



En attendant la réouverture, la Cité des enfants vient à vous ! Chaque semaine, l'équipe de médiation adapte pour vous une activité en lien avec ses espaces de visite. Découvrez un dispositif de l'exposition, faites des observations et expérimentez depuis chez vous et en famille avec du matériel simple qui vous entoure à la maison.

  VOIR DANS L'EXPOSITION

LES TUBES   ODEURS



LE DISPOSITIF

Sur ce dispositif, tu pourras développer tes capacités olfactives et découvrir que les odeurs en disent long sur ton environnement.

O  SE TROUVE-T-IL ?

On retrouve cette manip dans l'espace **JE ME DÉCOUVRE** de la Cité des Enfants 2-7 ans.

QUE PEUT-ON APPRENDRE ?

Les cinq sens nous permettent de mieux comprendre ce qui nous entoure. Nous utilisons surtout le sens de la vue mais grâce à cette manip, tu pourras te rendre compte que le sens de l'odorat est tout aussi important pour percevoir notre environnement.

Découvrir l'espace
2-7 ans de la
Cité des enfants :
www.cite-sciences.fr

DES GOÛTS ET DES ODEURS

MATÉRIEL

- 1 bandeau
- Du chocolat
- 1 fruit
- Du jus d'orange
- Du sirop (grenadine, menthe...)
- Du sel en poudre
- Du sucre blanc en poudre

BUT DU JEU

L'objectif est de voir si tu es capable de **reconnaître tous les aliments et toutes les boissons** de l'expérience. Tu ne devras faire appel qu'à l'un de tes sens : d'abord l'**odorat** puis le **goût** et enfin, la **vue**.

RÉALISER L'EXPÉRIENCE

- 1 - Bander les yeux du cobaye.
- 2 - Faire sentir chacun des aliments et boissons, l'un après l'autre. Noter ce que le cobaye pense reconnaître.
- 3 - Reprendre les mêmes éléments et les faire goûter. Noter les réponses.
- 4 - Enlever le bandeau du cobaye et lui faire reconnaître les éléments uniquement à la vue. Noter les réponses.
- 4 - Comparer les réponses. Combien ont été trouvés à l'odorat, au goût et à la vue ?

EXPLICATIONS

Alors ? La reconnaissance visuelle est normalement peu problématique mais, parfois, la vue et la mémoire photographique ne suffisent pas. Le nez et la bouche peuvent fournir une grande quantité d'informations indispensables également. Grâce aux quelques 400 types de **récepteurs olfactifs** du nez et aux **papilles gustatives** de la langue, nous sommes capables de reconnaître près de 1000 milliards d'odeurs et les saveurs (sucré, salé, acide, amère et umami). Tous les aliments et toutes les boissons sont une combinaison unique de **goûts**, d'**odeurs**, de **couleurs**, de **formes...** Quand tous nos sens sont actifs c'est assez facile de les reconnaître surtout s'ils sont déjà en **mémoire**. Mais si un sens manque, il est plus difficile d'y arriver sans entraînement. Par exemple, le sel et le sucre sont identiques à l'œil, à l'odeur et au toucher mais grâce au goût, on peut les différencier. Pour affiner ses analyses, notre cerveau a donc besoin de nos sens : la vue, l'odorat, le goût, le toucher et l'ouïe.

Des questions sur l'expérience ?
Vous souhaitez partager vos résultats ?
Écrivez-nous :

cde.animation@universcience.fr