
Les classes du goût



Faire naître le plaisir gustatif, favoriser la curiosité et l'ouverture au monde tels sont les objectifs des classes du goût. Dans le cadre de l'axe « éducation alimentaire de la jeunesse » du Programme national pour l'alimentation (PNA), le [Ministère en charge de l'Agriculture](#), de l'Agroalimentaire et de la Forêt souhaite relancer ces classes créées dans les années 1970 par Jacques Puisais.

Public concerné : Animateurs chargés d'un projet d'éducation au goût auprès des scolaires

Objectif de la formation :

Favoriser le déploiement des programmes d'éducation sensorielle, en peri-scolaire.
Transférer les connaissances, les expériences et les outils en matière d'éducation sensorielle des enfants de 6 à 11 ans auprès des animateurs.

Objectifs spécifiques :

- Permettre aux animateurs de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement.
- Comprendre le comportement alimentaire humain.
- Développer et valoriser la culture culinaire.
- Permettre aux animateurs 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 en pédagogie.

Déroulé de la formation :

2 jours de formation comprenant les 4 modules suivants :
1 journée de suivi collectif (facultatif)

Module 1 : autour des représentations des personnes en formation

S'interroger sur le fait alimentaire, sur sa propre relation à l'alimentation et sur ce que l'on va transmettre aux enfants.

Module 2 : vivre des séquences sensorielles, verbaliser, analyser et construire

A partir de mises en situation, chacun pourra s'exprimer et voir peu à peu, se dessiner le champ des possibles. Grâce à ce temps, les animateurs pourront s'approprier le sujet et s'ouvrir de nouvelles perspectives. Cette phase doit « donner de l'appétit », elle doit déclencher l'envie et permettre un transfert de cette approche auprès des enfants.

- La dégustation et les 5 sens
- Le goût,
- L'olfaction et la rétro-olfaction,
- La vue.

Chacune de ces séances s'organisera autour :

- d'expériences sensorielles,
 - de verbalisation, d'échanges, de partage des sensations,
 - d'analyse, de retour sur expérience,
 - de physiologie du goût,
 - de connaissance du fait alimentaire et des comportements alimentaires,
-

- de construction du programme d'éducation sensorielle.

Module 3 : vivre des séquences sensorielles, verbaliser, analyser et construire

- Le toucher,
- Les stimulations chimiques,
- L'ouïe.

Module 4: construire son projet d'animation

Cette dernière phase permettra à chacun de transférer cette approche à son quotidien grâce à des outils, une rencontre avec un témoin ou un expert, un temps d'échange d'expériences.

Journée de suivi collectif

Une journée de suivi collectif peut être mise en place afin d'accompagner les enseignants dans le déploiement de cette action. Elle est à réaliser après le déploiement des séances des classes du goût.

Déploiement des formations

Vous êtes une collectivité et vous souhaitez déployer cette formation auprès de votre personnel en charge des animations auprès des jeunes,

La DRAAF peut prendre en charge les frais du formateur et l'achat des mallettes pédagogiques.
La collectivité prend en charge les frais de déplacement des animateurs, et la logistique de la formation (salle, repas..).

Pour toutes informations complémentaires vous pouvez contacter :

La formatrice : Josy Biersteker : josierj@yahoo.fr

La chargée de projet PNA : Hélène Portal : helene.portal@agriculture.gouv.fr
