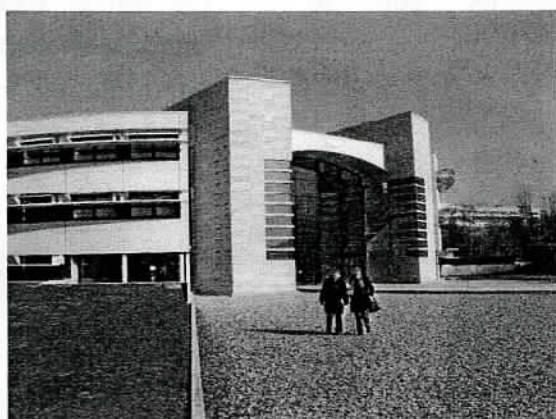


# La vie au collège

## Visite à l'Experimentarium



Christelle REA qui fait ses recherches entre les Etats-Unis, la France et le Vietnam nous a demandé d'identifier les aliments par l'odeur. Peu d'entre nous ont su les reconnaître. Puis elle nous a proposé d'autres expériences. Celle qui nous a le plus marqués était la dégustation de bonbons à base de durions (fruit asiatique) qui nous étaient immanquables pour nous les Français. On perçoit les saveurs par le nez, par les papilles gustatives, les voies rétro-nasales. La perception des odeurs varie selon l'environnement olfactif.

Diana, spécialiste en « communication du goût », travaille au Centre Européen des Sciences du Goût ; elle nous a parlé d'une association, qui se nomme « Slow Food », celle-ci fait de la concurrence au « Fast Food ».

Elle s'est créée en Italie, après la construction d'un MacDonald au centre d'une place historique. Les touristes et les habitants ont été choqués en voyant un « Fast food » au beau milieu de cette place, c'est à partir de là que s'est créée l'association « Slow food »

« Fast Food » signifie « nourriture rapide », cela veut dire qu'on la mange rapidement lorsque l'on est pressé (quand on n'a pas le temps de cuisiner), ce n'est pas toujours équilibré (gras, sucré...)

« Slow Food » signifie « nourriture lente » cela veut dire qu'on a le temps de la savourer (quand on n'est pas pressé) c'est de la nourriture équilibrée, saine.



Explications sur les fast food de nos jours.



Dégustation de bonbons.  
Les élèves de la classe de 5<sup>ème</sup> 3.