



DOSSIER DE PRESSE

Les classes du goût en Franche Comté, c'est parti ! Et si l'on apprenait à manger comme on apprend à lire ?

Face à la pandémie d'obésité, la France s'est dotée depuis une petite dizaine d'années d'un ensemble d'outils (dont le PNNS, programme nutrition santé, est l'emblème) qui visent, entre autres choses, à fournir aux enfants une information et une éducation nutritionnelles. Toutefois, si l'information nutritionnelle permet d'accroître les connaissances nutritionnelles globales, son impact direct sur le comportement alimentaire est moins évident.

Ainsi, dans le cadre du **Programme national pour l'alimentation (PNA)**, le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, relance le principe des classes du goût, initiées dans les années 70 par le spécialiste de l'éducation au goût Jacques PUISAIS.

La classe du goût, à quoi ça sert ?

Éduquer un enfant au goût l'amène à mieux se connaître lui-même et les autres, et à mieux comprendre son environnement, notamment au travers des différences culturelles alimentaires. Un apprentissage concret et ludique stimule son envie de goûter des aliments nouveaux et même initialement aversifs, comme ceux au goût amer : l'essentiel est de lui donner l'envie de découvrir le coing ou le panais, le plaisir de déguster des endives, ou celui de reconnaître des herbes aromatiques.

Qu'est-ce qu'on apprend pendant la classe du goût ?

A développer sa CURIOSITÉ et sa CAPACITÉ A VERBALISER ses sensations ! L'enfant a une extraordinaire acuité des sens qu'il ne sait pourtant pas développer. Nombreux sont ceux qui ne prêtent pas attention à l'origine des aliments, à leur préparation : les inciter à accompagner leurs parents sur les marchés, ou à enfiler un tablier pour préparer un repas, ou encore goûter des aliments inconnus, sont les objectifs prioritaires de ces classes gastronomiques.

De plus, au-delà de l'aspect culinaire, les classes du goût s'inscrivent dans un programme pédagogique plus large. Elles permettent ainsi de faire comprendre le comportement alimentaire humain, de valoriser la culture culinaire, de mieux connaître le patrimoine et le terroir qui s'y rattache. Elles sont aussi l'occasion d'aborder avec les enfants toute la dimension de l'acte de manger, qui est à la base du modèle alimentaire français : vivre, réjouir et réunir.

6 classes du goût en Franche-Comté dès 2012.

6 classes vont ainsi avoir lieu en Franche-Comté, au moins une par département, dès le premier semestre 2012.

Ce projet est cofinancé par la DRAAF, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt et par le CIGC, Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté.

L'animation est assurée par **deux spécialistes régionaux de l'éducation sensorielle** et adhérents au réseau national du goût, Claire PERROT et Didier SINTOT. La séance concernant la connaissance des produits du terroir sera co-animée avec l'INAO, Institut national de l'origine et de la qualité.



Concrètement, comment ça se passe ?

Les classes du goût comportent **8 séances pédagogiques d'1h30** chacune, sur les thèmes suivants :

- Séance n°1 : LES CINQ SENS dans la dégustation
- Séance n°2 : LE GOÛT, la ronde des saveurs
- Séance n°3 : L'OLFACTION ou la mémoire des odeurs
- Séance n°4 : LA VUE, première barrière sensorielle
- Séance n°5 : LE TOUCHER, L'OUÏE : sensations tactiles, thermiques et auditives
- Séance n°6 : LA MULTISENSORIALITE EN BOUCHE : rétro-olfaction, stimulations physiques et chimiques
- Séance n°7 : LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES : notre patrimoine
- Séance n°8 : LA GASTRONOMIE

Grâce au CIGC, chaque classe bénéficiera en plus d'une **séance complémentaire dédiée spécifiquement au comté**, produit phare de notre terroir. Lors de cette séance, les enfants découvriront le Comté à travers :

- une présentation vivante du Comté, grâce à des visuels adaptés et si possible une personne de la filière (agriculteur ou fromager)
- une micro fabrication. C'est à dire fabrication d'un petit fromage à la manière du Comté en utilisant un litre de lait au lieu de 400.
- une dégustation de 4 ou 5 différents Comté pour mettre en évidence de l'importance des notions de terroir, de saison, de savoir-faire et d'âge.

Par ailleurs, le Comté sera utilisé comme un "fil rouge" dans le cadre des animations, en conclusion des séances chaque fois que c'est possible, par exemple sur l'olfaction (comparaison odeur extérieure et intérieure sur un morceau), sur la vue (comparaison de deux comtés aux odeurs d'herbe et de foin) ou sur l'ouïe (utilisation d'un vieux comté très cristallisé et crissant ou de la rognure couinante, l'outil de l'affineur : la sonde pour "sonner" les fromages) et, naturellement en l'intégrant aux séances terroirs et signes de l'origine et de la qualité.

Vers la pérennisation des classes du goût par les enseignants ?

Dans le cadre de cette action auprès des enfants, l'animateur propose aux enseignants une sensibilisation préalable à la pédagogie du goût, puis dresse le bilan des classes avec eux. **Ces séances permettront aux enseignants motivés de poursuivre la démarche des Classes du Goût de façon autonome les années suivantes, avec l'aide d'outils pédagogiques mis à disposition par le Ministère de l'alimentation.**

Quelles classes et quel calendrier ?

école	commune	classe concernée	nombre d'élèves	enseignant	dates d'animation	animateur
Doubs						
Guillaume ALDEBERT	Naisey les Granges	classe mixte 14 CE2 + 16 CE1	30	Céline Mullin	5 avril, 7, 10, 29 mai, 31 mai journée Comté	Claire
	Deluz	17 CE2 et 7 CE1	24	Marjorie Breney	21 février, 19 mars, 27 mars et 6 avril; séance comté le 10 avril	Didier
Jura						
	Port Lesney.	classe mixte CE2 , CM1, CM2	28	Philippe Dubois	23 fev, 23 et 29 mars, 3 et 6 avril	Claire
Jules Grevy	Mont sous Vaudrey	classe mixte CE1 + CE2	30	Marie Laure Leroy	02 février, 23 février et 20 mars et 29 mars; séance comté le 3 avril	Didier
Haute Saône						
	Vitrey Sur Mance	classe mixte CM1/CM2,	23	Michaël. Pierret	13 avril, 7 et 11 mai, 30 mai. séance comté le 4 juin	Didier
Territoire de Belfort						
Emile Gehant	Belfort	classe mixte CE2 + 5 élèves de CE1	22	Mme Marie-Laure Doillon	26/01 ,02/02 , 20/02 , 27/03 05/04 séance Comté	Claire

Contacts presse :

Les animateurs des classes :

Claire PERROT . tél.: 06 03 71 14 76

Didier SINTOT. tél. : 06 75 23 56 65

Muriel JANEX, responsable du pôle alimentation à la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) . tél. 03 81 47 75 70.

POUR RAPPEL

Le contexte historique et les objectifs

Cette idée est loin d'être nouvelle en France puisque Jacques PUISAIS a développé, il y a plus de 30 ans, une méthode appelée « Les Classes du Goût ». Cette méthode vise à apprendre à des enfants de 7 à 11 ans, comment mieux tirer parti de leurs propres capacités sensorielles et à les amener à verbaliser leurs sensations. Elle a également pour objectif d'augmenter leur curiosité vis à vis de la nourriture. La première version de cette méthode a été achevée en 1984 après plus de 10 ans d'élaboration et de tests à Tours et Paris (PUISAIS et PIERRE, 1987). La méthode a été alors employée dans plusieurs endroits en France au cours des 30 dernières années.

L'intérêt d'une telle formation sensorielle est de développer chez les enfants le plaisir de manger une grande variété d'aliments avec l'objectif que ce plaisir modifiera son comportement alimentaire. Enfin, cette méthode a également pour but d'améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres via la connaissance et l'acceptation des différences culturelles d'habitudes alimentaires et par l'accroissement de ses capacités à verbaliser ses sensations tout en partageant des repas avec d'autres.

Une expérimentation scientifique, suivie d'une phase pilote, puis d'un déploiement national

1/ Expérimentation scientifique

Jusqu'en 2004 aucune preuve scientifique de l'efficacité réelle de l'éducation sensorielle n'existait, même si celle-ci semble être une évidence pour ceux qui l'ont pratiquée. C'est pourquoi deux projets d'envergure ont été lancés à peu près simultanément en 2005 sur des enfants de 8 à 12 ans : l'un en Finlande à l'Université d'Helsinki, l'autre en France (projet EduSens).

Le projet Français EduSens est constitué de trois expérimentations indépendantes : la première vise à tester la méthode classique des Classes du Goût, alors que la seconde et la troisième visent à tester deux nouvelles méthodes s'appuyant respectivement sur une éducation au goût dispensée en restauration scolaire (« Les Restos du Goût ») et à des groupes de couples parent-enfant (« Les Familles du Goût »).

Les résultats obtenus montrent qu'une éducation au goût est essentielle pour permettre à l'enfant d'**acquérir la capacité de verbaliser ses sensations**. Par ailleurs, cette éducation semble permettre aux enfants d'adopter des comportements **davantage ouverts à la nouveauté et à l'expérimentation**, et ce avec d'autant plus d'efficacité que son contexte d'application est formel et théorique (classe scolaire supérieure à famille, famille supérieure à restaurant scolaire) et que la période d'éducation est longue.

Il apparaît également que **l'éducation sensorielle doit être accompagnée d'expériences sensorielles**, plus efficaces que la seule éducation pour faire évoluer les préférences des enfants vers des aliments complexes. L'éducation doit donc certainement être dispensée à l'école, mais il ne faudrait pas se priver des contextes du restaurant scolaire et du foyer familial pour organiser des expériences sensorielles.

2/ Phase pilote nationale , déploiement national des classes du goût

Avec la création début 2011 d'un **réseau national d'éducation au goût**, sans équivalent ailleurs dans le monde, la France relance l'éducation sensorielle des enfants en classe primaire, le public le plus réceptif à une telle sensibilisation étant les classes de CE2.

Dans 6 régions françaises, une formation pilote d'enseignants volontaires a été réalisée en 2011. Suite aux retours très positifs, il s'agit désormais de déployer le dispositif dans toutes les régions de France. **L'éducation sensorielle et au goût est désormais inscrite dans les orientations du Plan santé à l'école.**

Ce déploiement peut se faire par une formation des enseignants, pour leur permettre d'animer eux-mêmes des classes, une animation directe en classe par des spécialistes, les enseignants bénéficiant en même temps d'une sensibilisation à cette pédagogie spécifique, ou la mise à disposition auprès des enseignants d'un kit pédagogique, avec un accompagnement pour son utilisation.
