LE TOUCHER

DEFINITION

Toucher n.m. Sens qui permet de percevoir certaines propriétés d'un corps, d'un objet par contact ou palpation. Mettre sa main, ses doigts au contact de quelque chose, de quelqu'un, en particulier pour apprécier, par les sensations tactiles, son état, sa consistance, sa chaleur, etc. (source: larousse.fr)

Sens	Organe	Action	Sensation
	sensoriel		
TOUCHER	La peau > Celle des mains pour cuisiner, prendre des aliments ET AUSSI > Celle de la bouche	Palper Caresser Presser Prendre la température	Température : degré de chaleur ou de froid d'un objet (chaud, froid, tiède). Texture : propriétés de structure d'un aliment que l'on perçoit en caressant ou en appuyant.

LES MAINS & LA BOUCHE SONT LES DEUX PARTIES LES PLUS INNERVÉES DE CAPTEURS TACTILES DANS LE CORPS. RIEN DE TEL POUR SENTIR LES TEXTURES DES ALIMENTS!



Sculpture - Le sens du toucher

VOCABULAIRE DES TEXTURES

Caresser, presser, prendre la température, il y a plein de mots pour caractériser ce que l'on touche! En voici quelques uns:

A la caresse, on touche le : lisse, soyeux, velouté, rugueux (=râpeux), sec, humide, collant, glissant, gras, granuleux

A la pression, on touche le : mou, moelleux, dur, cassant, friable, souple, élastique, juteux, gluant, filant...

A le prise de température, on touche le : givré (gelé), frais (froid), tempéré (anbiant), tiède, chaud, brûlant...

EN SITUATION D'ANIMATION

Deux choses sont marquantes vis à vis du sens du toucher en animation. Le premier est que **les enfants** sont très souvent **créateurs de barbarismes** très savoureux quand ils veulent décrire les sensations tactiles des aliments. N'hésitez pas vous **reporter à notre lexique** ci-contre pour tenter de reformuler leurs sensations. C'est un moyen très concret d'apprendre du vocabulaire (et consignez leur mots pour un super bétisier!).

D'autre part, n'hésitez pas à leur faire prendre conscience qu'on touche dans la bouche par une dégustation car ils limitent souvent au toucher par la peau « extérieure ». Ex : toucher une pomme à la peau lisse, ferme et sèche puis goûter cette même pomme juteuse, cassante et à la chaire rugueuse.

EN SAVOIR PLUS

[vidéos] e-penser « Le sens du toucher » - partie 2

A destination des adultes. Lexique utilisé : celui du biologiste. Vidéo très intéressante si vous n'avez pas peur d'un vocabulaire très spécialisé.

> https://urlr.me/bBKym

A VISIONNER AVEC LES ENFANTS

- «La perception par le toucher » Vidéo présentant les grandes caractéristiques du sens du toucher de façon imagée. Elle propose même un petit atelier sensoriel. Attention : elle ne parle pas du toucher en bouche. [2:47]
- > https://urlr.me/GC6x5
- « **C'est pas sorcier : bien dans leur peau** » Sans parler du sens du toucher, cette vidéo explique toutes les autres dimensions de la peau : des composants, son rôle sensoriel mais aussi protecteur, ou encore la sudation, ses composantes, ... [26:01]
- > https://urlr.me/jwQ8p

Les textures

- mou
 - s'écrase et reste écrasé : purée, compote, banane...
- moelleux s'écrase et se regongle : brioche, pain, guimauve...
- dur
 ne s'écrase pas : chocolat noir, pomme
 fruit pas mûr...
- fibreux
 présence de fils : asperge, viande de pot
 au feu, poireau, pêche...
- filant qui se déforme en forme de fils : fromage fondu, blanc d'oeuf liquide..
- velouté doux et épais comme du velour, peau de pêche
- gras huile, beurre, chips
- glissant aliments gras et lisses : banane, aliments gélatineux
- granuleux présence de grains : semoule, sucre, sel
- rugueux = râpeux
 qui gratte à la caresse : gaufrette, croûte
 de pain, kiwi
- duveteux qui possède beaucoup de duvet : abricot
- gélatineux mou et flasque : agar agar, flan
- friable qui se réduit en fragment, en poudre : crumble, pâte à tarte
- tempéré ni chaud, ni froid, à température ambiante
- tiède
 légèrement chaud, ni chaud, ni froid









