

Colloque régional éducation au goût

15 octobre 2014

Résumé

Table ronde 'Le goût et l'identité'

Animation : Nathalie Colin, chargée de mission Alimentation, DRAAF LR

Introduction

Que savons nous de l'alimentation des adolescents ? Elle est sans doute plus complexe et plurielle que les idées reçues. Elle est soumise à de multiples influences avec lesquelles ils doivent composer... connaissances sur l'alimentation et recommandations nutritionnelles officielles, image de soi, transformation corporelle, besoins physiologiques, rapports aux autres, besoin d'appartenance au groupe, influences familiales qui ont forgé le goût, les habitudes et les manières de table, culture générationnelle, culture d'origine, niveau socio économique, poids des médias, situations et lieux pour la prise du repas...

L'adolescence est bien un moment de construction de l'identité alimentaire.

Durant cette table ronde nous souhaitons vous présenter deux exemples de projets menés avec des jeunes qui chacun à leur façon s'intéressent à cette question de l'identité et de l'alimentation, de ce qui fait sens dans la culture alimentaire mais aussi de ce qui fait patrimoine commun.

Ces deux projets ont également comme similitude d'avoir proposé des approches transversales, des regards croisés sur l'objet 'alimentation'.

Le premier projet mené au collège de la Mosson a mêlé approche ethnologique et pédagogie de éveil sensoriel pour amener les jeunes à se distancier de leur références pour aller à la rencontre de l'autre dans la bienveillance.

Le second projet mené avec des classes en élémentaire jusqu'au au lycée a consisté à travailler autour d'un produit/un territoire' en l'occurrence les huîtres du bassin de Thau pour amener les jeunes à la découverte d'un aliment patrimonial parfois éloigné d'eux et en faire un élément commun de leur répertoire alimentaire.

Retour sur le projet pilote 'Les jeunes ethnologues du goût' mené sur l'année scolaire 2013-2014 au collège des Escholiers de la Mosson à Montpellier.

Le projet s'est déroulé sur 13 séances dans la classe de 4ème Segpa du collège.

Il a été coordonné par l'association Pacim en lien avec la Flaveur du Monde.

Autour de la table pour en parler

Brigitte Cazilhac, enseignante référente de la classe de 4ème

Catherine Barrière, ethnologue à l'association Pacim

Hélène Lombardo, formatrice en éveil sensoriel Flaveur du Monde et

Clara, Laura, Hajar et Iness, quelque uns des jeunes ethnologues du goût qui nous parlerons de la

façon dont ils ont vécu ce projet.

Pour commencer nous vous proposons de regarder un petit court métrage réalisé par le vidéaste Vincent Ducarne autour de ce projet.

Questions à Brigitte

- quel est l'intérêt de cette démarche pour la classe ?
- Quels ont été les bénéfices de l'éducation au goût pour les élèves ?

Questions aux élèves

- Quelles sont les découvertes que vous avez faites concernant le goût ?
- Qu'avez vous découvert lors de vos entretiens au marché ?
- Après ce projet est ce que vous vous sentez plus à l'aise lorsque vous abordez des adultes ?

On se sentait moins timide, plus sur de nous. Ce qui était bien c'était qu'à la place que ce soit les adultes qui nous posent des questions cette fois c'est nous qui leur posons !

On a découvert les goûts des gens, leur façon de cuisiner.

On a découvert les mots acides et amer.

Questions à Hélène

- en deux mots qu'est ce que l'éveil sensoriel ? Est ce une méthodologie ?
- Quelles sont les similitudes avec l'ethnologie ?
- Quels intérêts de croiser les deux démarches ?
- Quels 'impacts' sur les comportements alimentaires des jeunes ados ?

Questions à Catherine

- Vous êtes ethnologue de métier, comment vous est venu l'idée de former des jeunes à cette méthode ?
- L'alimentation est elle un sujet qui permet une meilleure compréhension des cultures différentes qui constituent notre société et permet de valoriser les échanges inter culturels ?
- Au travers des enquêtes voit on émerger une culture alimentaire hybride ? Ou le 'modèle français traditionnel' s'enrichit des apports d'autres cultures ?
- Enfin faut-il être ethnologue pour mener un tel projet ou existe t-il une méthodologie (voir un guide!)

Après de nombreux travaux à l'étranger j'ai eu envie de me retrousser les manches dans le quartier de la Paillade où je vis. J'ai travaillé avec plusieurs classes ayant des problèmes d'entente, de conflits. J'ai commencé à travailler sur l'alimentation et le goût car cela leur permettait d'aller vers l'autre plus facilement. En 'goûtant l'autre' on parvenait à donner du sens. Quand un ethnologue est sur le terrain il ne se rapproche pas des gens s'il ne mange pas comme eux. A travers l'alimentation on comprend comment l'offre alimentaire se construit, : la façon de cuisiner, les ustensiles utilisés, la façon de se comporter, de se tenir à table,...

Dans le projet il y a eu un travail, séquence par séquence, que l'on retrouve dans le guide méthodologique que je vous invite à tester.

Retour sur le projet éducatif de territoire 'Goûter le monde autour de moi'

Bénédicte Oberti, vous avez coordonné ce projet sur le bassin de Thau en 2013-2014. Un projet qui aujourd'hui devient régional puisque 5 territoires de la région vont le mettre en œuvre en 2014-

2015.

- Pouvez vous nous esquisser rapidement la méthode G2M et ses prolongements? (4 grandes étapes : sensoriel, rencontre du producteur, nutrition, cuisine + module spécifiques selon les territoires : gaspillage, pratique artistique, ...)
- Vous avez choisi pour le projet de Thau un produit particulier qui fait souvent l'objet d'un rejet de la part des enfants et des jeunes ? Est ce volontaire ?
- Si pour nous l'huître est symbolique de Thau fait elle partie du référentiel alimentaire des jeunes ? Est ce un **marqueur identitaire** ? De leurs parents ? De leurs éducateurs ?
- Ce projet en plus des connaissances modifient ils les habitudes alimentaires ? Et crée t-il un lien particulier des jeunes à leur territoire de vie ?

G2M est un projet passerelle, multidisciplinaire et multi niveaux autour d'un produit, un territoire.

Testé sur le bassin de Thau, il sera déployé au niveau régional sur 6 territoires e, 2014-2015.

Les objectifs sont de réfléchir aux liens entre alimentation, environnement, santé et amener les jeunes à savoir faire des choix dans leur vie.

L'huître est le produit emblématique de Thau, également un produit que j'aime et c'est grace à une rencontre avec une conchylicultrice de l'Étang, Annie Castaldo, que nous avons eu envie de monter ce projet ? Au final malgré les a priori tous les enfants y ont goûté. Ce sont souvent les adultes qui ont eu le plus de réticences face à ce choix.

Pour connaître l'impact de nos projets nous allons lancé une grande évaluation en 2014-2015.

Conférence de Mme Pardo

Nous avons demandé à Mme Pardo de témoigner des résultats d'une enquête Alim'Ados, financée par l'ANR et le Cniel sur les 'comportements alimentaires à l'adolescence et différences culturelles entre 12 et 19 ans' coordonnée par l'Ocha et conduite par la laboratoire Cultures et sociétés en Europe (Cnrs). Elle va nous parler des cultures adolescentes, du 'nous les jeunes' souvent utiliser pour se différencier des autres générations mais aussi du 'nous les berbères, nous les catalans, nous les montpellierains' lorsqu'il s'agit de s'identifier à une communauté dont on revendique les spécificités culturelles.

Introduction

- Qui êtes-vous ?

- Retour sur le titre du colloque et les résonances avec votre travail (lien à la méditerranée, alimentation des adolescents, AlimAdos...)

1. Ya-t-il des différences marquantes et structurantes de comportement alimentaire en fonction de l'origine socio-culturelle et des modes de commensalité

2. Quelles sont les pratiques de métissage alimentaire les plus courantes en fonction de l'origine socio-culturelles ? (comment s'élabore le lien entre la culture alimentaire d'origine (maternelle) et les pratiques de métissage alimentaire. Retrouve-t-on au sein d'une même communauté des manières typiques d'intégrer la culture alimentaire d'accueil dans la culture alimentaire d'origine.)

3. Quelles sont plus spécifiquement les pratiques et le comportement alimentaires de l'adolescent et quelles représentations du "bien manger" et du "manger français" ?

4. Quels sont les emprunts faits au registre alimentaire français, comment sont-ils intégrés et interprétés (présentation des conclusions de l'étude AlimAdos ?)

5. "Comment concilier l'éducation au goût et les pratiques de métissage tout en respectant la diversité culturelle".

Voir les vidéos en ligne sur le [site de pierresvives](#)

Réactions de Geneviève Lemonnier, infirmière conseil auprès du Recteur

- En quoi ces projets vous semblent pertinents pour amener les jeunes à des attitudes bénéfiques pour leur santé ?

Grand témoin, Monsieur Yasuhiko Nakamura, président de l'association japonaise de sauvegarder et de transmission des produits de qualité 'Yoishokuzai O Tsutaeru Kai'

Nous avons la chance aujourd'hui d'accueillir une délégation de cette association et en tout premier lieu leur président. Nous avons souhaité leur donner un temps de parole pour comprendre en quoi les problématiques soulevées ici font écho au Japon. Le modèle alimentaire japonais est souvent cité en exemple comme modèle traditionnel résistant à la mondialisation alimentaire et bénéfique pour la santé. Qu'en est il pour les jeunes générations nippones ? L'éveil au goût et la transmission sont elles des préoccupations aujourd'hui au Japon ?

Je suis impressionné par les séances d'éveil au goût que nous avons pu vivre avec vous et par la prise de conscience des Français sur la question du goût.

Au Japon, les désordres alimentaires augmentent : la prise du petit déjeuner diminue, beaucoup de jeunes délaissent le riz traditionnel pur le fast food, la tradition autour de la table est en train de disparaître. Un nouveau terme apparaît au Japon 'Kochoku' : chacun mange seul !

Nous avons créé notre association en 2008 elle est reconnue d'utilité publique. Nous réalisons un répertoire des produits régionaux du Japon (1000 produits inventoriés), organisons des séminaires., ... C'est un peu la même démarche que Slow Food.

La cuisine japonaise a été inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco l'an dernier mais il reste encore beaucoup à faire, en prenant notamment modèle sur les séances d'éducation auxquelles nous avons participé.

Fin de la table ronde, les participants se rendent dans leur salle d'atelier