



Référentiel de compétences

Éducateur du goût ou Éducateur sensoriel en alimentation



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE
ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE



Octobre 2011

PRÉFACE

Pourquoi un référentiel ?

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT), dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation porte une attention et un intérêt particulier à l'approche sensorielle en alimentation.

Ainsi, le MAAPRAT a souhaité la caractérisation de cette approche.

Cette caractérisation a débuté par un travail de recherche et d'enquête, et par la définition et l'analyse d'une fiche individuelle de diagnostic, transmise à des professionnels recensés.

Ces différents travaux ont permis de :

- révéler la diversité des parcours professionnels,
- évaluer la disparité des formations,
- faire ressortir la pluralité des activités, des compétences et des secteurs d'activités,
- confirmer la nécessité de créer un référentiel métier comme modalité essentielle à la caractérisation de cette approche.

Le MAAPRAT a mandaté un groupe de travail (voir constitution en fin de document) pour définir ce référentiel métier. Ce groupe de travail s'est constitué de structures travaillant en éducation sensorielle en alimentation depuis plusieurs années, dans des secteurs d'activités variés afin de couvrir l'ensemble des activités et compétences exercées par les professionnels. Un processus de collaboration entre professionnels a été mis en place.

Cette démarche collective a permis de définir :

- l'intitulé du métier,
- la mission des éducateurs sensoriels en alimentation,
- les situations professionnelles contenues dans ce métier et les activités qui y correspondent,
- les comportements professionnels et les valeurs à respecter.

Quels usages pour ce référentiel ?

Ce référentiel est destiné :

- aux personnes souhaitant devenir éducateur du goût (aide à l'identification des compétences pour évoluer vers et dans ce métier),
- aux organismes souhaitant mettre en place des formations sur ce métier,
- aux structures¹ souhaitant connaître les activités et les compétences attendues des éducateurs du goût,
- aux éducateurs du goût souhaitant communiquer sur leur métier et présenter une offre d'activités à des structures intéressées.

¹ Exemple de structures : établissements scolaires, associations, organismes publics, maisons de retraite, centres sociaux et de loisirs, collectivités territoriales, salons publics ou professionnels, entreprises privées, restaurants, etc.

SOMMAIRE

1. SENS DU MÉTIER	7
2. MISSION	8
3. ACTIVITÉS CARACTÉRISTIQUES	9
4. COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES	10
5. COMPÉTENCES NON SPÉCIFIQUES	12
6. CONNAISSANCES DE BASE	13
7. FORMATION INITIALE	14
8. QUALITÉS	14
9. CHAMPS D'INTERVENTION SPÉCIFIQUES	15
10. ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL	17
11. GLOSSAIRE	18
REMERCIEMENTS	19

1. SENS DU MÉTIER

L'alimentation est une part essentielle de la vie individuelle et en société.

La relation à l'alimentation parle de notre relation au monde, sur tous les plans : sensoriel, comportemental, relationnel, émotionnel, psychique, culturel et existentiel.

La relation sensorielle à l'alimentation devient un champ essentiel de construction (reconstruction) de la personne et du lien social.

L'approche sensorielle est un terrain en friches dans notre société imprégnée par l'image, les sons, les idées et les croyances; elle est propice à la proximité, au réinvestissement de soi-même et à la relation à autrui immédiate.

Le propre des sensations réside dans leur immédiateté et leur proximité. C'est un champ d'expériences individuelles et collectives à la portée de tous.

L'éducateur du goût est un métier émergent dont l'utilité est réelle, à l'écoute des témoignages de ceux qui en bénéficient, de tous âges, de toutes catégories sociales, de toutes conditions physiques, psychiques et intellectuelles.

De nombreux secteurs mobilisent les éducateurs du goût d'autant plus volontiers que leurs interventions créatives et attentives s'accordent parfaitement bien avec d'autres préoccupations de nature sanitaire, économique, scolaire, artisanale, sociale et artistique.

Il s'agit d'un métier « transversal » ou intersectoriel. Ce métier se combine aisément avec des blocs de compétences supplémentaires pour déployer des spécialités à haute valeur ajoutée.

Apprendre aux personnes ou mangeurs à s'alimenter de façon responsable et citoyenne, développer leur curiosité et contribuer à construire leur 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**.

2. MISSION

Au sens large, le mot «goût»² désigne les sensations liées à la perception des saveurs, des arômes et les sensations trigéminales. Au sens scientifique, le mot «goût» désigne la perception des saveurs («le goût de» ou gustation). Au sens hédonique, le mot «goût» désigne la préférence pour quelque chose («le goût pour»).

L'éducateur du goût est un EDUCATEUR SENSORIEL EN ALIMENTATION³. Educateur car aujourd'hui, quelle que soit l'intervention, il faut commencer par conduire l'individu 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 cinq sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.

Les objectifs des éducateurs du goût sont :

- utiliser la dégustation pour favoriser l'écoute et la compréhension des uns et des autres, créer des liens, déterminer les conditions d'adaptation au milieu, exprimer l'appartenance sociale par ses traditions et son identité, mettre en relation des cultures différentes,
- éduquer en créant les conditions pour que tout individu puisse apprendre, se révéler dans sa propre richesse, épanouir son intelligence par l'écoute de lui-même et de ses perceptions, grâce à une pédagogie spécifique et une transmission dynamique,
- créer une relation à l'alimentation conciliant l'environnement, les avantages nutritionnels, l'agriculture durable, pour «être bien dans sa terre, bien dans sa tête, et bien dans son assiette⁴»,
- qualifier un aliment par ses caractéristiques sensorielles pour permettre à tout individu d'y être attentif.

L'éducation sensorielle se caractérise par ses répercussions en termes de goût de vivre, d'ouverture, de curiosité, de développement de l'autonomie, d'affirmation de soi, de goût d'apprendre et de lien social, tant au niveau de l'individu que du groupe.

² Pour plus d'informations sur la définition du goût, consulter le rapport du groupe de travail PNNS sur la qualité gustative des aliments disponibles à cette adresse : <http://agriculture.gouv.fr/valoriser-le-gout>

³ «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

⁴ Voir Pierre WEILL *Tous gros demains*, Edition Plon, 2007.

3. ACTIVITÉS CARACTÉRISTIQUES

Les activités caractéristiques permettant d'identifier un éducateur du goût sont :

- ★ la conception et l'animation de programmes d'éducation sensorielle autour de l'alimentation adaptés à un public donné,
- ★ la conception et l'animation de formations à l'approche sensorielle des aliments et à la dégustation pour des professionnels et/ou tout public,
- ★ la conception, l'animation et la coordination de manifestations/activités ludiques, culturelles ou techniques à partir de produits alimentaires, autour des cinq sens, adaptés à un public donné,
- ★ le conseil en éducation sensorielle pour des professionnels concernés par l'alimentation, les pratiques alimentaires, la fabrication ou la diffusion de produits alimentaires,
- ★ le rapprochement de publics d'origines socioculturelles diverses, de générations, de professionnels autour du fait alimentaire notamment dans sa dimension sensorielle,
- ★ l'accompagnement de personnes et de familles dans leur relation aux aliments dans un contexte de loisirs, d'insertion sociale, d'éducation ou de bien-être.

Les éducateurs du goût peuvent réaliser d'autres activités significatives dans la mesure où ils ont acquis des spécialités supplémentaires mises au service d'enjeux sectoriels ou territoriaux.

4. COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Des compétences pour exercer le métier d'éducateur du goût sont requises dans les domaines suivants : la dégustation, la formation et l'éducation, le fait alimentaire, le développement territorial et sociétal et la santé.

DEGUSTATION

Compétences de base

- Sélectionner les produits proposés lors d'une dégustation pour s'adapter au public et aux objectifs visés.
- Maîtriser une base de vocabulaire pour faciliter le partage des perceptions sensorielles lors d'une dégustation.
- Mettre en œuvre des méthodes et protocoles de dégustation respectant le fonctionnement neurophysiologique des perceptions sensorielles.
- Créer un environnement (consignes de déroulement, préparation et présentation des produits) favorisant la concentration des participants, 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.

Pour évoluer dans le métier

- Définir et évaluer les qualités organoleptiques des aliments pour 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 de l'approche subjective de la dégustation.

FORMATION / EDUCATION

Compétences de base

- Concevoir et animer une formation à dimension sensorielle avec des séquences pédagogiques cohérentes adaptée à un cahier des charges donné.
- Concevoir et animer un programme proposant des expériences et une construction de la pensée en réponse à des objectifs éducatifs.

Pour évoluer dans le métier

- Transmettre un contenu conceptuel et théorique en physiologie sensorielle pour comprendre les mécanismes neurophysiologiques mis en jeu dans une dégustation.
- Évaluer les acquis des apprenants pour apprécier l'action entreprise et la modifier si nécessaire.

FAIT ALIMENTAIRE¹

Compétences de base

- Permettre aux personnes de penser leurs 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 social).
- Accompagner les personnes dans les découvertes alimentaires en respectant les peurs et la néophobie.

Pour évoluer dans le métier

- Questionner et faire partager les représentations associées à l'alimentation (alimentation comme source de plaisir-déplaisir, comme source de santé ou maladie ...) en décomposant « la complexité de la dimension socialement construite de l'alimentation ».

DEVELOPPEMENT TERRITORIAL ET SOCIÉTAL

Compétences de base

- Positionner l'éducation sensorielle dans divers champs d'activités pour apporter un outil complémentaire aux approches dominantes de ces champs.
- Rendre concrets les liens entre les aliments et les productions végétales ou animales, les liens entre producteurs, transformateurs, distributeurs et mangeurs pour que chacun se crée l'histoire de l'aliment entre sa production et sa consommation.

Pour évoluer dans le métier

- Aborder l'histoire de l'aliment (symboles, histoire, identité culturelle) pour développer l'imaginaire et la culture liés à l'aliment « bon à manger, bon à rêver »

SANTÉ

Compétences de base

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaire pour limiter les risques de contamination des produits alimentaires.
- Comprendre l'acte de manger pour une perspective favorable à la santé globale de la personne.

Pour évoluer dans le métier

- Sensibiliser à différents modes de « consommation ».
- Initier des comportements favorables à la santé et au bien-être dans le domaine de l'alimentation.
- Renseigner sur les orientations et recommandations des pouvoirs publics.

⁵ Le fait alimentaire renvoie à la réalité multidimensionnelle de l'alimentation : biologique, sociale, culturelle et psychologique.

5. COMPÉTENCES NON SPÉCIFIQUES

- Ecoute active, écoute créative
- Conduite de projet
- Organisation événementielle
- Animation de partenariat
- Evaluation des actions menées
- Encadrement, animation de groupe
- Utilisation d'outils bureautiques classiques (traitement de texte, tableur, outil de présentation électronique, messagerie, navigateur internet)
- Etc.

6. CONNAISSANCES DE BASE

Sciences de l'éducation et de la relation

- Principes de la pédagogie basée sur l'expérience, pour enfants et pour adultes
- Fondements des techniques de communication
- Caractéristiques socioculturelles des publics

Alimentation humaine

- Physiologie et neurophysiologie des sens
- Psychosociologie et sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Familles d'aliments, catégories de nutriments, fonction digestive
- Développement sensoriel de l'enfant et de l'adulte, et pathologies associées

Technologie des productions alimentaires

- Principales technologies de fabrication et de conservation
- Techniques culinaires
- Microbiologie et chimie appliquées aux aliments
- Histoire et géographie de l'alimentation et des aliments
- Grandes familles botaniques
- Saisonnalité des aliments
- Notion d'écosystème, biodiversité, cycles de reproduction

Santé

- Connaissance du contexte de santé publique
- Précautions de base concernant les allergies et les intolérances

7. FORMATION INITIALE

Toutes formations initiales possibles a priori. Pas de formation initiale spécialement adaptée.

Fondamentaux

Dégustation
Neurosciences
Sciences de l'éducation

Enseignements spécialisés, complémentaires ou d'approfondissement

- Analyse sensorielle
- Aromatique
- Agroalimentaire
- Biologie appliquée
- Œnologie
- Diététique
- Nutrition
- Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Physico-chimie appliquée à l'alimentation
- Psychologie des comportements alimentaires

8. QUALITÉS

- Sens de la convivialité et de l'accueil
- Ouverture d'esprit, curiosité
- Hédonisme
- Rigueur
- Esprit d'initiative
- Pas d'aversion alimentaires nombreuses
- Tolérance

9. CHAMPS D'INTERVENTION SPÉCIFIQUES

Le tableau ci-dessous donne un panorama des champs d'intervention dans lesquels les éducateurs du goût peuvent développer des combinaisons de compétences particulières.

Plus il y a de croix, plus le domaine de compétences propre à l'éducation du goût doit être développé.

Ces champs d'intervention spécifiques sont développés aujourd'hui par des éducateurs du goût ayant une expérience professionnelle ou une formation initiale d'une autre nature. Attention, d'autres domaines de compétences tels que la psychologie peuvent être requis. Ils ne sont pas mentionnés dans le tableau.

Blocs de compétences	ÉDUCATION	PRODUCTION AGROALIMENTAIRE	SANTÉ BIEN-ÊTRE	DÉVELOPPEMENT LOCAL
	Animateur d'éveil sensoriel	Analyste et promoteur de produits alimentaires	Accompagnateur nutritionniste sensoriel	Chargé de mission patrimoine alimentaire
DÉGUSTATION	XXX	XXX	XXX	XXX
FORMATION/ÉDUCATION	XXX	X	XX	XX
FAIT ALIMENTAIRE	XX	X	XXX	XX
DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL ET SOCIÉTAL	XX	XXX	XX	XXX
SANTÉ	XX	XXX	XXX	XX

Dans le champ de l'éducation :

Animateur d'éveil sensoriel

Mission orientée vers le développement des enfants et des jeunes.

Exemples d'activités :

- ➔ Organiser un cycle d'éducation au goût avec différentes écoles et des artisans pour une collectivité.
- ➔ Concevoir et animer un programme d'éducation sensorielle pour une classe de CE2 en lien avec le projet d'établissement.
- ➔ Animer un atelier cuisine autour de la consommation et de l'assemblage des fruits et légumes pour des collégiens de 5^{ème}.

Dans le champ de la production agroalimentaire :

Analyste et promoteur de produits alimentaires

Mission orientée vers la qualité et la valorisation de produits industriels et artisanaux.

Exemples d'activité :

- ➔ Doter les producteurs de l'expérience de la dégustation et du vocabulaire sensoriel associé pour promouvoir leurs produits.

Dans le champ de la santé et du bien-être :

Accompagnateur nutritionniste sensoriel

Mission orientée vers le conseil (étude, formation, réflexion, ...) sur l'incidence d'une approche sensorielle pour la santé globale des personnes.

Exemples d'activités :

- Travailler en cothérapie avec le milieu médical ou paramédical.
- Participer à fonder les comportements alimentaires sur des critères sensoriels, complémentaires à d'autres critères (nutritionnels, ou autre ...).
- Former le personnel médical et para médical à l'approche sensorielle de l'alimentation.

Dans le champ du développement local :

Chargé de mission patrimoine alimentaire

Mission orientée vers la mise en dynamique d'acteurs locaux sur un territoire autour d'un patrimoine de production et de transformation de produits alimentaires.

Exemples d'activités :

- Organiser un parcours du goût de ferme en ferme.
- Animer un atelier de découverte et de dégustation sur le fromage.

10. ENVIRONNEMENTS DE TRAVAIL

Le métier d'éducateur du goût peut être exercé dans des contextes et des secteurs d'activité variés.

Les contextes d'exercice du métier peuvent être divers :

1 Secteurs ou domaines	2 Structures	3 Emplois
Education Agroalimentaire Paramédical Restauration Animation loisirs Développement social Production agricole et artisanale Tourisme Développement local Développement personnel Développement durable Événementiel Petite enfance Secteur culturel Information du consommateur	Etablissements scolaires Lycées agricoles – CFA Restaurants collectifs (hors domicile) Associations Organismes publics Etablissements de santé Maisons de retraite Crèches et haltes garderies Centres sociaux et de loisirs Parcs naturels Collectivités et intercommunalités Conseils généraux et régionaux Chambres consulaires Magasins alimentaires Centres de culture scientifique et technique Interprofessions Salons publics ou professionnels Manifestations culturelles Syndicats professionnels Entreprises privées Particuliers Restaurants Sites de diffusion culturelle	Educateur Chargé de mission Consultant Formateur Animateur

Conditions d'exercice

- Autonomie
- A l'extérieur, avec déplacements fréquents (en France ou à l'étranger)
- Dans des locaux professionnels pour la préparation et l'élaboration des formations / animations (supports pédagogiques, dégustations ...)
- Horaires irréguliers, soirées, week-ends
- Déplacements de durées et de fréquences variables
- Longs temps de préparation

Métiers proches

- Œnologue
- Analyste sensoriel
- Diététicien
- Chargé de mission en éducation pour la santé

Métiers connexes

- Animateur
- Médecin
- Aide soignant
- Infirmier
- Psychologue
- Enseignant
- Etc

11. GLOSSAIRE

ACTIVITE

Les activités indiquent ce que doit faire la personne qui occupe un métier (un emploi, un poste). Avec les activités caractéristiques, l'accent est mis sur les activités caractérisant le mieux le métier.

COMPETENCE

Une compétence est un savoir agir validé dans une situation professionnelle en vue d'un objectif.

Savoir agir : la compétence s'exprime dans une action ou un enchaînement d'actions. Elle est de l'ordre du savoir agir et pas seulement du savoir-faire qui se limite à un geste professionnel. Une opération, une action peut inclure plusieurs savoir-faire.

Dans un contexte particulier : la compétence est toujours contextualisée. C'est un savoir agir dans un champ de contraintes et de ressources (techniques, humaines, financières, logistiques, temporelles...) déterminées.

Un savoir agir validé : la compétence n'existe que si elle a fait ses preuves devant autrui. Si une personne s'autodéclare compétente, elle doit prendre le risque d'avoir à le prouver.

Pour obtenir un résultat : la compétence en action est orientée par un objectif. L'action dans laquelle elle s'investit, a donc un sens pour le sujet qui la met en œuvre. La compétence est guidée par une intentionnalité.

METIER

Un métier désigne un corpus cohérent de connaissances et de compétences faisant appel à un ou plusieurs domaines structurés de savoirs et nécessaire à l'exercice d'un ensemble d'emplois.

Un métier évolue en fonction du développement des sciences et des techniques, des transformations de l'environnement (économique, social, culturel ...).

Un même métier peut s'exercer en changeant d'emploi et en changeant d'entreprise.

MISSION

La mission indique le « service attendu » du métier par la société ou par l'organisation employeur.

QUALITE

Trait de personnalité particulièrement mobilisé dans l'exercice du métier considéré.

REMERCIEMENTS

Ce présent document est le résultat d'un travail collaboratif.

Les remerciements s'adressent :

⇒ à Sébastien Rémy (MAAPRAT / DGAL) pour son soutien dans l'élaboration de ce document ;

⇒ à Catherine Lantenois (ingénieur d'études, anthropologue sociale et culturelle appliquée à l'alimentation) pour la pré-étude réalisée au sein du MAAPRAT, justifiant la définition d'un tel document ;

⇒ au groupe de travail, qui par sa participation, son implication et sa ténacité a permis de mettre en commun les expériences.

Ce partage d'expériences se concrétise par la formalisation de la mission, des activités et des compétences des éducateurs du goût. Ont participé au groupe de travail :

Isabelle Bedex (Indépendante)
Marie-Claire Boucher (Expérigoût)
Sylvie Delaroche-Houot (Les Alchimistes du Goût)
Katherine Kuretta (Indépendante)
Elise Lagalle (Brigade Papilles)
Hélène Lombardo (Le monde sensible)
Danielle Pautrel (Les Sens du Goût)
Nathalie Politzer (Institut du Goût)
Christophe Prouteau (CQFDgustation)
Didier Sintot (Groupuscule d'Actions Gustatives)
Marie-Claire Thareau-Dupire (Pommes et Sens).



INGENIORS, 27 rue Songieu 69100 Villeurbanne
Tél : 04.37.43.16.20 Fax : 04.37.43.16.24 contact@ingeniors.fr

Ingeniors : « le développement des personnes, des organisations, des territoires »

Contact :

**Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire /
Direction générale de l'alimentation : Sébastien Rémy (sebastien.remy@agriculture.gouv.fr)**