

le mensuel des jeunes agriculteurs
numéro 721 - décembre 2015 - 6€



Climat
**AGRICULTEURS,
COMMENT AGIR ?**



L'éducation au goût construit la colonne vertébrale du mangeur

Sylvie Delaroche-Houot,
présidente de l'association nationale
pour l'éducation au goût des jeunes

Créées en 1975 par l'Institut français du goût de Jacques Puisais, puis revisitées en 2010 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et de la Forêt (Maaf), les Classes du goût sont un dispositif éducatif national de huit séances d'éducation au goût, pour des enfants de 8 à 10 ans. Depuis 2010, les Classes du goût sont inscrites comme élément phare du Programme national de l'alimentation (PNA). Les Classes du goût permettent de varier son alimentation, de découvrir le patrimoine alimentaire, de valoriser les modes de production, et de faire connaître les métiers de l'alimentation. Elles construisent le lien entre le mangeur et son alimentation. À chaque séance, les enfants dégustent pour exercer leur sensorialité alimentaire, pour accepter peu à peu une complexité sensorielle, et pour cultiver le plaisir de manger. Ils apprennent à apprécier de nouveaux aliments, à différencier les différents composants sensoriels d'un aliment comme ils ont appris à marcher, à parler, à lire et à écrire. Les dégustations révèlent les différences de perceptions entre mangeurs. L'inscription des Classes du goût au PNA fut un signal de contexte favorable pour créer, en mai 2012, l'Association nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ). Les fondateurs -Sylvie Delaroche-Houot, Jean-Michel Durivault, Danielle Pautrel, Nathalie Politzer - ont souhaité y rassembler des professionnels 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 l'éducation au goût comme une pratique à part entière, innovante et stimulante.

L'ANEGJ fédère une quarantaine de professionnels. Certains sont engagés dans le déploiement des Classes du goût, d'autres sont impliqués dans l'accompagnement de professionnels pour la mise en œuvre d'actions en éducation au goût. L'ANEGJ mène des actions de formations, de développement de projets coopératifs, et de communications. En 2015-

2016, elle travaillera à la définition de la pédagogie en éducation au goût, elle animera des petits déjeuners professionnels, et elle proposera des lieux de rassemblement pour réfléchir aux pratiques professionnelles, et continuera à proposer des formations et des projets. Sa spécificité tient dans la diversité des professionnels, utilisant l'éducation au goût pour travailler en santé, en dégustation, en développement territorial et en fait alimentaire. Le fait alimentaire renvoie à la réalité multidimensionnelle de l'alimentation : biologique, sociale, culturelle et psychologique.

Quel rapport entre l'éducation au goût et les activités d'un agriculteur? L'éducation au goût est un moyen de valoriser leurs produits et leurs pratiques agricoles, de valoriser leur territoire

(un dégustateur en vin expérimenté peut toucher du doigt ces éléments lors d'une dégustation d'un vin en la comparant avec des dégustations antérieures). L'éducation au goût est un moyen d'accueil du public pour lui proposer des animations faisant place au plaisir, et apportant des expériences à réaliser à partir de produits agricoles. L'éducation au goût est un moyen d'accompagner le public dans des dégustations de leurs produits agricoles. L'éducation au goût construit la colonne vertébrale du mangeur, colonne nécessaire pour faire des choix, plaçant l'alimentation au cœur des sujets fondamentaux de la société, et permettant de lier tous les sujets majeurs de l'alimentation tels que la production agricole, l'alimentation durable, et les circuits courts. Elle permet de tricoter la relation de confiance entre le mangeur et tous les acteurs de cette chaîne alimentaire. Alors, rejoignez le mouvement! Vous croiserez des professionnels vous accompagnant en éducation au goût dans vos pratiques professionnelles ♦

Bio

Ingénieur, elle a exercé 10 ans dans le conseil en systèmes d'information, puis a bifurqué dans un domaine qui la passionnait, l'alimentation. Après différentes recherches, elle a découvert l'éducation au goût, s'est formée et a expérimenté à l'école, l'éducation au goût, en proposant des projets éducatifs. En 2000, elle est devenue éducatrice au goût. Faire le lien : faire le lien entre le mangeur et son alimentation, faire le lien entre le mangeur et le producteur, faire le lien entre le mangeur et les autres mangeurs, voilà ce que elle a découvert en devenant éducatrice au goût. L'éducation au goût a ouvert pour elle, un champ de possibles pour travailler sur la personne, son environnement, et son alimentation. L'éducation au goût est une fabrique à liens! L'association nationale pour l'éducation au goût des Jeunes est le lieu pour faire le lien et promouvoir l'éducation au goût.