

Organisé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et l'Académie de Montpellier en partenariat avec la Chaire UNESCO 'Alimentation du Monde', l'ARS, la DRAC, Epidaure- CRLC et le Musée Fabre.



Dossier du participant

Colloque

L'éducation au goût



Mercredi 3 Octobre 2012
CRDP de Montpellier

Allée de la Citadelle
34064 Montpellier cedex 2

Contact

DRAAF Languedoc-Roussillon

Nathalie COLIN — chargée de mission offre alimentaire

04.67.10.19.76 – nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr



Sommaire

Contexte et enjeux du colloque.....	3
Présentation de la journée.....	4
Les intervenants.....	5
Conférences de la matinée.....	5
Forum des outils éducatifs.....	7
Café débat.....	8
Ateliers thématiques.....	9
Table Ronde.....	10
Organisation.....	11
Animations en Octobre 2012.....	12
Les partenaires.....	14
Le Musée Fabre	14
Epidaure	14
La Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC)	15
L'Agence Régionale de la Santé (ARS)	15
La Chaire UNESCO « Alimentation du Monde » - Montpellier.....	16
Le dispositif des Classes du Goût en Languedoc-Roussillon.....	17
Évaluation d'une éducation sensorielle sur les comportements des enfants.....	20

Contexte et enjeux du colloque

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc Roussillon, la Délégation Académique à l'éducation Artistique et Culturelle du rectorat de l'Académie de Montpellier, en partenariat avec la Chaire UNESCO, " Alimentations du monde " de Montpellier, l'Agence Régionale de la Santé, la Direction Régionale des Affaires Culturelles, Epidaure - Pôle prévention du CRLC Val d'Aurelle et le Musée Fabre de l'Agglomération de Montpellier organisent le mercredi 3 Octobre 2012 un colloque régional sur le thème de « L'Éducation au goût » au sein des locaux du CRDP de Montpellier.

Avoir une bonne alimentation ne passe pas uniquement par une approche nutritionnelle. De nombreux autres facteurs entrent en jeu. L'éducation à l'alimentation se doit de prendre en compte « *les propriétés organoleptiques des aliments, les attitudes et les conditions de consommation*¹ ». Sans cela, il sera difficile de faire évoluer durablement les comportements alimentaires.

L'éducation au goût c'est la stimulation et l'écoute des sens qui permettent de favoriser la dégustation des aliments. Chacun apprend alors à mieux se connaître et à définir ses perceptions, tout en les situant par rapport aux autres. L'individu est placé au centre de la démarche tout en encourageant à accepter les différences inter-individuelles. Mais comme le souligne Jacques Puisais, cette sensorialité des aliments ne peut être appréciée que si des producteurs s'évertuent à cultiver une alimentation « authentique ».

Si l'éducation au goût est actuellement principalement proposée aux enfants et aux jeunes, notamment de part le dispositif des classes du goût, cet apprentissage n'a pas d'âge et peut être diversifié, sous de nombreuses formes, à l'ensemble du public.

Dans le cadre du Plan régional de l'Alimentation animé en Languedoc-Roussillon depuis 2008 pour favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité, de nombreux partenaires se sont associés au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt pour organiser ce colloque régional. Ouvert, à tous ceux qui portent un intérêt à cette thématique, cette journée a pour vocation la rencontre et la mise en relation entre les différents acteurs (associations, enseignants, professionnels, collectivités territoriales, etc.) impliqués dans l'accompagnement des jeunes et le souci d'une alimentation de qualité pour nos concitoyens.

Ce colloque permettra d'échanger très concrètement sur le thème de l'éducation au goût et de mettre en lumière la diversité et la richesse des actions déjà existantes en Languedoc-Roussillon.

Au travers des conférences d'experts nationaux sur les mécanismes du goût ou sur les comportements alimentaires des enfants, ce colloque se veut également une occasion de revisiter les connaissances théoriques fondant cet apprentissage.

1 Jacques Puisais, « L'éducation au goût des jeunes », *La gazette de Jacques Puisais*, mars 2011, [en ligne], disponible sur : < www.terroirsetcultures.org >

Présentation de la journée



Colloque du 3 Octobre 2012 L'éducation au goût



9h-9h30 : Accueil / café

9h30-10h : Introduction de la journée par Monsieur Pascal Augier, Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et Monsieur Philippe Maheu, Directeur de Cabinet du Rectorat de l'Académie de Montpellier, intervention de la Direction Départementale de la Protection des Populations de l'Hérault, suivie d'un mot de l'invité d'honneur de la journée Jacques Puisais.

Diffusion d'une vidéo présentant le dispositif éducatif des classes du goût en Languedoc Roussillon

MATINÉE DE CONFÉRENCES

Animation par Damien Conaré, secrétaire de la Chaire UNESCO 'Alimentation du Monde'

10h-11h : **Les mécanismes du goût**, accompagné d'une dégustation – **Patrick MacLeod**, *neurophysiologiste du goût, Président de l'Institut du goût, Paris* et **Eric Guerrini**, *Chargé de Mission Art du Goût, Rectorat de l'Académie de Montpellier*.

11h-11h15 : Témoignage d'un Sociologue de l'alimentation sur **la pertinence d'une éducation sensorielle chez les enfants**, **Jean-Pierre Poulain**, *Sociologue de l'alimentation Univ Toulouse-II Le Mirail – CETIA, vidéo*.

11h15-12h : « **Du goût pour les odeurs** » – **Michaël Moisseff**, *Association ASQUALI – Montégut-Lauragais*

MIDI

12h-14h30 en continu : **Forum des outils éducatifs** (*associations présentant leurs actions et outils en éducation alimentaire et éducation au goût*).

Collation BIO et rencontres avec des agriculteurs de la région

Exposition : **Art et Alimentation**

APRÈS – MIDI

13h30-14h30 : café débat **Goût et interculturalité**, **Nicolas Bricas**, *Socio-économiste de l'alimentation, CIRAD Montpellier*.

14h30-15h15 : **3 Ateliers thématiques** :

Atelier 1 : **Le goût à la ferme** – Présentation d'une mallette pédagogique – *Réseau CIVAM LR*

Atelier 2 : **Présentation du dispositif des classes du goût** – *Hélène Lombardo, éducatrice au goût, association La flaveur du monde*

Atelier 3 : **Mettre en place une dégustation dans une classe** - *Marc Chenue, animateur du goût, association Voyageur du goût*

15h15- 16h15 : **Table ronde** : **Le goût : à la croisée entre art, culture, environnement, santé et citoyenneté** – *Avec la participation des chargés de missions de l'éducation nationale, de la DRAC, de la DRAAF, de l'ARS.*

16h15 - 17h : **Présentation illustrée de projets menés par le Musée Fabre en lien avec l'art et l'alimentation.**

Atelier pour les enfants

Un atelier art plastique sur l'alimentation est proposé tout au long de l'après-midi aux enfants accompagnant leurs parents

Propos introductif

Intervention de la Direction Départementale des Populations de l'Hérault

Rappel des règles d'hygiène à mettre en œuvre pour proposer des ateliers de dégustation en classe

Textes de références

* guide classes du goût

<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Guide-de-formation-des-enseignants>

* guide ateliers cuisine et alimentation durable

http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20110615GUIDE_2010_BDF_cle01625c.pdf

* circulaire N°2002-004 du 3 janvier 2002 intitulée «La sécurité des aliments : les bons gestes»

<http://www.education.gouv.fr/bo/2002/2/default.htm>

* brochure CNDP L'Hygiène et la Santé dans les écoles primaires (2008)

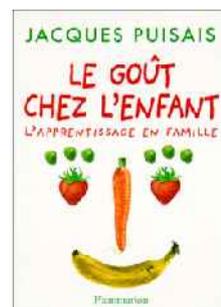
http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Action_sanitaire_et_sociale/52/3/hygiene_sante_ecoles_primaires_114523.pdf

* Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant modifié le 8 mars 2012.

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128054Z_cle878738.pdf

Conférences de la matinée

*Apprendre à déguster pour mieux goûter les instants de la vie », telle est la manière de penser de **Jacques Puisais**. Dès 1959, il s'intéresse aux perceptions sensorielles des aliments et s'aperçoit qu'elles dépendent de l'éducation et de la culture de chacun mais aussi qu'elles font référence à un vocabulaire précis, souvent difficile à exprimer par les adultes comme par les enfants. De fait, il décide d'essayer de sensibiliser les gens au goût et débute par de l'éducation sensorielle auprès d'adultes, au milieu des années 1960. Puis il transpose le dispositif aux enfants, et sont ainsi apparues les Classes du Goût dès les années 1980, qui ont permis de sensibiliser environ 100000 enfants jusqu'en 2000.*



Il a été le fondateur de l'Institut Français du goût, devenu Institut du Goût dont il est aujourd'hui le vice-président. Il a publié de nombreux ouvrages sur les thématiques du goût, de la gastronomie et du vin dont celui intitulé « Le goût chez l'enfant, l'apprentissage en famille », publié en 1999 et qui détaille les particularités de l'alimentation infantine et sa méthode d'éveil au goût.

Jacques Puisais interviendra en tant que grand témoin de cette journée, au début des conférences de la matinée et des tables rondes de l'après-midi.

- **Patrick MacLeod**

De formation initiale médicale, il mène depuis 40 ans une recherche fondamentale dans le champ de la neurologie sensorielle. Ayant choisi dès le début, de travailler sur les sens chimiques, il a abordé l'olfaction par le biais de l'électrophysiologie puis a étendu son intérêt à la gustation. Ses travaux portent également sur les méthodologies liées à l'évaluation sensorielle.

Il a notamment participé à la mise au point de l' "Odorama" de Jacqueline Blanc-Mouchet, cabine d'image, de sons et d'odeurs. Ce cinéma interactif d'odeur a été conçu pour l'exposition "Expressions et Comportements", à la Cité des Sciences de l'Industrie de la Villette en 1986.

Patrick MacLeod est le fondateur du Laboratoire de Neurobiologie Sensorielle de l'École Pratique des Hautes Études, à Massy. Il est également le Président de l'institut du goût, à Paris, aux côtés de Jacques Puisais, initiateur des Classes du Goût. Cette association est consacrée à la formation et à la recherche appliquées à la dégustation envisagée du point de vue du dégustateur.

Pour plus d'informations, www.institutdugout.fr



- **Eric Guerrini**

Se définissant lui-même comme, à la fois enseignant, sommelier, épicurien et chanteur, Éric Guerrini est un passionné d'art, d'alimentation, et de culture. Après avoir débuté l'enseignement au CFA de Béziers auprès de Léo Pénel, participé à la création du BP sommellerie à Béziers, il est aujourd'hui Professeur en Lycée Professionnel d'hôtellerie en service, commercialisation et sommellerie et a exercé à Marseille, Perpignan et Béziers. Il y a occupé durant deux ans les fonctions de Chef de Travaux.

Aujourd'hui en poste en collège à Béziers, il est en charge de classes de Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté (SEGPA) afin de développer encore ses compétences pédagogiques avec un public différent. Pratiquant le chant lyrique depuis 2000, il ressent un lien fort entre la musique et le goût, et participe à la création de spectacles s'articulant autour de ces deux thèmes. La rencontre avec les enseignements de Jacques Puisais et son équipe le conforte dans l'importance de cette approche pédagogique lié au corps et à la sensorialité vécue.

Cela l'amène à prendre en charge la mission "Art du Goût" à la Délégation Académique à l'Action Culturelle du rectorat de Montpellier où il met à profit son expertise pour des projets culturels et artistique, propose des formations sur les arts du gout et entre les arts du gout et d'autres pratiques comme la danse ou le théâtre.

Éric Guerrini est également l'un des deux référents « Classes du Goût » pour la région Languedoc-Roussillon et travaille à la mise en place de formations sur le goût auprès d'enseignants du premier degré.

Pour plus d'informations,

<http://www.ac-montpellier.fr/sections/pedagogie/education-artistique/domaines-arts-culture/espace-arts-gout/arts-gout-accueil>

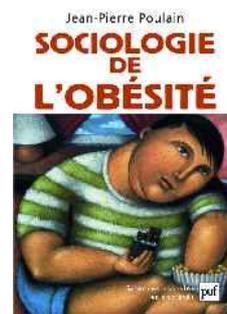
Patrick MacLeod interviendra en première partie de matinée pour présenter ce que sont les mécanismes du goût. Cette conférence débutera par une dégustation animée par Éric Guerrini.

- **Jean-Pierre Poulain**

Jean-Pierre Poulain est un grand passionné d'alimentation. Il possède une double culture : une formation technique en hôtellerie-restauration et un doctorat en sociologie générale en 1985 avec une thèse intitulée *Anthroposociologie de la cuisine et les manières de table*.

Durant la décennie 80, il a été professeur puis agrégé « chef de travaux » à l'École Hôtelière de Toulouse.

Après avoir rejoint en 1993 le CETIA (Centre d'Études du Tourisme, de l'Hôtellerie et des Industries Alimentaires), il devient maître de conférences avec comme poste celui de « sociologue de l'alimentation ».



Aujourd'hui, Jean-Pierre Poulain est le directeur du CETIA depuis 1999. Il est également membre de nombreux conseils scientifiques, comités ou centres de recherches comme le CERTOP (Centre d'Étude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir) dont il est responsable de l'équipe spécialisée dans le tourisme, l'alimentation et la santé.

Il a publié ou a participé à la publication de très nombreux ouvrages et articles comme « Sociologies de l'alimentation », « Sociologie de l'obésité » ou encore « Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Techniques culinaires et manières de table en France, du moyen âge à nos jours ».

Pour plus d'informations, www.cetia.fr

Jean-Pierre Poulain ne pouvant pas assister à ce colloque, a enregistré une vidéo qui sera diffusée lors de la matinée. Cette vidéo a pour sujet : la pertinence d'une éducation sensorielle chez les enfants.

Michaël Moisseff

Docteur en biotechnologie végétale, Michaël Moisseff est un sculpteur d'arômes qui a étudié tous les modes de production d'arômes et qui s'intéresse aux mécanismes grâce auxquels les odeurs nous permettent d'éveiller notre mémoire et notre imagination. Pour cela, il travaille aussi bien avec des huiles essentielles pures et naturelles ou des produits de synthèse qu'il combine pour éveiller notre odorat.



Il est le directeur scientifique de l'association ASQUALI qu'il a fondé il y a 25ans. Les sculpteurs d'arômes de l'association propose de faire découvrir le monde des senteurs au grand public. Par ailleurs, l'association créée des signatures olfactives et des fragrances sur mesure pour les événements, comme des odorisations de lieux ou de bus, ou des expositions.

En parallèle, Michaël Moisseff est également l'auteur d'ouvrages comme « Soirées dégustations » paru en 2006 ou très récemment « Les arômes du vin ».

Pour plus d'informations, foyermontegut.fr/catalogue1/plaquette-asquali.pdf

Michaël Moisseff présentera le travail effectué par l'association Asquali auprès des enfants puis des exercices pratiques sur des matières odorantes, éducatives et ludiques.

Forum des outils éducatifs

Un forum des outils éducatifs organisé au cours de la mi-journée a permis aux associations et structures, de présenter leurs actions et leurs outils concernant l'éducation alimentaire et l'éducation au goût.

Au cours de ce temps d'échange, les participants ont pu se rendre de stands en stands pour découvrir et connaître ce qui est réalisé dans la Région Languedoc-Roussillon en matière d'alimentation et de goût.

Retrouver ci dessous la liste des associations présentes

**Un annuaire régional des structures en éducation à l'alimentation
a été réalisé en 2011 par le GRAINE LR et la DRAAF**

Il est consultable sur :

www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Les-acteurs-de-l-education-a-l

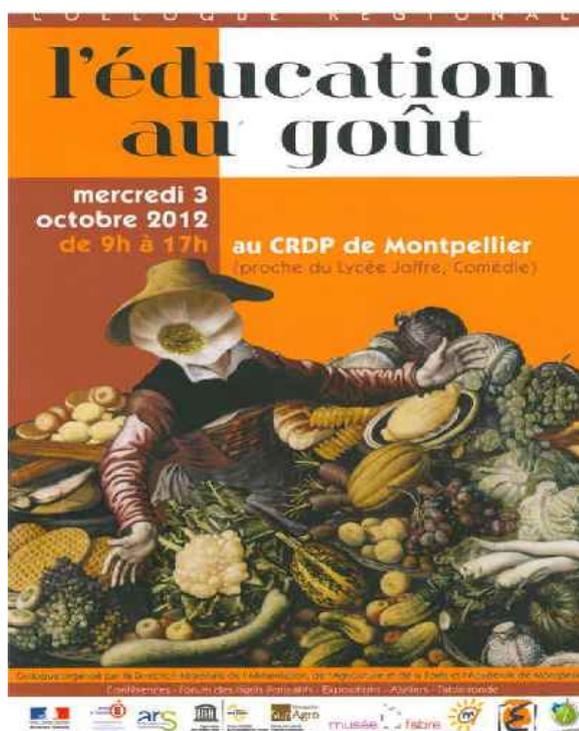
Nom de la structure	Adresse	Outils présentés	Adresses mail
Terre Nourricière	7 rue Tour Gayraud 34000 Montpellier	Expo « alimentation responsable », divers jeux de consommation responsable, jeux des CIVAM	matthieutrebel@terrenourriciere.org
Génération Terroir	13 rue des Néfliers 34970 LATTES	Fiches de dégustation	generationterroir@orange.fr
Epidaure CRLC	1 rue des Apothicaires 34 298 Montpellier cedex 5	A table tout le monde, Faites votre menu, divers	Bruno.Fregeac@montpellier.unicancer.fr epidaure@montpellier.unicancer.fr
Association Pic'assiette	2 rue de l'ancienne mairie 34270 Claret	sensoriels, atelier goût, produits en lien avec le territoire « garrigues, projet pédagogique "Agriculture Alimentation et Territoire des garrigues"	contact@picassiette.org
CIVAM Racine 34	Maison des agriculteurs Mas Saporta CS 50023 34875 Lattes	Mallette d'activités à la ferme	feron.fdcivam34@orange.fr
Mutualité Française LR	834 avenue du Mas d'Argelliers 34000 Montpellier	« Au petit resto santé » : expo interactive et itinérante se composant d'une structure de type « cantine self servie », d'un expo sur la nutrition et d'une pyramide présentant le régime méditerranéen	mathieu.pardell@mutualite-lr.com
LAFI BALA	LPA Hororé de Balzac BP 47 34172 Castelnau le Lez	Le jeu de l'NRJ : composer les plateaux repas, calculer la valeur nutritionnelle et énergétique de ce repas et l'impact écologique du menu	jerome.martin@lafibala.org
CPIE Bassin de Thau	Parc Scientifique et Environnemental, Ecosite, Route des Salins 34140 Mèze	Présentation du projet « Paniers Poisson Coquillages » : produits frais et locaux directement de la lagune à vos assiettes Ateliers sur la découverte des produits de la lagune	projet@cpiebassindehau.fr
la Maison de l'Abeille de Cassagnoles	Mairie de Cassagnoles 34210 Cassagnoles	Présentation du lieu pédagogique qu'est la Maison de l'Abeille – les produits de la ruche	cass-abeille@orange.fr
Entre Cour et Jardin	8 rue Dom Vaissette 34000 Montpellier	Plusieurs modules de céréales (blé dur, blé tendre, avoine, orge, riz, maquette cacaoyer + panneaux	entrecouretjardin@hotmail.com
CODES11	31 boulevard Omer Sarraut - 11000 Carcassonne - 04.68.71.32.65	documentation et outils pédagogiques INPES (guides alimentation, classeur Fourchettes et Baskets, mallettes Les chemins de la santé, ...) diffusés par le réseau IREPS/CODES LR	codes11@wanadoo.fr
Smith Marion INTERFEL	19 rue de la Pépinière 75008 Paris	Jeu de l'arbre : apprendre à reconnaître d'où proviennent les F et L et comment ils poussent	m.smith@interfel.com
Association ASQUALI	L'explorarôme 31540 Montégut lauragais	assortiment d'odeurs + explication détaillées sur une collection de matières premières et de différents extraits, huiles essentielles et arômes + nombreuses dégustations olfactives	asquali@club-internet.fr
INAO	INAO Montpellier La jasse de Maurin 34070 LATTES	dépliant de présentation des SIQO, poster régional sur les produits sous signes de qualité à télécharger sur http://draaf.languedoc-roussillon.agricu	m.bouye@inao.gouv.fr
Jardins écoles Slow Food	ancienne école chemin de château roussillon 66000 perpignan		jardinscoles.slowfood@gmail.com

Exposition artistique



L'horiculteur

Exposition des « portraits légumineux » réalisés par l'artiste montpellierain François Diot auteur de l'affiche du colloque



En savoir plus

François DIOT, 06.83.44.62.86

fr.diot@gmail.com

Café débat

Nicolas Bricas est un socio-économiste spécialisé dans l'alimentation et l'agriculture au CIRAD (Centre de recherche français spécialisé dans les enjeux internationaux de l'agriculture et du développement). Il a pendant quelques années aidé les petites entreprises agroalimentaires qui valorisent les produits locaux pour les marchés urbains en Afrique subsaharienne et a participé à la promotion des céréales locales au Sahel.

Aujourd'hui, ses axes de recherches sont les changements alimentaires dans les pays en développement et leurs conséquences pour les politiques agricoles et alimentaires, les comportements alimentaires ou encore les filières et entreprises agroalimentaires pour l'approvisionnement des villes.

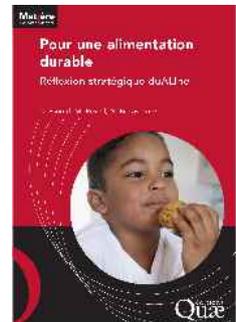
En parallèle, il intervient dans de nombreuses formations universitaires à Montpellier, Toulouse ou encore Rennes sur ses thématiques de recherches. Il est enfin membre d'une Unité Mixte de Recherche, "Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs" de Montpellier.

Il a publié et participé à l'écriture de nombreux ouvrages tel que celui intitulé « Pour une alimentation durable, réflexion stratégique duALIne », ou « Nourrir le monde : retour aux fondamentaux de l'humanité ».

En savoir plus

http://agents.cirad.fr/pjjimg/nicolas.bricas@cirad.fr/CNA_12_janv_10_Bricas_Calandre.pdf

Vous pourrez retrouver Nicolas Bricas après la pause déjeuner lors d'un café débat sur le thème du goût et de l'interculturalité. Il nous présentera les résultats d'une étude qu'il a menée sur l'alimentation des migrants.



Ateliers thématiques

- **Le réseau CIVAM LR**

Le réseau national des CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) rassemble plus de 150 groupes dans 15 régions. Ils accompagnent des initiatives agricoles et citoyennes qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable des territoires.

Le CIVAM Languedoc-Roussillon compte parmi ses adhérents un réseau nommé RACINES (Réseau d'accueil éducatif à la ferme en Languedoc-Roussillon). RACINES regroupe des agriculteurs et des acteurs ruraux qui accueillent sur leur fermes tout type de public afin de faire partager leur métier et leur savoir-faire. Ces agriculteurs communiquent ainsi sur leurs pratiques respectueuses de l'environnement à travers une démarche éducative.



Pour plus d'informations, www.racines34.hautetfort.com , www.civamgard.fr/groupe-racines-gard-lozere.php , www.bio66.com

Le fédération régionale CIVAM Languedoc-Roussillon (FRCIVAM LR), interviendra au cours de l'un des 3 ateliers thématiques de l'après-midi. En compagnie d'un agriculteur, il nous présenterons la mallette pédagogique « En quêtes d'Agriculture ». Ce projet de la FRCIVAM LR fait parti des lauréats de l'appel à projets du Programme National de l'Alimentation.

Cette mallette est destinée aux agriculteurs qui accueillent des scolaires et du grand public sur les fermes.

Une présentation de l'ouverture du service éducatif dédié au CIVAM coloré 'sciences' et 'arts' vous sera faite durant l'atelier de l'après midi.

- **Hélène Lombardo, association La Flaveur du Monde**

Après des études en philosophie, Hélène Lombardo a orienté sa formation et son parcours professionnel vers l'alimentation et plus particulièrement l'analyse sensorielle.

Depuis 2008, et la création de l'association Le Monde Sensible qui devient aujourd'hui l'association 'La Flaveur du Monde' elle crée et anime de nombreux ateliers de dégustation de vin, thé et chocolat. Aujourd'hui formatrice en dégustation tout produit, elle anime des formations à destination des publics de professionnels, des scolaires et du grand public et participe également à la conception et la réalisation d'outils pédagogiques comme la mallette CIVAM.

En parallèle, Hélène Lombardo est référente « Classes du Goût » dans la région Languedoc-Roussillon et dispensera des formations auprès des enseignants sur le goût et l'éducation sensorielle en alimentation.

Pour plus d'informations, lemondensensible.blogspot.fr

Hélène Lombardo présentera lors d'un des trois ateliers de l'après-midi le dispositif des classes du goût qu'elle a animé dans trois classes de CE2 : Nîmes (30), Sainte-Croix de Quintillargues (34) et Ille-sur-Têt (66).

- **Marc Chenue, association Voyageur du goût**

Au début des années 1990, Marc Chenue était animateur à l'Institut Français du Goût de Tours (parrainé par Jacques Puisais). Passionné par l'alimentation et par nos sens, il a ensuite été responsable pendant 7 ans de la Maison des 5 sens à Paris.



Et c'est en 2002 qu'il devient artisan siropier à Toutavel (66). Il crée et fabrique de façon artisanale et naturelle "les sirops de Marco" à partir de fleurs, plantes aromatiques, fruits et épices, pour une utilisation culinaire (cocktails, nappages, sauces...).

Aujourd'hui artisan siropier dans le Gard à St Quentin La Poterie, il est aussi animateur du goût. Il propose des ateliers de créations et d'animations de fabrication culinaire pour adultes et enfants. Il se qualifie « d'explorateur du goût » et anime des conférences-dégustation sur des produits alimentaires (origine, histoire, évolution du goût des produits, notion de terroir...). Il propose « *une approche ludique, anecdotique de l'histoire, des terroirs, de la botanique par l'intermédiaire des sensations olfactives et gustatives* ».

L'intervention de Marc Chenue nous permettra de savoir comment réaliser une dégustation, quelle est la méthodologie à adopter. Ses conseils précieux pourront ainsi être réutilisés lors de la mise en place de vos futures dégustations.

Table Ronde

- ***Le goût : à la croisée entre art, culture, environnement, santé et citoyenneté***

Cette table ronde a regroupé des interlocuteurs de cinq administrations afin de permettre à chacun d'entre eux, de s'exprimer sur le sujet et d'apporter un point de vue différent mais à la fois complémentaire, offrant toute sa richesse à cette table ronde.

L'ouverture des discussions a été faite par Jacques Puisais, invité d'honneur de la journée.

Présents :

Pour la DRAAF Nathalie Colin, chargé de mission offre alimentaire,

Pour le Rectorat, Eric Guerrini, chargé de mission Art du Goût, Geneviève Lemonnier, Infirmière Conseillère Technique auprès du Recteur et Florence Thorez, Chargée de mission Éducation au Développement Durable,

Pour l'Agence Régionale de la Santé (ARS) Jean-Paul Romarin, Inspecteur de l'action sanitaire et sociale,

Pour la Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC), Jean-Pierre Besombes-Vailhé, conseiller politique de la ville.

Repas

Lors de la pause déjeuner, la collation gratuite proposée à tous les participants, composée de produits locaux et issus de l'Agriculture Biologique, a été préparée par le traiteur "**la Prairie Mimosa**" (contact : celinetallard@wanadoo.fr)

Le repas sera complété par :

- des produits de la mer d'un conchyliculteur adhérent à la démarche 'Panier poissons coquillages' du **CPIE Bassin de Thau**

Ce projet a été **récompensé au concours 2012 « L'Alimentation autrement » de la Fondation Macif**. Le CPIE Bassin de Thau a remporté le prix national et une dotation supplémentaire de 15 000 euros.

Par son travail d'animation de réseau et à travers ses structures membres (Prud'homie de Thau et Ingrill, CRCM, OP Conchyliculteurs de Thau et FD CIVAM 34), le CPIE Bassin de Thau aura mis 3 ans pour développer et mettre en route ce projet. Aujourd'hui, il accompagne les habitants des communes du bassin de Thau dans la distribution des produits de la lagune via le "Panier Poissons Coquillages" hebdomadaire. Ce circuit court de vente collective, écologiquement respectueux permet la mise en valeur et la création de lien social entre le consommateur, les pêcheurs et les conchyliculteurs. Une initiative qui associe le citoyen à la préservation de la biodiversité sur son territoire et fait découvrir et redécouvrir au plus grand nombre les produits des artisans de la lagune.

Le projet est financé par l'Axe 4 du Fond Européen pour la Pêche « Thau et son Lido ». Il a déjà été plébiscité parmi les 10 projets européens mis en avant à Bruxelles les 3 et 4 novembre sur le thème « Pour un avenir durable des régions de pêche ».

En savoir plus :

www.cpiebassindethau.fr

- de fromages fermiers bio de La Ferme des Saveurs

www.manger-local.fr/ou-trouver/producteurs/la-ferme-des-saveurs

Animations en Octobre 2012

Les manifestations autour du goût ne s'arrêtent pas là! Suite à ce colloque, une exposition autour de l'alimentation et du goût sera présente dans le hall du CRDP jusqu'à la fin de la Semaine du Goût, le 21 Octobre 2012.

Ainsi, du 4 au 21 Octobre, les expositions seront accessibles librement mais lors de la Semaine du Goût, du 15 au 20 Octobre, des accueils de groupes scolaires et des animations seront proposés.

Pour cela, les écoles, collèges et lycées qui le désirent, devront réserver une date et une plage horaire auprès du CDDP 34² suivant le planning d'accueil suivant :

	Lundi 15 Octobre	Mardi 16 Octobre	Jeudi 18 Octobre
<i>Public visé</i>	Collège/Lycée	Lycée	Primaire
<i>Animateurs</i>	Éric Guerrini	Association LAFI-BALA	Association Génération Terroir
<i>Thèmes</i>	Atelier de dégustation	Le jeu des pommes	Dégustation de produits locaux – éveil au goût
<i>En savoir plus...</i>	www.ac-montpellier.fr	www.lafibala.org	/

Les expositions présentes

- « **Nourrir l'Humanité: le défi du siècle** », CASDEN

Cette exposition est composée de 12 panneaux, aborde la problématique de de l'alimentation à l'échelle mondiale sous plusieurs volets : économique, sanitaire, social et environnemental. Elle est plutôt destinée à un public collège/lycée.

www.casden.fr/Espace-educatif/Expositions/Nourrir-l-Humanite-le-defi-du-siecle

2 Contact : Jean-Serge VIGOUROUX, service Animations pédagogiques, conférences, relation avec les publics
Tél. 04 99 58 37 10

www.crdp-montpellier.fr/CD34/Infos/infos34.asp

« Manger bien, manger responsable », Association Eco-Citoyennetés

Cette exposition a pour objectif de nous faire prendre conscience de ce qu'est notre alimentation aujourd'hui : déconnexion du monde agricole, mondialisation ou encore utilisation démesurée des pesticides. Elle propose ainsi de nombreuses alternatives pour que notre alimentation soit plus responsable, plus en accord avec l'environnement qui nous entoure et plus respectueuse de celui-ci. Cette exposition est principalement destinée à un public collège/lycée.

www.eco-citoyennetes.org/outils.html

- **« Nourrir les hommes »**

Nourrir les hommes est une exposition traitant de l'alimentation de manière transversale. Elle aborde à la fois la thématique de la faim dans le monde, de l'agriculture, de la mondialisation, les manières de tables ou encore le volet nutritionnel. Cette exposition complète s'adresse à un public scolaire jeune, du primaire au début du collège.

museum.agropolis.fr/pages/expos/nourrirleshommes/menu.htm

- **A table ! - kit pédagogique, SCEREN**

Ce kit pédagogique a destination des enseignants comprend 16 photographies de Peter Menzel, un livret pédagogique et un cdrom.

Les photographies de Peter Menzel sont tirées d'un livre intitulé « Hungry Planet ». Ce livre est un recueil de photographies présentant des familles du monde entier qui posent avec leur consommation alimentaire hebdomadaire. Il est donc facile de comparer les quantités disponibles et consommées d'un pays à l'autre mais aussi la variété des aliments.

Cette exposition peut être proposée à tous les âges.

www.cndp.fr/crdp-nancy-metz/crdp/edition/premier-degre/a-table-cycle-3.html

- **Les signes officiels de qualité et d'origine, l'INAO**

Des Cartes sur les signes officiels de la qualité et de l'origine pour la région Languedoc-Roussillon seront mis à disposition par l'INAO qui proposera également une animation sur ces signes officiels au cours de la journée du 15 Octobre.

www.inao.gouv.fr

Les organisateurs

La Direction Régionale de l'Alimentation , de l'Agriculture et de la Forêt, la DRAAF, est le service déconcentré en région du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt.

La DRAAF anime en interministériel depuis 2009, le Plan Régional de l'Alimentation, déclinaison régionale du Plan National de l'Alimentation (PNA), une nouvelle politique publique au service d'une alimentation de qualité pour tous. Ce plan réunit de nombreux acteurs de notre territoire pour, de façon concertée, renforcer l'intervention publique en matière d'alimentation en regroupant les initiatives riches existant dans notre région.

Ce plan comporte un axe transversal dédié à la qualité de l'alimentation des jeunes, dans lequel s'inscrit le déploiement de l'éducation au goût. Cet axe s'est enrichi de nombreuses initiatives partenariales depuis 2010, qui traduisent l'importance de la place de l'alimentation pour les jeunes générations. Depuis décembre 2011, un groupe de travail spécifique a été lancé et réunit désormais les structures porteuses de projets, les services d'État et les collectivités partenaires sur les thèmes de travail de cet axe.



La Délégation Académique à l'éducation artistique et à l'Action Culturelle, la DAAC est le service au sein du rectorat, chargé de concevoir, coordonner, organiser, informer, faciliter la mise en œuvre de l'éducation artistique et culturelle au sein de l'académie.

- Elle est garante de la continuité de l'éducation artistique et culturelle de la maternelle à l'université, dans tous les domaines et sur tout le territoire de l'académie en collaboration étroite avec les DASEN et les inspecteurs d'académie, inspecteurs pédagogiques régionaux (IA-IPR),

- Elle met en place des partenariats avec les acteurs institutionnels et culturels (DRAC, DRAAF, DRRT, CR, CG...)

- Ses moyens sont le Volet Culturel des Etablissements, les dispositifs (résidence...) les Services Educatifs, la formation des personnels.

-L'EAC s'appuie sur le socle commun et propose de garantir à tous :

- l'accès à la culture humaniste
- l'autonomie

L'éducation artistique et culturelle permet à chacun de construire sa sensibilité, son intelligence critique et son discernement pour participer pleinement à la vie démocratique.

Les partenaires

Le Musée Fabre



Le Musée Fabre de Montpellier Agglomération a réouvert ses portes en 2007 après 4 ans de travaux pour donner aux collections du musée un écrin d'exception en accord avec l'esprit des collections et pour renforcer la cohérence des grands ensembles qui en font l'attrait et le charme : collections nordiques, Grand Siècle, Néoclassicisme, Romantisme, ou encore Réalisme et pré-impressionnisme. En fin de parcours, la nouvelle aile révèle l'exceptionnelle donation et le prêt consentis par Pierre Soulages, ainsi que des œuvres d'acteurs majeurs de l'art français contemporain.

Le musée Fabre de Montpellier Agglomération propose au public des expositions temporaires diversifiées, représentatives des différents mouvements artistiques qui ont traversé l'histoire de l'art.

Nouvelle phase du projet de rénovation du musée, Montpellier Agglomération a ouvert au public, le 6 février 2010, l'Hôtel de Cabrières-Sabatier d'Espeyran pour accueillir le département des Arts décoratifs du musée.

En savoir plus sur museefabre.montpellier-agglo.com

Le Musée Fabre proposera en fin de journée une présentation illustrée des différents projets menés au musée en lien avec l'art et l'alimentation.

Epidaure



Epidaure a pour principale mission la prévention des cancers par l'éducation pour la santé et l'éducation thérapeutique des patients en cancérologie.

Il est Centre Ressources Santé de la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de l'Hérault. Ce pôle Prévention, animé par une équipe multidisciplinaire, organise son activité autour de 3 axes : les actions éducatives, la formation et la recherche en prévention.

Epidaure, qui est devenu une référence locale, nationale et internationale dans le domaine de la prévention des cancers, est une composante majeure du CRLC Val d'Aurelle regroupant par ailleurs, les activités de soins et de recherche.

Plus d'informations sur : www.epidaure.fr

La Direction Régionale des Affaires Culturelles (DRAC)



La DRAC applique la politique culturelle et patrimoniale de l'État, sous l'autorité du préfet de région, en lien avec les collectivités territoriales. La DRAC possède quatre missions principales : le soutien, le conseil, l'expertise et le contrôle ; et intervient sur six axes :

- La connaissance, la protection, la restauration et la valorisation des patrimoines,
- Le soutien à la création et la diffusion artistique,
- La contribution à l'aménagement culturel du territoire,
- L'appui à l'enseignement artistique spécialisé,
- Le développement à l'accès à la culture de tous les publics,
- Le soutien au développement de l'économie de la culture et des industries culturelles.

Sur le plan de l'alimentation, les actions se situent principalement au niveau du premier axe avec notamment la valorisation du patrimoine alimentaire régional.

En savoir plus sur www.culturecommunication.gouv.fr/Regions/Drac-Languedoc-Roussillon

L'Agence Régionale de la Santé (ARS)



L'Agence Régionale de Santé (ARS) du Languedoc-Roussillon met en œuvre la politique régionale de santé, en coordination avec les partenaires et en tenant compte des spécificités de la région et de ses territoires. Ses actions visent à améliorer la santé de la population et à rendre le système de santé plus efficace.

Ses champs de compétences sont la santé dans sa globalité, la prévention aux soins, à l'accompagnement médico-social.

Son organisation s'appuie sur un projet de santé élaboré en concertation avec l'ensemble des professionnels et des usagers, dans un souci d'efficacité et de transparence.

Plus d'informations www.ars.languedocroussillon.sante.fr

La Chaire UNESCO « Alimentation du Monde » - Montpellier



La matinée de conférence sera animée par Damien Conaré, secrétaire général de la **Chaire UNESCO de Montpellier « Alimentation du Monde »**. Elle a été créée en 2011 par Montpellier SupAgro en partenariat avec Agropolis International et le soutien d'Agropolis Fondation.

Cette Chaire Unesco a pour vocation la mise en relation d'enseignants-chercheurs des sciences biotechniques et des sciences sociales dans le monde, afin de faciliter leur collaboration sur la thématique de la promotion des systèmes agricoles et alimentaires durables.

Son activité se divise en trois axes : la recherche, la formation et le partage de connaissances. Et elle travaille en étroite collaboration avec la Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoine culturels alimentaires » de l'Université François Rabelais de Tours.

Pour en savoir plus www.chaireunesco-adm.com

Le dispositif des Classes du Goût en Languedoc-Roussillon

L'alimentation des jeunes occupe une place centrale dans les préoccupations sociétales, notamment à cause de la prévalence de l'obésité chez les jeunes, de l'évolution des pratiques alimentaires et de l'impact limité d'une éducation purement nutritionnelle pour modifier les comportements alimentaires.

Après l'élaboration d'un référentiel métier "Éducateur au goût" et une formation nationale, chaque académie s'est dotée d'un Référent Classe du Gout et d'Intervenants Classe du Gout. Dans notre région, il s'agissait respectivement d'Éric Guerrini et d'Hélène Lombardo.

La DRAAF Languedoc-Roussillon en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle a décidé de déployer le dispositif national en région Languedoc-Roussillon.

La DRAAF a ainsi pris en charge l'intégralité du financement de 4 classes pilotes à partir de février 2012 et l'ensemble du dispositif a été coordonné par Nathalie Colin au sein du service régional de l'alimentation.

Les classes pilotes 2011-2012 de notre région ont été choisies parmi les classes ayant candidaté, par un jury composé de membres du rectorat, des inspections d'académies de chaque département et de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt.

Les classes sélectionnées sont :

Aude (11) : École de Laure Minervois

Gard (30) : École André Galan de Nîmes

Hérault (34) : École André Plagniol de Sainte Croix de Quintillargues

Pyrénées Orientales (66) : École Pasteur de Ille-sur-Têt

Un guide de formation des enseignants a été édité en janvier 2011 par le Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et le Ministre de l'Éducation Nationale puis réactualisé en Octobre 2011.

Des formations à destinations d'enseignants seront proposées dans quatre départements (11, 30, 34, 48) afin de former aux Classes du Goût pour permettre à ces enseignants d'appliquer ce dispositif pédagogique dans leur classe.

Contact : Eric Guerrini, eric.guerrini@ac-montpellier.fr

A noter : Retrouvez en annexe (p 66 et 67) un rappel des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à respecter lors du déroulement de ces Classes du Goût.



La classe du goût, à quoi ça sert ?

Éduquer un enfant au goût l'amène à mieux se connaître et à mieux comprendre son environnement. Un apprentissage concret et ludique stimule son envie de goûter des aliments nouveaux et lui permet de dépasser ses aversions premières, comme celles pour les aliments amers : l'essentiel est de donner l'envie de découvrir le coing ou le panais, le plaisir de déguster des endives, ou celui de (re)connaître des herbes aromatiques.



Qu'est-ce qu'on apprend pendant la classe du goût ?

A développer sa CURIOSITÉ ! L'enfant a une extraordinaire acuité des sens qu'il faut encourager grâce à un éveil et à une éducation sensorielle, sans quoi, ses capacités restent en sommeil. Nombreux sont ceux qui ne prêtent pas attention au goût des aliments, à leur origine et à leur préparation : les inciter à accompagner leurs parents sur les marchés, ou à enfiler un tablier pour préparer un repas, ou encore goûter des aliments inconnus, sont les objectifs prioritaires de ces classes. De plus, au-delà de l'aspect gustatif, les classes du goût s'inscrivent dans un programme pédagogique plus large. Elles permettent ainsi de comprendre le comportement alimentaire humain, de développer et de valoriser la culture culinaire, d'éduquer à la différence (des goûts et dégoûts), mais également de mieux connaître le patrimoine et le terroir qui s'y rattache.

Concrètement, comment cela se passe ?

Constituées de 8 séances d'éducation au goût et au fait alimentaire de 1 heure 30, réparties soit de manière immersive sur une semaine, soit progressive sur 8 semaines, ces « classes du goût » permettent aux enfants de cycle 3 et plus particulièrement de CE2 de mieux se connaître grâce à un travail sur les 5 sens mis en jeu lorsqu'ils consomment un aliment : le goût bien sûr, mais aussi la vue, le toucher, l'odorat, et même l'ouïe (le craquant d'une pomme par exemple).



© Le Monde Sensible

Au-delà de l'aspect sensoriel, les enfants sont aussi sensibilisés aux produits des terroirs et au patrimoine alimentaire français, avec une attention particulière sur les produits sous signe de qualité (AOC, Bio, Label Rouge...). L'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) participe d'ailleurs à la formation des enseignants sur ce point. Et pour parfaire la connaissance des petits, les séances peuvent être enrichies d'interventions dans les classes d'agriculteurs, de pêcheurs, d'aquaculteurs, d'industriels, de bouchers, de boulangers...

Pour illustrer le dispositif, un film a été réalisé. Retrouvez les Classes du Goût en images ainsi que le guide de formation sur le site de la DRAAF :

www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr



Évaluation d'une éducation sensorielle sur les comportements des enfants

L'éducation sensorielle auprès des enfants n'est pas nouvelle puisque déjà en 1975, Jacques Puisais mettait en place cette pédagogie à travers les premières Classes du Goût. L'objectif de cette éducation sensorielle est de mieux prendre en compte les perceptions sensorielles des enfants, d'enrichir leur vocabulaire descriptifs et de diversifier leur répertoire alimentaire. Pourtant, ces dernières années elle a été mise de côté aux profits de l'éducation nutritionnelle qui n'a pourtant pas fait ses preuves.

Une équipe de chercheurs s'est alors penchée sur l'éducation sensorielle et a réalisé une étude sur l'impact d'une éducation sensorielle chez les enfants, appelée EduSens.

EduSens est né d'un projet partenarial mené dès 2005 entre l'INRA et la Faculté de Médecine de Dijon et l'Institut du Goût de Paris notamment. Il a pour objet l'étude des effets d'une éducation sensorielle sur les préférences et les comportements alimentaires d'enfants âgés de 8 à 10 ans.

Dans cette perspective, trois expérimentations, sur environ 180 enfants de 8 à 10 ans pour chacune, ont été réalisées et analysées :

- Les Classes du Goût, où l'éducation sensorielle est dispensée en classe,
- Les Restos du Goût, où l'éducation sensorielle est dispensée en restauration scolaire,
- Les Familles du Goût, où l'éducation sensorielle est dispensée à la fois aux enfants et aux parents.

Des tests sensoriels ont été réalisés avant et après chaque expérience puis 9 mois après afin d'évaluer les effets d'une telle éducation sur les enfants et leurs comportements au moment de la période d'éducation mais aussi dans la durée.

Les premiers résultats ont ainsi montré que cette éducation sensorielle permettait aux enfants de verbaliser leurs sensations et ainsi de dépasser le simple stade hédonique : « j'aime » ou « je n'aime pas ». Par ailleurs, cela les rendrait moins réticents à faire de nouvelles expériences alimentaires et donc cela réduirait la néophobie alimentaire. Enfin, il semble que le cadre de la classe soit le mieux adapté et que des expériences sensorielles, c'est-à-dire des dégustations, soient nécessaires aux bons résultats de l'éducation sensorielle. Néanmoins, l'implication des parents à la maison est également un facteur non négligeable dans la réussite de cette éducation, tout comme la restauration scolaire.

Pour plus d'informations, www.eveilout.com/eveil-o-gout/images/edusens-funfood.pdf