



Éducation au Goût et Patrimoine

Comment aborder la dimension du patrimoine et des cultures alimentaires en éducation au goût ?

Encore un peu de patience, le webinaire va bientôt commencer !

BIENVENUE !



Emmanuel SANQUER

Chargé de mission alimentation
DRAAF Occitanie

emmanuel.sanquer@agriculture.gouv.fr



Capucine BONDUEL

Coordinatrice de projets en réseau /
Éducation Santé-Environnement
GRAINE Occitanie

capucine.bonduel@graine-occitanie.org

Interaction réduite...



MAIS

- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des 👍 pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez
- ✓ Questions traitées à la fin du webinaire



LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



- ✓ Dynamique initiée en 2011 en ex-LR / Classes du Goût en ex-MP
- ✓ 2017 : Développement de la dynamique au niveau de la région Occitanie
- ✓ Co-animation DRAAF Occitanie et GRAINE Occitanie



DRAAF Occitanie : Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Programme National de l'Alimentation (PNA)



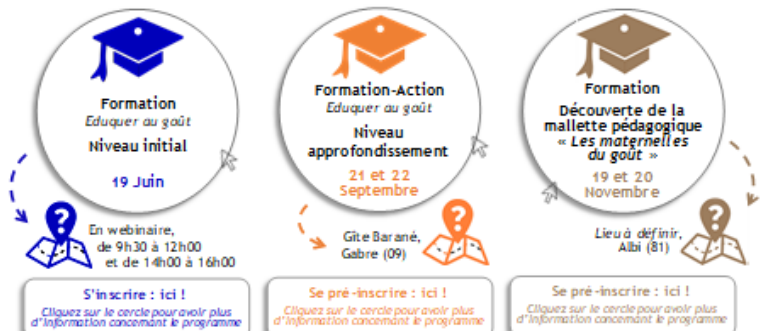
GRAINE Occitanie : Réseau Régional des Acteurs de l'Education à l'Environnement et du Développement Durable (EEDD) en Occitanie

- ✓ Dynamique mise en place dans le cadre du Réseau Eduquer en Santé-Environnement (R²ESE)

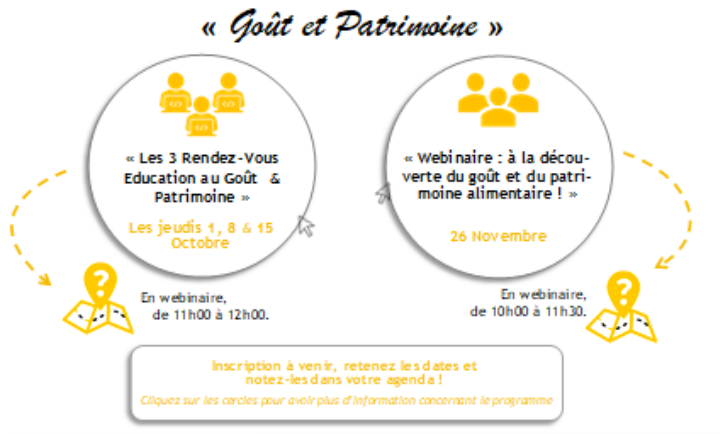


LE RÉSEAU REGIONAL DES RELAIS DE L'ÉDUCATION AU GOUT - 2020

DYNAMIQUE DE FORMATION



DYNAMIQUE DE RENCONTRES ET D'ÉCHANGES



- ✓ **Finalité** : Développer l'éducation au goût à destination des publics en Région Occitanie
- ✓ **Enjeu** : Mettre en synergie les acteurs de l'éducation au goût pour favoriser l'émergence d'une pédagogie partagée.
- ✓ **Objectif général** : Mettre en place les conditions propices au développement quantitatif et qualitatif d'actions d'éducation au goût en région Occitanie.



PROGRAMME & INSCRIPTION

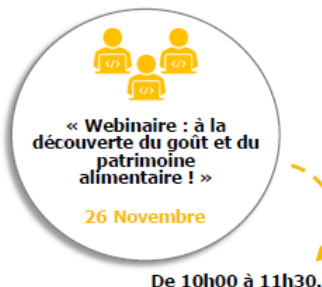
Dynamique de Rencontres et
d'Échanges



Comment aborder la dimension du patrimoine et des cultures alimentaires en éducation au goût ?

Dans le cadre des activités du Réseau des Relais de l'Éducation au Goût, animé par la DRAAF Occitanie et le GRAINE Occitanie en lien avec les Rectorats, nous vous proposons plusieurs webinaires « Goût et Patrimoine ».

« Goût et Patrimoine » En webinaires !



Découvrez le programme
par ici...



GRAINE
OCCITANIE

Ces webinaires sont destinés à toute personne menant (ou souhaitant mener) des activités d'éducation au goût : associations, collectivités, professionnels de santé (diététiciens, nutritionnistes, infirmiers...) indépendants, artistes, cuisiniers etc.

Webinaire : à la découverte du goût et du patrimoine alimentaire !

5

JEUDI 26 NOVEMBRE
2020

10h00 à 11h30

EN WEBINAIRE



Objectifs

- Développer et renforcer les connaissances des acteurs éducatifs sur les liens entre patrimoine et éducation au goût
- Aborder les enjeux de l'éducation au goût et au patrimoine au travers d'exemples d'initiatives

AU PROGRAMME :

SÉQUENCE

« APPORTS DE CONNAISSANCES »

Patrimoine, culture alimentaire et éducation au goût : quels liens ?

JACINTHE BESSIÈRE & LAURENCE TIBÈRE,
Maîtres de conférences en sociologie à l'Université Toulouse Jean Jaurès et membres du CERTOP (Centre d'Etude et de Recherche Travail Organisation Pouvoir)

SÉQUENCE

« L'ÉDUCATION AU GOÛT EN PRATIQUE »

Retours d'expériences et échanges pratiques liés à l'éducation au goût et patrimoine

HÉLÈNE LOMBARDO,
Formatrice en dégustation sensorielle, spécialisée dans l'éducation au goût



Ces séquences seront ponctuées de
temps de questions/réponses



« APPORTS DE CONNAISSANCES & EDUCATION AU GOÛT EN PRATIQUE »



Webinaire : à la découverte du goût et du patrimoine alimentaire !

Laurence TIBERE & Jacinthe BESSIERE, Maîtres de conférences en sociologie - Université Toulouse
Jean Jaurès / membres du CERTOP

Hélène LOMBARDO, Formatrice en dégustation sensorielle, spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"



Laurence TIBERE &
Jacinthe BESSIERE

Maîtres de conférences en sociologie -
Université Toulouse Jean Jaurès /
membres du CERTOP



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

**Quels est notre rapport aux produits alimentaires et
quels sont les liens avec le patrimoine alimentaire ?**

Jacinthe BESSIERE

Maître de conférences en sociologie -
Université Toulouse Jean Jaurès /
membre du CERTOP

UN CONTEXTE SOCIÉTAL : PATRIMONIALISATION GÉNÉRALISÉE ET RETOUR AUX GOÛTS DES TERROIRS

- Mouvement de **patrimonialisation** qui traduit des logiques identitaires et socio-culturelles ancrées dans les territoires ruraux.
- Réinterroge et renouvelle la vocation agricole des espaces ruraux donnant à voir de nouvelles fonctions **culturelles, touristiques ou sociales**.
- Engouement pour le terroir : besoin d'enracinement gastronomique qui répond aux mutations de l'alimentation contemporaine.



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QU'EST-CE QU'UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE ?

L'alimentation, à la croisée des patrimoines matériels et immatériels

- L'alimentation, code de résistance, code de reconnaissance hissée au rang de patrimoine
- La fonction mémorielle du patrimoine alimentaire renvoie à **une mémoire collective, des racines**, qui revalorisent un sentiment d'appartenance au territoire.
- Il donne de la **valeur à un lieu**, il peut être ce par quoi et ce pourquoi nous nous attachons à un lieu.
- Une consécration des ressources agricoles et alimentaires, contribuent à la construction identitaire des territoires, jusqu'à devenir un **emblème** pour lequel se battent gastronomes et érudits locaux.

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QU'EST-CE QU'UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE ?

Patrimoine alimentaire

Nous parlons de patrimoine alimentaire pour désigner l'ensemble des **éléments matériels ou immatériels** liés à des productions et à l'univers agricole ainsi qu'à un héritage collectif territorialisé. Il comprend l'ensemble des produits agricoles, bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés, les modes de distribution alimentaire mais aussi les manières de tables, les formes de sociabilité, et la symbolique alimentaire qui lui sont associés.



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QU'EST-CE QU'UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE ?

Les fondements constitutifs du patrimoine alimentaire ou l'expression d'un référentiel patrimonial

Ancrage temporel

- Mémoire collective territoriale
- Mémoire individuelle familiale

Ancrage spatial

- Dimension géographique
- Dimension socioculturelle

Processus d'appropriation

- Légitimation interne
- Légitimation externe

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

LE PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION ALIMENTAIRE

Qu'entend-on par patrimonialisation ?

Le mouvement de patrimonialisation s'inscrit dans un contexte général de crise ou perte identitaire vécue aujourd'hui comme la conséquence de l'évolution des sociétés modernes et industrielles. Jouant le rôle compensatoire de retour « en arrière », **le processus de patrimonialisation renvoie au processus de construction patrimoniale vue comme une dynamique de valorisation et d'interprétation de l'héritage, menée par des acteurs.**



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

LE PROCESSUS DE PATRIMONIALISATION ALIMENTAIRE

- Les dynamiques de construction du patrimoine alimentaire consistent à combiner **héritage et innovation**, stabilité et changement, reproduction et création, et donc à produire du nouveau sens social en prenant appui sur le passé, élaborant ainsi de l'identité.
- Ressource culturelle, le patrimoine alimentaire est analysé comme un vecteur de projet et d'action locale. Il constitue un espace d'innovation donnant à voir de multiples combinaisons créatrices.

Entre **héritage et innovation**, entre histoire et avenir, les patrimoines alimentaires se reconfigurent, et se positionnent comme des construits sociaux, des productions collectives issues des territoires et des groupes.

Patrimoines alimentaires

leviers de développement local et de redynamisation des territoires

ENJEUX ÉCONOMIQUES

- Valorisation des ressources agricoles & agro-alimentaires
- Valorisation des ressources artisanales

ENJEUX TOURISTIQUES

- Pour les territoires : dynamisation de l'offre, médiation et prescription
- Pour le « touriste-mangeur »

ENJEUX SOCIO- CULTURELS

- Pour les territoires
- Pour les groupes sociaux

ENJEUX ÉDUCATIFS

Support
d'apprentissage
pour accéder à la
connaissance d'autres
ressources territoriales
(paysages, artisanat,
agriculture etc..)

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

Les modes de consommation alimentaire, de quoi parle-t-on ? Quels sont leurs modes de construction ?

Laurence TIBERE

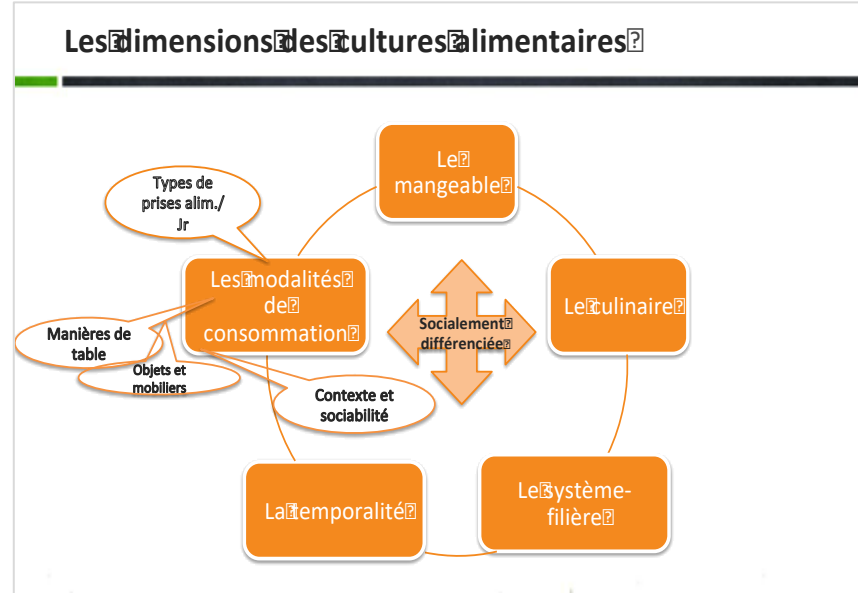
Maître de conférences en sociologie -
Université Toulouse Jean Jaurès /
membre du CERTOP

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QU'ENTEND T-ON PAR CULTURE ALIMENTAIRE ?

A l'échelle d'une société, d'une région...

- Les catégorisations alimentaires
- Les systèmes culinaires
- Les systèmes sociaux-filière
- Les temporalités sociales
- Les modalités de consommation



SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

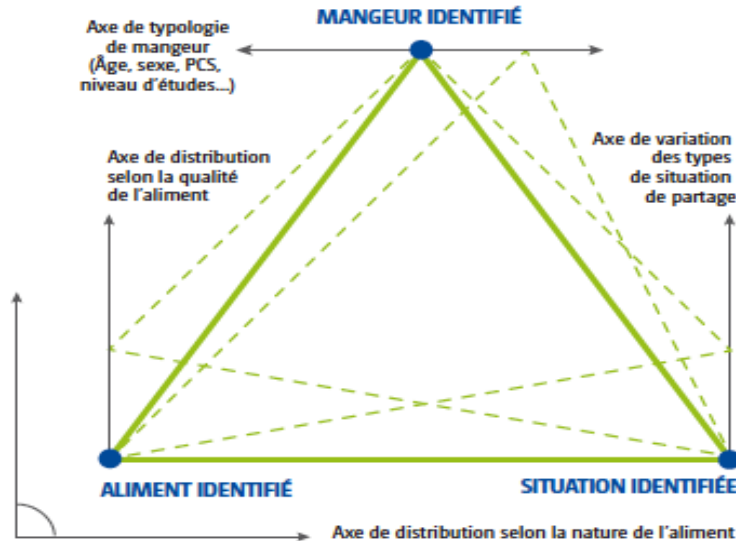
DES PROCESSUS DE SOCIALISATION

- Primaire/Secondaire...
 - Verticaux/Horizontaux
 - Toujours pluriels
 - Toujours insérés dans des interactions
 - Avec ***l'Autre***, les Autres
 - Avec ***l'environnement***
- Construction des identités (alimentaires et sociales) et des préférences
 - ✓ *Individuel*
 - ✓ *Collectif*
 - « L'en-commun »

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

UN, DES « EN-COMMUN(S) » ALIMENTAIRES

- Les imaginaires partagés qui se cristallisent sur l'alimentation : plats, ingrédients, boissons, lieux, moments...
- Statut positif, attachement
- Qui représentent le groupe et le lien à l'Autre
- A différentes échelles* du social
 - *Approche macro-sociale*(lien au patrimoine)*
 - *Approche microsociale*
- La fréquentation autour de l'alimentation participe de la construction d'en-communs et d'espace de familiarité (de lien) à l'Autre
- Selon quels processus ?



● CRITÈRES D'IDENTIFICATION DU MANGEUR

De nombreux paramètres sont à prendre en considération pour identifier les habitudes alimentaires du « mangeur ». L'âge, la région habitée^{3,4}, la position sociale de la famille ou encore les personnes côtoyées au quotidien ont une influence gastronomique sur le « mangeur ». Pour comprendre le « mangeur », toutes ces caractéristiques doivent finalement être prises en compte et permettent ainsi de l'appréhender dans l'espace et dans le temps.

● CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS

Le second élément du triangle est représenté par les aliments. Avant sa dégustation, l'aspect visuel du produit entre en jeu avec par exemple son emballage. Lors de la dégustation, l'aliment est identifié par des caractéristiques propres à sa consommation telles que son goût et sa texture.

● PARAMÈTRES DE LA SITUATION

L'interaction entre le « mangeur » et l'aliment se réalise finalement au sein d'une situation. La situation dans laquelle s'effectue la dégustation se révèle être déterminante. En effet, la perception de l'aliment ne sera pas la même si la situation est habituelle, festive, en extérieur... Une situation plaisante pourra créer un attachement pour l'aliment et, au contraire, une situation porteuse d'insécurité entraînera une forme de méfiance, voire de crainte envers l'aliment.

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QU'ENTEND T-ON PAR CULTURE ALIMENTAIRE ?

Au collège

- 3 focus groups (amis+/-)
- Désignation des plats « que tout le monde aime » ()
- Pourquoi?
- Production de discours et de sens, sur :
 - *Le(s) goût(s)/le culinaire (le plat)*
 - *Les préférences : la sienne/celle de l'Autre*
 - *Et la culture : la sienne/celle de l'Autre*

Un levier possible de « fabrique » d'en-commun ?

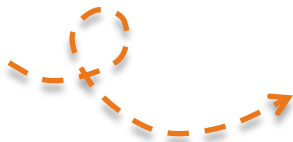
- Réflexivité et sémantisation en lien avec l'Autre
- Elargir à d'autres dimensions des cultures alimentaires?
 - *Les catégorisations alimentaires*
 - *Les systèmes culinaires*
 - *Les systèmes sociaux-filière*
 - *Les temporalités sociales*
 - *Les modalités de consommation*
- Pertinence et faisabilité d'intervenir?
 - *Entrée par la cuisine de l'Autre ? La recette « de ... »*
 - *Observations, animations?*

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QUESTIONS-RÉPONSES !

Laurence TIBERE &
Jacinthe BESSIERE

Maîtres de conférences en sociologie -
Université Toulouse Jean Jaurès /
membre du CERTOP



Interaction réduite...



MAIS

- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des  pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez
- ✓ Questions traitées à la fin du webinaire

SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

- Education au goût : quelles postures et pédagogies adopter ?
 - Quel intérêt d'éduquer au goût ?
 - Quels freins et quels leviers à l'éducation au goût ?
- Retour d'expérience : quels sont les résultats observés ?
 - Quel lien avec le patrimoine ?

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au gout
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QU'EST-CE QUE L'ÉDUCATION DU GOÛT ?

"Ensemble des **processus éducatifs** basés
sur la découverte **sensorielle** procurée par les aliments"

Natalie Rigal

Maître de conférences en psychologie
de l'enfant et du développement.
Université de Paris-X-Nanterre.



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELLE POSTURE POUR QUI VEUT ÉDUIQUER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?

- ***Neutre*** : éviter de formuler des jugements de goût personnels
 - ***Gourmande*** : susciter l'envie de goûter
 - ***Curieuse*** : susciter l'envie de découvrir
- ***Respectueuse*** : accueillir l'expression des goûts de chacun
 - ***Bienveillante*** : créer un climat de confiance

Profil variable



SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

EDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER POUR QUI VEUT ÉDUQUER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?

- *Pédagogie active*
 - *Basée sur l'expérimentation et l'observation*
- *Hors discours de connaissance* (phase sensorielle)
 - *Approche pluridisciplinaire*



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELLE MÉTHODOLOGIE ADOPTER POUR QUI VEUT ÉDUIQUER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?



Étapes	Sens	Informations
1. Avant de goûter	La vue Couleur, forme, taille	
	Le toucher Texture au doigt, sur les lèvres, poids, température	
	L'odorat Odeurs, souvenirs, lieux, personnes, émotions	
	L'ouïe Sons	
2. Pendant la dégustation	Le goût Saveurs : sucré, amer, salé, acide	
	Le toucher Texture en bouche	
	L'odorat Odeurs en bouche, souvenirs, lieux, personnes, émotions	
	L'ouïe Sons	
3. Après la dégustation	Tous les sens	Reste-t-il des sensations après avoir avalé ? Entoure ta réponse Oui Non As tu apprécié cet aliment ? 😊 😐 😞 Pourquoi ?



Le goût est une image sensorielle globale issue des perceptions des 5 sens ensemble



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELS PRODUITS SÉLECTIONNER POUR ÉDUCER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?

DES PRODUITS BRUTS, LOCAUX, DE SAISON : FRUITS & LÉGUMES FRAIS, ÉPICES, NOIX...
TOUT CE QUI EST DISPONIBLE



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELS PRODUITS SÉLECTIONNER POUR ÉDUCER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?

DES PRODUITS TRANSFORMÉS...
TOUT CE QUI EST DISPONIBLE, D'ORIGINE ARTISANALE, FERMÈRE, AGRICOLE, INDUSTRIELLE



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

ÉDUCATION AU GOÛT : QUELLE POSTURE & QUELLE PÉDAGOGIE ADOPTER ?

QUELS PRODUITS ET QUELS AXES SÉLECTIONNER POUR ÉDUIQUER SENSORIELLEMENT AU GOÛT ?
DES PRODUITS TRANSFORMÉS...
TOUT CE QUI EST DISPONIBLE, D'ORIGINE ARTISANALE, FERMÈRE, AGRICOLE, INDUSTRIELLE

Dégustation de contraste :

origine, procédés de fabrication, le millésime, la variété, l'authenticité, les savoir-faire, le terroir.....



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

- Education au goût : quelles postures et pédagogies adopter ?
 - **Quel intérêt d'éduquer au goût ?**
 - Quels freins et quels leviers à l'éducation au goût ?
- Retour d'expérience : quels sont les résultats observés ?
 - Quel lien avec le patrimoine ?

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

QUEL INTÉRÊT D'ÉDUCUER AU GOÛT ?

POUR L'ÉDUCATEUR AU GOÛT & LES PUBLICS

- étaye la relation des mangeurs-dégustateurs à l'aliment au profit de la curiosité alimentaire
 - favorise la diversité - richesse alimentaire
 - rend accessibles des produits atypiques
- créer un lien d'attachement au produit, à l'aliment, au territoire et au terroir
 - favorise le sentiment d'appartenance à un groupe de mangeurs
 - favorise l'acceptation des différences culturelles alimentaires
 - favorise la convivialité, le vivre ensemble et le manger-ensemble.



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

- Education au goût : quelles postures et pédagogies adopter ?
 - Quel intérêt d'éduquer au goût ?
 - **Quels freins et quels leviers à l'éducation au goût ?**
- Retour d'expérience : quels sont les résultats observés ?
 - Quel lien avec le patrimoine ?

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

QUELS FREINS ET QUELS LEVIERS

DEGUSTATEURS

- Freins liés à la réticence alimentaire, à la sélectivité des dégustateurs
 - Freins liés à un ensemble d'a priori sensoriels
- Freins liés aux pratiques alimentaires familiales ou Communautaire
 - Freins liés à un ensemble de représentations ou émotions

Pédagogie et la gestion des émotions et du comportement alimentaire fait partie intégrante de la formation de l'éducateur au goût.



SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

QUELS FREINS ET QUELS LEVIERS

PRODUITS / CONTEXTE

- Freins liés à la rareté et à la saisonnalité
choix des axes de la dégustation et du moment de réalisation
- Freins liés à la typicité très forte d'un produit
développement des dimensions sensorielles du produits et origins
- Freins liés à des conditions de dégustations spécifiques nécessitant du matériel, un espace dédié
organisation avec les filières
- Freins liés à un ensemble de règles sanitaires à observer
- Nécessite un minimum de formation à la dégustation et à la pédagogie du goût
formation avec le réseau des Relais du Goût + ressources en lignes



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

- Education au goût : quelles postures et pédagogies adopter ?
 - Quel intérêt d'éduquer au goût ?
 - Quels freins et quels leviers à l'éducation au goût ?
- **Retour d'expérience : quels sont les résultats observés ?**
 - Quel lien avec le patrimoine ?

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

RETOUR D'EXPÉRIENCE

QUEL PUBLIC ? QUEL LIEU ? QUEL ÉVÉNEMENT ? QUELS RÉSULTATS OBSERVÉS ?

Les Ethnologues du goût



Résultats observés

- émergence de personnalités gastronomiques au sein de la classe
- reprise de la confiance en soi dans les apprentissages
- positionnement des mangeurs par rapport et à la communauté alimentaire
- développement de la bienveillance, compréhension et acceptation entre les différentes cultures alimentaires, perméabilité entre les communautés de mangeurs

SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

RETOUR D'EXPÉRIENCE

QUEL PUBLIC ? QUEL LIEU ? QUEL ÉVÉNEMENT ? QUELS RÉSULTATS OBSERVÉS ?



Résultats observés

- meilleure connaissance des terroirs par les publics, lien producteur consommateur renforcé
- meilleure compréhension des produits, de leur origine
- meilleure lecture et compréhension du goût
- propension à consommer localement des produits à forte typicité
- attachement au terroir
- expérience vécue a un effet durable augmenté par la dégustation sensorielle et l'éducation au goût



SÉQUENCE "L'EDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

RETOUR D'EXPÉRIENCE

QUEL PUBLIC ? QUEL LIEU ? QUEL ÉVÉNEMENT ? QUELS RÉSULTATS OBSERVÉS ?



Résultats observés

- meilleure connaissance des savoir-faire par les publics
- meilleure compréhension des produits, de leur origine
- meilleure lecture et compréhension du goût
- propension à consommer localement des produits à forte typicité
- lien renforcé entre les producteurs et consommateurs
- expérience vécue a un effet durable augmenté par la dégustation sensorielle et l'éducation au goût



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

- Education au goût : quelles postures et pédagogies adopter ?
 - Quel intérêt d'éduquer au goût ?
 - Quels freins et quels leviers à l'éducation au goût ?
- Retour d'expérience : quels sont les résultats observés ?
 - **Quel lien avec le patrimoine ?**

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



SÉQUENCE "L'ÉDUCATION AU GOUT EN PRATIQUE"

RETOUR D'EXPÉRIENCE

QUEL LIEN AVEC LE PATRIMOINE ?



ANCRAGE TEMPOREL



ANCRAGE SPATIAL



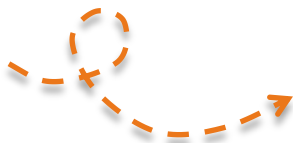
**APPROPRIATION
APPARTENANCE**

SÉQUENCE "APPORTS DE CONNAISSANCES"

QUESTIONS-RÉPONSES !

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier



Interaction réduite...

MAIS



- ✓ Posez vos questions via l'interface Q./R.
- ✓ Mettez des  pour signaler votre accord avec des questions déjà posées
- ✓ Commentez les questions si vous le souhaitez
- ✓ Questions traitées à la fin du webinaire



MERCI !



Jacinthe BESSIERE &
Laurence TIBERE

Maîtres de conférences en sociologie -
Université Toulouse Jean Jaurès /
membres du CERTOP

tibere@univ-tlse2.fr

jacinthe.bessiere-hilaire@univ-tlse2.fr

Hélène LOMBARDO,

Formatrice en dégustation sensorielle,
spécialisée dans l'éducation au goût
La Flaveur du Monde à Montpellier

lombardo.helene@gmail.com