

**Livre blanc
"L'éducation
au goût"**

**1ière édition
Juin 2017**



Des enfants parfois très réservés, étiquetés comme en difficulté, se sont révélés des orateurs, des dessinateurs, des poètes hors pair lorsqu'il s'agissait de s'exprimer sur un aliment.



Catherine – enseignante en CM2 – école Paul Bert – Chaville (92)



Avec la classe du goût, je me sens complet.



Guaye – élève de CE2 – école Pierre et Marie Curie – Roissy en Brie (77)

L'éducation au goût, née il y plus de 40 ans, est une pratique à part entière, innovante et stimulante, **complémentaire** de l'approche **nutritionnelle** et intégrée à **l'éducation alimentaire**. Elle cultive **individuellement le plaisir de manger**, et **collectivement le partage et la commensalité**. Elle propage les valeurs de diversité, partage, plaisir, découverte et transmission.

L'éducation au goût est un processus éducatif proposant au mangeur des expériences sensorielles individuelles et collectives, procurées par les aliments. Ces expériences cherchent à susciter des émotions chez l'enfant. Ces dernières servent de support pour motiver à découvrir et à connaître l'aliment, son histoire, ses usages, et la diversité des sensations qu'il est susceptible de procurer.

En orientant le lien émotionnel avec l'aliment, dans l'histoire et la géographie de sa production, de sa transformation et de sa préparation comme élément d'un repas, l'éducation au goût invite le mangeur à prolonger ses réactions individuelles dans le partage avec d'autres, par un discours spontané dans lequel il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses.

« Apprendre aux personnes ou mangeurs à s'alimenter de façon responsable et citoyenne, développer leur curiosité et contribuer à construire sa personnalité, réintroduire le plaisir de manger tout en respectant son besoin physiologique et nutritionnel de variété, élargir la palette alimentaire, contribuer à résorber les dépendances, valoriser le travail d'une équipe de cuisine, développer la créativité culinaire, promouvoir un patrimoine accessible à tous, sensibiliser à la qualité des aliments, maintenir ou reconstruire du lien social, ouvrir un domaine d'expression universel, telles sont les principales contributions des éducateurs du goût à notre société et au **vivre ensemble** »¹.

¹ « Référentiel de compétences des éducateurs du goût » – Auteurs : des éducateurs du goût, sous la direction du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire

En 2011, le référentiel de compétences des éducateurs du goût notait que l'éducation au goût était « un terrain en friches dans notre société imprégnée par l'image, les sons, les idées et les croyances » et qu'elle était « propice à la proximité, au réinvestissement de soi-même et à la relation à autrui immédiate ». Depuis 2011, les initiatives d'éducation au goût, institutionnalisées ou pas, se multiplient, souvent portées haut et fort par des acteurs militants.

Ces initiatives ont permis de défricher le terrain, de « l'amender » de pratiques multiples des membres de l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ) et de ses correspondants, acteurs de terrain, proposant un contexte riche et propice à la définition du contour de l'éducation au goût.

Il est donc temps de faire un point. Ce livre blanc présente le travail engagé par l'ANEGJ depuis 2012, faisant l'objet d'un consensus par ses membres. L'ANEGJ souhaite que ce livre blanc témoigne du chemin parcouru depuis 2011, et permette aux nombreux acteurs en alimentation, de s'approprier ce travail et de se rassembler pour le poursuivre vers de nouvelles perspectives.

De son côté, l'ANEGJ continuera son travail d'analyse des pratiques professionnelles des éducateurs du goût, grâce à des groupes de travail. Ces groupes de travail entretiennent la dynamique de réseau à l'ANEGJ, définissent les contours de l'éducation au goût et innovent dans le champ de l'éducation au goût.

AU MENU

I.	Coup d'œil sur l'ANEGJ	5
II.	Coup d'œil sur la méthode utilisée et les signataires	6
III.	Remerciements	8
IV.	Quelques repères historiques	9
V.	Des éléments de cadrage	11
VI.	Pourquoi apprendre à goûter ?.....	14
VII.	Les actions d'éducation au goût	19
VIII.	Ils parlent de l'éducation au goût	24
IX.	Les professionnels de l'éducation au goût	34
X.	Conclusion et perspectives	36
XI.	Annexes	38

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**.



Coup d'œil sur la méthode utilisée et les signataires

Ce livre blanc se veut être un recueil d'un ensemble d'écrits réalisés à l'ANEGJ, depuis sa création.

C'est un premier document de synthèse, résultant du travail coopératif d'un groupe de personnes constitué d'acteurs de terrain, éducateurs du goût et chercheur psycholinguiste, signataires du livre blanc. Ce groupe de travail a mis en place un cadre de travail pour la coopération. Cette coopération a permis d'analyser des documents de référence (voir Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie), et des écrits existants à l'ANEGJ. Chaque membre du groupe de travail a analysé les documents de référence à partir d'une fiche de lecture (voir Annexe 2 – Modèle de fiche de lecture pour les documents analysés). Une mise en commun des analyses a permis de construire le travail présenté.

Par choix des signataires, afin de montrer la richesse et la complexité de la définition de l'éducation au goût et de sa pédagogie, une certaine hétérogénéité de styles est conservée.

Les signataires du livre blanc

Sarah Boivin (co-fondatrice du Cresna, éducatrice du goût et médiatrice scientifique)

En tant qu'éducatrice du goût, elle a été formée par la Bergerie Nationale de Rambouillet en 2012 aux jardins pédagogiques mobiles et sensoriels, et par l'ANEGJ en 2013 à l'éducation au goût pour les jeunes de 0 à 6 ans. La coopérative Cresna, où elle travaille, est adhérente référente de la région Auvergne-Rhône-Alpes, ce qui lui donne l'opportunité d'animer des ateliers Classes du Goût et des formations en lien. Sa pratique quotidienne l'amène à faire des liens très concrets entre éducation alimentaire et éducation au goût à travers les ateliers/formations avec des publics très variés.

En tant que médiatrice scientifique, elle a développé ses connaissances lors de sa formation initiale à l'Université de Strasbourg (Master Recherche Ecophysiologie, Ethologie ; Master Professionnel Communication scientifique) et lors de modules complémentaires (Connaissance de l'enfant et gestion de groupe ; Formation de formateurs ; Compétences psycho-sociales en promotion de la santé ; Animation participative). Tous ces savoirs mis en application dans son activité professionnelle lui ont permis de développer ses techniques de vulgarisation scientifique, d'envisager le comportement alimentaire comme d'origine multifactorielle et de gérer les différences inter-individuelles au sein de groupes. L'éducation au goût a participé à redonner une dimension humaniste à ces savoirs constitués.

C'est riche de toutes ces expériences qu'elle s'implique dans des groupes de travail de l'ANEGJ (Qualification de la pédagogie du goût ; Mesure de l'impact social de l'éducation au goût) dont le présent livre blanc est une production.

Sylvie Delaroche –Houot (fondatrice de Sens&Avenir, éducatrice du goût)

Consultante, formatrice et animatrice en éducation au goût et en alimentation durable. Elle a participé à l'enrichissement des Classes du Goût de Jacques Puisais, par de nouvelles connaissances et pratiques professionnelles en matière d'éducation au goût, avec le Ministère de l'Agriculture en 2010. Ce travail a permis d'éditer un guide méthodologique des Classes du Goût présentant le programme des Classes du Goût en 8 séances (voir Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie).

Elle a participé à l'évaluation des effets de ces Classes du Goût, sur 6 régions pilote (Nord-Pas de Calais, Bourgogne, Centre, La Réunion, Alsace, Ile-de-France), par le Ministère de l'Agriculture en 2011.

Elle a participé en 2011, à la définition du référentiel de compétences des éducateurs du goût permettant de décrire la mission, les pratiques professionnelles et les compétences associées des éducateurs du goût.

Depuis 2012, elle est référente Classes du Goût pour la région Ile-de-France, pour développer les Classes du Goût sur le territoire Ile-de-France.

En 2012, elle a co-fondé avec L'Institut du Goût, Les Sens du Goût et CQFDgustation, l'ANEGJ dont elle a été présidente jusqu'à fin juin 2016.

Elle travaille à l'ANEGJ, avec d'autres membres, à la qualification de la pédagogie en éducation au goût en situation d'animation, et à la définition d'un code de déontologie de l'éducateur du goût, à la mise en place des échanges de pratiques professionnelles et à la mesure de l'impact social de l'éducation au goût. Depuis septembre 2016, elle est en charge du développement de projets et de formations en éducation au goût.

Danièle Dubois (Directrice de recherche CNRS émérite)

Danièle Dubois, directrice de recherche CNRS émérite, a développé ses recherches psychologiques et linguistiques sur la catégorisation et l'expression langagière de l'expérience sensible dans différentes modalités sensorielles, dans des situations de terrain (confort des trains, qualité des environnements sonores urbains, qualité des instruments de musique, catégorisation et évaluation des qualités multisensorielles de produits cosmétiques, communication des expériences gustatives et terminologie du goût etc.). Elle a animé, avec son équipe CNRS 'Langues, Cognitions, Pratiques et Ergonomie' des recherches pluridisciplinaires associant Sciences Humaines et Sociales et Sciences de l'Ingénieur, au sein du CNRS, associée à différents laboratoires (actuellement au LAM à l'Université Paris VI ; Institut d'Alembert) ainsi qu'au sein de conseils scientifiques et éditoriaux dans de nombreuses institutions et supports de publications. Elle a publié plusieurs ouvrages collectifs et de nombreux articles scientifiques dans divers domaines disciplinaires.

Elle a fait partie des experts sollicités pour l'évaluation des Classes du Goût en 2011. Depuis 2014, elle accompagne l'ANEGJ, pour identifier la spécificité des pratiques de l'éducation au goût, et les connaissances académiques qui peuvent contribuer à son développement et sa reconnaissance institutionnelle. En particulier, à partir des connaissances qui relèvent de son domaine de compétence, elle contribue à l'analyse des processus psychologiques de l'expérience gustative dans les pratiques ordinaires, en particulier chez l'enfant, ainsi que dans les différents registres de son expression verbale et de sa communication. Cette double compétence alimente la réflexion qu'elle mène au sein de l'ANEGJ avec les praticiens de l'éducation au goût quant à la définition et la qualification d'une pédagogie de l'éducation au goût comme point d'entrée à d'autres enseignements scolaires comme extra-scolaires.

Remerciements

Le travail réalisé s'est concrétisé grâce au travail déjà engagé par de nombreux professionnels de l'éducation au goût, professionnels ayant contribué à amorcer la définition du périmètre de l'éducation au goût, depuis 2011. Le groupe de travail remercie chaleureusement l'ensemble de ces professionnels, sans qui ce livre blanc n'aurait pu aboutir, à savoir :

- Isabelle BEDEX – Indépendante - éducatrice du goût
- Marie-Claire BOUCHER - Expérigoût - éducatrice du goût
- Katherine KURETTA – Indépendante - éducatrice du goût
- Elise LAGALLE - Brigade Papilles – éducatrice du goût
- Catherine LANTENOIS – Indépendante - ingénieur consultant : Étude, Conseil & Développement, Anthropologie Sociale et Culturelle Appliquée.
- Hélène LOMBARDO – Le monde sensible - éducatrice du goût
- Danielle PAUTREL – Les Sens du Goût - éducatrice du goût
- Christophe PROUTEAU - CQFDgustation - éducateur du goût
- Emilia SANABRIA – ENS Lyon - maître de conférence en anthropologie sociale, membre du Laboratoire Triangle (UMR 5206)
- Didier SINTOT – Groupuscule d'Actions Gustatives - éducateur du goût
- Marie-Claire THAREAU-DUPIRE – Pommes et Sens - éducatrice du goût

... et l'ensemble des membres de l'ANEGJ², aux correspondants ayant participé aux projets ANEGJ et aux stagiaires de l'ANEGJ³.

De plus, l'éducation au goût implique une diversité de professionnels (acteurs de terrain, chercheurs, acteurs institutionnels ou privés) liés à des domaines de connaissance distincts, en lien avec l'alimentation, intéressés à identifier les spécificités et les conditions de transmission de cette éducation. Le groupe de travail remercie l'ensemble de ces professionnels qui sauront se reconnaître, par leurs contributions tant en retour d'expériences, en temps de partage, soutiens, objets de recherche, livres. L'ensemble de ces contributions a permis au groupe de travail d'avoir l'énergie nécessaire pour faire aboutir ce livre blanc.

² Liste disponible sur www.reseau-education-gout.org

³ Elodie Brisset, Julie Nivière, Pauline Gasparini, Marie Ndeye Ndour, Inès Peslier, Floriane Vidal

Quelques repères historiques

L'éducation au goût telle que l'ANEGJ entend la promouvoir, s'inscrit dans une dynamique initiée depuis plus de 40 ans, par l'Institut Français du Goût de Jacques Puisais lançant en 1975 les Classes du Goût (voir document en Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie). 35 ans après, en 2010, le Programme National pour l'Alimentation⁴ piloté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire⁵ reconnaît l'importance de l'éducation au goût. Le Ministère inscrit les Classes du Goût comme élément phare du PNA⁴.

Un groupe de travail est constitué par le MAAPRAT en 2010 pour enrichir les Classes du Goût de Jacques Puisais, par de nouvelles connaissances et pratiques professionnelles, en matière d'éducation au goût. Une nouvelle version des Classes du Goût⁶ naît. Des référents Classes du Goût sont formés pour déployer le dispositif dans leur région.

Le 22 mai 2012, l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes est créée avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt⁷ et par Vitagora, pôle de compétitivité Goût-Nutrition-Santé⁸.

La mission de l'association est de rassembler les acteurs de l'éducation au goût, de faire (re)connaitre l'éducation au goût comme une pratique éducative à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation alimentaire.

L'ANEGJ d'abord constituée comme réseau de professionnels, entend fédérer les acteurs de l'éducation au goût, et, à partir de l'échange de leurs pratiques, faire émerger une pédagogie de l'éducation au goût. Les échanges de pratiques entre ces divers acteurs permettent d'actualiser et d'enrichir les connaissances sur le goût, sur le comportement alimentaire des jeunes mangeurs dans des champs professionnels multiples (éducation, production agricole, production agroalimentaire, santé, développement local).

Les membres de l'ANEGJ sont engagés dans le déploiement des Classes du Goût, dans des actions d'animation et de formation, de développement de projets coopératifs, et de communication sur l'éducation au goût. Ils se trouvent également impliqués dans l'accompagnement d'autres professionnels pour la mise en œuvre d'actions en éducation au goût (agents territoriaux de la restauration collective, enseignants, professionnels de santé, interprofession de l'alimentation, producteurs et distributeurs impliqués dans le développement durable).

⁴ PNA : Programme National pour l'Alimentation

⁵ MAAPRAT : Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire

⁶ Classes du Goût : dispositif national d'éducation au goût en classe, à destination des élèves de cycle 3, s'appliquant par l'animation de 8 séances d'éducation au goût. Ce dispositif est inscrit comme action phare du PNA. Voir <http://agriculture.gouv.fr/enseignants-formez-vous-aux-classes-du-gout>

⁷ MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

⁸ Vitagora : pôle de compétitivité Goût-Nutrition-Santé (www.vitagora.com)

De 2013 à 2016, l'ANEGJ a été sélectionnée comme Lieu d'Éducation Associé (LÉA) dans le cadre de l'Institut Français de l'Éducation (IFÉ).

Le LéA « Place au goût ! » a permis de spécifier, dans le processus général d'éducation, la dimension innovatrice de l'approche pédagogique développée au sein des Classes du Goût, ou dans d'autres animations en éducation au goût à destination des jeunes. Le LéA a permis également d'identifier et de fédérer la diversité d'acteurs impliqués dans l'éducation au goût des jeunes mangeurs. En particulier, il a permis d'établir des liens avec la Direction Générale de l'enseignement SCOLAIRE (DGESCO), et de ce fait d'être un lieu motivant pour les membres de l'ANEGJ afin de travailler à la mise en relation de leurs pratiques professionnelles avec les priorités énoncées dans les politiques gouvernementales en matière de santé et d'éducation.

La nécessité de qualifier la pédagogie en éducation au goût se justifie par le constat que l'éducation au goût n'est actuellement pas reconnue comme une pratique pédagogique spécifique. Elle se transmet implicitement par transfert de pratiques professionnelles, assurées principalement par des acteurs dont la formation relève du domaine de la nutrition humaine. Cependant, afin de partager ces pratiques entre professionnels de l'éducation au goût et acteurs de la transmission de connaissances dans les institutions publiques et académiques (enseignants), au-delà des interactions et contacts lors des Classes du Goût, il a semblé souhaitable d'associer ces différents acteurs afin de développer et de rendre publique une activité de recherche en pédagogie en éducation au goût. Celle-ci devrait permettre de développer des connaissances à partir des expériences et des pratiques des éducateurs du goût et de les coupler aux connaissances académiques déjà constituées⁹.

L'objectif de ce document est de permettre d'engager une telle démarche et ainsi d'instaurer l'expertise d'« artisan » des éducateurs du goût à un corps de connaissances qui définissent une profession que l'ANEGJ œuvre à voir reconnue institutionnellement.

⁹ C'est dans cette perspective que l'ANEGJ développe d'autres activités telles que la mise en place d'un Comité d'Accompagnement Scientifique ou des journées d'études telles celle qui s'est tenue le 17 mai 2017, lors du Forum National AGORES – Lys-Les-Lannoy

Des éléments de cadrage

Des définitions

Afin de préciser les objectifs du contenu de ce texte, le groupe de travail s'est accordé sur le choix de mots possibles, et donc, à partir de leurs définitions contrastées, de spécifier les cadres, dans lesquels la réflexion s'est inscrite.

- la *pédagogie* (préféré à *l'enseignement*) concerne la réflexion sur les méthodes et processus visant au développement général de l'individu (l'enfant) (éducation), ainsi qu'à la seule transmission des connaissances (instruction pour les connaissances scolaires de base).
- *l'éducation* (préféré à *l'instruction*) concerne les processus globaux de transmission de savoir, savoir-faire et de valeurs morales, et non restrictivement *l'instruction* comme transmission de connaissances établies à caractère scolaire.
- *la didactique* : Ce travail veut contribuer à moyen terme à la mise en place, voire à l'institutionnalisation, d'un programme de formation des éducateurs du goût, comme profession.

Ces éléments de cadrage sont définis plus précisément, en Annexe 3 - Glossaire.

Des documents

Un premier travail a consisté à recenser les documents déjà élaborés concernant l'éducation au goût, et à identifier ceux pertinents dans la qualification de la pédagogie en éducation au goût, nommés documents de référence.

Les documents de référence sont :

- « Le goût chez l'enfant, l'apprentissage en famille » - Jacques PUISAIS - 1999
- « Référentiel de compétences de l'éducateur du goût ou éducateur sensoriel en alimentation » - collectif d'éducateurs du goût - MAAPRAT⁵ - 2011
- « Programme de formation des enseignants sur les Classes du Goût » - collectif d'éducateurs du goût - MAAPRAT⁵ - 2011
- « L'évaluation des Classes du Goût » - Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire - Aude Gaignaire, Nathalie Politzer, Sandrine Monnery-Patris, Sylvie Delaroche-Houot, Danièle Dubois – MAAPRAT⁵ - 2011
- « Analyse détaillée des réponses du questionnaire 'Pour mieux connaître les pratiques en éducation au goût !' » - Elodie Brisset, Sylvie Delaroche-Houot, Danièle Dubois - ANEGJ - 2014
- « Analyse des politiques éducatives ministérielles » - Sylvie Delaroche-Houot, Julie Nivière - ANEGJ - 2015

L'ensemble des références de ces documents se trouve Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie.

Définitions de l'éducation au goût

En 2008, l'Institut Français pour la Nutrition¹⁰ a défini l'éducation au goût de la façon suivante :

« Ensemble des processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments, qui vise leur appréhension au-delà d'une réponse dichotomique et normative de type « bon / mauvais »

En 2011, le référentiel de compétences des éducateurs du goût (voir doc. [2] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie) qualifie la mission des éducateurs du goût de la façon suivante :

« L'éducateur du goût développe chez les personnes de tous âges, l'usage des 5 sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social. »

En d'autres termes, l'éducation au goût a pour objectifs, non seulement le développement de la sensorialité en relation avec l'alimentation, et également « au-delà », le développement personnel, d'un individu inscrit dans un espace social.

Cette pluralité d'objectifs de l'éducation au goût se manifeste également dans les résultats d'une enquête menée en 2013-2014 sur les pratiques pédagogiques effectivement mises en œuvre auprès des jeunes mangeurs, par 29 praticiens de l'éducation au goût, membres de l'ANEGJ (voir doc.[5] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie).

Cette enquête a permis d'identifier deux types de visée dans les pratiques d'éducation au goût :

1. Des pratiques de transmission de connaissances sur *l'usage des sens* où les aliments sont utilisés comme prétextes au développement de l'acuité sensorielle de l'individu.
2. Des pratiques cherchant à conduire l'individu vers des valeurs *d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.*

¹⁰ IFN : Association loi 1901, avec pour objectif de « favoriser la concertation entre les milieux scientifiques et les professionnels de la chaîne agroalimentaire à l'occasion des questions intéressant la nutrition, et l'Alimentation dans leurs différentes dimensions, et leur promotion ... » (Statut – 13 mars 1974, révisés en 2001). L'IFN a laissé place au Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS).

Ainsi, au vu de ces analyses de pratiques, l'ANEGJ propose la définition de l'éducation au goût suivante :

« L'éducation au goût est un processus éducatif mettant en œuvre des pratiques pédagogiques reposant sur l'acte alimentaire, comme interaction entre les aliments et les mangeurs sensibles. »

Cette nouvelle définition permet de préciser l'éducation au goût selon deux grands axes :

- **L'éducation pour le goût** concernant l'usage des sens dans un objectif de développer l'acuité sensorielle du mangeur (centrée sur l'aliment).
- **L'éducation par le goût** permettant de développer le bien-être physique, mental et social du mangeur (centrée sur le mangeur).

De cette définition, l'ANEGJ structure sa conception de l'éducation au goût autour de deux objectifs généraux :

- Le développement personnel du mangeur ancré dans son expérience sensible.
- Le développement du mangeur comme membre inscrit dans un collectif (groupe d'animation, groupe familial, religieux, culturel, société française dans sa diversité culturelle).

Pourquoi apprendre à goûter ?

Un contexte propice à l'éducation au goût

Dans le champ de l'éducation à la santé

L'alimentation est aujourd'hui une des priorités nationales en matière de santé publique. Les taux croissants d'obésité à l'échelle de la population sont associés au développement de pathologies de longue durée telles le diabète ou les maladies cardiovasculaires. Si historiquement les approches d'éducation à la santé centrées sur le modèle IEC (Information, Éducation & Communication) ont largement dominé le champ de la promotion de la santé¹¹, un large consensus se dessine sur les limites de ces approches pour influencer sur le comportement alimentaire. Dans ce contexte, le développement d'interventions permettant d'agir sur les comportements alimentaires est activement soutenu. Des alternatives sont possibles proposant des approches fondées sur le plaisir, le goût, la commensalité et la dimension sensorielle de l'alimentation. L'éducation au goût peut être une alternative possible. Elle cherche 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. Elle propose un modèle expérientiel, sensoriel, individuel et collectif, mettant au cœur des interventions, l'individu dans sa spécificité. Elle suscite actuellement, un important intérêt, tant en France qu'à l'échelle internationale.

Dans le milieu de l'éducation alimentaire, l'éducation ou l'information nutritionnelle et l'éducation au goût sont parfois opposées. Une question centrale concerne les finalités de ces *éducations* à, la première étant clairement fondée sur un objectif santé physique (maintien des capacités physiques), engageant des processus cognitifs, dans un modèle de transmission vertical (adulte-jeune), la seconde étant plus centrée sur la réappropriation de l'acte alimentaire en mettant en valeur les ressources sociales et individuelles du mangeur, intégralement participative et horizontale, dans laquelle, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses, pas de référence à une autorité extérieure à l'expérience individuelle mais au contraire un processus d'apprentissage, collectif, des sensations internes qui guident le plaisir alimentaire. Les objectifs de ces deux approches éducatives paraîtraient parfois mêmes contradictoires, l'une renforçant l'idée que certains aliments sont bons/mauvais pour la santé, et l'autre privilégiant l'importance de goûter et de découvrir le plaisir dans l'acte alimentaire.

Dans le champ de l'éducation à la citoyenneté

L'éducation au goût propose des expériences alimentaires individuelles et collectives développant l'usage des 5 sens dans la pratique alimentaire.

Ces expériences cherchent à susciter des émotions chez l'enfant. Ces dernières servent de support pour motiver à découvrir et à connaître l'aliment, son histoire et la diversité des sensations qu'il est susceptible de procurer.

En orientant le lien émotionnel avec l'aliment, dans l'histoire et la géographie de sa production, de sa transformation et de sa préparation comme élément d'un repas,

¹¹ La santé s'entend ici, comme « un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité. », au sens de la constitution de l'Organisation Mondiale de la Santé – 1946 (amendements adoptés inclus)

l'éducation au goût invite le mangeur à prolonger ses réactions individuelles dans le partage avec d'autres, par un discours spontané dans lequel il n'y a pas de bonnes ou mauvaises réponses. L'éducation au goût cherche à cultiver le plaisir de manger.

Les Classes du Goût sont des ateliers d'éducation au goût.

Les Classes du Goût sont construites pour permettre à l'enfant de **témoigner des expériences de la classe à la maison et vice et versa**. Ces témoignages permettent à l'enfant de partager avec ses parents et la classe ses découvertes et il permet aux parents de s'impliquer dans l'acte alimentaire, de s'y valoriser, et de participer au projet dans l'école.

Les Classes du Goût permettent de valoriser les singularités de chaque mangeur, sans qu'elles soient jugées excluantes du groupe. Elles permettent de travailler sur le vivre ensemble.

Les enseignants utilisant les Classes du Goût indiquent qu'elles sont un moyen pour impliquer les parents dans la vie de l'école et dans la vie de classe, car les Classes du Goût proposent à chaque parent avec leur enfant de montrer leur individualité alimentaire et de la partager collectivement avec l'école et la classe. Et ce partage collectif tisse des liens entre les mangeurs et entre les mangeurs et leurs environnements, et crée ainsi à l'école, dans la classe et dans les autres lieux de vie de l'enfant, un vivre ensemble.

Nous sommes tous des mangeurs, et plusieurs fois par jour. L'aliment est un vecteur pour vivre ensemble dans les lieux éducatifs pour les enfants.

Dans le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Quand la production de déchets est liée à un environnement de prise alimentaire non favorable, à un répertoire alimentaire du mangeur restreint, à un rythme de vie rapide... à tout ce qui est lié au comportement alimentaire du mangeur, l'éducation au goût a sa place dans la lutte contre le gaspillage.

Les éducateurs du goût ont développé des pratiques professionnelles expertes liées à différents champs de connaissances. Ces pratiques ont pour objectifs de développer le plaisir et la curiosité alimentaire, de développer la confiance à l'aliment, de créer du lien entre la nourriture et le mangeur, pour donner une valeur symbolique à l'aliment et pour créer un espace convivial de valeurs partageables avec le collectif, autour de l'alimentation.

Elles proposent, de la préparation à la consommation du repas, des activités régulières individuelles et collectives, très diversifiées, travaillant la transmission culturelle du goût, cherchant à atteindre le « goût pour » un aliment (centré sur la sensorialité, sur l'évaluation subjective et donc sur la relation du mangeur à l'aliment tel que des dégustations commentées). Ces activités permettent de prêter une attention particulière aux aliments. Ainsi, l'éducation au goût est un maillon d'intervention, associé à d'autres maillons, pour prendre en compte l'acte alimentaire dans sa globalité.

La pédagogie proposée est en marge des apprentissages scolaires traditionnels. C'est une pédagogie de détour, visant à faire éprouver du plaisir, et du partage, par des pratiques de repas, de cuisine, et d'expériences sensibles à caractère ludique et non normatif. Ce qui intéresse, c'est goûter et échanger. Ces échanges sont capitalisés en connaissance : connaissance de soi, des autres, des produits alimentaires, des diversités de pratiques alimentaires. Le goût devient un objet culturel, et fait sens quand il s'inscrit dans des pratiques sociales.

Les bénéficiaires des interventions en éducation au goût, pour réduire les déchets alimentaires peuvent être :

- les consommateurs afin d'en prendre conscience et faire évoluer leur comportement alimentaire, et leurs critères de choix, et apprécier le travail des producteurs et transformateurs,
- les producteurs et les transformateurs pour les sensibiliser au « goût pour » un aliment proposé aux consommateurs et les aider à valoriser leurs productions ne répondant pas aux critères de choix des consommateurs,
- les distributeurs, pour les sensibiliser au « goût pour » un aliment des consommateurs.

L'approche transversale de l'alimentation des éducateurs du goût leur a imposé le développement de pratiques professionnelles apportant la capacité de travailler sur des projets territoriaux complexes, à plusieurs niveaux d'actions et de bénéficiaires.

Les visées de l'éducation au goût

Le travail réalisé par le groupe de travail a consisté à préciser les spécificités de l'éducation au goût, et du même coup de la pédagogie en éducation au goût, pour mieux qualifier le rôle de cette pédagogie comme outil d'intervention sur le comportement alimentaire, en lien avec l'éducation nutritionnelle et l'éducation alimentaire.

L'analyse des spécificités de l'éducation au goût permet d'affirmer que l'éducation au goût est au cœur d'une relation tripartite : le mangeur, l'aliment et l'environnement du mangeur. Et comme toute action visant à modifier le comportement d'un individu :

- L'éducation au goût vise à **renforcer les aptitudes individuelles du mangeur** pour développer les savoir et savoir-dire du mangeur. Les actions proposées sont alors des actions individuelles, cherchant le développement personnel du mangeur, ancré dans son expérience sensible.
- L'éducation au goût vise à **développer des actions collectives et communautaires et à rendre des environnements favorables** pour développer les savoir-être du mangeur. Les actions proposées sont alors des actions collectives lui permettant d'expérimenter ses savoir-faire, et cherchant le développement du mangeur comme membre inscrit dans un collectif (groupe d'animation, groupe familial, religieux, culturel, société française dans sa diversité culturelle).

Les actions d'éducation au goût s'inscrivent dans des projets où le plaisir et la convivialité sont entretenus, vecteurs essentiels au changement de comportement. Ce n'est souvent que bien plus tard, que les professionnels apprennent que le mangeur a modifié sa relation à l'aliment et à son environnement.

Le développement personnel du mangeur, ancré dans son expérience sensible

Quand l'éducation au goût a pour objectif le développement personnel du mangeur, les objectifs pédagogiques plus spécifiques des animations identifiées¹² en éducation au goût, peuvent être :

- Développer son acuité sensorielle, par une prise en compte de sa subjectivité comme telle.
- Développer ses capacités d'expression à travers un vocabulaire spécifique du goût (le vocabulaire en particulier du Français, mais aussi comparativement d'autres langues que les mangeurs sont susceptibles de connaître), la diversité des registres de discours, et l'exploration des ressources des langues.
- Découvrir et expliciter ses préférences alimentaires propres comme celles des autres, et accepter leur évolution (néophobie comme néophilie).
- Développer sa curiosité, à travers les plaisirs de manger.

L'expérience sensorielle des aliments doit permettre également le développement individuel du mangeur au-delà de sa seule sensorialité. Elle peut ainsi également concerner des aspects plus fondamentaux comme :

- Développer sa relation à l'aliment.
- Favoriser l'autonomie dans sa prise de décision relative aux choix alimentaires.
- Développer son répertoire alimentaire comme acceptable et varié.
- Prendre conscience de sa singularité (de sa sensibilité gustative, de ses valeurs culturelles, religieuses, ses modes de vie, et pratiques alimentaires etc.) par rapport aux autres.
- Développer son imagination, sa créativité et son identité.
- (Re)trouver les plaisirs de manger.

Le développement du mangeur comme membre inscrit dans un collectif (groupe d'animation, groupe familial, religieux, culturel, société française dans sa diversité culturelle)

Quand l'éducation au goût est utilisée pour considérer le mangeur dans son appartenance sociale à un groupe identifié, les objectifs pédagogiques des actions en éducation au goût sont, pour le mangeur, des leviers ou tout au moins des incitations à :

- Développer sa curiosité de l'autre, s'ouvrir à d'autres répertoires alimentaires.
- Respecter la sensibilité, les préférences et le point de vue de l'autre dans ses différences.
- Développer ses capacités d'échange, de dialogue, de partage et de plaisir dans la convivialité, selon les règles et pratiques sociales dans diverses situations de commensalité (repas festif, repas quotidien en famille, repas en restauration collective, etc.).

¹² au lecteur de compléter en contactant l'ANEGJ

- Participer à la culture commune du groupe identifié.

En ce qui concerne plus spécifiquement la société et la culture françaises contemporaines, les actions en éducation au goût sont, pour le mangeur, des occasions d'explorer et d'apprendre à connaître les différents aliments, les produits du terroir, la diversité des modes de production, les différentes pratiques alimentaires (gastronomiques, culinaires, modes de vie, commensalité,...) comme des « cuisines du monde ».

Les actions d'éducation au goût

En 2013-2014, l'ANEGJ a réalisé une première analyse des pratiques professionnelles à partir d'un questionnaire transmis à l'ensemble de ses membres (voir doc.[5] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie).

Entre 2015 et 2016, l'ANEGJ a réalisé deux échanges de pratiques.

Ces analyses de pratiques ne cherchent pas à évaluer les pratiques professionnelles des membres (car cela sous-entendrait qu'un modèle référentiel unique de pratiques professionnelles existe) mais à les développer et à innover.

Les objectifs de ces échanges de pratiques sont de partager les pratiques professionnelles pour faire émerger de ce partage un socle commun et solide (ou un modèle référentiel) de pratiques professionnelles, d'identifier dans ces pratiques professionnelles les connaissances des domaines académiques nécessaires pour construire des connaissances au sein de l'ANEGJ et enrichir les pratiques professionnelles de ses membres, pour *in fine* faire reconnaître institutionnellement ces pratiques professionnelles.

Les différentes actions de l'ANEGJ ont permis de confirmer différents champs d'intervention et de définir des pratiques professionnelles de différents types :

- Les pratiques liées à la relation « éducateur du goût/demandeur d'intervention - partenaires » en amont de l'animation.
- Les pratiques liées à la relation entre « éducateur du goût/bénéficiaires » lors de l'animation.
- Les pratiques liées à la synthèse de l'action (post-animation) comme trace permettant de mettre en relation le demandeur d'intervention - partenaires, le groupe bénéficiaire et l'éducateur du goût.

L'analyse des pratiques permet de définir deux types de méthodes pédagogiques, chacune pouvant se mêler dans une même action éducative. Les futurs travaux de l'ANEGJ sur l'éducation par le goût et l'éducation pour le goût pourront préciser qu'une même action éducative, en fonction des éducations proposées, peut associer plusieurs pratiques pédagogiques.

Les quelques pratiques liées à la relation « éducateur du goût/demandeur d'intervention - partenaires »

La mise en place de la situation pédagogique se doit d'intervenir en accord voire en coopération avec les demandeurs d'intervention – partenaires de la demande.

Voici une liste non exhaustive de pratiques, apparues assez régulièrement dans l'analyse des pratiques des éducateurs du goût (voir document [5] de l'Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie).

- *Faire expliciter par le demandeur d'intervention - partenaires, ses objectifs, et les mettre en regard des jeunes mangeurs et de ses objectifs pour lui-même.*
- *Prendre connaissance du champ d'application dans le cadre duquel l'éducation au goût s'exercera (le lieu, le temps, l'environnement, le public).*

- Préparer les dégustations en fonction des objectifs de l'action et du groupe (les objectifs sont à discuter et à identifier en amont avec le demandeur d'intervention - partenaire et à croiser avec des données historiques et sociologiques du groupe).
- Sélectionner le matériel technique et pédagogique pertinent.
- Maîtriser la qualité des aliments proposés (qualité nutritionnelle, qualité organoleptique, qualité de production, ...).
- Travailler l'espace d'animation (salle, matériels, mobiliers, disposition, ...), la circulation du groupe et des intervenants, et l'ambiance de l'animation.
- Travailler les conditions de questionnement et d'expression de la sensibilité.

Les quelques pratiques liées à la relation entre « éducateur du goût/les jeunes mangeurs »

Une fois la coopération établie entre éducateur du goût et demandeur d'intervention - partenaires, l'analyse des pratiques fait apparaître des pratiques liées à la relation entre l'éducateur du goût et le bénéficiaire de l'action.

Voici une liste non exhaustive de pratiques, apparues assez régulièrement dans l'analyse des pratiques des éducateurs du goût (voir document [5] de l'Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie) :

- Organiser des temps d'expérimentation individuelle et des temps d'échange collectif, des temps d'apport, de mise en perspective de connaissances, dans le respect de chacun, de la subjectivité et des références collectives.
- Travailler à la diversité de modes d'expression communs et en choisir un ou plusieurs adaptés au public.
- Permettre l'expression des différences en toute confiance et la liberté d'expression.
- Contextualiser l'action en donnant la parole à différents individus du groupe.
- Mettre en place des outils de gestion de groupe, d'expérimentation sensorielle, de dégustation, et autres pédagogies (atelier cuisine, visite de marché, ...).
- Travailler à la mise en place et à la discussion du consensus dans la définition de quelques mots du vocabulaire utilisés.
- Négocier avec le groupe un corpus d'expression de sensations/perceptions, corpus qui fait sens et qui fait consensus pour le groupe, et qui se différencie de l'expression plus codifiée des aliments eux-mêmes.
- Organiser un cadre commun partagé par le groupe.

Les quelques pratiques liées à la synthèse de l'action (post-animation) comme trace permettant de mettre en relation le demandeur d'intervention - partenaire, le groupe bénéficiaire et l'éducateur du goût

Une fois l'animation réalisée, l'analyse des pratiques fait apparaître des pratiques liées à la synthèse de l'action.

Cet effort de synthèse de l'action menée avec les autres acteurs et partenaires (et pourquoi pas incluant, selon le cas les jeunes mangeurs eux-mêmes !) est une trace permettant d'évaluer la productivité, l'intérêt des différentes pratiques pédagogiques mises en œuvre, en gardant bien précises les données contextuelles dans lesquelles ces activités se sont déroulées.

Voici une liste non exhaustive de pratiques, apparues assez régulièrement dans l'analyse des pratiques des éducateurs du goût (voir document [5] de l'Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie) :

- Choisir, mettre en place et faire évoluer une production représentative de la culture alimentaire partagée du groupe lors de l'action.
- Prévoir, mettre en place et synthétiser des temps d'évaluation de l'action.
- Positionner ce qui est de l'ordre d'un ressenti individuel, et les différences de références gustatives, de vocabulaire, de cultures, de fait alimentaire, et le rendre visible, en utilisant par exemple des supports diffusés dans les médias connus de tous.

Publics concernés par l'éducation au goût

L'éducation au goût telle que l'ANEGJ la conçoit, s'adresse aux jeunes de différents âges et s'inscrit dans une grande diversité de cadres institutionnels ou non.

La connaissance des groupes de jeunes et de leur profil de mangeurs est essentielle pour ajuster les pratiques pédagogiques aux connaissances, et aux motivations de ces jeunes et pour construire avec les demandeurs d'intervention – partenaires, les programmes d'intervention et les activités pédagogiques à déployer.

Même si l'éducation au goût concerne toutes les périodes de la vie, l'ANEGJ centre ses actions sur l'éducation au goût des jeunes mangeurs, soit tous les stades par lesquels peut passer un individu de la naissance à l'âge adulte sans négliger les apprentissages intra-utérins, apprentissages décisifs dans la détermination des préférences alimentaires de l'individu quel que soit son genre et sa culture.

L'analyse des pratiques des éducateurs du goût montre que leurs pratiques professionnelles se différencient selon des sous périodes : la période fœtale, 0-6 mois, 6 mois-3 ans, 3-6 ans, 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans, en tenant compte de l'âge de l'enfant et de l'adolescent, de ses expériences précédentes (familiales en particulier), de son développement tant physiologique, cognitif qu'affectif et de sa socialisation. Ces pratiques tiennent compte de connaissances du développement physiologique, psychologique et psychosocial du jeune mangeur.

D'autres périodes de la vie peuvent également être concernées. Dans ce cas, les pratiques s'appuient sur les générations présentes comme médiateurs à l'éducation des jeunes mangeurs. Ces pratiques ont des objectifs éducatifs et de développement personnel.

L'éducation au goût peut ainsi s'adresser aux :

- personnes en situation de précarité sociale,
- personnes en situation de précarité économique,
- personnes en situation de handicap,
- personnes en situation de traitement thérapeutique,
- personnes présentant des pathologies et/ou des troubles du comportement,
- etc.

Lieux où s'exerce l'éducation au goût

Il n'est guère possible de produire une liste exhaustive des lieux où l'éducation au goût s'exerce, dans la mesure où tout lieu où les jeunes mangeurs vivent, interagissent entre eux et/ou avec les adultes, est susceptible d'être l'occasion d'une approche du goût et donc de la mise en œuvre d'une activité pédagogique d'éducation au goût.

Quelques lieux institutionnalisés pour lesquels les éducateurs du goût interviennent déjà régulièrement comme professionnels de l'éducation au goût sont par exemple :

- Structure d'activité sanitaire et sociale (association, centre d'accueil, IME, CAF, mutuelle...).
- Structure d'activité récréative et de loisirs (association, centre, maison de quartier...).
- Structure de l'hébergement et du tourisme (village vacances, office de tourisme...).
- Collectivité territoriale (commune dans les écoles et sur les autres temps éducatifs, département dans les collèges, région dans les lycées, délégation ministérielle...).
- Lieux d'enseignements supérieurs (université, et école/lieu de formation post-bac ...).
- Lieux d'enseignements professionnels.
- Structure de production alimentaire (filière, éleveur, agriculteur, GAEC, agro-alimentaire...).
- Structure d'animation du territoire (CIVAM, Les Pays, Parc Naturel Régional, ...).
- Famille.

Cette liste n'est pas exhaustive car l'éducation au goût s'adresse à tous. Actuellement, la prise de conscience de l'importance de l'alimentation, non seulement d'un point de vue de santé publique mais aussi comme élément décisif de la qualité de vie est susceptible de concerner la population de plus en plus nombreuse des personnes âgées, en particulier dans les institutions comme les maisons de retraite.

Temps durant lesquels s'exerce l'éducation au goût

Chaque comportement alimentaire est susceptible d'être un moment d'expérience dans la relation à l'aliment. Celui-ci évolue, et si le « repas gastronomique des Français » constitue un repère élevé au rang du patrimoine immatériel de l'humanité, il n'en demeure pas moins exceptionnel. Les comportements alimentaires sont actuellement diversement situés dans les lieux et dans le temps, en particulier pour les jeunes mangeurs : grignotage, plats à emporter, consommés à l'école, à domicile, voire dans la rue, entre amis, en famille etc., sans compter les variations culturelles d'un pays à l'autre, à l'intérieur même de l'Europe¹³.

Les espaces où les jeunes mangeurs se retrouvent pour manger sont donc des temps éducatifs concernés par l'éducation au goût, que ce soient des temps éducatifs où le jeune mangeur est avec ses pairs et les éducateurs ou des temps où il est dans sa famille. A l'évidence, la pédagogie de l'éducation s'inscrit en accord avec les temporalités de ces prises alimentaires, tant dans la durée que dans les types d'aliments.

A titre d'exemple, si l'action pédagogique propose une activité sur le sucre et le sucré, plusieurs moments dans la journée sont possibles :

- le matin entre 8h et 10h, avec une activité inscrite dans le petit déjeuner,
- l'après-midi durant le goûter,

¹³ voir par exemple l'évolution des formes de commensalité des adolescents (**Giada Danesi** *Les formes et les significations de la commensalité chez des jeunes adultes français, allemands et espagnols d'aujourd'hui*). **Giada Danesi@gmail.com**

- dans le cadre d'un repas, en s'appuyant sur le dessert, fruits ou boissons.

D'autres temps sont également possibles, tant la temporalité des prises alimentaires est variée, en fonction des habitudes de chacun.

A souligner, l'ensemble de ces temps respectent les rythmes biologiques et sociaux du jeune mangeur.

Ils parlent de l'éducation au goût

1.

Laurence Delva

*Cheffe du service de
l'alimentation, Direction
générale de
l'alimentation*

**Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
et l'éducation au goût**

Il est reconnu que les Français ont culturellement une relation privilégiée avec leur alimentation. Le repas, au-delà de ses simples apports nutritionnels, constitue également un moment de plaisir et de convivialité qui favorise une alimentation saine et diversifiée. Le « repas à la française » parfois malmené par l'évolution récente des comportements, est un bien collectif qu'il est nécessaire de préserver pour les générations futures. C'est dans cet objectif que l'État mène une politique d'éducation à l'alimentation et de promotion des comportements alimentaires équilibrés ciblant la jeunesse. Le dispositif vise à remettre le repas au cœur des pratiques, avec sa structuration, ses rythmes et ses rites. La diversité de ses produits et le souci d'adapter les quantités consommées aux besoins de chacun en font également un levier pour la santé publique.

L'éducation alimentaire de la jeunesse constitue **l'une des quatre priorités du Programme national pour l'alimentation** piloté par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation (DGAL) – avec la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial. Le **code de l'éducation** prévoit par ailleurs, depuis fin 2014, qu'une information et une éducation à l'alimentation soient dispensées dans les écoles, dans le cadre des programmes scolaires ou des activités périscolaires.

La politique d'éducation alimentaire de la jeunesse s'appuie en premier lieu sur les **programmes européens** qui permettent de financer la **distribution de fruits, de légumes et de produits laitiers** dans les établissements scolaires et structures d'accueil périscolaires, ainsi que la mise en place de **mesures pédagogiques d'accompagnement**. Ces programmes font la promotion des habitudes alimentaires saines, des filières alimentaires locales, de l'agriculture biologique, de la production durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous les enfants fréquentant un établissement public ou privé sous contrat, de la maternelle au lycée, en métropole comme en Outre-mer, peuvent bénéficier de ces programmes.

Par ailleurs, pour mieux faire prendre conscience du lien entre alimentation et agriculture, les interprofessions des filières de la pêche et de l'aquaculture, des fruits et légumes, des

céréales, du lait et de la viande ont travaillé avec les ministères en charge de l'agriculture et de l'éducation nationale à la création **de guides d'accueil des scolaires chez les professionnels**. L'objectif est d'accompagner les enseignants et les professionnels dans la préparation de visites d'enfants sur les sites de production et de transformation. **Des mallettes pédagogiques** permettent également de sensibiliser les enfants aux produits, aux acteurs et aux métiers, le long de la chaîne qui mène « du champ à l'assiette » ou « de la mer à l'assiette ».

Enfin, **les Classes du goût constituent un dispositif national phare de l'éducation à l'alimentation**. Elles permettent non seulement d'éveiller les enfants à la diversité des saveurs et à la découverte d'une alimentation variée et équilibrée, mais également à les amener à mieux appréhender leur environnement et à développer leur capacité à verbaliser leurs sensations. **Dans le cadre de ce programme**, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation subventionne l'édition et la diffusion d'environ 400 nouvelles mallettes pédagogiques et la formation de plus de 300 nouveaux animateurs. Ainsi sont dispensées les 8 séances des Classes du goût dans des écoles, des collèges, des lycées, des établissements spécialisés adaptés et des structures périscolaires, dans toute la France, en métropole et en Outre-mer.

2.

Vitagora

*Pôle de compétitivité
Goût-Nutrition-Santé*

Relever le défi de produire une alimentation savoureuse, saine et durable, contribuant ainsi au bien-être des mangeurs

Vitagora est le pôle de compétitivité agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France. Il réunit plus de 350 membres (dont 220 entreprises) : start-ups, PME, grandes entreprises, laboratoires de recherche privés et publics. En favorisant l'émergence de l'innovation collaborative entre ses membres, Vitagora permet aux porteurs d'innovations d'accéder plus vite à leurs marchés, tout en contribuant au rayonnement et à la compétitivité de son territoire.

Depuis 2005, Vitagora s'attache à relever le défi de produire une alimentation savoureuse, saine, et durable, contribuant ainsi au bien-être des mangeurs.

Vitagora soutient l'ANEGJ

Au cœur de la mission de Vitagora : impulser l'innovation des acteurs de son réseau vers une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et savoureuse. En d'autres mots, une alimentation durable, source de bien-être pour les consommateurs.

Au cœur de cette alimentation source de bien-être, le goût représente un élément constitutif et indispensable. Premier critère de détermination des choix alimentaires (65% des Français privilégient en premier le goût lorsqu'ils sélectionnent leurs achats alimentaires – source : IPSOS 2016), l'alimentation durable ne peut effectivement prendre sa véritable dimension que si elle s'accompagne d'une volonté forte de comprendre et d'éduquer au goût.

Savoir le décrypter, le faire comprendre pour l'apprécier, repenser toute la chaîne agroalimentaire de la fourche à la fourchette pour mieux conserver le goût tout en préservant la santé et l'environnement : telle est l'importance qu'accorde Vitagora au goût dans sa conception de l'alimentation source de bien-être des consommateurs.

Membre fondateur de l'Association Nationale d'Éducation au Goût des Jeunes, Vitagora s'est pleinement investi dès 2012 dans la construction et la promotion de l'association. Les objectifs du soutien de Vitagora sont multiples :

- faire connaître l'éducation au goût comme une pratique à part entière, complémentaire à l'approche nutritionnelle ;
- actualiser et enrichir les connaissances sur les thèmes du goût, du comportement alimentaire ;
- promouvoir l'adhésion auprès de ses membres – entreprises, organismes de recherche et interprofessions –, afin qu'ils y apportent leurs savoir-faire mais également qu'ils s'investissent dans le développement de l'éducation au goût des jeunes.

Projets d'innovation et actions grand-public

En tant que pôle de compétitivité, Vitagora est un partenaire clé pour les projets d'innovation collaboratifs des industries et des laboratoires de recherche du secteur alimentaire : émergence d'idées, labellisation de projets, soutien au montage, etc. Dans le domaine de l'éducation au goût, deux projets labellisés par Vitagora et visant à mieux comprendre le goût, sa formation, et les comportements alimentaires des enfants sont à mentionner :

- **HabEat** : un projet européen qui vise à mieux comprendre les périodes et mécanismes clés dans la formation des préférences alimentaires chez les jeunes enfants. Réunissant 11 partenaires issus de 6 pays différents, ce projet multidisciplinaire a abouti à des pistes de développement pertinentes pour les professionnels de l'agroalimentaire. En savoir plus ici : <http://www.vitagora.com/blog/2014/04/11/alimentation-des-enfants-de-nouvelles-pistes-pour-l%E2%80%99industrie-agroalimentaire/>
- **Opaline** (l'Observatoire des Préférences Alimentaires de l'Enfant et du Nourrisson) : un projet de recherche qui a démarré en 2005 pour s'achever mi-2011. Dans le cadre de ce projet, labellisé par Vitagora et financé notamment par l'Agence Nationale de la Recherche et la région Bourgogne, plusieurs résultats marquants ont été enregistrés. L'un des volets du projet porte notamment sur les pratiques éducatives des parents et l'impact sur les comportements alimentaires des enfants. En savoir plus ici : <http://www.opaline-dijon.fr/index.html>

En parallèle de ces projets touchant directement l'innovation agroalimentaire des professionnels, des actions ciblant la sensibilisation du grand public sont également mises en œuvre par Vitagora :

- **La manifestation « L'alimentation dans tous ses sens »** a recueilli la participation de 600 visiteurs en 2012 et sur trois villes : Dijon, Besançon et Paris. Cet événement, organisé avec plusieurs partenaires dont l'ANEGJ, avait pour objectif la découverte du rôle de nos 5 sens dans le plaisir gustatif, et ce, même dans le cadre d'une alimentation saine.
- Présent chaque année à la **Foire Gastronomique de Dijon**, Vitagora y instaure un dialogue direct avec le grand public, autour de l'importance du goût dans l'innovation agroalimentaire : sensibilisation à l'éducation au goût, ateliers de dégustations, information sur les avancées de la recherche, etc.

Transformer les consommateurs en connaisseurs

Si développer une alimentation tout aussi saine et durable que goûteuse passe par l'innovation de procédés industriels ou de produits, cela passe également par l'éducation au goût des consommateurs. Dépasser la réponse hédonique, augmenter la diversité alimentaire, favoriser durablement l'équilibre nutritionnel : éduquer les consommateurs au goût, c'est en faire de véritables connaisseurs.

Les professionnels de l'agroalimentaire et membres de Vitagora prennent la pleine mesure de ce constat. « Nous avons l'habitude de faire de l'éducation nutritionnelle, avec les écoles par exemple. Mais l'éducation au goût est une porte d'entrée complètement nouvelle pour nous », évoque Amélie Dhaussy, Responsable des Affaires réglementaires et Nutrition chez Lesieur. « Prendre le temps de savourer, s'ouvrir à une plus large variété alimentaire : on croit à cette éducation ludique pour améliorer les comportements alimentaires des consommateurs. »

Thierry Coutureau, Responsable Recherche chez SEB, parle de l'« indissociabilité » du goût dans l'alimentaire : « Dans notre domaine (l'électroménager), si on ne réalisait que des outils pratiques sans prêter attention au goût du résultat, on ne remplirait que la moitié du contrat ! Éduquer au goût, c'est faire de nos clients de véritables connaisseurs. C'est un cercle vertueux qu'il faut construire et dans lequel nous avons un rôle à assumer. »

Dans cette dynamique, Vitagora continue à impliquer les professionnels de l'agroalimentaire dans cette démarche et de soutenir les collaborations et actions qui contribuent à l'éducation au goût des jeunes.

3.

Hélène Roche

Professeure 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'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 ? »

• 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), déagée 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 Classes 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 5 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'Éducation 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 ressorti 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.**

Les professionnels de l'éducation au goût

L'éducation au goût impose de l'éducateur du goût de mettre en confiance l'enfant afin de favoriser son expression libre et personnelle face aux mises en situation proposées. L'éducateur du goût est un accompagnateur devant trouver des chemins possibles à l'expression de l'enfant et à son évolution.

La mission de l'éducateur du goût

D'après le référentiel de compétences de l'éducateur du goût (voir doc. [2] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie), l'éducateur du goût est un éducateur sensoriel en alimentation¹⁴. Educateur car aujourd'hui, quelle que soit l'intervention, il faut commencer par conduire le mangeur à une prise de conscience sensorielle, à une discrimination de ses perceptions sensorielles et à l'émergence « des mots pour le dire ».

L'éducateur du goût développe chez les personnes de tous âges, l'usage des 5 sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découvert de soi, de bien-être et de lien social.

Le code de déontologie de l'éducateur du goût

L'ensemble de ces pratiques se place dans le code de déontologie de l'éducateur du goût défini par l'ANEGJ (voir doc. [7] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie). Un des mots clés de ce code est celui de respect et d'écoute des autres dans leur diversité.

Ce code décrit les règles et devoirs concernant la profession, la conduite de l'éducateur du goût, et la relation entre l'éducateur du goût et les jeunes mangeurs.

En savoir plus ici :

[http://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/code de deontologie des educateurs du gout 2017 juin 2017.pdf](http://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/code_de_deontologie_des_educateurs_du_gout_2017_juin_2017.pdf)

Les compétences de l'éducateur du goût

Un premier travail de définition des compétences des éducateurs du goût a été réalisé et est décrit dans le référentiel de compétences des éducateurs du goût (voir doc. [2] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie).

Le travail réalisé par cette nouvelle coopération, pour l'écriture du livre blanc, a permis de préciser ces compétences.

¹⁴ « en alimentation » : ce qui veut dire que les éducateurs du goût se distinguent des éducateurs sensoriels intervenant dans le domaine médicosocial autour d'une approche à dominante kinesthésique.

Il confirme que pratiquer l'éducation au goût demande des connaissances multidisciplinaires. Les travaux futurs de l'ANEGJ définiront ces connaissances, en lien avec les échanges de pratiques réalisées à l'ANEGJ.

Parmi les compétences identifiées dans l'analyse des pratiques et mises en œuvre par les éducateurs du goût en situation d'animation, se dégage une liste à l'évidence non exhaustive :

- Faire prendre conscience des difficultés de l'expression de la subjectivité et des sensations (à la différence du discours normé des produits alimentaires), tant dans le discours commun que dans les différents discours (et vocabulaires) scientifiques (agroalimentaire, physiologie sensorielle, mots techniques et professionnels ou du « terroir »).
- Mettre en œuvre des méthodes et protocoles pour initier aux pratiques d'éducation au goût respectant le fonctionnement neurophysiologique des perceptions sensorielles, les faits alimentaires, les symboliques de l'aliment, etc., en bref, le mangeur dans son entier.
- Créer un environnement (consignes de déroulement, préparation et présentation des produits) favorisant la concentration des mangeurs, la dégustation individuelle et l'échange en conciliant l'expression et l'écoute de chacun pour permettre une relation consciente des perceptions de l'individu et un respect des différences interindividuelles... en bref, produire des conditions dans lesquelles chacun puisse tenter des expériences, en développant son sens critique, tout en respectant l'identité culturelle et les savoirs de chacun.
- Identifier les propriétés symboliques tout comme les qualités organoleptiques des aliments et apprendre à les qualifier.
- Connaître les principaux tests utilisés en analyse sensorielle, les principes de traitement des données et la présentation des résultats pour pouvoir échanger avec des experts en analyse sensorielle et pour distinguer l'approche objective de l'analyse sensorielle (le « goût d'un aliment ») de l'approche subjective de la dégustation (le « goût pour un aliment »).
- Sélectionner les produits proposés lors d'une dégustation pour s'adapter au public et aux objectifs visés.
- Concevoir et animer un programme proposant des expériences et une construction de la pensée en réponse à des objectifs éducatifs.
- Permettre aux bénéficiaires de penser les pratiques alimentaires en les plaçant dans le contexte culturel qui les a fait naître (les « manières de table » comme objets culturels porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe).
- Accompagner les mangeurs dans les découvertes alimentaires en respectant les peurs et la néophobie.
- Connaître des outils de gestion de groupe de mangeurs de 0 à 25 ans et les mettre en œuvre.
- Connaître des outils de gestion collaborative, et les mettre en œuvre.
- Connaître des outils facilitateurs de créativité et les mettre en œuvre.
- Maîtriser le montage de projet (de la conception à la réalisation) et le mettre en œuvre.

Conclusion et perspectives

Ce livre blanc se veut être un recueil d'un ensemble d'écrits réalisés à l'ANEGJ, et présenter un état de réflexion et de connaissances actuelles sur la pédagogie en éducation au goût, pour mieux qualifier le rôle de cette pédagogie comme outil d'intervention sur le comportement alimentaire.

L'ANEGJ souhaite que ce travail développe des recherches sur une importante innovation en matière d'éducation à la santé et lui permette de continuer à consolider et à diffuser l'approche sensorielle dans le champ de l'alimentation. La pédagogie sensorielle sur laquelle se base l'éducation au goût engage le corps. Le domaine sensoriel en est à la fois l'objet et le véhicule. C'est une éducation qui se vit, s'incorpore, en proposant des dégustations aux mangeurs, en les mettant en situation. Cette éducation permet de mettre en évidence les différences interindividuelles entre mangeurs, de développer les compétences psychosociales du mangeur en favorisant l'estime de soi, la confiance en soi et son autonomie.

L'éducation au goût permet également de développer la capacité à goûter de nouveaux aliments, à verbaliser ses sensations et à développer l'esprit d'analyse face aux choix alimentaires. L'éducation au goût permet de montrer et partager son individualité alimentaire avec d'autres. Ce partage collectif entre les mangeurs et entre les mangeurs et leur environnement contribue à développer le vivre ensemble et le partage.

Ce travail engagé à l'ANEGJ se poursuit chaque année et donnera lieu à de nouvelles publications, pour mieux faire connaître l'éducation au goût.

L'ANEGJ considère également que ce travail est un outil pour envisager de développer des coopérations avec le monde de la recherche, au sein du Comité d'Accompagnement Scientifique de l'ANEGJ ou dans d'autres organisations. La coopération peut résider à construire un objet de recherche formalisé à partir d'un besoin exprimé par les acteurs de l'éducation au goût. Dans une telle coopération, le monde de la recherche peut apporter des connaissances, des méthodes de travail et les éducateurs du goût peuvent apporter leur questionnement et leurs pratiques professionnelles.

Une autre perspective de travail s'impose à l'ANEGJ : à partir de l'analyse des politiques éducatives ministérielles (voir doc. [6] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie), l'ANEGJ travaille à la mise en relation des pratiques professionnelles des éducateurs du goût avec les priorités énoncées dans les politiques gouvernementales en matière de santé et d'éducation. Un prochain carnet portera sur cette mise en relation.

L'ANEGJ poursuivra également ce travail en identifiant la spécificité et l'intérêt d'une pédagogie de l'éducation au goût, à travers l'analyse des expériences des pédagogies alternatives (pratiques Montessori, mouvement Freinet, etc.) qu'elles soient mises en œuvre dans les institutions scolaires comme périscolaires, et qui visent tant au développement individuel de l'enfant qu'à l'acquisition des connaissances fondamentales. L'ANEGJ travaillera également à identifier les métiers existants utilisant les pratiques et les

compétences développées par l'éducateur du goût. Par ailleurs, pour poursuivre au-delà des résultats des programmes de recherche en éducation au goût, en France depuis 2000, l'ANEGJ travaillera à analyser les besoins sociaux auxquels répond l'éducation au goût (dont l'évaluation des pratiques professionnelles). L'ensemble de ces travaux donnera lieu à une seconde édition du livre blanc.

Par l'ensemble de ces travaux, l'ANEGJ n'entend pas promouvoir une conception figée et dogmatique ni du goût, ni de l'éducation, mais souhaite rassembler dans l'association les acteurs de l'éducation au goût et faire évoluer cette éducation au gré des réflexions, recherches, projets et pratiques de l'alimentation, sujet ô combien complexe.

Les perspectives de l'analyse de ces pratiques

Au-delà de la première analyse des pratiques professionnelles réalisées en 2013-2014 (voir doc. [5] - Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie), l'ANEGJ met en place des analyses de pratiques professionnelles depuis 2015. Ces analyses de pratiques ne cherchent pas à évaluer les pratiques professionnelles des membres (car cela sous-entendrait qu'un modèle référentiel unique de pratiques professionnelles existe) mais à les développer et à innover.

Les objectifs de ces échanges de pratiques sont de partager les pratiques professionnelles pour faire émerger de ce partage un socle commun et solide (ou un modèle référentiel) de pratiques professionnelles, d'identifier dans ces pratiques professionnelles les connaissances des domaines académiques nécessaires pour construire des connaissances au sein de l'ANEGJ et enrichir les pratiques professionnelles de ses membres, pour *in fine* faire reconnaître institutionnellement ces pratiques professionnelles.

Cette reconnaissance devra s'accompagner d'un travail de développement d'outils pour communiquer sur ces pratiques professionnelles afin de les transmettre à l'extérieur de l'ANEGJ. A titre d'exemple, un programme de formation en éducation au goût pourrait être réalisé, programme de formation contribuant à construire un cadre pour la reconnaissance institutionnelle de la profession d'éducateur du goût.

Par ailleurs, l'ANEGJ, dans une volonté d'associer les différents acteurs et partenaires de l'éducation au goût, a créé différents collèges. Cela permet l'adhésion et la participation de ces acteurs à l'élaboration de cette pédagogie au goût des jeunes mangeurs et, par leur différence, à contribuer à définir les contours de la profession d'éducateur du goût.

ANNEXES

Annexe 1 - Liste des documents de référence et bibliographie

Les documents de référence étudiés pour ce présent document sont :

- [1]. « Le goût chez l'enfant, l'apprentissage en famille » - Jacques PUISAIS - 1999
- [2]. « Référentiel de compétences de l'éducateur du goût ou éducateur sensoriel en alimentation » - collectif d'éducateurs du goût - MAAPRAT⁵ - 2011 - http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/referentiel_compences_educateur_gout_v1.pdf
- [3]. « Programme de formation des enseignants sur les Classes du Goût » - collectif d'éducateurs du goût - MAAPRAT⁵ - 2011 - <http://agriculture.gouv.fr/enseignants-formez-vous-aux-classes-du-gout>
- [4]. « L'évaluation des Classes du Goût » - Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire - Aude Gaignaire, Nathalie Politzer, Sandrine Monnery-Patris, Sylvie Delaroche-Houot, Danièle Dubois - MAAPRAT⁵ - 2011
- [5]. « Analyse détaillée des réponses du questionnaire 'Pour mieux connaître les pratiques en éducation au goût !' » - Elodie Brisset, Sylvie Delaroche-Houot, Danièle Dubois - ANEGJ - 2014 - <http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/-L-analyse-des-pratiques.html>
- [6]. « Analyse des politiques éducatives ministérielles » - Sylvie Delaroche-Houot, Julie Nivière - ANEGJ - 2015 - <http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/-Les-politiques-publiques.html>

Les documents issus du travail présenté dans ce document :

- [7]. « Code de déontologie des éducateurs du goût » - collectif d'éducateurs du goût - ANEGJ - 2017 - http://reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/IMG/pdf/code_de_deontologie_des_educateurs_du_gout_2017_juin_2017.pdf

Les documents internes sont disponibles sur le site internet de l'association, pour les membres de l'ANEGJ uniquement.

Annexe 2 – Modèle de fiche de lecture pour les documents analysés

Présentation du texte

- Nom du fichier : <nom du fichier>
- Titre du document : <titre du document>.
- Auteur(s) : <Auteur(s)>
- Notes personnelles sur l'intérêt du document dans la qualification de la pédagogie de l'éducation au goût :
<le lecteur explique en quoi ce document peut aider à la qualification de la pédagogie de l'éducation au goût>

Extrait du document informant sur la pédagogie de l'éducation au goût

<Dans les paragraphes suivants, le lecteur extrait des parties du document pouvant répondre aux questions suivantes :

- √ Quels sont les objectifs pédagogiques de la pédagogie de l'éducation au goût ?
- √ Quels sont les publics concernés par cette pédagogie ?
- √ Comment s'exerce la pédagogie de l'éducation au goût ? Les méthodes éducatives, les pratiques d'enseignement et d'éducation (ou les attitudes éducatives), les qualités requises pour transmettre la connaissance, le savoir, le savoir-faire.
- √ Quels sont les lieux où s'exerce la pédagogie de l'éducation au goût ?
- √ Quels sont les temps de la pédagogie de l'éducation au goût ? (existe-il des moments favorables à cette pédagogie ?)>

Quelles sont les pratiques pédagogiques décrites ? (nous permettant de travailler les qualités requises) (stabilo jaune)

<Extrait des parties du document pouvant répondre à la question et analyse du lecteur permettant de répondre en quoi cet extrait répond à la question>

Quels sont les publics concernés par cette pédagogie ? (stabilo rose)

<Extrait des parties du document pouvant répondre à la question et analyse du lecteur permettant de répondre en quoi cet extrait répond à la question>

Quels sont les objectifs pédagogiques de la pédagogie de l'éducation au goût ? (stabilo vert)

<Extrait des parties du document pouvant répondre à la question et analyse du lecteur permettant de répondre en quoi cet extrait répond à la question>

Quels sont les liens possibles avec des pédagogies institutionnelles existantes ?

<Analyse du lecteur permettant de répondre à la question>

Quelles sont les compétences et qualités du pédagogue dans ces pratiques ?

<Analyse du lecteur permettant de répondre à la question>

Quels sont les métiers existants utilisant ces pratiques pédagogiques ?

<Analyse du lecteur permettant de répondre à la question>

Quels sont les effets attendus ?

<Analyse du lecteur permettant de répondre en quoi cet extrait répond à la question>

Quels sont les liens possibles entre ces pratiques pédagogiques et les politiques actuelles ?

<Analyse du lecteur permettant de répondre en quoi cet extrait répond à la question>

Annexe 3 - Glossaire

« ANIMATION »

C'est un ensemble d'actions centrées sur l'individu, qui dans le cas de l'éducation au goût, est un mangeur. (un goûteur !).

La dégustation n'est-elle pas un type d'animation ?

« COMPÉTENCE » versus « CONNAISSANCE »

→ COMPÉTENCE

CARRE (P) et CASPAR (P), Traité des sciences et techniques de la formation Paris, Dunod, 1999 :

"la compétence permet d'agir et/ou de résoudre des problèmes professionnels de manière satisfaisante dans un contexte particulier, en mobilisant diverses capacités de manière intégrée"

LE BOTERF (G), 1995, De la compétence, essai sur un attracteur étrange, Paris, Editions d'organisations :

La compétence permet d'agir et/ou de résoudre des situations professionnelles de manière satisfaisante dans un contexte particulier, en mobilisant diverses capacités de manière intégrée. La compétence est la mobilisation ou l'activation de plusieurs savoirs dans une situation et un contexte donnés.

La compétence générique requise est un ensemble de connaissances mobilisables dans des pratiques pour atteindre les différents aspects de la personne, de l'aliment et de la relation de la personne et l'aliment ; A titre d'exemple :

- √ compétences psychosociales pour gérer le groupe et être en interaction avec le groupe.
- √ compétences linguistiques pour comprendre et faire évoluer l'expression verbale du groupe sur ses perceptions.
- √ compétences anthropologiques pour positionner les valeurs de l'individu dans la diversité des pratiques alimentaires.
- √ compétences sociologiques pour positionner les valeurs de l'individu dans la société française dans ses diversités culturelles.

→ « CONNAISSANCE »

Action ou fait d'apprendre quelque chose par l'étude et/ou la pratique; résultat de cette action ou de ce fait : compétence en quelque chose, expérience de quelque chose; connaissance, savoir acquis(e)

« DÉGUSTATION »

C'est un ensemble d'actions centrées sur l'aliment, dans le cas de l'analyse sensorielle ou des pratiques professionnelles et qui, dans le cas de l'éducation au goût peut être élargi et servir de prétexte au développement de la sensibilité gustative, au développement de la capacité d'expression verbale du ressenti et de la négociation du sens.

« DIDACTIQUE »

A. — Qui vise à instruire.

B. — Subst. fém. Art d'enseigner, d'exposer méthodiquement et systématiquement les principes et les lois d'une science ou les règles et les préceptes d'un art

La didactique **porte sur** les méthodes ou les pratiques **d'enseignement** tandis que la pédagogie porte sur **l'éducation** ou l'action éducative.

« ÉDUCATION » versus « INSTRUCTION »

→ÉDUCATION

A. — L'éducation envisagée comme formation

Art de former une personne, spécialement un enfant ou un adolescent, en développant ses **qualités physiques, intellectuelles et morales**, de façon à lui permettre d'affronter sa vie personnelle et sociale avec une personnalité suffisamment **épanouie**; *p. méton.*, moyens mis en œuvre pour assurer cette formation

a) Action de former et d'enrichir l'esprit d'une personne. — **Éducation nationale** (souvent avec une majuscule). Ensemble des services publics chargés d'assurer la formation de la jeunesse et *plus particulièrement* sa formation intellectuelle. *Ministère de l'Éducation (nationale)*. **Synon. vieilli instruction publique. Rénover les structures et les méthodes de l'éducation nationale** (DE GAULLE, *Mém. guerre*, 1959, p. 124).*

b) Éducation + adj. déterm. Initiation d'une personne à un domaine de connaissances, à une activité ou une discipline particulière

c) Éducation de + subst. Développement donné à un sens, au corps ou à une faculté par un entraînement et des exercices appropriés

B. — L'éducation envisagée comme comportement

Connaissance et pratique des **bonnes manières de la société**.

→INSTRUCTION

Peut être utilisé un synonyme (« vieilli ») de « éducation »: met davantage l'accent sur la transmission et l'acquisition des connaissances par l'étude que sur le développement global de l'individu qu'intègre la notion d'éducation en

incluant le développement personnel et citoyen , ce dernier relèverait dès lors davantage de la famille.

Sur le plan institutionnel c'est le 3 juin 1932 que le Ministère de l'éducation Nationale remplace le Ministère de l'Instruction publique (créé en 1824) manifestant ainsi que l'institution scolaire est également un lieu l'éducation. Les rôles respectifs de l'école et de la famille dans l'instruction et dans l'éducation demeurent encore actuellement un enjeu idéologique.

« MÉTHODE PÉDAGOGIQUE »

Source : Eduscol (<http://eduscol.education.fr/bd/competice/superieur/competice/libre/qualification/q3b.php>)

Une méthode pédagogique décrit le moyen pédagogique adopté par l'enseignant pour favoriser l'apprentissage et atteindre son objectif pédagogique. Il est d'usage de distinguer cinq méthodes pédagogiques : expositive, démonstrative, interrogative, de découverte et expérientielle. Elles peuvent être pratiquées dans une séquence pédagogique soit individualisée soit en petits ou grands groupes avec la médiation d'outils pédagogiques ou sans et des rôles des acteurs bien différents.

« PÉDAGOGIE » versus « ENSEIGNEMENT »

→ PÉDAGOGIE

Le mot "pédagogie" vient du grec ancien « enfant » et « **conduire**, mener, élever ». La petite histoire raconte que ce mot grec désignait la personne (généralement un esclave) accompagnant les enfants sur le chemin de l'école et ceci **afin d'éviter de mauvaises rencontres**.

Une pédagogie se définit comme une attitude réflexive des pédagogues. Elle se qualifie par des pratiques pouvant être de l'instruction ou de l'éducation.

→ ENSEIGNEMENT

Fait de transmettre un **savoir de type scolaire**

« PRATIQUE »

Une pratique est un ensemble d'actions mises en œuvre pour réaliser la tâche en lien avec l'espace social dans lequel évolue les individus impliqués, recevant cette pratique en suivant une méthode.

**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/>