

LES CLASSES DU GOUT

1. PRESENTATION

Contexte :

Dans les années 1970, Jacques Puisais faisait un constat simple mais évident :

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.

Pour reprendre les propos de Jacques Puisais, « **avaler sans goûter n'est que ruine du palais** ».

Aujourd'hui, ce constat est toujours d'actualité, c'est pourquoi le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche et le Ministère de l'Éducation Nationale ont fait le souhait de relancer les Classes du goût dans les écoles élémentaires.

Les Classes du goût constituent une des actions-phares du Programme national pour l'alimentation et font partie intégrante du plan Santé à l'école.

Elles permettent de développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles et de proposer un support aux apprentissages fondamentaux.

Il est en effet important de donner du sens à notre alimentation car on ne mange pas seulement pour se nourrir, mais aussi pour se réunir et se faire plaisir.

En Alsace, ce programme est piloté et financé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt et est inscrit au Plan Départemental de formation des enseignants dans le Haut-Rhin. dans le cadre de l'éducation à la Santé

La mise en œuvre du programme de formation a été confiée à l'association l'Univers du Goût en Alsace en partenariat avec l'éducation nationale.

Objectifs :

1° Améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres

- Révéler l'enfant à lui-même et à l'enseignant, mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est unique et extra-ordinaire
- Développer les compétences psychosociales des élèves
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des élèves
- Favoriser la socialisation des élèves et l'esprit citoyen

2° Développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations et à choisir les aliments

- 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
- Comprendre l'origine des aliments en lien avec l'agriculture

3° Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir

- Réhabiliter le plaisir et la convivialité dans l'acte de manger
- Proposer une alternative aux approches nutritionnelles de l'alimentation

Moyen d'action :

Les enseignants volontaires sont formés à l'éducation sensorielle sur 1 journée

Les enseignants sont dotés d'une mallette pédagogique contenant le guide de formation détaillant les objectifs et les séances du Goût ainsi que des outils pédagogiques (coffret olfactif, sacs tactiles...) pour l'animation des classes du goût.

La formation permet de sensibiliser l'enseignant aux bénéfices et aux atouts de l'éducation au goût et au fait alimentaire et il pourra ainsi mettre en œuvre cette formation auprès de ses élèves.

2. LA FORMATION :

Objectifs de la formation :

- **Objectif général :**
 - Favoriser le déploiement des programmes d'éducation sensorielle auprès des enfants
 - Transférer les connaissances, les expériences et les outils en matière d'éducation sensorielle des enfants, auprès des enseignants

- **Objectifs spécifiques :**
 - Permettre aux enseignants de travailler sur eux-mêmes et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement
 - Accompagner les enseignants dans la définition de leurs lignes de conduite et des valeurs communes, défendues par leur école, autour de l'alimentation
 - Comprendre le comportement alimentaire humain
 - Développer et valoriser la culture culinaire
 - Permettre aux enseignants d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des programmes d'éducation sensorielle
 - Appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale

- **Objectifs pédagogiques /**
 - Faire vivre des émotions gustatives et sensorielles pour permettre une appropriation et une implication des enseignants
 - Mettre en évidence la participation des cinq sens dans la dégustation, isoler chacun des sens et mettre en place le vocabulaire qui s'y rapporte : le sens, les organes sollicités, leur fonctionnement physiologique, les actions, les sensations
 - Faciliter l'appropriation du projet et son intégration dans les différents champs disciplinaires

Public concerné :

- 15 enseignants de classe maternelle ou primaire

Intervenante :

Nadine HUSSER – Educatrice au Goût
Association L'Univers du Goût en Alsace
Tel 03 89 20 16 69 – mail : udg@ava-aoc