



HAL
open science

ENSEIGNER LA PARTIE OLFACTIVE DE L'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS “ LE SENTIR ET LE DIRE ”

Dominique Alvarez, Marie-France Carnus

► **To cite this version:**

Dominique Alvarez, Marie-France Carnus. ENSEIGNER LA PARTIE OLFACTIVE DE L'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS “ LE SENTIR ET LE DIRE ”. International Wine Symposium of Toulouse'15 , Jun 2015, Toulouse, France. hal-01240358

HAL Id: hal-01240358

<https://univ-tlse2.hal.science/hal-01240358>

Submitted on 12 Dec 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

Dominique ALVAREZ

Enseignant en master enseignement, éducation et formation HÔTELLERIE-RESTAURATION
dominique.alvarez@univ-tlse2.fr

Marie-France CARNUS

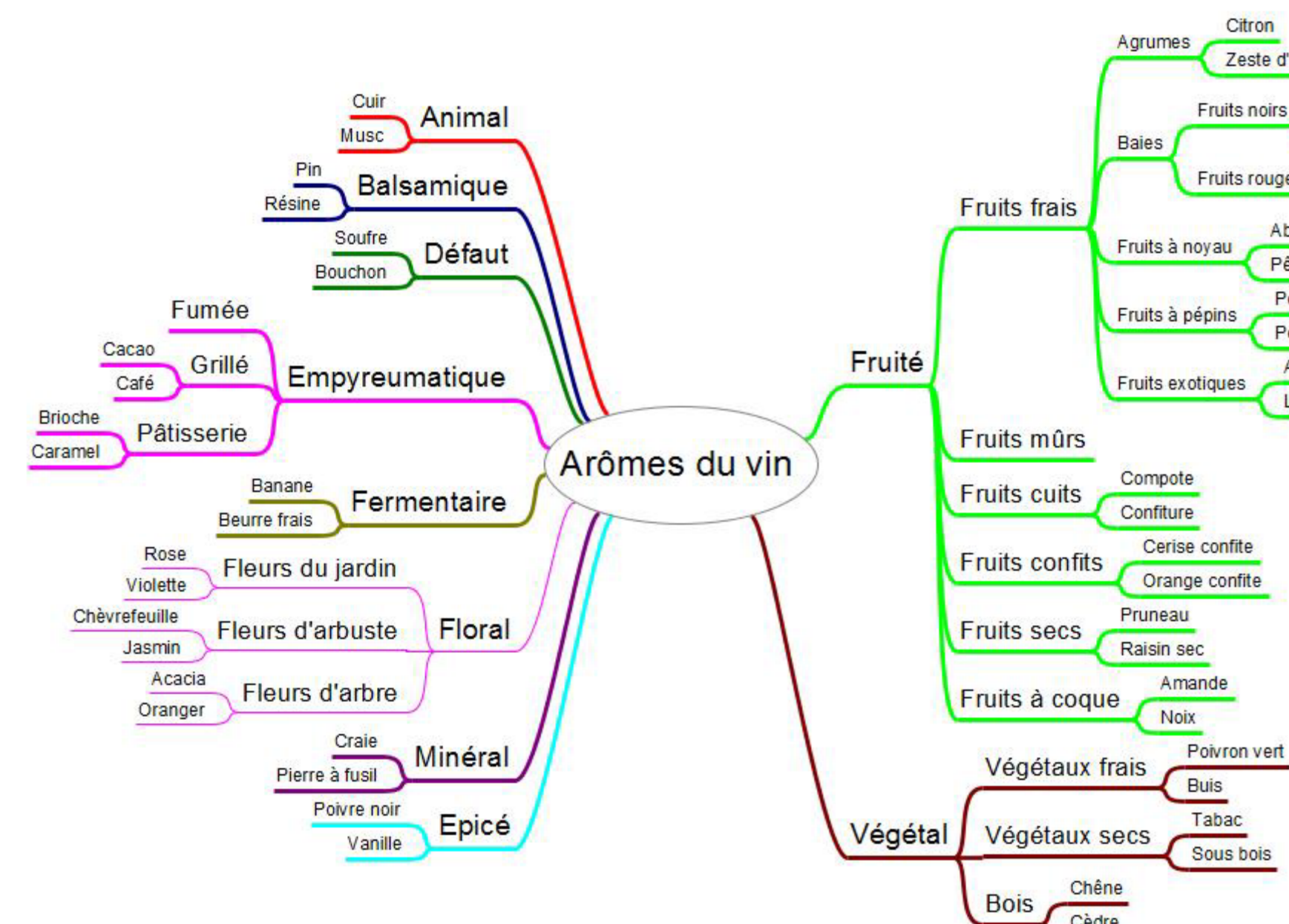
Professeure des universités en SCIENCES DE L'ÉDUCATION
marie-france.carnus@univ-tlse2.fr

UMR EFTS & SFR AEF Université Toulouse Jean Jaurès

Introduction

La partie olfactive de l'analyse sensorielle des vins est très peu évoquée dans la recherche du domaine de l'éducation. Nous adaptons le concept de la carte heuristique comme outil de l'enseignement/apprentissage dans le cadre de la formation des élèves en baccalauréat technologique hôtellerie.

La carte heuristique des arômes du vin



Heuristique, du grec ancien *Eurisko*, trouver. La carte heuristique ou carte mentale est une représentation visuelle du cheminement de la pensée (Régnard, 2010)

Options théoriques, conceptuelles, méthodologiques

2 objectifs à l'ingénierie didactique issue de la didactique des mathématiques (Brousseau 1986, Artigue 1990)

- ♦ mise en lumière des obstacles cognitifs rencontrés par les apprenants lors de l'apprentissage
- ♦ création d'un contexte d'observation pour apporter du sens à la situation didactique

Le déjà-là décisionnel, issu de la didactique clinique (Carnus, 2014), est à l'origine de la plupart des décisions de l'enseignant dans ses pratiques d'enseignement

- 3 pôles
- cognitif concerne l'ensemble, conscient ou non, de conceptions et de croyances construites chez l'enseignant au fil du temps
 - conatif est un ensemble d'intentions, dont l'intention d'enseigner un savoir
 - expérientiel correspond aux pratiques usuelles de l'enseignant

Bibliographie BROUSSEAU Guy, Fondements et méthodes de la didactique des mathématiques, Recherches en Didactique des Mathématiques, 7/2, 1986
CARNUS Marie-France, TERRISSE André, Didactique clinique de l'EPS, le sujet enseignant en question, éditions EP & S, Paris, 2013

Contexte d'observation

- ♦ grand lycée urbain de province (hôtellerie-restauration), classe de 23 élèves de 1^{ère} bac technologique hôtellerie
 - ♦ Roger, enseignant, expérimenté, expert en analyse sensorielle
- Organise ses leçons de l'analyse sensorielle des vins pour 2 groupes comparables :
A → pratique habituelle, B → contrainte de la carte heuristique

Collecte des données



Les effets de la carte heuristique chez l'enseignant

Concept étranger à sa pratique habituelle → mise en danger, remise en question, appropriation nécessaire

Rythme de la leçon : ↗ générale, ↗↗ partie olfactive, ↘ autres phases

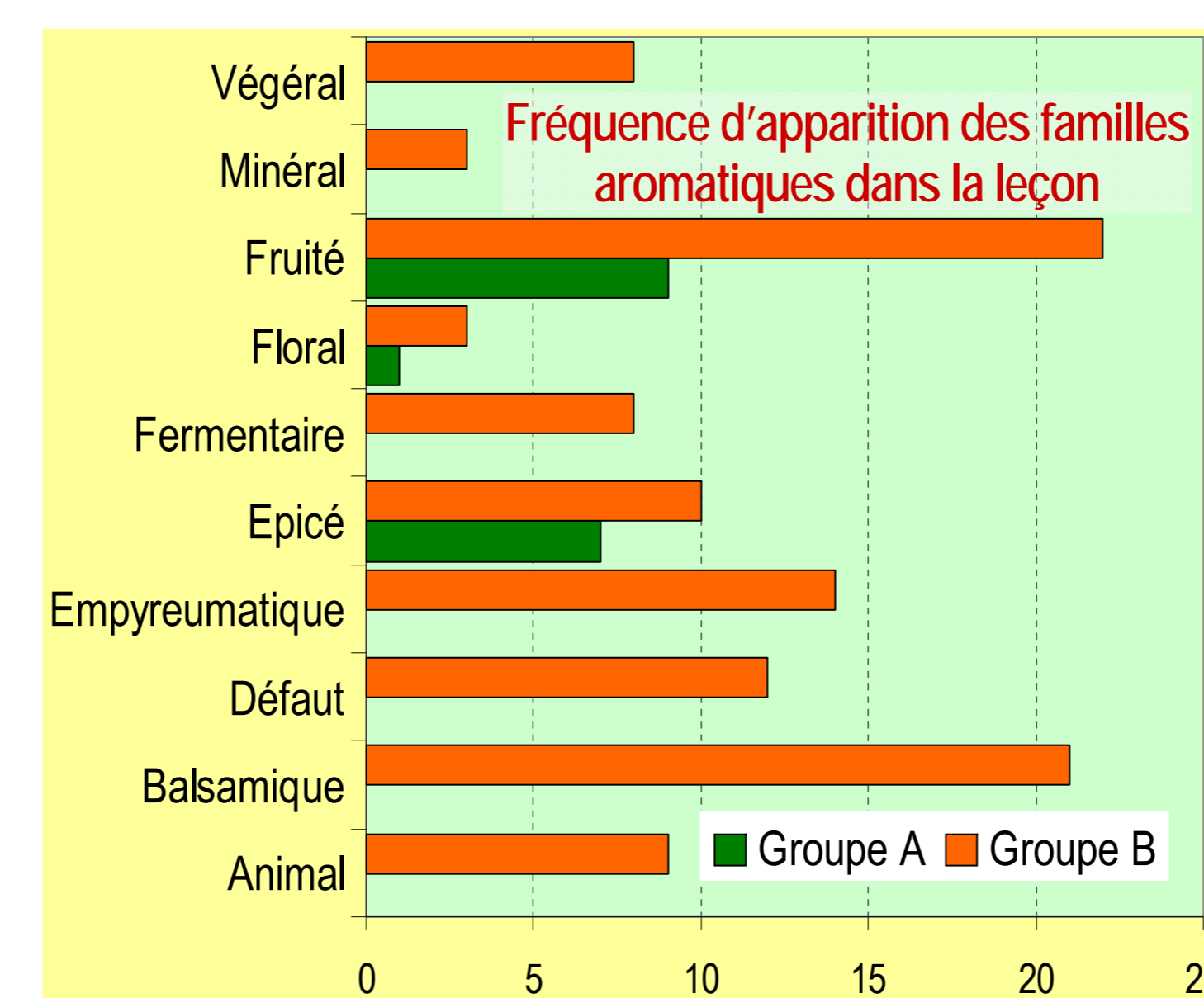
PHASES DE LA SÉANCE	Durée (min)		Δ (%)	
	Groupe A	Groupe B		
Annonce des objectifs, lancement du cours	30	23	- 24	
Présentation des outils méthodologiques	12	9	- 25	
Analyse sensorielle	phase visuelle	36	48	+ 33
	phase olfactive	39	66	+ 70
	phase gustative	30	21	- 30
Bilan	16	13	- 19	
Durée totale de la séquence	163	180	+ 10	

Interactions élèves/enseignant :
groupe A = 56, groupe B = 91

- ♦ générée par carte heuristique ↗
- ♦ générée par enseignement de Roger →

Un champ lexical plus riche :

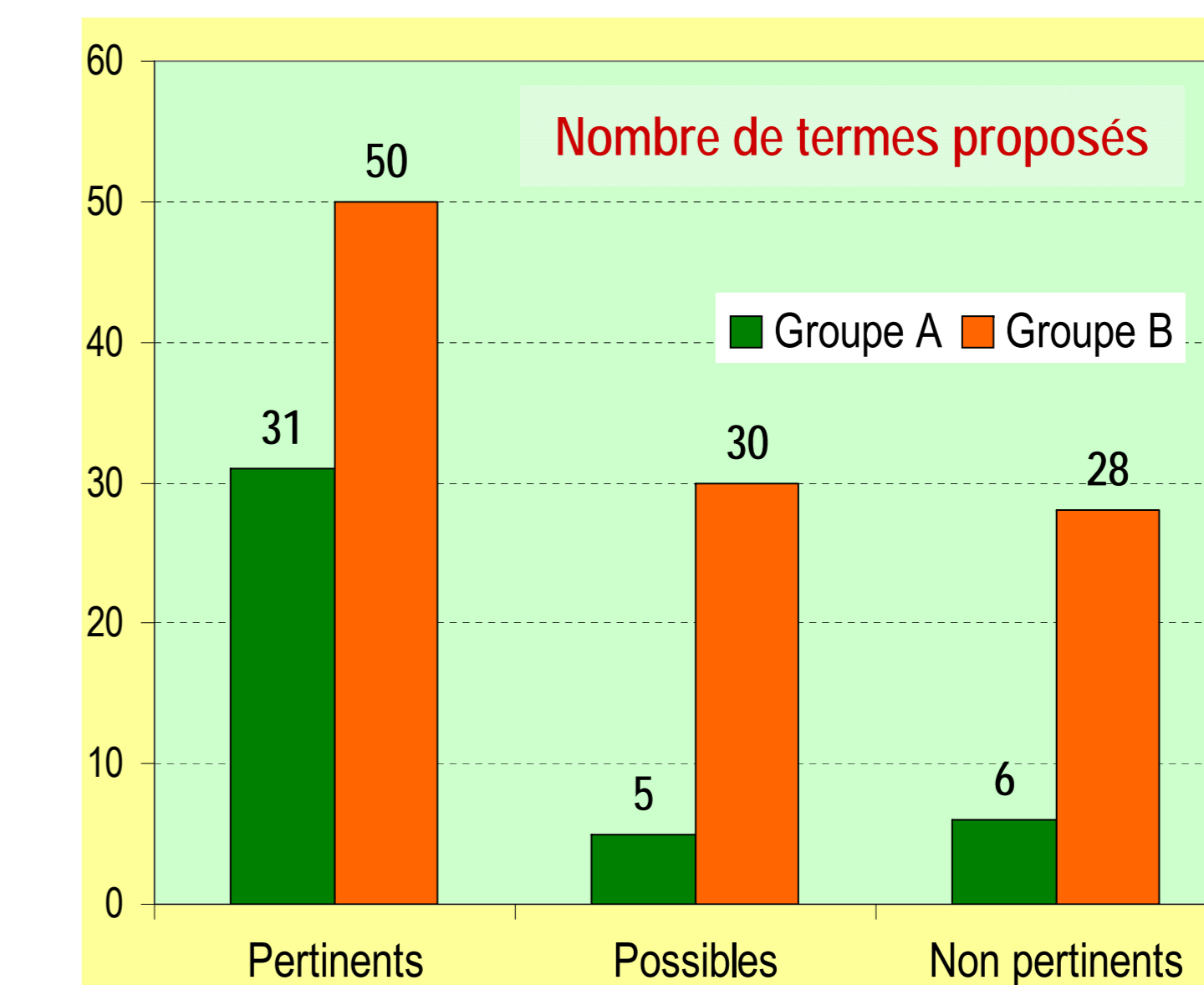
- ♦ évocation complète et importante des familles aromatiques
- ♦ large éventail d'arômes dans chaque famille



Les effets de la carte heuristique chez les élèves

Une aide à l'apprentissage :

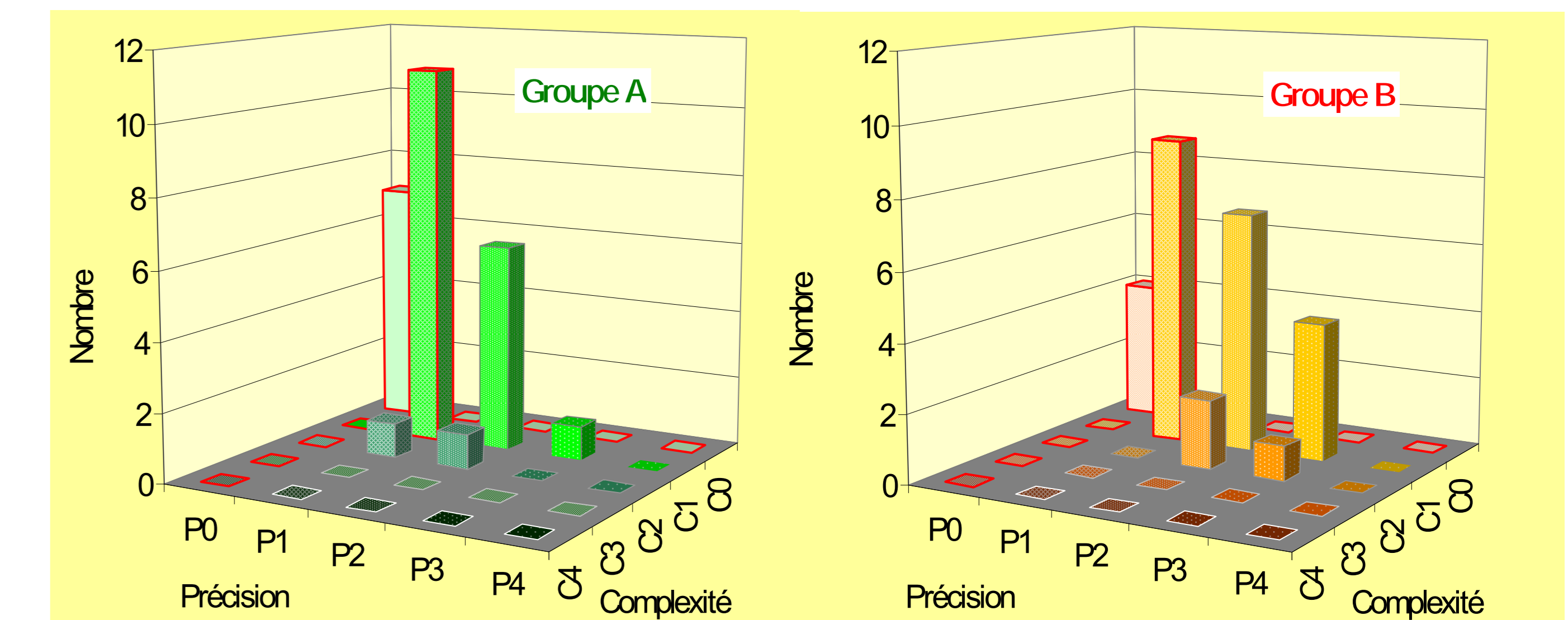
- ♦ compétence olfactive → pour percevoir et identifier
- ♦ compétence langagière → pour décrire et structurer



MOTS et EXPRESSIONS TIRES de L'ENTRETIEN POST des ELEVES

ça me permet de savoir de façon plus précise... on creusait et on trouvait l'odeur exacte... on sent et voit à quelle odeur ça ressemble... j'ai une mémoire visuelle, ça m'aide... La carte, elle m'aide beaucoup... je trouvais ça dur mais j'arrive à retrouver... je pense que ça nous aide à définir l'arôme...

Stimulation de la compétence langagière : ↗ des termes pertinents et des termes possibles



• Précision → nb de niveaux aromatiques • Complexité → nb de champs aromatiques
Une description riche : plusieurs niveaux aromatiques (familles, sous-familles et arômes), plusieurs champs aromatiques (types de familles)

Les résultats en résumé

Savoir enseigné : un champ lexical plus complet, plus précis et un temps de l'enseignement / apprentissage densifié
Motivation des élèves : stimulation en situation de difficulté, participation accrue, élèves actifs
Acquisitions des élèves : identification facilitée et description structurée

Conclusion

Cette recherche est une étude de cas, dans les limites de validité locale et contextuelle (selon l'expression de JM Van Der Maren). Les perspectives s'orientent vers une didactique clinique de l'analyse sensorielle et vers une prise en compte du déjà-là olfactif des enseignants et des élèves.