

Module « Sensibilisation à l'éducation au goût »

Prérequis

Tous professionnels intéressés par l'éducation au goût pour les jeunes, souhaitant mettre en place des actions d'éducation au goût.

Objectifs

- Questionner la place du goût dans l'alimentation.
- Définir la place de la sensorialité dans la construction individuelle du jeune.
- Découvrir la culture alimentaire et son intérêt dans l'appréciation de l'aliment.
- Présenter des actions d'éducation au goût à destination des jeunes.

Objectifs pédagogiques

À l'issu de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Expérimenter et comprendre les mécanismes sensoriels de la dégustation.
- Comprendre la construction du comportement alimentaire chez le jeune.
- Discerner les aspects culturels liés au goût.
- Mettre en œuvre des animations simples d'éducation au goût pour les jeunes.

Modalités pédagogiques

Méthode active, méthode interrogative, méthode expositive

Évaluation de la formation

- Durant la formation, mises en situation, questionnements et tour de table de satisfaction.
- Post formation, questionnaire d'évaluation : satisfaction, apprentissage, transfert des connaissances pour la mise en place d'actions concrètes.
- Post formation 3 mois plus tard, questionnaire : actions concrètes mises en place.

Dates, lieu, durée

Lundi 2 décembre et mardi 3 décembre 2019 – PARIS, 2 jours de formation - 14 heures de formation

Effectifs

L'effectif minimum est de 7 stagiaires, et l'effectif est limité à 12 stagiaires.

Coût de la formation

770 € nets de taxe¹ + adhésion annuelle possible et non obligatoire à l'association²

¹ Organisme de formation exonéré de TVA, conformément article n°261 du CGI

² [L'adhésion](#) à l'association est annuelle et individuelle (sympathisant) ou professionnelle. Elle est valable du 1er septembre 2019 au 31 août 2020. Elle vous propose de participer au projet associatif par un droit de vote à l'Assemblée Générale.

Formatrices

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.

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.

Marie-Claire Thareau-Dupire (co-fondatrice de POMMES et Sens, éducatrice du goût et sophrologue Caycedienne) :

Marie-Claire Thareau, ingénieur agro, sophrologue caycédienne, spécialiste de l'analyse sensorielle et de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent, est nutritionniste et consultante en nutrition.

Elle est auteur de plusieurs ouvrages, sur l'alimentation et le goût. Ces deux derniers ouvrages sont : Comment donner à son enfant le goût d'une alimentation équilibrée, aux éd. Leduc's et Le régime plaisir, aux éd. Lyon

Elle est consultante et formatrice en nutrition.

Elle est co-fondatrice de POMMES et sens, une association qui a pour but de redonner du sens à notre alimentation afin qu'elle retrouve sa juste place dans notre quotidien. Elle organise et anime des formations sur l'alimentation sensorielle.

A travers l'éducation au goût lors de ses interventions sur la sensorialité, elle privilégie l'importance du plaisir dans l'alimentation. Les capacités sensorielles de l'être humain, clef de l'évolution alimentaire individuelle sont à l'origine de ses travaux de recherche car c'est ainsi que se bâtit l'histoire alimentaire de chacun.

Quelques activités sur le thème de l'alimentation et du plaisir de manger :

- *Conférences et formations d'assistantes maternelles sur les mécanismes de l'apprentissage alimentaire*
- *Accompagnement de cuisiniers dans le cadre de la formation de 6 jours organisée par POMMES et sens sur le thème « Manger avec Plaisir »*
- *Elaboration du projet «Classes du goût en région Pays de la Loire »,*
- *Intervention auprès des cuisiniers des lycées sur le thème le lycéen ce mangeur, en partenariat avec d'autres structures.*

Contact

Sylvie Delaroche-Houot - formation@reseau-education-gout.org - 06 62 17 97 09

Programme du module

LUNDI 2 DÉCEMBRE 2019

9h00 – 12h30 - Matinée 1

Faisons connaissance !

Explorons le goût d'un aliment

- Mettre en place les 3 étapes incontournables de dégustation d'un aliment.
- Expérimenter l'usage des 5 sens dans la dégustation d'un aliment.

12h30 – 14h00 - Pause Déjeuner

14h00 – 17h30 - Après-midi 1

Explorons le goût pour un aliment (partie 1)

- Se questionner sur l'intérêt de manger.
- Mettre en évidence les différences individuelles de perceptions et leurs constructions dans l'usage d'un aliment.
- Comprendre l'évolution du goût et son impact dans l'appréciation de l'aliment (la place de l'inné/acquis, la néophobie alimentaire)

MARDI 3 DÉCEMBRE 2019

9h00 – 12h30 - Matinée 2

Explorons le goût pour un aliment (partie 2)

- Aborder la curiosité alimentaire.
- Présenter le paradoxe de l'omnivore et son impact dans le goût pour un aliment.
- Placer la valeur d'usage d'un aliment comme intérêt dans la construction du goût pour un aliment.

12h30 – 14h00 - Pause Déjeuner

14h00 – 17h30 - Après-midi 2

Construisons des actions simples d'éducation au goût pour les jeunes

- Questionner son intention et sa vision dans la mise en place d'actions d'éducation au goût pour les jeunes.
- Identifier ses objectifs, son public et son lieu d'intervention.
- Ébaucher les étapes de l'action envisagée et leur séquence.