

Les relais de l'éducation au Goût en région Languedoc-Roussillon

La culture du goût : un levier essentiel vers le bien manger

Suite au lancement du Programme national pour l'alimentation (PNA) en 2010, la promotion de l'éducation au goût de l'enfant a émergé comme un axe important pour améliorer les connaissances sur l'alimentation, développer des comportements alimentaires favorables à la santé et au bien-être dès l'enfance. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (LAAAF), promulguée le 13 octobre 2014, inscrit l'éducation alimentaire de la jeunesse comme l'un des quatre axes prioritaires de la politique publique de l'alimentation. Traduisant cette priorité, la LAAAF a également modifié le code de l'éducation pour qu'une **information et une éducation à l'alimentation soit dispensée dans les écoles**, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial. Dès la rentrée scolaire 2015-2016, cet enjeu figurera dans les instructions données aux recteurs d'académies.

Les classes du goût - développées par Jacques Puisais dans les années 1970 - destinées notamment aux élèves des écoles élémentaires, font partie d'un dispositif global pour amener les jeunes au 'bien manger' comprenant d'autres actions, telles que l'opération Fruit pour la Récré, le projet 'Plaisir à la cantine' mis en place dans les collèges, des projets pluridisciplinaires pour les lycées (rencontres lycées hôtelier et agricole), ou encore la création d'outils pédagogiques pour accompagner les agriculteurs et les professeurs qui organisent des visites à la ferme.

Les enjeux

Les activités liées au goût développent 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. A l'instar des autres arts, l'art du goût permet d'appréhender le monde. Dans l'éducation au goût, nous pouvons distinguer trois types d'activités : l'éveil sensoriel, la médiation culturelle du patrimoine ou la rencontre du goût et la production artistique avec notamment l'art culinaire.

L'éducation sensorielle se caractérise par ses effets 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. Elle vise à apprendre aux personnes ou mangeurs à s'alimenter de façon responsable et citoyenne, à réintroduire le plaisir de manger tout en respectant son besoin physiologique et nutritionnel, élargir la palette alimentaire, contribuer à résorber les dépendances, promouvoir un patrimoine accessible à tous, sensibiliser à la qualité des aliments, ouvrir un domaine d'expression universel (créativité culinaire...).



L'éducation sensorielle est un art du quotidien, une porte d'accès aux différents arts qui permet de :

- 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 assiette».

Déploiement en région

Depuis la rentrée scolaire 2010, le déploiement du dispositif au niveau national est orchestré par les Directions régionales de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt en partenariat avec les rectorats, chaque région étant libre dans le choix de sa procédure de déploiement. En région Languedoc-Roussillon, depuis 2011, la DRAAF a ainsi pris en charge le financement des classes pilotes en partenariat avec la Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action culturelle (DAAC) de Montpellier.

Formation

En 2012-2013, la priorité a été de multiplier les relais de formation, notamment des enseignants : formés, ces derniers pourront mettre en place des ateliers avec leurs élèves autour des cinq sens à la mémoire des odeurs, en passant par les spécialités régionales ou la gastronomie jusqu'aux produits sous signe de qualité (AOP...) et leur origine.

En parallèle, la formation des éducateurs et animateurs des structures associatives, de l'accueil éducatif, du secteur hôtelier, de l'éducation populaire... Ce sont ainsi plus de 150 personnes qui ont été formées et qui seront autant de vecteurs d'essaimage de la sensorialité.

En 2014, une évaluation de cette formation a été mise en place afin de permettre d'avoir un retour sur les activités du goût effectivement réalisées par les personnes formées et d'identifier les freins et les leviers à la réalisation des classes du goût.

Mise en lien des acteurs associatifs

Plusieurs associations régionales se sont positionnées sur cet enjeu de l'éducation au goût. Certaines ont plus de 20 années de pratiques de terrain avec cette approche éducative. D'autres se sont rapprochées plus récemment de cette dynamique au travers de formations ou de projets collectifs. Ce sont donc aujourd'hui 11 associations repérées sur la région qui se sont retrouvées pour des rencontres et des journées d'échange de pratiques et ont souhaité se regrouper en collectif et se doter d'une identité et de valeurs communes rédigées dans une charte.

Cette démarche collective est soutenue par la DRAAF LR et le Rectorat de l'Académie de Montpellier. Ces associations œuvrent tout au long de l'année pour l'éducation au goût à destination tant des publics jeunes que du grand public.

Le réseau a pour mission un accompagnement juste des projets en distinguant et en articulant les notions d'éveil sensoriel, de médiation culturelle et de production artistique.



Les 11 associations relais en région

Regroupées autour d'une charte et le partage d'une éthique et de valeurs communes autour de la promotion de la culture du goût, chaque association œuvre dans son domaine spécifique de compétences :

- éveil sensoriel
- médiation culturelle du patrimoine (rencontre du goût)
- pratique artistique : art culinaire



Sur tout le territoire régional

Visualisation géographique en ligne

<https://maps.google.com/maps/ms?msid=210376888807076824362.0004e2f67213a57c9579d&msa=0>

<p>Edulia – La Cuisine d’Edulia, Leïla SEDKI Route de Brouilla - Chemin des vigneron 66740 Saint-Génis-des-Fontaines Tél. : 06.68.25.14.67 Courriel : edulia@edulia.fr www.edulia.fr</p>	<p>Réel 48, Réseau d’Éducation à l’Environnement de la Lozère 5 rue Serpente, 48 400 FLORAC Tél. : 04.66.45.17.46 Courriel : reel48@wanadoo.fr www.reel48.org</p>
<p>Génération Terroir, Joël BERNARD Tél. : 06.76.81.99.13 Courriel : generationterroir@gmail.com www.generationterroir.jimdo.com</p>	<p>Laurent Maire, cuisinier alternatif Tél. : 06.70.14.60.22 Courriel : laurent.maire1@wanadoo.fr www.laurentmairie.com</p>
<p>Association Pic'assiette 2 rue de l'ancienne mairie, 34270 Claret Tél. : 06.60.54.47.90 Courriel : contact@picassiette.org http://picassiette.org</p>	<p>Primo Vinum, Joe MCLEAN 86 Grand rue, 30700 St. Quentin-la-Poterie Tél. : 09.54.50.19.35 / 06.73.08.23.97 Courriel : info@promo-vinum.com www.promo-vinum.com/winetours</p>
<p>Association Epi-Curia, Bénédicte OBERTI Tél. : 06.20.78.46.74 Courriel : contact@epi-curia.fr http://www.epi-curia.fr/</p>	<p>Isabelle Labbe, diététicienne Tél. : 04.67.52.72.90 / 06.87.43.97.18 Courriel : ildiet@orange.fr www.gros.org</p>
<p>La Flaveur du Monde, Hélène LOMBARDO 2 rue Guillaume de Nogaret, 34 070 Montpellier Tél. : 06.60.61.26.54 Courriel : laflaveurdumonde@gmail.com www.laflaveurdumonde.blogspot.com</p>	<p>Terroirs et Cultures, Aurélie ESPITALIER NOEL 2 bis rue Jules Ferry, 34000 Montpellier Tél. : 04 67 63 37 95 Courriel : aurelie@terroirsetcultures.org www.terroirsetcultures.org</p>
<p>Compagnie Minibus, Philippe NATARIANNI 124 Rue Aphonse Allais 34070 Montpellier Tél. : 04.67.27.31.55 / 06.61.43.20.92 Courriel : ciemibus@free.fr www.compagniemibus.fr</p>	



Une dynamique soutenue par

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



La DRAAF pilote 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.

Contact

Nathalie Colin, Chargée de mission offre alimentaire, 04.67.10.19.76
nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr

La Délégation Académique à l'éducation Artistique et à l'Action Culturelle (DAAC), service au sein du Rectorat, chargé de concevoir, coordonner, organiser, faciliter la mise en œuvre de l'éducation artistique et culturelle au sein de l'académie.



La DAAC de l'académie de Montpellier pilotée par Michèle Bartolini, Déléguée Académique à l'éducation Artistique et Culturelle, est l'une des rares à avoir un Chargé de mission Art du Goût.

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

Ses moyens sont le Volet Culturel des Établissements, les dispositifs (résidence...) les Services Éducatifs, la formation des personnels. L'EAC s'appuie sur le socle commun et propose de garantir à tous l'accès à la culture humaniste et à l'autonomie.

Contact

Éric Guerrini, Chargé de mission Art du Goût et Référent Classe du Goût, 04.67.91.45.26
eric.guerrini@ac-montpellier.fr