



LE MINISTÈRE DE VOTRE ALIMENTATION



Formation « Les Classes du Goût »

**Murielle IVAHA,
Virginie RIVIERE.**



Plateau Caillou



Le projet « Classes du goût » - Origine -

Jacques PUISAIS dans les années 1970: *Comment donner à nos enfants, l'envie de découvrir notre patrimoine alimentaire et culinaire si nous ne leur donnons pas les bonnes clefs de compréhension? Les enfants doivent en effet apprendre à déguster, à goûter les aliments dès leur plus jeune âge.
« Avaler sans goûter, n'est que ruine du palais »*

La méthode éducative de Jacques Puisais repose sur un programme de découverte des 5 sens et du goût basé sur l'expérimentation et spécialement conçu pour les enfants. Il s'agit d'un apprentissage de soi et des autres qui permet à l'enfant de prendre conscience de sa culture et de son environnement.



Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche relance donc les classes du goût dans les écoles élémentaires.

Cette action est en lien avec différents plans nationaux:

- Programme National pour l'Alimentation (PNA)
- Plan Santé à l'école (<http://www.education.gouv.fr/cid50297/la-sante-des-eleves.html>)
- Plan Obésité
- Programme national nutrition santé



Le projet « Classes du goût »

L'éducation sensorielle : quels objectifs ?

- Proposer une alternative aux approches nutritionnelles de l'alimentation
- Réhabiliter le plaisir et la convivialité dans l'acte de manger
- Développer les compétences psychosociales des élèves
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des élèves
- Révéler l'enfant à lui-même et à l'enseignant, mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est unique et extraordinaire
- Favoriser la socialisation des élèves et l'esprit citoyen
- Développer la curiosité, l'aptitude à goûter
- Encourager la verbalisation des perceptions qui permet de communiquer et donc d'échanger
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés



Programme de l'action « Classes du goût »	Calendrier 2012
Formation de 4 jours pour 15 enseignants	30-31 janvier 2012 2 – 3 février 2012
Mise à disposition du matériel nécessaire aux enseignants	3 février 2012
Mise en œuvre des 8 séances du programme dans les classes par les enseignants	De février à la mi- juin 2012. <i>Sauf pour la classe qui participe à l'évaluation (avril à juin 2012)</i>
2 ½ journées bilans (1 à mi-parcours + 1 à la fin de l'action)	1ere ½ journée : fin avril 2012 2eme ½ journée : début juin 2012.
Evaluation de l'action	Courant juin 2012
Bilan national des formateurs référents de chaque région à Paris	Fin juin ou début juillet 2012.

Objectifs de la formation des enseignants

- Sensibiliser les enseignants aux bénéfices et aux atouts de l'éducation au goût
- Acquérir des connaissances de base dans la physiologie des sens
- Mieux connaître le patrimoine alimentaire, les spécialités régionales, la gastronomie, les signes de qualité... (INAO)
- S'approprier les outils mis à leur disposition pour la réalisation des séances: guide méthodologique, outils d'éducation...

Les séances ... en pratique

- 8 séances d'éducation au goût et au fait alimentaire:
 - 1- LES CINQ SENS dans la dégustation
 - 2- LE GOUT, La ronde des saveurs
 - 3- L'OLFACTION ou la mémoire des odeurs
 - 4 : LA VUE, premier contact sensoriel
 - 5 : LE TOUCHER, L'OUÏE : sensations tactiles, thermiques et auditives
 - 6- LA MULTISENSORIALITE EN BOUCHE : rétro-olfaction, stimulations physiques et chimiques
 - 7- LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES : notre patrimoine
 - 8- LA GASTRONOMIE
- Durée moyenne d'une séance 1h30
- Outils pédagogiques mis à disposition
- Nécessité d'un temps de préparation préalable (achat de produits alimentaires, préparation des dégustations, des fiches...)



Perspectives

Ce projet est financé par le MAAPRAT (Ministère de l'alimentation, de l'agriculture, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire), **localement représenté par la DAAF** (Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) **Réunion. Il est organisé avec l'aide de l'académie de La Réunion, plus spécifiquement la DAAC** (Direction des Actions Artistiques et culturelles).

Nous avons bon espoir de pouvoir poursuivre cette action durant les années à venir en formant de nouveaux enseignants chaque année. L'évaluation des classes du goût 2012 prévue en juin/juillet nous permettra d'envisager au mieux la continuité de cette action.



Contact :

Formateurs classes du goût pour la Réunion

Murielle IVAHA – Virginie RIVIERE

Association REUNIR : Réseau d'Éducation
Nutritionnelle Infantile de la Réunion

9 allée des Aubépines Terre-Sainte 97410
Saint-Pierre.

0262 35 08 35 – 0692 10 42 38

www.reunir974.org