

Marché d'évaluation des effets des Classes du Goût sur les comportements des enfants et création d'un outil d'évaluation sur les comportements alimentaires  
**N° DGAL-CCAP-2011-104**

**Synthèse - Plate forme de communication**

**Contexte et objectifs**

Nées dans les années 70 à l'initiative de Jacques Puisais, les Classes du Goût connaissent depuis quelques années un nouvel essor. Les Classes du Goût sont un programme d'une dizaine de séances d'une heure et demie en classe. Elles amènent les élèves à découvrir le rôle des 5 sens dans l'alimentation en leur donnant des connaissances sur les mécanismes sensoriels et la possibilité de les expérimenter lors de dégustations. Cette pédagogie basée sur l'expérience encourage l'enfant à être plus attentif à ses sensations, à verbaliser ses perceptions et à découvrir les différences interindividuelles pour mieux les respecter. Les Classes du Goût ont donc tout à fait leur place au sein des orientations politiques actuelles puisqu'elles vont dans le sens d'une éducation à la diversité alimentaire, mais aussi à la diversité humaine et culturelle. L'accès à l'information et à l'éducation alimentaires constitue en effet un des axes stratégiques pour les pouvoirs publics. Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF) et le Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative (MENJVA) se sont ainsi associés en 2010-2011, pour organiser une **relance des Classes du Goût** dans les écoles françaises. Sur la base de l'expérience d'une première année pilote réalisée dans six régions, un programme de Classes du Goût de 8 séances a été proposé à la rentrée scolaire 2011, sur l'ensemble du territoire français, sous la tutelle du MAAF et du MENJVA, pour des enfants de CE2, CM1 et CM2. Souhaitant évaluer ce dispositif national, le MAAF a retenu l'association Eveil'O'Goût, dans le cadre d'un marché public, pour **concevoir et mettre en œuvre des outils d'évaluation des effets des Classes du Goût sur différents comportements de l'enfant en lien avec l'alimentation**. Un groupe de travail composé de trois associations spécialisées dans l'éducation au goût et de deux expertes en sensorialité, psychologie de l'enfant et linguistique, a été constitué pour mener à bien cette étude entre décembre 2011 et décembre 2012.

**Les deux volets de l'étude : deux approches, quantitative et qualitative**

Le premier volet de l'étude a consisté à étudier :

- la **néophilie alimentaire**, c'est-à-dire l'envie d'aller vers la nouveauté et la diversité alimentaire,
- la **curiosité alimentaire**, qui correspond à la capacité du mangeur à vouloir apprendre, à s'interroger sur tout ce qui l'entoure en lien avec l'alimentation.

Le *Questionnaire pour l'Enfant de Néophilie Alimentaire*<sup>1</sup>, déjà publié dans la littérature par Natalie Rigal, a été utilisé pour mesurer l'évolution de la néophilie chez les enfants. En outre, un questionnaire de « *curiosité et implication de l'enfant dans son alimentation* » a été élaboré et validé pour cette étude, sur la base des données de la littérature et des expériences terrain du groupe de travail.

Après une phase de bibliographie et de conception du questionnaire, le groupe a travaillé avec un prestataire spécialisé dans la communication pour transférer l'outil de mesure en ligne, sous forme d'interfaces ludiques et interactives. Cet outil est hébergé sur un site internet sécurisé et présente l'intérêt d'être utilisable à grand échelle sur le temps scolaire ; simple d'utilisation par les élèves, il est également facile d'accès et de contrôle pour l'administrateur et les enseignants ; il permet un recueil des données efficace et rapide et laisse un minimum de place aux erreurs.

L'utilisation de questionnaires permet une évaluation quantitative : en effet, l'outil a pu être déployé au niveau national auprès d'un échantillon de 205 enfants. Cinq régions françaises ont été recrutées pour mettre en œuvre cet outil : la Bourgogne, le Pays de Loire, la Franche-Comté, le Languedoc-Roussillon et la Réunion. Dans chaque région, un référent était chargé de coordonner cette passation pour une classe d'élèves suivant le programme des Classes du Goût et une classe « témoin » dont les élèves ne suivaient pas ce programme. Le groupe constitué par les classes témoin servait de point de comparaison afin de vérifier que les éventuels effets observés étaient bien dus aux Classes du Goût et non pas à d'autres facteurs, comme le développement normal de l'enfant, son âge ou son niveau scolaire. Les classes du groupe témoin, de même niveau scolaire (CE2, CM1 ou CM2), ont été sélectionnées de telle sorte qu'elles soient comparables à celles du groupe « Classes du Goût », en termes de répartition filles/garçons et de catégories socioprofessionnelles des parents. Il a également été vérifié *a posteriori* que les pratiques éducatives des parents perçues par les enfants étaient comparables dans les deux groupes. Les élèves des deux groupes ont répondu aux questionnaires de manière individuelle une première fois en avril 2012, avant les Classes du Goût, et une seconde fois, à la fin du programme, en juin 2012.

**Le second volet de l'étude** a consisté à explorer les **modifications du langage** des enfants suite aux Classes du Goût, dans le **contexte écologique du repas familial**. Les questions qui ont été explorées sont les suivantes : les enfants parlent-ils davantage du goût des aliments après les Classes du Goût ? Comment en parlent-ils ? Quel rôle joue la famille dans l'expression des enfants ? Comment les enfants s'approprient-ils les enseignements des Classes du Goût à la maison ? Dans chacune des familles participant à l'étude, un dîner a été filmé et retranscrit en mars 2012, avant le démarrage des Classes du Goût, puis en juin 2012, juste après la fin des Classes du Goût. Etant donné la lourdeur de cette démarche, l'échantillon s'est limité à 4 familles recrutées dans la région Pays de Loire. Ce volet de l'étude, qui a donné lieu à une analyse qualitative approfondie, a ainsi une valeur de mise en place et d'évaluation d'une méthodologie généralisable ultérieurement sur un échantillon plus large.

---

<sup>1</sup> Rubio B. (2008) Measuring willingness to try new foods: A self-report questionnaire for French-speaking children. *Appetite*. 408-414

## Résultats, conclusions et perspectives de l'étude

### *Des apports essentiels pour faire progresser la pédagogie du goût*

Grâce au premier volet de l'étude, l'effet des Classes du Goût sur la néophilie a pu être démontré : **les enfants suivant les Classes du Goût s'orientent davantage vers la variété alimentaire par rapport aux enfants du groupe témoin**. Ce résultat confirme tout d'abord que le dispositif national mis en œuvre est bien en ligne avec les résultats sur la réduction de la néophobie observée dans le cadre du programme de recherche EduSens. En outre, il pointe sur une dimension positive de l'alimentation que les Classes du Goût s'attachent à développer. Il apparaît donc fondamental de capitaliser ce bénéfice et de le renforcer. Dans l'optimisation du programme pédagogique des Classes du Goût, l'ouverture vers divers aliments et modes de préparation pourra être accentuée, une fois que la démarche sensorielle aura bien été intégrée par les enfants, et ce en utilisant les facteurs de renforcement des préférences existants dans les Classes du Goût : dégustation en trois étapes (avec une importance toute particulière de la phase qui précède la mise en bouche), verbalisation des perceptions, contexte positif et effets des pairs. Le fait d'allonger la durée de l'éducation au goût, en espaçant davantage les séances des Classes du Goût et en faisant des liens avec les autres disciplines du programme scolaire, pourrait également permettre de consolider cet effet positif sur la néophilie.

Par ailleurs, les résultats du volet langage de l'étude indiquent que **les enfants ont tendance à parler davantage du goût après les Classes du Goût, même s'ils le font avec des mots très simples et courants**. Cette évolution est intéressante, notamment parce qu'elle permet de développer des échanges familiaux autour de l'alimentation, mais elle pourrait être fortement enrichie et complétée en amenant l'enfant à exprimer plus justement sa subjectivité. A cet égard, il semble incontournable de repenser les outils pédagogiques et les formations d'enseignants, qui pourront d'ailleurs exploiter cette expression de la subjectivité pour travailler avec les élèves la maîtrise du langage.

Ce travail insiste également sur la nécessité de **développer davantage l'implication des parents**, notamment pour relayer les apprentissages en lien avec la curiosité alimentaire et le langage. Les leviers qui permettront aux parents de se familiariser avec cette pédagogie du goût et de se l'approprier restent encore à trouver et à tester.

### *Des perspectives intéressantes d'un point de vue méthodologique*

L'outil en ligne conçu dans le cadre du présent projet est un outil innovant que les enfants ont utilisé aisément et sans avoir l'impression d'être soumis à une évaluation. Ce mode d'acquisition de données pourra être réutilisé dans de prochaines études.

La présente étude a également permis de construire un questionnaire sur la curiosité alimentaire et de s'interroger sur cette dimension : le fait de ne pas avoir mesuré d'évolution sur la curiosité alimentaire chez les enfants des Classes du Goût révèle peut-être plus une faiblesse de l'outil de mesure qu'une réelle absence d'évolution sur cette dimension. Ainsi, il serait souhaitable de retravailler ce questionnaire en commençant par étudier la curiosité alimentaire par une approche qualitative, notamment pour mieux comprendre le rôle de la famille. Le questionnaire optimisé qui en découlerait pourrait être

proposé avant, juste après les Classes du Goût, puis encore une fois plusieurs mois ou plusieurs années après les Classes du Goût, afin de tester la temporalité de cette dimension : en effet, faire évoluer la curiosité alimentaire, si étroitement dépendante des interactions avec la famille, demande du temps.

### *Conclusion*

Finalement, l'un des résultats les plus prometteurs de cette étude est sans doute d'avoir établi scientifiquement une augmentation de la néophilie suite aux Classes du Goût. Ce résultat traduit une ouverture du répertoire alimentaire de l'enfant consécutive à ce dispositif, propice à la découverte et à la variété alimentaires. En partageant son expérience liée à la dégustation des aliments, en enrichissant son vocabulaire, l'enfant qui participe activement au programme des Classes du Goût a ainsi la chance de pouvoir ouvrir sa palette alimentaire, ce qui constitue probablement un des leviers les plus simples et les plus prometteurs pour une alimentation variée, source de plaisir et de convivialité.

### **Prospectives**

Ce travail d'évaluation des Classes du Goût a conduit à mettre en évidence l'importance et l'impact de cette thématique dans la diversité des enjeux sociétaux qui concernent à l'évidence les pouvoirs publics :

- **en matière d'agriculture**, en permettant de mettre en lumière
  - o la production de produits « marqueurs de la diversité culturelle »,
  - o la diversité agricole d'une région,et donc de travailler sur le patrimoine alimentaire.
- **en matière de santé**, en permettant d'ouvrir à la diversité alimentaire, élément clé de la bonne santé d'un point de vue physiologique, faisant des Classes du Goût un outil complémentaire de promotion de la santé.
- **en matière d'éducation**,
  - o en liant le développement de connaissances relatives à l'alimentation par une expérience sensible, facilitant ainsi l'acquisition des connaissances,
  - o en proposant un lien avec les familles, lien jouant un rôle important dans la transmission des savoirs, pratiques et attitudes apprises à l'école.
- **en matière de socialisation** par la construction de lien social :
  - o au travers du développement langagier comme facteur de socialisation et de communication entre enfants, entre enseignant et enfants dans la classe, et entre enseignant et familles,
  - o au travers de la fonction symbolique de l'aliment, mettant en jeu le rapport à l'autre dans ses ressemblances et ses différences d'appréciation des saveurs et des mets.

Ainsi, d'un point de vue plus prospectif, il semble important de diffuser ces résultats au niveau des différents ministères concernés et de souhaiter une concertation et une coordination interministérielle pour encourager le développement des Classes du Goût dans ses dimensions, non seulement alimentaire mais aussi éducative, sociale et anthropologique pour apporter à l'individu bien-être social et individuel.