

**Journée
d'études
ANEGJ**

**8 Juin 2016
Forum National
AGORES - Poitiers**

AU MENU

I.	Invitation à la journée d'études	3
II.	Programme de la journée d'étude	4
III.	Coup d'œil sur l'ANEGJ.....	5
IV.	L'éducation au goût dans les mutations en cours à l'Education Nationale.....	6
V.	Présentation des thèmes de la Journée	6
VI.	Les contributions des éclaireurs.....	8
	1. Hélène Roche	9
	2. Yannick Choulet	11
	3. Danièle Dubois	14
	4. Sarah Boivin	17
VII.	Les dégustateurs de la journée.....	24
VIII.	Les complices de la journée.....	25

JOURNÉE D'ÉTUDES

« COMMENT L'ÉDUCATION AU GOÛT, TELLE QUE CONÇUE ET MISE EN ŒUVRE PAR L'ANEGJ, PEUT CONTRIBUER À RÉPONDRE AUX MUTATIONS EN COURS À L'ÉDUCATION NATIONALE, EN ACCORD AVEC LES PRINCIPES FORMULÉS DANS LES PROGRAMMES DE LA REFONDATION DE L'ÉCOLE ? »

QUAND

8 juin 2016

9h30 - 17h

Où

Forum National AGORES

86194 POITIERS

Objectifs de la journée :

- Faire témoigner des éducateurs du goût et des enseignants expérimentés, sur leurs pratiques professionnelles en éducation au goût et sur l'apport de l'éducation au goût dans la refondation de l'école.
- Permettre la rencontre entre décideurs, chercheurs, animateurs, formateurs engagés dans la réflexion en éducation au goût ou dans des actions d'éducation au goût.

AVEC LE SOUTIEN

AGORES

ANEGJ

Institut Français de
l'Éducation

Triangle UMR

AGORES
l'intelligence collective de la restauration territoriale



triangle
UMR 5206

Action, Discours
Pensée politique & économique

Cette journée d'études permettra aux acteurs de l'éducation de se rencontrer pour envisager les actions de demain en éducation au goût à l'école.

PROGRAMME

Thèmes de la journée

- la pédagogie de l'éducation au goût,
- les pratiques professionnelles des éducateurs du goût,
- la place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école,
- le bilan des classes du goût.

9h00 – 9h30

Accueil des participants

9h30 – 12h30

- **Introduction de la journée d'études** - Christophe Hébert (AGORES, président), Sylvie Delaroche-Houot (ANEGJ, présidente)
- **L'ANEGJ et l'éducation au goût** - Sylvie Delaroche-Houot (ANEGJ, présidente, éducatrice au goût, référente Classes du Goût région Ile de France)
- **Un exemple de pédagogie en éducation au goût : le dispositif « les Classes du Goût »** - Fabrice Deligne (DRAAF Aquitaine Limousin Poitou-Charentes, chargé de mission alimentation)
- **Un bilan des Classes du Goût en région Poitou-Charentes** - Fabrice Deligne (DRAAF Aquitaine Limousin Poitou-Charentes, chargé de mission alimentation), Coralie Torriani (Référente Classes du Goût région Poitou-Charentes)
- **Les pratiques professionnelles pour la mise en place d'une Classe du Goût en CE2 à Saint-Aignan (Cher)** - Hélène Roche (professeur des écoles à Thésée, académie de Tours-Orléans)
- **En quoi le dispositif des Classes du Goût favorise l'acquisition des connaissances et des compétences fondamentales ?** - Yannick Choulet (professeur des écoles à Brie Comte Robert, académie de Créteil)
- **L'éducation au goût : Quels contenus ? Pour qui ? Par qui ? Acteurs et domaines de compétences** - Danièle Dubois (psycholinguiste, directrice de recherche CNRS, émérite, adhérente de l'ANEGJ)
- **Éducation au goût et praticiens : Quelle pédagogie de l'éducation au goût ?** - Sarah Boivin (éducatrice au goût, co-fondatrice du CRESNA, adhérent de l'ANEGJ)

12h30 – 13h45

Déjeuner

13h45 – 15h45

Ateliers participatifs, en groupe sur les thèmes de la journée d'études et apports de chacun sur chaque thème

15h45 – 16h

Pause

16h – 17h

Restitution de l'ensemble des réflexions des groupes sur les thèmes de la journée, conclusion et perspectives

OUVERT À TOUS

Enseignants formés ou non aux Classes du Goût

Conseillers pédagogiques

Inspecteurs d'académie et de circonscription

Directeurs académiques des services de l'Éducation Nationale

Conseillers académiques recherche et développement, innovation et expérimentation

Adhérents de l'ANEGJ et Éducateurs du goût

Chercheurs des domaines de connaissances concernés par l'éducation au goût

Acteurs du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (acteurs de la politique éducative de l'alimentation)

Professionnels intéressés par l'éducation au goût, issus du monde associatif ou pas, privé ou public

Acteurs nationaux des services de l'éducation et de la jeunesse

CONTACT

CONTACT@RESEAU-EDUCATION-GOUT.ORG

Coup d'œil sur l'ANEGJ

L'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ), créée en Mai 2012, rassemble tous les acteurs de l'éducation au goût, décidés à inventer de nouvelles dynamiques collaboratives.

L'éducation au goût est un ensemble de processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments. Née il y a plus de 40 ans, c'est une pratique à part entière, innovante et stimulante, **complémentaire** de l'approche **nutritionnelle** et intégrée à l'**éducation alimentaire**. Elle permet de rendre **autonome** le jeune mangeur, l'aide à affiner et affirmer ses choix. L'éducation au goût **cultive le plaisir de manger**.

L'ANEGJ agit pour actualiser et enrichir les connaissances sur le goût, le comportement alimentaire et les sciences de l'éducation pour les jeunes, pour constituer un réseau professionnel, pour privilégier les échanges entre acteurs de l'éducation au goût et de champs professionnels multiples (éducation, production agricole, production agroalimentaire, santé, développement local), et pour faire connaître et reconnaître l'éducation au goût.

L'ANEGJ, réseau d'envergure nationale, mène des actions de **formations**, de développement de **projets coopératifs**, crée des **rencontres professionnelles** (Sens'Asso Day, Sens'Asso Tartines, échanges de pratiques professionnelles, ...), et initie l'**Observatoire National pour l'Éducation au Goût des Jeunes**.

L'éducation au goût dans les mutations en cours à l'Éducation Nationale

A l'occasion du forum national AGORES (les 8, 9 et 10 juin 2016 – Poitiers), l'ANEGJ réalise une journée d'études.

Cette journée d'études questionnera la place de l'éducation au goût, telle que conçue et mise en œuvre par l'ANEGJ et ses adhérents, dans les mutations en cours de l'éducation des jeunes, en accord avec les principes formulés dans les programmes de la refondation de l'école.

Les objectifs de la journée d'études sont :

- **Faire témoigner des éducateurs du goût et des enseignants expérimentés**, sur leurs pratiques professionnelles en éducation au goût et l'apport de l'éducation au goût dans la refondation de l'école.
- **Valoriser les pratiques en éducation au goût déjà existantes et performantes** auprès des acteurs de l'Éducation Nationale, des chercheurs des domaines de connaissances concernés par l'éducation au goût, et auprès des acteurs ministériels.
- **Identifier la coopération interministérielle nécessaire** pour déployer les pratiques en éducation au goût existantes et performantes.
- **Identifier l'ensemble des partenaires potentiels** au travail initié en éducation au goût.
- **Permettre la rencontre** entre décideurs, chercheurs, animateurs, formateurs engagés dans la réflexion en éducation au goût ou dans des actions d'éducation au goût.

Cette journée d'études de l'ANEGJ se veut être un fort temps de communication entre les différents participants.

LES THÈMES DE LA JOURNÉE



La place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école :

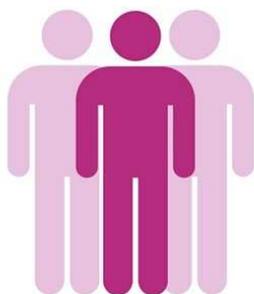
Les orientations et les objectifs de la refondation de l'école sont définis dans la loi du 8 juillet 2013. La refondation a pour ambition de créer une école juste, une école favorisant l'élévation du niveau des élèves et luttant contre les inégalités. La refondation est avant tout pédagogique car il est question de renforcer et de moderniser les contenus et les méthodes d'enseignement apprentissage. Elle veut garantir la réussite éducative de tous les jeunes. L'ANEGJ, actrice de l'éducation des jeunes, se questionne sur l'apport de l'éducation au goût dans la refondation de l'école.

(Source : <http://eduscol.education.fr>).



La pédagogie de l'éducation au goût :

La pédagogie désigne l'art de l'éducation. L'ANEGJ est lieu d'éducation associé (LéA « Place au Goût ») à l'Institut Français de l'Éducation (IFÉ) de 2013 à 2016. L'ANEGJ y a qualifié la pédagogie de l'éducation au goût. A partir de cette qualification, l'ANEGJ contribue à faire de l'éducation au goût une discipline à part entière et identifie des perspectives de travail pour la définition de formations et de projets en éducation au goût à partir de la nouvelle année d'adhésion de l'ANEGJ (2016/2017).



Les pratiques professionnelles des éducateurs du goût :

L'ANEGJ contribue à la structuration des contours de la profession de l'éducateur au goût. A partir de la définition du référentiel de compétences des éducateurs du goût (2011), l'ANEGJ a réalisé une première analyse des pratiques professionnelles des adhérents en 2013-2014. Depuis 2015-2016, l'ANEGJ poursuit ce travail en proposant aux adhérents, des échanges de pratiques professionnelles pour faire émerger un socle commun de pratiques professionnelles, et pour inscrire ces pratiques dans les domaines de connaissances et de compétences concernés.



Le bilan des classes du goût :

Les premières Classes du Goût ont eu lieu en 1975 à l'initiative de l'Institut Français du Goût de Jacques Puisais. En 2011, le Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) et le Ministère de l'Éducation Nationale amendent les Classes du Goût et les inscrivent au Programme National pour l'Alimentation. Elles s'adressent aux élèves des écoles élémentaires. En 2011, le MAAF réalise un premier bilan des Classes du Goût. A partir du bilan des Classes du Goût, l'ANEGJ réfléchit à valoriser les pratiques des éducateurs du goût dans les nouveaux dispositifs TAP (Temps d'Activités Périscolaires) et EPI (Enseignements Pratiques Interdisciplinaires) en lien avec l'éducation au goût et les Classes du Goût.

L'ANEGJ souhaite que cette première journée d'études permette aux acteurs de l'éducation de se rencontrer pour envisager les actions de demain en éducation au goût à l'école.

LES CONTRIBUTIONS DES ÉCLAIREURS

1.

Sylvie Delaroché
-Houot

L'ANEGJ et l'Éducation au Goût

Consultante, formatrice et animatrice en éducation au goût – Présidente de l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes – Référente Classes du Goût en région Ile de France – fondatrice de l'association Les Alchimistes du Goût et de Sens & Avenir, micro-entreprise.

Qu'est que l'éducation au goût ?

L'éducation au goût est un processus développant l'usage des sens dans l'alimentation.

Les objectifs de ce processus sont nombreux :

- Développer la capacité de **goûter** (pour améliorer la sensibilité du mangeur)
- Développer la capacité de parler de ses **perceptions sensorielles** (pour communiquer entre mangeur -> lien social)
- Développer des **compétences** et un **esprit critique** (pour choisir une alimentation variée adaptée au mangeur et à ses perceptions)
- Donner au mangeur tous les **composants de l'acte alimentaire** : pour vivre, pour se réjouir et pour se réunir.
- Améliorer la **relation** du mangeur à lui-même et aux autres (pour favoriser l'estime de soi, sa socialisation et son esprit citoyen)

Ce processus se présente sous forme **d'activités éducatives**, chaque activité éducative proposant une expérience sensorielle au mangeur, chaque expérience sensorielle ayant un objectif (à titre d'exemple, l'activité de sentir deux odeurs a pour objectif de démontrer l'importance du sens olfactif et l'importance des expériences olfactives antérieures influençant les perceptions).

Chaque expérience sensorielle se décompose en trois temps : un temps où le mangeur **vit l'expérience**, un second temps où il **exprime individuellement** ses perceptions (travail individuel) et un troisième temps où il **échange avec le groupe** sur l'expérience (travail collectif).

Les intérêts de l'éducation au goût sont multiples :

- Une façon d'exercer la relation du mangeur à son alimentation et donc du **mangeur au monde** !
- Une façon d'examiner les **connaissances** et les **représentations sociales et individuelles** du mangeur sur son alimentation.
- Une façon d'appréhender la santé globale comme un état total de **bien-être physique, mental et social**.
- Une façon de faire des **liens** avec la nutrition, la cuisine, l'agriculture, les habitudes alimentaires, ...

Les impacts de l'éducation au goût ont été évalués. En effet, différentes études de recherche en France existent depuis 2000, et elles concourent toutes à dire la même chose : l'éducation au goût permet une **diminution de la néophobie alimentaire**, une connaissance de mots nouveaux pour décrire ses

perceptions, et l'impact de l'éducation au goût est plus long si les parents comprennent l'éducation au goût et sont impliqués dans cette éducation.

L'éducation au goût en France est actuellement portée :

- Par les **acteurs de l'éducation au goût**, proposant des actions de formations, conseils et animations en éducation au goût,
- Par l'**Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes (ANEGJ)**,
- Et, par le **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt** et les délégations régionales associées, par le dispositif des **Classes du Goût** (action interministérielle avec le Ministère de l'Education Nationale).

La naissance du réseau

L'idée de constituer un réseau pour rassembler les compétences des professionnels de l'éducation sensorielle est récente.

En effet, en 2009, l'idée de constituer un réseau national pour fédérer les initiatives pédagogiques liées au goût commence à se concrétiser : **Vitagora®** mandate l'**Institut du Goût** pour recenser et caractériser les organismes impliqués dans l'éducation sensorielle des jeunes. Cette étude de faisabilité conclue à un contexte très favorable pour créer un **réseau national d'éducation au goût** : le nombre d'enfants et d'adolescents annuellement sensibilisés ou éduqués est suffisant pour justifier la création d'un tel réseau et d'après toutes les structures interrogées, une approche collective, alors inexistante, a toutes ses raisons d'être.

En 2010, le **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** piloté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire reconnaît l'importance de l'éducation au goût.

Suite à l'inscription en 2010 des Classes du Goût dans le Programme Nationale pour l'Alimentation (PNA) piloté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, en 2011, un **colloque** placé sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, soutenu par le Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative et par Vitagora® marque le lancement du réseau national d'éducation au goût des jeunes. Plus de cent participants témoignent de leur intérêt pour ce réseau (associations, collectivités, professionnels de santé...) et montrent leur motivation pour **enrichir et actualiser** leurs connaissances, **partager** leurs expériences, **mutualiser** leurs outils pédagogiques et donner davantage de **visibilité et de crédit** à l'éducation sensorielle des jeunes.

Le pilotage du réseau et ses partenaires.

Pour sa 1ère année d'existence, le réseau national d'éducation au goût des jeunes se dote d'un **comité de pilotage** constitué de 4 organismes d'éducation au goût pionniers dans le domaine de l'éducation sensorielle des enfants et très sensibilisés sur les projets coopératifs et les démarches collectives : **l'Institut du Goût, CQFDgustation, Les Sens du Goût, les Alchimistes du Goût.**

Ce comité de pilotage travaille sur les **grandes orientations** du réseau, **sa gouvernance**, sa **charte**, ses **partenaires**, ses **actions** et son **évolution** sur le moyen terme.

Les **partenaires** du réseau (Vitagora®, CIV, CNIEL, Passion Céréales, et CEDUS) sont attachés au développement de l'éducation au goût.

Le comité de pilotage, fort de l'expérience de cette première année, décide de créer en 2012, l'**Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes (ANEGJ)**.

Création de l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes

Le **22 mai 2012**, l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes est créée pour prendre le **relais** du Réseau National d'Éducation au Goût des Jeunes.

La mission de l'association est de **rassembler** les acteurs de l'éducation au goût, de **faire connaître l'éducation au goût** par les compétences demandées et les activités associées, et de faire **reconnaitre** l'éducation au goût comme une pratique à part entière.

Pour réaliser cette mission, l'ANEGJ propose des **rencontres professionnelles conviviales** (formations professionnelles, Sens'Asso Day journée annuelle des adhérents, Sens'Asso Tartines petits déjeuners thématiques, échanges de pratiques professionnels, et groupes de travail pour le développement de la mission de l'association), la **représentation de l'éducation au goût dans les instances nationales** (MAAF, MENESR), la **construction collégiale de projets** en éducation au goût, des **outils de communication** (comme le site internet, la lettre d'information), l'accès à l'**annuaire** des adhérents et la mise en œuvre de l'**observatoire national de l'Éducation au Goût des Jeunes**.

L'ANEGJ fonctionne avec un conseil d'administration, un bureau et des groupes de travail et elle se finance par les **adhésions**, et les **formations** et **projets** réalisés. A ce jour, aucun financement public ou privé est perçu.

Les atouts et la force de l'association sont :

- Le bénéfice du **regroupement national** de professionnels expérimentés, de champs disciplinaires multiples développant des activités en éducation au goût ou souhaitant en mettre en place dans leurs activités principales,
- **L'engagement des adhérents** par la charte signée avec en particulier l'engagement de s'impliquer dans l'éducation au goût dans un esprit humaniste, de privilégier la pédagogie basée sur l'expérience dans les programmes d'éducation au goût, et de ne pas promouvoir de marques, de produits, de services ou de modes de production lors des interventions au nom de l'association.

Depuis sa création, l'association a formé **plus de 130 stagiaires** dans des modules de formation, formations diffusant des connaissances génériques sur l'éducation au goût ou des connaissances sur l'éducation au goût adaptée à des profils de public.

Depuis sa création, l'association a mené des projets en éducation au goût.

Les perspectives 2016/2017 sont nombreuses.

L'observatoire national pour l'éducation au goût des jeunes verra le jour avec entre autres, le recensement des outils pédagogiques en éducation au goût, en cours de réalisation, le recensement des actions des adhérents (actions de formations, d'animations), et des ressources bibliographiques.

Un nouvel espace web sera créé.

Et les temps de rencontres et d'échanges se poursuivront pour venir travailler entre autres, sur les échanges de pratiques.

L'ANEGJ travaillera également à la définition d'un comité d'accompagnement scientifique.

2.

Fabrice Deligné

*DRAAF Aquitaine Limousin
Poitou-Charentes, chargé
de mission alimentation*

Coralie Torriani

*Référente Classes du Goût
région Poitou-Charentes*

Les Classes du Goût : Quelle histoire !

L'éducation au goût est un processus éducatif visant à développer l'usage des sens dans l'alimentation chez les personnes de tous âges, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.

L'histoire de l'éducation au goût :

L'éducation au goût est née dans les années 1970.

En 1972, les premières expérimentations eurent lieu par **Jacques Puisais**. En 1975, l'Institut Français du Goût de Jacques Puisais est créé et lançait les Classes du Goût.

L'idée ?

Proposer une méthode pour lancer un **mouvement**.

L'objectif ?

Amener les élèves à découvrir le **rôle des 5 sens** dans l'alimentation grâce aux connaissances acquises sur les mécanismes de perceptions sensorielles, mais aussi en leur permettant de les **expérimenter** lors de dégustations.

En 1990, le Ministère de l'Education Nationale, appuyé par Jack LANG, ministre de la culture, favorise la mise en place des **Classes du Goût** dans les établissements scolaires.

Des milliers d'enfants d'écoles primaires participent aux Classes du Goût, animées par des éducateurs du goût, animateurs, enseignants, diététiciens et infirmiers **formés à la méthode**.

Dans les années 2000, une nouvelle dynamique s'installe sur l'éducation au goût.

En 2002, le Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative recense les **animateurs d'éveil sensoriel**. Ce recensement est réalisé par **l'Institut du Goût**.

En 2003, l'association **Les Sens du Goût** cherche à réactiver le réseau des animateurs d'éveil sensoriel formé par l'Institut Français du Goût et le CNAC.

En 2009, la Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire pilote un groupe de travail sur la qualité gustative des aliments piloté. Objectifs de ce groupe : définir des **recommandations** à inscrire sur le futur **Programme National de l'Alimentation (PNA)**.

En 2010, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) piloté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire reconnaît l'importance de l'éducation au goût. Le Ministère inscrit les Classes du Goût comme **élément phare du PNA**.

Un **groupe de travail** est constitué pour enrichir les Classes du Goût par des nouvelles **connaissances et pratiques professionnelles**, en matière d'éducation au goût. Des **référents** Classes du Goût sont formés sur le dispositif. Leur mission est de déployer le dispositif sur leur région.

Une évaluation du dispositif est réalisée en 2010-2011 sur 6 régions pilote (Nord-Pas de Calais, Bourgogne, Centre, La Réunion, Alsace, Ile-de-France).

Les résultats de cette évaluation vont dans le sens des études de recherche réalisées sur le territoire [(EduSens (2005-2009), EveilSens (2011-2014), Sensored (2009-2011), EducAlim (2012-2016)]. L'éducation au goût permet la **diminution de la néophobie alimentaire**, la connaissance de nouveaux mots par le mangeur pour décrire ses **perceptions**, et il y a plus d'impacts si les parents sont impliqués dans l'éducation au goût.

Au vu des résultats, le dispositif est déployé à partir de 2011-2012, sur l'ensemble du territoire (25 régions et DOM-TOM).

En 2011, un groupe de travail (Expérigoût, Les Alchimistes du Goût, Brigade Papilles, Le monde sensible, Les sens du goût, Institut du goût, CQFDgustation, Groupuscules d'Actions Gustatives, Pommes et Sens, Isabelle Bédex) collabore au sein du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire à la **définition d'un référentiel de compétences** des éducateurs du goût ou éducateur sensoriel en alimentation. Son objectif: décrire la **mission**, les **pratiques professionnelles** et les **compétences** associées des éducateurs du goût.

En septembre 2014, une délégation américaine constituée d'acteurs de la **restauration scolaire** des villes de New York, Miami, Chicago ou Dallas sont venues en France pour s'inspirer du modèle d'éducation au goût en France. Leurs objectifs : lutter contre l'obésité galopante chez les jeunes Américains. Le dispositif des Classes du Goût leur a été présenté et ils ont pu vivre en classe des animations des Classes du Goût, dans une école primaire de Brie Comte Robert à l'académie de Créteil.

Aujourd'hui en 2016, les Classes du Goût sont reconduites dans le **Programme National pour l'Alimentation 2 (PNA2)**. Le Ministère de l'Education Nationale référence les Classes du Goût comme **ressource** utilisable par les enseignants pour travailler en **éducation alimentaire**.

Sources :

- Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes (www.reseau-education-gout.org)
- « Le goût chez l'enfant – l'apprentissage en famille » - Jacques PUISAIS – 1999 – Flammarion
- « Rapport final – évaluation des effets des Classes du Goût » - Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt – 2012
- « Référentiel de compétences de l'éducateur du goût ou de l'éducateur sensoriel en alimentation » Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, Ministère de l'éducation nationale de la jeunesse et de la vie associative – octobre 2011

3.

Hélène Roche

Professeuse des écoles
Thésée
Académie de
Tours-Orléans

Les pratiques professionnelles pour la mise en place d'une classe du goût en CE2 à Saint Aignan

Je participe au programme des classes du goût depuis 5 ans avec des classes de CE2 de l'école de Saint-Aignan, dans le Loir-et-Cher.

Cette contribution à la journée d'étude vise à permettre d'identifier les **pratiques réelles** des enseignants, en précisant tout d'abord les modalités de la mise en place d'une classe du goût. En prenant appui sur la première séance du livret « **programme de formation des enseignants sur les classes du goût** », nous verrons comment une classe du goût peut servir de support pour travailler les apprentissages fondamentaux en proposant aux élèves des situations motivantes et qui ont du sens pour eux. Enfin, nous parlerons de l'impact très positif de ce travail sur les élèves en difficulté.

« Comment l'Education au goût, telle que conçue et mise en œuvre par l'ANEGJ, peut contribuer à répondre aux mutations en cours à l'Education Nationale, en accord avec les principes formulés dans les programmes de la refondation de l'Ecole ? »

- **Mise en œuvre du projet « Classe du goût » dans une classe de CE2**

Ce programme s'articule autour de 8 séances de dégustation proposées aux élèves sur un créneau horaire de 2 heures, toutes les 3 semaines environ.

Tout au long de l'année, des **sorties scolaires** en lien avec ce projet viennent ponctuer le travail.

Un repas dans un restaurant gastronomique de la commune vient conclure ce travail.

C'est une infirmière scolaire, Lydia Vernet, formée aux classes du goût par Mme Dominique Montoux, qui anime les séances de dégustation. Le contenu des séances est ensuite retravaillé en classe.

La présence d'un intervenant extérieur me donne l'opportunité de me positionner en tant **qu'observatrice du groupe** (ma classe), dégagée de l'action. De plus, une personne externe à la dynamique des relations de classe traditionnelles élèves/enseignant permet à chaque enfant d'être perçu sans a priori et, dans cette interaction inhabituelle, il se sent plus libre de parler, sans avoir le sentiment d'être jugé.

Situations pédagogiques concrètes autour de la première séance du livret : « Les 5 sens dans la dégustation »

Ce projet ne vient pas s'ajouter à une programmation de classe déjà dense, mais va servir **d'appui** pour travailler les **apprentissages fondamentaux** en proposant aux élèves des situations motivantes dans lesquelles ils pourront s'investir avec plaisir et en donnant du sens aux apprentissages.

Ainsi, à l'issue de la première séance de dégustation décrite dans le livret, les élèves vont préparer des soupes avec les légumes restant. Cela permettra de réaliser un travail de **grammaire** sur les verbes d'action (lors de la réalisation de la recette), mais aussi de **perceptions** (autour du travail sur les 5 sens), l'infinitif, les formes conjuguées des verbes, les groupes de verbes. Les élèves seront également confrontés à des situations de productions d'écrits qui ont du sens pour eux puisqu'ils les ont vécues (rédaction d'une recette) ou à des lectures en lien avec le thème abordé.

Ce projet induit donc de mettre l'enfant **au centre des apprentissages**, de partir de son ressenti, de s'appuyer sur son vécu pour travailler les apprentissages fondamentaux. La pédagogie du goût, en prenant appui sur les connaissances fondamentales remotive les élèves à acquérir ces compétences en les **ancrant dans une expérience de leur quotidien**.

Constats par rapport aux résultats des élèves, notamment des élèves en difficulté

➤ *Une plus grande implication des élèves...*

Ce programme des classes du goût éveille la **curiosité** des élèves et leur redonne l'envie d'apprendre, en les rendant acteurs de leurs apprentissages.

Ce projet permet une approche non discriminatoire dans la mesure où tous les élèves mangent. Ils abordent donc les séances de manière **égalitaire**, sans passif d'échec ou de difficulté scolaire.

De plus, ces classes du goût ne sont pas perçues comme un moment de classe traditionnelle, elles sont le plus souvent vécues comme des **moments de liberté**, des temps qui permettent **l'expression de compétences** bloquées par des pratiques plus ordinaires d'enseignement.

➤ *... Mais également des parents :*

Ce programme permet de **reconstruire un lien avec les familles** en les rassurant et en les invitant à participer au projet sans jugement, sans qu'elles aient le sentiment d'être jugées.

La richesse de ce projet réside donc dans la possibilité de privilégier une **pédagogie active** permettant à chaque élève de construire ses connaissances à partir des expériences proposées et aussi de susciter de **nouvelles dynamiques entre les élèves, l'enseignant et les parents**.

4.

Yannick Choulet

Professeur, directeur
d'école
Brie Comte Robert
Académie de
Créteil

En quoi le dispositif des Classe du Goût favorise l'acquisition des connaissances et des compétences fondamentales ?

Je m'appelle Yannick Choulet, j'ai 39 ans, je suis professeur et directeur de mon école en Seine-et-Marne. J'exerce en classe de cycle 3 depuis plus de dix ans, je pratique la classe du goût depuis trois ans maintenant.

La pédagogie ayant pour thématique l'éducation au goût permet de développer à la fois les compétences **disciplinaires** (lecture, rédaction, mathématiques...) mais aussi les compétences **psychosociales** des élèves (penser avec l'autre, se connaître). L'éducation au goût en classe est un projet **fédérateur**, qui enrôle tous les élèves quelles que soient leurs difficultés. C'est un **projet fort** qui permet aussi de contribuer à la **construction et à l'affirmation des personnalités** uniques au sein d'un groupe.

Pourquoi mettre en place un projet d'éducation au goût en classe ?

La classe du goût, telle que je la conçois est un outil qui permet une pédagogie de projet. C'est-à-dire, un projet au **long cours**, d'une année ou pourquoi pas d'une scolarité. L'éducation au goût en classe permet de travailler de nombreuses notions, de nombreuses compétences en leur donnant du sens. C'est un projet **global** d'apprentissage.

Que peut-on apprendre par le goût ?

En classe, l'éducation au goût permet une entrée dans tous les domaines, toutes les matières. En mettant en place une classe du goût, on peut **créer du lien entre les différents domaines d'apprentissages**. Cette pédagogie permet un travail interdisciplinaire.

Quelles matières peut-on lier à un projet de ce type ?

Toutes les matières peuvent être potentiellement impactées.

- L'éducation au goût permet un travail poussé autour du domaine de la **langue**, que ce soit à l'oral lors des échanges entre élèves mais aussi à l'écrit lorsqu'on demande aux élèves de produire des textes narratifs, informatifs ou descriptifs.

Grâce au **numérique**, on peut donner du sens à ces écrits en permettant à la classe de communiquer vers l'extérieur par des voies classiques (mails, blogs, journaux de classe) ou plus originales (réseaux sociaux, murs virtuels).

Ces démarches de communication engagent la manipulation des nouvelles technologies et aussi une réflexion sur la problématique de l'identité numérique.

- D'autres domaines peuvent être abordés par la pédagogie autour du goût, on peut évoquer par exemple les **sciences et technologies**. Depuis les petites classes jusqu'au cycle 3, l'éducation au goût permet de définir et d'expérimenter ses cinq sens lors de la dégustation.

En CM2, inspiré par un collègue, j'ai mis en place une séance autour de la dégustation de l'eau. Le but de l'activité était d'observer des eaux gazeuses, les sentir, les écouter et enfin les goûter. Ensuite, en faisant appel à ses compétences de **lecture, de mathématiques et sciences**, on a tenté d'expliquer ces sensations (eau plus ou moins gazeuse, plus ou moins salée...) grâce à la lecture et à l'étude des **étiquettes**.

On peut noter qu'avec ce travail de dégustation, d'écriture, de lecture et de recherche, un rapprochement s'est aussi opéré avec le domaine des **mathématiques** en travaillant sur les pourcentages, et sur les volumes. On a mis du lien entre les matières. Notons que cela a permis de surcroît de faire découvrir des boissons gazeuses plus « saines » que les sodas auxquels les élèves sont habitués.

D'autres matières

On peut aussi établir des ponts entre **l'histoire-géographie** et les classes du goût. En ce sens, par exemple, goûter un produit n'a de sens que si on le rattache à un **territoire et à une histoire**. Par exemple, la dégustation de bananes françaises en classe permet d'aborder l'étude des départements d'Outre-Mer et aussi l'histoire douloureuse de ces territoires. La dégustation de fromages permet de découvrir autrement le territoire français et ses activités économiques.

Créer du lien

Au sein de la classe, l'éducation au goût crée du **lien entre les apprentissages**. Les activités liées au goût permettent d'enrôler les élèves et d'impulser une dynamique positive.

C'est aussi un projet qui rayonne hors de la salle de classe. Invitées à proposer des dégustations, premières lectrices de nos travaux, les **familles** sont partenaires de ce projet et nos interlocuteurs privilégiés.

La classe du goût permet de connecter l'école avec son environnement économique en nouant des contacts privilégiés avec des professionnels de la restauration, des artisans, des producteurs. Par exemple, la classe a ainsi pu visiter un lycée hôtelier pour rencontrer des élèves, visiter des cuisines et déjeuner dans un restaurant d'application en ayant au préalable réfléchi à un repas commun.

Le numérique permet aussi d'échanger avec d'autres classes dans le monde. J'ai ainsi le bonheur de mener une correspondance via twitter autour du goût avec une classe canadienne francophone.

D'un point de vue institutionnel, le projet de classe du goût a aussi permis de nouer des liens entre écoles. Une animation pédagogique sur l'éducation au goût soutenue par M. Pochet, Inspecteur de l'Education Nationale, et madame Delaroche-Houot, présidente de l'ANEGJ a réuni plusieurs équipes pédagogiques qui ont échangé et bâti des projets communs autour de l'éducation au goût.

Régler l'estomac et l'esprit

L'an passé, la classe a participé au projet "**Parlement des Enfants**". L'élaboration d'une proposition de loi avait donné lieu à des échanges passionnants entre les élèves. Ceux-ci ont aussi ressortir un élément que j'avais peu considéré jusqu'alors. Un élève de la classe avait même déclaré que grâce à la classe du goût, il se sentait "**complet**". La classe avait conclu la proposition de loi par cette déclaration "**si la gastronomie est l'art de régler l'estomac, l'éducation au goût, c'est l'art de régler notre conscience et notre esprit**".

L'éducation au goût est un projet global, qui permet aussi d'acquérir, de faire vivre et d'exercer les compétences du vivre ensemble, ce projet permet aussi à chaque élève de se sentir membre d'une collectivité, d'exercer son écoute face aux camarades. Cela permet aux élèves par l'expérience de découvrir l'altérité et de se forger une identité.

Quel impact dans la classe ?

L'éducation au goût fait naître un esprit de **communauté** en classe. Les échanges nés lors des séances de goût facilitent la **communication** au sein de la classe, cela est facilité par le code observé pendant les séances : « il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse, nous sommes à égalité pour exposer nos impressions ».

La dimension active d'une classe du goût et la forme inhabituelle de son organisation renforcent d'autant plus la motivation des élèves.

La pédagogie du goût induit un **changement de posture de l'enseignant**. Celui-ci n'est pas le seul détenteur un savoir mais celui qui va catalyser les paroles et aider les apprenants à construire une connaissance, une compétence.

Enfin, l'éducation au goût est un dispositif qui apporte une plus-value essentielle à la vie de classe : **le plaisir. Plaisir de déguster et d'échanger avec ses élèves.**

5.

Danièle Dubois

Directrice de recherche
CNRS émérite, vice-
présidente de l'ANEGJ

L'éducation au goût :

Quels contenus ? Pour qui ? Par qui ? Acteurs et domaines de compétences

Cette présentation reflète le travail effectué à l'ANEGJ ces dernières années sur la **définition de l'éducation au goût**. Il résulte d'abord de la réflexion des praticiens de l'éducation au goût qui constituent le cœur des métiers des adhérents de l'ANEGJ, en étroite collaboration avec la grande diversité d'acteurs et de responsables concernés. C'est en effet une des particularités de l'ANEGJ que de vouloir **développer la qualité de l'éducation au goût** à la fois sur le capital des **connaissances** acquises à partir des pratiques de ses adhérents, des professionnels du terrain, mais aussi celles des enseignants, des collectivités territoriales, producteurs, tout comme des scientifiques des différents domaines impliqués dans la connaissance du goût et des pratiques alimentaires, et de **coopérer avec les institutions publiques** pour promouvoir l'éducation au goût.

Le goût et le fait alimentaire : quelques repères

- **Universalité et diversité**
 - Tous les peuples et toutes les cultures développent des pratiques alimentaires et culinaires qui produisent une grande diversité de goûts investis de valeurs à la fois universelles et identitaires.
- **Approche non discriminatoire**
 - Tous les enfants mangent, ont des goûts et des dégoûts différents ce qui permet d'aborder « le goût » de manière égalitaire et non discriminatoire. Cette égalité sociale devant l'alimentation associée à la diversité culturelle des pratiques alimentaires et culinaires permet de renouer un lien social et reconstruire une responsabilité citoyenne en sollicitant la coopération des parents, ainsi que celle d'autres acteurs sociaux (enseignants, évidemment, mais aussi agents de la restauration scolaire ou non, producteurs et distributeurs de produits alimentaires), permettant d'aborder les questions sociétales d'importance comme la lutte contre le gaspillage alimentaire, les questions d'écologie et de développement durable en lien avec alimentation ...

L'étude et la connaissance du goût relèvent ainsi d'une diversité de domaines de connaissances qu'il s'agit de coordonner et de mettre en perspective dans la visée éducative qui est celle de l'ANEGJ.

Ce domaine de connaissances qu'est l'éducation au goût est à construire d'abord à partir de l'analyse des **savoirs et savoir-faire** (pratiques alimentaires, pratiques de la dégustation, pratiques culinaires, animations, ateliers d'éveil au goût) des professionnels de l'éducation au goût.

À ces savoir-faire, il s'agit cependant d'intégrer des **connaissances** issues des disciplines fondamentales des sciences de la vie (biologie, physiologie) et des sciences appliquées (nutrition, santé), les connaissances des sciences humaines concernées par les faits alimentaires dans leurs dimensions culturelles.

En effet, si les acquis en biologie, en nutrition et santé, en physiologie sur les cinq sens, sont bien intégrés dans les formations et les connaissances des éducateurs au goût, de par leur pratiques, ces éducateurs sont conduits actuellement à identifier que le fait alimentaire et le goût impliquent des **connaissances et valeurs** qui émanent de disciplines relevant également des sciences humaines :

- En premier lieu, la **psychologie**, en particulier psychologie du développement de l'enfant,
- **L'histoire** de l'alimentation, et **l'anthropologie** des sens,

- La **sociologie** des pratiques alimentaires comme marqueur social, investies de valeurs *négatives* : phobie, interdits, mais aussi *positives* (gastronomie, arts culinaires, plaisir, commensalité, festivités, etc.) qui questionnent la connaissance et respect de l'autre,
- La **linguistique** qui permet de dépasser une conception des langues limitée au vocabulaire et d'envisager l'expression langagière de la sensorialité comme moyen d'apprendre à maîtriser le langage, tant comme expression de la subjectivité que de communication des connaissances fondamentales sur le goût.
- Sans compter, les **questions** émergentes relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire et le respect de l'environnement.

L'éducation au goût

Sur la base de ces savoirs faire, expériences et connaissances, l'ANEGJ s'attache ainsi à répertorier les pratiques, des savoirs et savoir-faire en éducation au goût, en particulier à partir de l'implication des professionnels de l'éducation dans l'expérience des Classes du Goût. **Un bilan et une première évaluation** officielle a été faite, à la demande du MAAF en 2011 qui concluait positivement à la transmission de connaissances sur les 5 sens, sur les aliments, à l'apprentissage et au développement de la sensibilité sensorielle, au développement de la curiosité et au recul de la néophobie alimentaires.

Depuis, comme en témoigne la tenue même de cette journée d'étude, la **réflexion s'est élargie** et prend maintenant en compte plus largement des phénomènes psychosociaux comme :

- Effets positifs des ateliers des classes du goût dans la dynamique des classes en permettant en particulier l'intégration et la valorisation d'enfants marginalisés, en décrochage scolaire,
- Ainsi que dans la prise de contact et mise en relation avec les familles,
- Mais aussi l'utilisation des activités des élèves lors de séances des classes du goût dans **l'enseignement des matières fondamentales en relation avec les programmes officiels.**

Actuellement, l'ANEGJ s'attache donc à renforcer les liens institutionnels initiés par le MAAF, avec le MEN, grâce en particulier au LÉA « **place au goût** » soutenu par l'EN dans le cadre de l'IFÉ et qui trouve place dans le cadre des réflexions sur la **refondation de l'école**, et qui œuvre à fédérer les différents acteurs et institutions pour promouvoir l'éducation au goût.

L'ANEGJ se donne ainsi pour objectif de contribuer à expliciter, et coordonner cette diversité de pratiques dans le développement d'une pédagogie du goût qui intègre ainsi les différents aspects du goût :

- Au sein des **établissements scolaires** avec la complicité souhaitée des institutions à tous les niveaux (ministères, académies, établissements)
- En utilisant ces moments décalés des **ateliers du goût** menés par des animateurs/trices (Une réflexion s'engage sur comment relier les expériences sensorielles lors de séances des classes du goût dans l'enseignement des matières fondamentales en relation avec la redéfinition des programmes, et la contribution des éducateurs du goût dans la formation des enseignants au sein des ESPE).
- En impliquant également les **parents** des enfants,
- Les **communautés territoriales** et les **acteurs locaux** en relation avec les enfants et leurs pratiques alimentaires, comme c'est le cas de la restauration scolaire (d'où les coopérations entre l'ANEGJ et AGORES et la présence de l'ANEGJ à ce Forum).

Les actions de l'ANEGJ s'inscrivent ainsi dans un programme ambitieux qui sollicite les compétences et motivations de nombreux acteurs :

- Définir une **pédagogie de l'éducation au goût**
 - Qui permette de dégager et qualifier les principes **d'une pédagogie du goût** non seulement dans la définition des contenus (connaissances relatives au goût, et aux valeurs symboliques culturelles et sociétales dont le goût est investi)
 - Mais également, à travers l'expérience des enseignants, d'une **pédagogie par le goût** qui rejoint les pratiques pédagogiques de transmission des connaissances fondamentales auxquelles l'éducation au goût peut introduire en remotivant les enfants à acquérir des connaissances dans les ancrant dans une expérience de leur quotidien),
- Identifier les **domaines de connaissances et de compétences nécessaires** à une meilleure compréhension du goût et des pratiques alimentaires, avec l'aide d'un conseil d'accompagnement scientifique,
- Définir un **programme de formation** initiale et continue des acteurs impliqués dans l'éducation au goût, référents classes du goût, enseignants, professionnels de la restauration, mais aussi producteurs et distributeurs. Dans un premier temps, L'ANEGJ a commencé de référencer et de valoriser les actions de formations proposées par ses propres adhérents. Dans un second temps, l'ANEGJ prévoit de mettre en place et de communiquer sur un nouveau catalogue de formations s'appuyant sur les réflexions précédentes relatives aux domaines de connaissances et compétences nécessaires à l'éducation au goût, Enfin, l'ANEGJ travaille à la construction d'un parcours de formation pour les formateurs qui puisse, dans différents cursus universitaires (en particulier les ESPE) permettre la diffusion et la valorisation des pratiques et de la pédagogie de l'éducation au goût...

Un état de la réflexion actuelle de l'ANEGJ sur ces différents points fera l'objet de la présentation de Sarah Boivin sur la qualification de l'éducation au goût.

6.

Sarah Boivin

Co-fondatrice du
CRESNA, éducatrice au
goût

Education au goût et praticiens : Quelle pédagogie de l'éducation au goût ?

Bref historique

- **1975** : lancement des "Classes du Goût" par Jacques Puisais (Institut du Goût) - 100 000 élèves touchés
- **2000-2005** : recensement des acteurs de l'éducation au goût (cartographie en 2009 par le Pôle de compétitivité Vitagora Goût-Nutrition-Santé)
- **2010** : les "Classes du Goût" inscrites au Plan Nationale de l'Alimentation (PNA)
- **2011** : lancement du Réseau National d'Education au Goût des Jeunes (Institut du goût), création du référentiel des éducateurs au goût
- **2012** : création de l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes (ANEGJ) - 40 adhérents

Constats

En se basant sur la définition de l'éducation sensorielle (**Institut Français de la Nutrition - IFN**) et les missions de l'éducateur au goût (référentiel de compétences), l'ANEGJ qualifie l'éducation au goût comme un **processus éducatif** visant à développer l'usage des sens dans l'alimentation dans une **perspective d'autonomie**, de découverte de soi, de bien-être et de lien social. Les pratiques actuelles vont plus loin et il manque une communication claire à l'ANEGJ pour valoriser l'étendue de sa pédagogie.

Projet LéA

La qualification de la pédagogie de l'éducation au goût s'inscrit dans le partenariat avec l'**Institut Français de l'Éducation (IFÉ)**. L'ANEGJ est depuis 2 ans **Lieu d'éducation Associé (LéA)**, dont le questionnement est l'analyse des spécificités et la dimension innovatrice de l'approche pédagogique développée au sein du réseau ANEGJ, sur le comportement alimentaire.

Groupe de travail ANEGJ

En septembre 2015, un groupe de travail fut créé au sein de l'ANEGJ dont l'objectif est de mener un travail de **qualification de la pédagogie de l'éducation au goût**, telle que développée par le réseau des éducateurs au goût de l'ANEGJ, et la faire reconnaître par les institutions. Les participants principaux sont :

- Sylvie DELAROCHE-HOUOT, présidente de l'**ANEGJ**, éducatrice au goût, fondatrice de **SENS&AVENIR**,
- Danièle DUBOIS, vice-présidente de l'**ANEGJ**, professeur émérite du **CNRS**, psycholinguistique,
- Sarah BOIVIN, adhérente **ANEGJ**, éducatrice au goût, co-fondatrice du **Cresna**.

Méthodologie

a. Notre définition de la « pédagogie »

La pédagogie de l'éducation au goût se définit donc comme une attitude réflexive des éducateurs du goût. Elle se qualifie par des pratiques (savoir, savoir-faire, savoir-vivre).

b. Champs de qualification

La pédagogie doit s'inscrire dans les **dispositifs existants**. Elle doit rendre compte de l'expertise commune des **pratiques** des éducateurs de l'ANEGJ.

Elle doit rendre compte des pratiques professionnelles qui font appel à des **champs de connaissances multi-disciplinaires**.

Elle doit permettre de garder **l'ouverture** et la **flexibilité des pratiques** que les éducateurs développent, en fonction de leurs différents publics, et des différents aliments utilisés et des visées pédagogiques.

Le travail se centre sur les **jeunes** (de 0 à 25 ans). Le travail se centre sur la **pédagogie d'animation** dans un premier temps (pédagogie de **formation** dans un second temps).

c. Protocole

Chaque participant a lu les documents identifiés comme de référence sur le sujet. Il en a extrait les informations pertinentes grâce à une fiche de lecture. Des réunions ont été organisées pour partager ce travail au sein du groupe de travail. Les informations ont été croisées dans une grille d'analyse. Elles ont été mises en perspective par les pratiques professionnelles propres aux éducateurs du groupe de travail. L'ensemble de ce travail a demandé une **analyse d'un point de vue linguistique**.

Premiers résultats

a. Qualification de la pédagogie du goût

L'éducation au goût comprend l'éducation **par** le goût (à partir de l'aliment), l'éducation **pour** le goût (à partir du mangeur), et toutes les **interactions qui en découlent**. L'éducateur prépare toujours son action **en fonction** du public, de l'aliment et des interactions potentielles entre l'aliment et le public.

L'éducation au goût s'ouvre à toutes les "**sensorialités**" (aspects physiologique, psychologique, culturel, symbolique, historique...), donc à de nombreux champs de connaissances et de politiques institutionnelles. L'éducateur compose ses actions en tenant compte des différents facteurs de choix alimentaire en jeu.

L'éducation au goût est un outil contribuant à donner **du sens** à l'alimentation. Cette construction de sens se fait à partir d'expériences sensorielles individuelles vécues et exprimées dans un environnement collectif permettant le partage.

Le mangeur est au centre de l'action d'éducation au goût. L'éducateur au goût invite le mangeur à cultiver sa curiosité, le sens de l'aliment et du repas, et ce, à partir de ses sensations et de l'expression de sa subjectivité.

Les 3 objectifs généraux d'une action sont :

- Le développement **personnel** du mangeur
- La prise en compte du mangeur dans son **appartenance à un groupe**
- La prise en compte du mangeur dans la **société française contemporaine**.

L'éducateur au goût accompagne le groupe de mangeurs dans leurs propres découvertes sensorielles ET leurs expressions possibles. Il veille à ce que chaque mangeur s'exprime de manière spontanée, qu'il soit compris et respecté par tout le groupe de mangeurs.

b. Code de déontologie de l'éducateur au goût

Le travail a donné lieu au développement, encore en cours, d'un **code de déontologie** afin d'assurer des pratiques professionnelles de la part des éducateurs, et définir les **limites** afin d'assurer des pratiques respectant la législation en vigueur, le bien-être physique et psychologique du mangeur, et les valeurs collectives et identitaires.

c. Pistes de travail

- Finaliser la qualification de la **pédagogie du goût** (la confronter aux pédagogies existantes, aux pratiques des autres adhérents, aux différents publics, dresser une carte des compétences et connaissances de l'éducateur au goût afin de délimiter le métier d'éducateur au goût en regard du pratiquant d'éducation au goût)
- Construire un parcours et programme de **formation** à la pédagogie du goût développée par l'ANEGJ
- Vers une **définition** de l'éducation au goût développée par l'ANEGJ
- Créer des **liens**, mieux communiquer avec des demandeurs d'action, des partenaires, des chercheurs
- Définir des **indicateurs et des critères** partagés et reconnus afin d'évaluer l'impact de l'éducation au goût sur le comportement du mangeur.

LES DÉGUSTATEURS DE LA JOURNÉE

AUVIGNE	Isabelle	Ville de Saint Maur des fosses	Directrice cuisine générale
BOIVIN	Sarah	Cresna	Co-fondatrice Cresna et éducatrice au goût
CHALOPIN	Cécile	321...Goût !	Educatrice au goût
CHAMBRIER	Claire	Interbev	Chef de projet
CHOULET	Yannick	Education nationale- Académie de Créteil	Professeur, directeur des écoles
CORNEILLE	Caroline	Cuisine centrale de Sainte-Rose (Guadeloupe)	Gestionnaire
COUAILLIER	Julien	UPPIA	Délégué Général
DELAROCHE-HOUOT	Sylvie	ANEGJ	Présidente de l'ANEGJ, éducatrice au goût
DELIGNE	Fabrice	DRAAF Aquitaine Limousin Poitou Charentes	Chargé de mission alimentation
DUBOIS	Danielle	CNRS	Vice-présidente ANEGJ, psycholinguiste, directrice de recherche CNRS
HEBERT	Christophe	AGORES	Président
HILDEBERT	Virginie	Carrément Goût	Educatrice sensorielle en alimentation
NDOUR	Ndeye	ANEGJ	Stagiaire
PEQUIGNOT	Vincent	C'Good Food	Fondateur
PERROT	Claire	Indépendante-éducatrice au goût	Formatrice et animatrice dans le domaine du goût
PESLIER	Inès	ANEGJ	Stagiaire
PETREMANT	Anne	De mon assiette à notre planète	Conseil et étude en alimentation durable et éducation au goût
ROCHE	Hélène	Education Nationale-Académie de Tours-Orléans	Professeur des écoles
RONJON	Marielle	Studio Saveurs	Consultant, formateur
SERRE	Chloé	Interbev Centre-Val de Loire	Animatrice régionale
TAJIRI	Izimu	Institut du développement du goût chez l'enfant (IDGE)	Coordinatrice
TENEZE	Bénédicte	Interbev Pays de la Loire	Chargée de communication
THAREAU-DUPIRE	Marie-Claire	Pommes et Sens	Directrice des projets
TORRIANI	Coralie	Indépendante	Diététicienne, référente Classes du Goût région Poitou-Charentes
WURTZ	Christelle	Communauté d'Agglomération Pau Pyrénées	Diététicienne

LES COMPLICES DE LA JOURNÉE

Sylvie DELAROCHE-HOUOT

Présidente de l'ANEGJ,
éducatrice au goût, fondatrice
de Sens & Avenir

Danièle DUBOIS

Vice-présidente de l'ANEGJ,
chercheuse psycholinguiste,
professeur émérite du CNRS

Delphine FAUCON

Secrétaire de l'ANEGJ, éducatrice
au goût, co-fondatrice du
CRESNA.

Ndeye Marie NDOUR

Stagiaire à l'ANEGJ,
étudiante en master 2
nutrition humaine et santé
publique à PARIS 13

Emilia SANABRIA

Correspondante Institut Français
de l'Education pour le Lieu
d'Education Associé « Place au
goût ! », chercheuse anthropologue
UMR Triangle de Lyon

Inès PESLIER

Stagiaire à l'ANEGJ,
étudiante en première
année de commerce
management à l'ESSCA



Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes

62, rue Père Komitas

92370 CHAVILLE

Tel : 06 62 17 97 09

Email : contact@reseau-education-gout.org

<http://www.reseau-education-gout.org/>