

E G A
P A T

Éducation au Goût
et à l'Alimentation
dans les PAT



**Éducation au goût,
un incontournable
pour les PAT**

AU MENU

PRÉFACE

LE PROJET EGA-PAT OU L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION AU SEIN DES PAT

- SES OBJECTIFS
- L'ÉQUIPE TECHNIQUE
- LES PAT AYANT CONTRIBUÉ AU PROJET

VOUS ÊTES PORTEURS DE PAT

- MIEUX CONNAÎTRE L'ÉDUCATION AU GOÛT ET SES PROFESSIONNELS
 - *Qu'est-ce que l'éducation au goût ?*
 - *Qui sont les professionnels de l'éducation au goût ?*
- COUP D'ŒIL SUR LA DÉFINITION D'UNE ACTION, D'UN OUTIL D'ÉDUCATION AU GOÛT
- COUP D'ŒIL SUR LES ACTEURS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT QUI AGISSENT POUR FAIRE LE LIEN ENTRE AGRICULTURE ET CONSOMMATION

VOUS ÊTES PROFESSIONNELS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

- MIEUX CONNAÎTRE LES PAT
 - *Qu'est-ce qu'un PAT ?*
 - *Qui sont les porteurs des PAT ?*
 - *Qui sont vos interlocuteurs pour des actions d'éducation au goût dans les PAT ?*
- RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DE PAT DANS LEUR MISE EN ŒUVRE DE PROJET ÉDUCATIF ALIMENTAIRE
 - *Retour d'expériences de l'accompagnement du PAT du Grand Poitiers*
 - *Retour d'expériences de l'accompagnement du PAT du Pays des Châteaux*

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR PUBLIC

- PRINCIPALES ACTIONS ET PRINCIPAUX OUTILS D'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION UTILISABLES POUR LES PAT
 - *Pour les professionnels*
Pour les professionnels de la pause méridienne
Pour les professionnels des autres temps éducatifs

- *Pour les enfants*
Pour les enfants à l'école
Pour les enfants durant la pause méridienne
Pour les enfants sur les temps périscolaires
- *Pour les habitants*
- AUTRES OUTILS

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

- FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER SUR L'ALIMENTATION
- DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION
- SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE
- AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
- PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT
- DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

- POURQUOI ÉVALUER ? UNE NÉCESSITÉ POUR DÉMONSTRER LES RÉSULTATS OBTENUS EN ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION
- FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER SUR L'ALIMENTATION
- DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION
- SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE
- AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
- PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT
- DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION

CRÉDITS

PRÉFACE

L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION AU CŒUR DES PAT

Notre système alimentaire au cœur des enjeux de la transition écologique.

Notre système alimentaire, de la production à la consommation de nos aliments, en passant par leur transport, leur transformation et leur commercialisation contribue au changement climatique. Ainsi, en France, l'alimentation représente près d'un quart de l'empreinte carbone. C'est le 3ème poste le plus émetteur de gaz à effet de serre, après le transport et le logement¹.

Les enjeux de la transition écologique sont majeurs et requièrent des changements de pratiques dans l'ensemble du système alimentaire, et notamment au niveau du secteur agricole et au stade de la consommation. De plus, aux enjeux environnementaux s'ajoutent des objectifs de santé et de justice sociale. Concrètement, pour que notre alimentation soit durable², nous avons de nombreux défis à relever parmi lesquels permettre à chacun d'accéder à une alimentation suffisante en quantité et en qualité, mieux rémunérer les producteurs, manger moins mais mieux, arrêter de gaspiller, réduire la part des protéines animales dans nos assiettes, manger de saison, local et en circuit court, réduire les emballages, ...

Il s'agit bien de transformer nos pratiques de consommation et d'alimentation et de redonner toute sa valeur à notre alimentation, nous sommes là au cœur des enjeux des PAT.

Des aliments et des hommes dans les territoires.

Les PAT ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires et sont en cela de formidables outils au service de la transition écologique. Dans une approche systémique, ils rassemblent des acteurs très divers et cette pluralité est une opportunité pour que les transformations des territoires soient profondes et durables. Produire (et distribuer !) une offre alimentaire de qualité ne suffit pas si elle ne rencontre pas un consommateur avec des besoins correspondants

et qui soit en capacité de se la procurer et d'en apprécier sa valeur. Ainsi, un producteur ne pourra pas écouler ses choux d'hiver si le consommateur ne veut manger que des tomates et n'est pas éduqué à l'appréciation des choux. De même, un consommateur avec des exigences gustatives, nutritionnelles ou de durabilité qui ne rencontre pas, sur son territoire, une offre qui réponde à ses attentes, pourra se procurer des aliments qui ont parcouru de longues distances et qui ne contribuent pas au soutien des filières locales. Un des défis des PAT est donc de développer une agriculture et des modes de consommation qui « se rencontrent ».

Pour réussir la transition écologique, nos modes de production et de consommation doivent se transformer. Cela implique des changements de pratiques pour tous les acteurs, des producteurs aux consommateurs, en passant par les acteurs de la transformation et de la distribution. C'est ici que l'éducation au goût et à l'alimentation a toute sa place. En facilitant et en accélérant les changements de pratiques de tous les mangeurs, elle favorise la rencontre de l'offre et de la demande, sur un territoire.

L'éducation au goût et à l'alimentation comme accélérateur de changements.

Faire évoluer à la fois l'offre alimentaire et, en même temps, la demande des consommateurs ne se décrète pas. L'exemple de l'introduction parfois laborieuse des repas végétariens en restauration scolaire montre qu'il ne suffit pas d'adopter une mesure, pourtant vertueuse et nécessaire, pour faire évoluer les pratiques. Les collectivités qui réussissent l'introduction des plats végétariens ont en général décliné une approche sensorielle à tous les niveaux et auprès de toutes les parties prenantes: qualité de l'offre travaillée à partir de produits de qualité, formation des agents de restauration et des animateurs à une approche sensorielle leur permettant de valoriser le contenu de l'assiette, éducation au goût des convives pour ouvrir leur curiosité et renforcer leurs compétences de goûteurs.

1. <https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/breves/article/notre-alimentation-c-est-combien-de-gaz-a-effet-de-serre-ges>

2. Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Ils contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010

PRÉFACE

L'éducation au goût ou éducation sensorielle en alimentation, s'appuie sur une pédagogie qui mobilise le corps et le cœur des mangeurs. Les expériences sensorielles et les dégustations mises en œuvre ont pour objectif de susciter des émotions, lesquelles vont amener le mangeur à se questionner sur les aliments, leur provenance, leur mode de production et de transformation, leurs qualités nutritionnelles. L'éducation au goût et à l'alimentation développe les capacités sensorielles, la curiosité et l'autonomie des mangeurs. Elle contribue à renforcer leurs compétences alimentaires et à leur donner des clés pour faire des choix alimentaires favorables à la santé tout en cultivant le plaisir. En résumé, l'éducation au goût et à l'alimentation donne du pouvoir d'agir aux mangeurs.

Goûter s'apprend et se cultive au travers d'expériences sensorielles. Encouragé et accompagné pour être attentif à ses sensations, les verbaliser et les partager, se souvenir et identifier ses émotions, le mangeur devient ainsi plus attentif, plus compétent, et aussi plus exigeant en matière de sensations éprouvées au cours de l'acte alimentaire. Le plaisir devient ainsi le moteur de changements de pratiques.

Par ailleurs, éduquer son goût permet de mieux se connaître mais également d'apprendre à respecter la singularité des goûts et la culture alimentaire des autres mangeurs. L'éducation au goût contribue aussi à cultiver des liens avec les aliments ainsi qu'avec les agriculteurs et les artisans qui les produisent et les transforment.

Au sein des territoires, l'éducation au goût et à l'alimentation est une porte d'entrée pour accélérer leur transformation. En cultivant l'appréciation de la beauté du vivant et en s'adressant et en impliquant tous les mangeurs, du champ à l'assiette, elle favorise la compréhension et l'écoute mutuelle, elle est ainsi intermédiaire. Alors que l'industrialisation de l'alimentation et diverses crises alimentaires ont contribué à créer une certaine défiance des consommateurs, l'éducation au goût et à l'alimentation permet de rassembler, de favoriser la construction d'une vision et d'une culture communes qui contribuent à faire évoluer l'offre agricole et la demande des consommateurs, au profit de la santé des populations et de leur environnement (sol, eau, biodiversité).

Pour accélérer la transition écologique dans les territoires et réussir à y impliquer tous les acteurs, l'éducation au goût et à l'alimentation est une composante essentielle de la transformation des pratiques, du champ à l'assiette.

Anne Didier-Pétremant
Administratrice de l'ANEG



PRÉFACE

Comment insuffler la transition alimentaire auprès du consommateur? Comment l'impliquer dans les politiques agricoles et alimentaires locales?

La transition alimentaire est désormais de tous les débats et évoquée par tous comme un objet dont les politiques publiques doivent se saisir. Nos comportements alimentaires, la manière dont nous nous approvisionnons et bien sûr la manière dont nous produisons sont autant d'enjeux au cœur de cette transition. L'éducation à l'alimentation et au goût est mentionnée par beaucoup comme un levier pertinent pour changer les comportements. Beaucoup de structures proposent d'y contribuer, de telles actions d'éducation peuvent prendre de nombreuses formes et avoir différents objectifs. Leurs résultats et leur impact sont cependant le plus souvent difficiles à appréhender.

Depuis sa création, Terres en villes travaille pour que les politiques agricoles soient co-construites entre le monde agricole et le monde des collectivités. Le tournant alimentaire abordé progressivement à partir de 2009 et renforcé par le pilotage du Réseau national des projets alimentaires territoriaux (RnPAT) dès la fin de l'année 2015 a ouvert le champ des travaux à la prise en compte de la société civile. Les projets Gouvalim II et III financés par la Fondation Daniel et Nina Carasso ont contribué à ce tournant, et tout particulièrement le projet en cours Démocratie alimentaire issu de Gouvalim III. En 2019, le partenariat avec l'Association Nationale pour l'éducation au goût des jeunes (ANEGJ) est apparu comme un moyen de renforcer cette entrée. Terres en villes a saisi cette opportunité en s'associant à l'ANEGJ pour répondre à l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation avec le projet EGA-PAT « Education au Goût et à l'Alimentation dans les Projets Alimentaires Territoriaux » qui a été lauréat en 2020.

Ce partenariat entre un réseau de territoires et un réseau d'acteurs spécialisés permet d'approcher le dispositif du Projet alimentaire territorial (PAT) avec deux entrées très complémentaires et à ce titre a renforcé cette entrée par le consommateur des travaux du réseau. Cet ouvrage, à destination tant des élus que des agents en charge des questions alimentaires et agricoles, vous permettra d'enrichir les démarches de territoires, de mieux accompagner le changement des comportements alimentaires et surtout de mesurer l'impact des démarches entreprises.

Laurent Duval

Co-président de Terres en villes
Vice-président de Lorient Agglomération en charge de l'agriculture et de l'alimentation et à l'aménagement rural
Maire de Languidic (56)

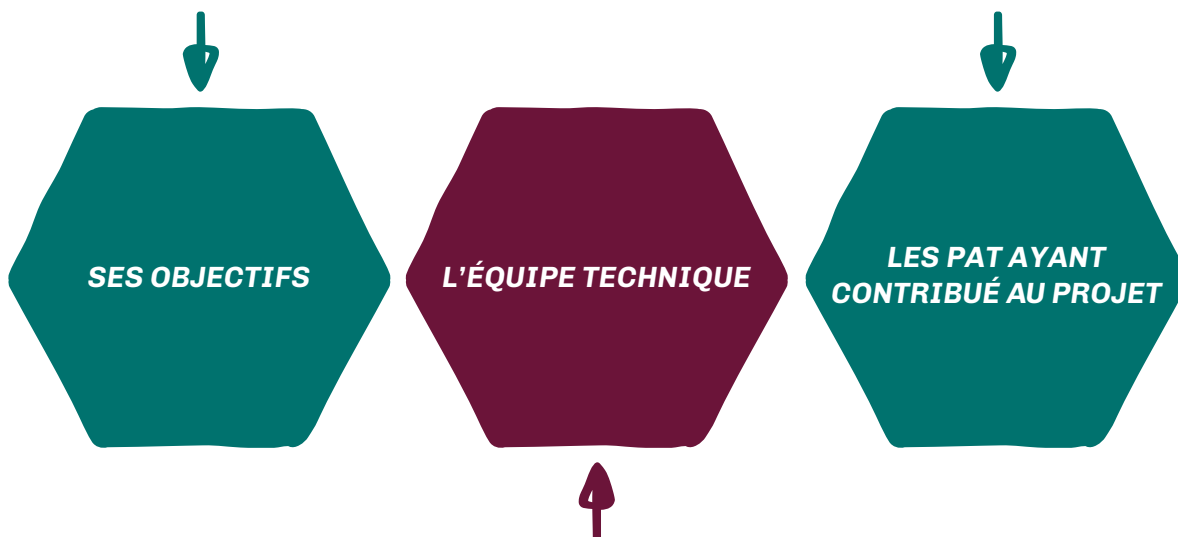


François Beaupère

Co-président de Terres en villes
Président de la Chambre Régionale d'agriculture Pays de la Loire



LE PROJET EGA-PAT OU L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION AU SEIN DES PAT



SES OBJECTIFS

Le projet EGA-PAT est né de deux constats :

1. Un lien souvent recherché entre agriculture et alimentation, laissant les professionnels avec des difficultés pour avoir des outils et des pratiques faisant ce lien. Ce lien recherché permet souvent de s'adresser à des habitants d'un territoire pour leur consommation alimentaire et aussi aux professionnels de la restauration collective pour travailler le contenu de l'assiette.

2. L'éducation au goût et à l'alimentation devient depuis les États Généraux de l'Alimentation, une nécessité, une priorité. Cette nécessité est particulièrement présente dans le Programme National pour l'Alimentation, dans lequel l'éducation au goût et à l'alimentation est une des 4 priorités du plan. Cette nécessité se retrouve dans le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), chapotant le PNA et le Programme National Nutrition Santé (PNNS), où l'éducation à l'alimentation est recommandée et doit être diffusée de la maternelle au lycée. Et enfin, l'éducation à l'alimentation et au goût se retrouve dans le code de l'éducation, dans lequel il est précisé que cette éducation doit être intensifiée sur tous les temps éducatifs de l'enfant.

De ces deux constats, l'ANEGJ y a vu une opportunité d'actions pour pouvoir lier l'éducation à l'alimentation et au goût et sa diffusion au sein des territoires et en particulier auprès des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). C'est la raison pour laquelle l'ANEGJ s'est rapprochée de Terres en villes pour pouvoir construire ce projet.

Le projet EGA-PAT est la construction d'un chemin permettant de scruter, d'observer et d'évaluer des actions et des outils d'éducation au goût et à l'alimentation (EGA), utilisés déjà dans des PAT.

Ce sont des actions et des outils s'adressant plus particulièrement vers :

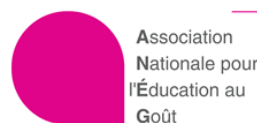
- les habitants pour aller vers une alimentation favorable à la santé, accessible à tous et de proximité,
- et les professionnels de la restauration collective pour aller vers un des objectifs de la loi EGALIM à savoir l'introduction des aliments de proximité, de circuits courts et/ou sous signe de qualité, qui ont été observés.

Ce projet a pu se faire grâce à de multiples acteurs, identifiés lors de l'étude de préfiguration à ce projet, acteurs membres de Terres en villes, les territoires, et acteurs membres de l'ANEGJ, professionnels de l'éducation au goût et à l'alimentation. L'ensemble de ces acteurs montre une grande diversité tant dans leurs objectifs des PAT d'intégration des outils et des actions d'éducation au goût et à l'alimentation, tant dans les types de structures d'éducation au goût et à l'alimentation dans leur façon de faire. Donc plusieurs territoires sont associés pour pouvoir montrer la quintessence de cette diversité (Aquitaine, Bretagne, Centre, Hauts de France).

Le projet a donné lieu à ce présent guide, dans lequel sont décrits les actions / outils observés, leurs évaluations, et une proposition d'évaluation par enjeux de PAT.

Merci aux étudiantes de l'Institut Agro de Montpellier (Lola Laurent, Marie Parachini, Mathilde Perrier, Mathilde Soleymani) pour leur appui dans la conception de ce guide.

ANEG



CONTACT

Structure : Association Nationale pour l'Éducation au Goût

Site internet : www.reseau-education-gout.org

Email : contact@reseau-education-gout.org

L'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANEGJ), créée en mai 2012, rassemble tous les acteurs de l'éducation au goût, décidés à inventer de nouvelles dynamiques collaboratives.

L'éducation au goût (ou approche sensorielle en alimentation) est un processus éducatif basé sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments. Elle met en œuvre des pratiques pédagogiques reposant sur l'acte alimentaire, comme interaction entre les aliments et les mangeurs sensibles.

Née il y a plus de 40 ans, c'est une pratique à part entière, innovante et stimulante, complémentaire de l'approche nutritionnelle et intégrée à l'éducation à l'alimentation.

Elle permet de rendre autonome le jeune mangeur, l'aide à affiner et affirmer ses choix. L'éducation au goût cultive la curiosité et le plaisir de manger. L'ANEGJ agit pour actualiser et enrichir les connaissances sur le goût, le comportement alimentaire et les sciences de l'éducation pour les jeunes, pour constituer un réseau professionnel, pour privilégier les échanges entre acteurs de l'éducation au goût et de champs professionnels multiples (éducation, production agricole, production agroalimentaire, santé, développement local), et pour faire connaître et reconnaître l'éducation au goût. L'ANEGJ, réseau d'envergure nationale, crée des rencontres professionnelles (Sens'Asso Day, échanges de pratiques professionnelles, ...). Les membres de l'ANEGJ partagent une charte, des valeurs, et un code de déontologie reconnaissable dans leurs pratiques professionnelles, pratiques encadrées par le référentiel de compétences des éducateurs du goût.

En mai 2023, l'ANEGJ devient l'ANEG (Association Nationale pour l'Éducation au Goût) pour s'adresser à tous, de la toute petite enfance au grand âge.

TERRES EN VILLES

Terres
en villes

CONTACT

Nom : MAZERAND

Prénom : Paul

Fonction : responsable animation
réseaux

Structure : Terres en villes

Site internet : www.terresenvilles.org

Email : paul.mazerand@terresenvilles.org

accueil@terresenvilles.org

N° téléphone : 01 40 41 84 12

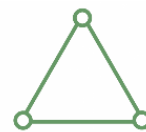
Créé en 2000, Terres en villes est le réseau des acteurs locaux des politiques agricoles et alimentaires d'agglomérations. En s'appuyant sur l'intelligence collective, le réseau accompagne ses membres pour faire face aux défis de la transition agricole et alimentaire.

Les nombreuses rencontres organisées entre les membres permettent un échange d'expériences et de pratiques et un apprentissage mutuel, tandis que les projets recherche-action dans lesquels est impliqué le réseau permettent d'expérimenter dans les territoires et d'explorer de nouveaux domaines d'action. En s'appuyant sur ses acquis, Terres en villes contribue au débat national et international sur la ville, son agriculture et son alimentation.

La Charte de Terres en villes prône les valeurs du développement durable et l'hybridation des approches entre agronomie, urbanisme et écologie. Elle a été renouvelée en 2018 afin d'élargir les valeurs du réseau aux systèmes alimentaires territoriaux.

Ce sont, aujourd'hui, vingt-huit agglomérations ou métropoles qui constituent le réseau, chacune étant représentée conjointement par l'intercommunalité et la chambre départementale d'agriculture ou en Ile-de-France par une association territoriale comprenant ces deux collèges.





SCIC DE TERRITOIRE «MADY & CO» : POUR FÉDERER LES STRUCTURES ACCOMPAGNATRICES D' ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

CONTACT

Nom : BOURGUIGNON

Prénom : Hélène

Fonction : Directrice fondatrice

Structure : MADY&Co

Site internet : www.madynco.fr

Email : hbourguignon@madynco.fr

N° téléphone : 06 83 36 62 96

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

MADY & CO est un pôle territorial de coopération économique pour le développement des circuits de proximité.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

MADY & CO accompagne les acteurs privés et publics à développer des écosystèmes alimentaires durables qui se caractérisent par des communautés, des lieux, des pratiques durables partagés, accessibles et appropriables par le plus grand nombre et développe des outils et/ou services mutualisés.

CONTEXTE DU PROJET

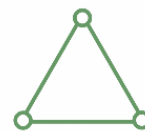
Les activités de MADY & CO s'inscrivent dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Nous développons une méthode intégrative pour accompagner les écosystèmes locaux à développer des pratiques alimentaires durables. Nous adoptons une démarche éducative qui repose sur des pratiques de coopération, de mutualisation et de transmission, et une démarche pédagogique basée sur l'expérimentation et l'éducation populaire.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Développer les circuits de proximité au travers de la coopération et de la mutualisation.
- Accompagner les acteurs pour créer des objets partagés accessibles et appropriables par le plus grand nombre.
- Développer des outils et services mutualisés.
- Formaliser une méthode pédagogique et des process duplicables sur d'autre territoire.
- Créer une société Coopérative d'intérêt collectif de territoire.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Expérimenter et tester des programmes d'accompagnement.
- Formaliser une méthode d'accompagnement permettant aux acteurs publics et privés d'intégrer la pédagogie alimentaire au cœur de leur pratique.
- Identifier un modèle économique soutenable.
- Animer et coordonner le projet à l'échelle du territoire.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Adopter des pratiques coopératives, participatives et inclusives.
- Adopter une démarche intégrée.
- Capitaliser sur ses expériences et ses expérimentations.
- Faire confiance au collectif.
- Adopter des pratiques d'intelligence collective.

BÉNÉFICIAIRES

- Les collectivités, entreprises et toutes petites entreprises.
- Les centres sociaux.
- Les maisons de santé.
- Les écoles.
- Les structures de l'emploi, de la formation et de l'insertion.
- Les tiers-lieux.
- Les associations.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

Les collectivités, entreprises, toutes petites entreprises dans l'alimentation, les centres sociaux, les maisons de santé, les écoles, les structures de l'emploi, de la formation et de l'insertion, les tiers-lieux, les associations, les professionnels de santé, les producteurs, l'université, les chambres consulaires et les structures d'accompagnement à la création d'entreprise.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

Projet en expérimentation action avec une stratégie de recherche et de développement. Projet lancé en 2018.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

En cours de construction. Évaluation sur 3 échelles : à l'échelle du territoire, à l'échelle des professionnelles des métiers alimentaires et agricoles et à l'échelle des habitants.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

En cours de création. Notre démarche pédagogique pour accompagner les acteurs dans le développement des circuits de proximité à partir de leurs pratiques et de leurs usages.

LES SENS DU GOÛT



CONTACT

Nom : DEMAILLY
Prénom : Antoine
Fonction : Coordinateur pédagogique
Structure : Les Sens du Goût
Site internet : www.papille.net
Email : antoine.demilly@lessensdugout.fr
N° téléphone : 03 27 29 22 22

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

L'association Les Sens du Goût développe des actions participatives sur le bien-être alimentaire pour la personne de tous âges et son territoire.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Les questions du non jugement, de l'échange entre pair, de l'inclusion et de la valorisation de la personne et de son territoire sont au cœur de ses dispositifs pédagogiques. Les Sens du Goût développe ses différentes actions à des échelles locales afin de créer un maillage d'acteurs impliqués sur la question de l'alimentation que nous qualifions de SAVOURABLE : Savoureuse, Durable et Accessible. Les actions des Sens du Goût sont des programmes d'animation scolaires (Classes du Goût, Petites papilles grands goûteurs ...), des programmes d'actions tout public (Poivre et sel, Les Rendez-vous du goût, Chef d'un jour, Bébé Gourmet ...), des actions pour la restauration scolaire (Les Incroyables Aventuriers du Goût, Vives les légumineuses ...), des outils numériques (Newsletters éducation au goût, Papille.net ...), des événementiels et journées thématiques (Quelle alimentation dans 20 ans ? Mangeons local, Faîtes de la soupe ! ...), des formations (Transmission de leurs outils ou création d'outils éducatifs).

CONTEXTE DU PROJET

Les Sens du Goût a depuis 1998, participé à de nombreux projets avec des objectifs et partenaires très variés. Cela permet à l'équipe de créer, comprendre, et faire dialoguer des acteurs diversifiés de différents mondes professionnels liés à l'alimentation : agriculture, social, culturel, éducatif, sanitaire, tourisme, parentalité, ... Par ce biais, Les Sens du Goût intervient sur différents territoires des Hauts de France tant en milieu rural que urbain.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Accompagner les territoires vers un système alimentaire plus durable.
- Développer une culture du partage, la mise en relation des habitants, et la coopération par les projets alimentaires.
- Favoriser l'autonomie alimentaire par le partage des savoir-faire et des connaissances culinaires.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Placer le plaisir alimentaire et la sensorialité comme moteur de bien-être.
- Redonner confiance dans la capacité de chacun à se nourrir et à nourrir sa famille.
- Former pour essayer, passer le relais à et créer une communauté.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Les objectifs pédagogiques sont spécifiques à chaque action (animation-formation).

LES SENS DU GOÛT



BÉNÉFICIAIRES

- Grand public.
- Les scolaires.
- Les salarié.e.s des entreprises.
- Agents des collectivités.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

Les partenaires principaux sont les collectivités, les entreprises, les associations, les structures médico-sociales (hôpitaux, EHPAD) et les établissements scolaires.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

Les projets développés sont différents en fonction des objectifs et moyens locaux : allant de l'action ponctuelle au projet pluriannuel.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Adaptés à chaque projet. Nous sommes attentifs à la fois à la diversité des acteurs impliqués sur un projet et la coopération mise en place MAIS aussi aux connaissances / savoir-faire acquis ainsi qu'aux changements de représentation.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

Le site papille.net présente de nombreuses ressources créées par l'association Les Sens du Goût.

BUDGET DU PROJET ET MODÈLE ÉCONOMIQUE ASSOCIÉ

L'association a un budget composé de subventions régionales et locales (actions de préventions santé, sensibilisation à l'alimentation durable, lien social ...) mais aussi des prestations de service (animations, formations).

CONTACT

Nom : DELAROCHE-HOUOT
Prénom : Sylvie
Fonction : Formatrice, responsable de projet, animatrice
Structure : Micro entreprise
Email : s.delarochehouot@sensetavenir.fr
N° téléphone : 06 62 17 97 09

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Depuis plus de 10 ans, Sens & Avenir anime des projets fertiles d'éducation à l'alimentation, qui font le lien entre la terre et son assiette, dans le respect des cultures alimentaires des personnes.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Sens & Avenir promeut l'idée que nous chérissons ce que nous connaissons. Nos projets contribuent à comprendre ce que la terre produit soucieux de motiver l'intérêt d'en prendre soin, et de placer de la valeur dans tout ce qui nous nourrit, de la terre à l'assiette. Cette compréhension s'acquiert grâce à l'apprentissage par le corps, pour éviter d'apprendre par cœur et d'agir par peur. Elle mobilise nos sens, pour stimuler notre curiosité et notre plaisir dans notre alimentation, afin de mieux accéder à des compétences et des savoir-faire pour une alimentation diversifiée, goûteuse et accessible à tous. Travailler avec Sens & Avenir, c'est bénéficier d'une solide expérience de création/d'animation d'ateliers, de projets et de formation en éducation au goût pour de nombreux publics (jeunes, vieux, local, national, international, ...). C'est également l'opportunité d'accéder à des informations fiables en provenance d'organismes reconnus, de mettre en place des actions sur mesure, de coordination d'acteurs et d'actions complémentaires à nos projets. Nous exerçons en permanence une veille sur l'évolution des connaissances relatives à nos activités en toute indépendance.

CONTEXTE DU PROJET

L'éducation à l'alimentation s'inscrit dans la globalité du fait alimentaire. Celui-ci est à la fois un acte biologique, physiologique, psychologique, de « bien-être », à tout le moins de « mieux-être », un acte culturel, social et économique (Avis 84 du Conseil National de l'Alimentation). En développant des approches fondées sur le plaisir, le goût, la commensalité et la dimension sensorielle de l'alimentation, l'éducation à l'alimentation contribue à développer l'autonomie, la découverte de soi, le bien-être, la curiosité et le lien social comme un fil conducteur pour ses pratiques alimentaires (livre blanc de l'éducation au goût, ANEG). La prévalence de l'excès de poids est de 47,3 % (obépi-roche – 2020), induisant des facteurs de risques de développer des maladies inflammatoires de type hypertension artérielle, diabète ... La demande d'une alimentation variée, accessible à tous, savoureuse et compatible avec des systèmes alimentaires durables est plébiscitée par le grand public. En 2018, 69% des consommateurs déclarent s'intéresser à l'impact de leur alimentation sur leur santé (MASA). En 2021, les systèmes alimentaires représentent plus du tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre (FAO). En France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères, c'est l'équivalent de 20 kg/habitant/an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (ADEME).

SENS & AVENIR



SENS & AVENIR

Perception émotion compréhension

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Développer systématiquement l'approche sensorielle dans les programmes éducatifs à l'alimentation pour développer une approche esthétique et politique de l'alimentation.
- Faire connaître l'approche sensorielle à l'alimentation comme une approche essentielle pour aborder de façon transversale l'alimentation (les aspects agricole, santé, social, économique, environnemental et politique de l'alimentation)
- Développer l'intelligence collective dans les projets éducatifs à l'alimentation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Proposer des formations en approche sensorielle en alimentation co-construites avec les professionnels de l'éducation.
- Co-construire des projets d'éducation à l'alimentation avec les partenaires, tenant compte de l'environnement alimentaire (social, physique, commercial, géographique, éducatif, et culturel) des bénéficiaires.
- Mesurer systématiquement les résultats et les impacts des projets mis en place.
- Expérimenter avec les parties prenantes, des actions éducatives par des processus itératifs permettant, par étape, de formaliser ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas.
- Faire bénéficier aux territoires, les savoirs et les savoir-faire développés sur d'autres territoires.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en pratique des animations et projets éducatifs alimentaires pour tous et les évaluer.
- Concevoir, mettre en pratique et évaluer des formations.
- Employer systématiquement l'approche sensorielle en alimentation comme première intention au service des objectifs pédagogiques des animations, projets et formations.
- Justifier l'approche sensorielle en alimentation dans les animations et projets éducatifs alimentaires.
- Collaborer avec les professionnels de l'éducation, les partenaires, pour les animations, projets éducatifs alimentaires et formations.

BÉNÉFICIAIRES

Les gourmands, les frugaux, les consommateurs, les professionnels du secteur privé (agriculteurs, cuisiniers, animateurs, ...), les professionnels du secteur public (collectivités, écoles, ...) et tous les lieux où nous nous alimentons, où nous parlons de l'alimentation, où l'alimentation est présente.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

Tous les acteurs publics et privés travaillant dans le domaine de l'alimentation, de la terre à l'assiette.

RESSOURCES CRÉÉES? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES?

- Sens & Avenir a contribué à la définition du référentiel de compétences des éducateurs du goût. Sens & Avenir a contribué à la conception et l'animation du dispositif pédagogique.
- Sens & Avenir a contribué à la rédaction des Classes du Goût (inscrites au PNA), ANIMASSENS (essaimé depuis 2017 en Île-de-France).
- Sens & Avenir a contribué à la rédaction du livre blanc de l'éducation au goût.
- Sens & Avenir a contribué à la conception et à l'animation du parcours de formation « Animation à l'éducation à l'alimentation et au goût ».

LES PAT AYANT CONTRIBUÉ AU PROJET



LE PAT DE L'AVESNOIS



LE PAT DU DOUAISIS



LE PAT DE LA MÉTROPOLE LILLOISE



LE PAT DU PAYS DE LORIENT

LORIENT
AGGLOMÉRATION



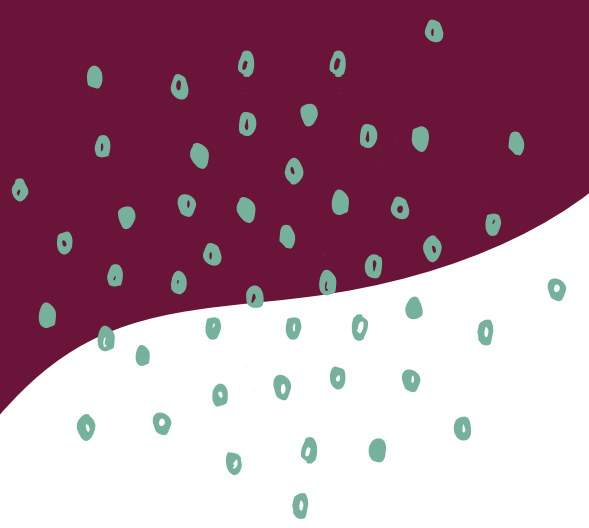
LE PAT DU PAYS DES CHÂTEAUX



LE PAT DU GRAND POITIERS

GRAND POITIERS
communauté urbaine

VOUS ÊTES PORTEURS DE PAT



**COUP D'ŒIL SUR
DES ACTEURS
DE L'ÉDUCATION
AU GOÛT QUI AGISSENT
POUR FAIRE LE LIEN
ENTRE AGRICULTURE
ET CONSOMMATION**

**MIEUX CONNAITRE
L'ÉDUCATION AU GOÛT
ET SES PROFESSIONNELS**

**COUP D'ŒIL SUR LA
DÉFINITION D'UNE
ACTION, D'UN OUTIL
D'ÉDUCATION AU GOÛT**



**QU'EST-CE QUE
L'ÉDUCATION AU GOÛT ?**



**QUI SONT LES
PROFESSIONNELS
DE L'ÉDUCATION
AU GOÛT ?**

QU'EST-CE QUE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

LA PROGRESSION DE L'ÉPIDÉMIE D'OBÉSITÉ ET LA PRISE DE CONSCIENCE DU MANGEUR

En France, la prévalence de l'obésité entre 1997 et 2006 augmente progressivement. Les différentes études réalisées montrent une nette accélération de cette prévalence pour les individus nés après le milieu des années 1960, chez les deux sexes. « Selon, l'INSERM¹, en France, l'obésité concerne 17% des adultes et, chez les enfants, 16% des garçons et 18% des filles : des chiffres à peu près stables depuis une dizaine d'années. Le problème croissant de l'obésité infantile peut être ralenti si la société se concentre sur les causes et il existe de nombreux éléments qui jouent dans l'obésité infantile, certains étant plus cruciaux que d'autres. Effectivement, une intervention combinée sur l'alimentation et l'activité physique menée dans la communauté avec un volet scolaire est plus efficace pour prévenir l'obésité ou le surpoids. De plus, si les parents imposent un mode de vie plus sain à la maison, de nombreux problèmes d'obésité pourraient être évités. **L'éducation est une clef de voûte** pour tout le spectre de la vie »².

Pour l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), une mauvaise alimentation et l'inactivité physique sont parmi les 4 facteurs de risques comportementaux modifiables de déclarer une maladie non transmissible³. Nos comportements alimentaires sont étroitement liés à des choix individuels et collectifs et impliquent des conséquences pour la santé humaine et également animale et environnementale⁴. La crise sanitaire du Covid-19 a mis en évidence les liens entre pathologies à fortes composantes alimentaires et risques de morbidité et de complications associés à la Covid-19.⁵

Par ailleurs, certains changements alimentaires observés ces dernières années illustrent l'importance accordée par les consommateurs au lien entre ce qu'ils consomment et les modes de production, de transformation et de distribution. Toutefois, ces préoccupations sont perçues parfois comme des injonctions et contraintes pour les ménages les plus modestes ou en situation de précarité alimentaire, pouvant, pour les populations rencontrant des difficultés à accéder à une alimentation favorable à la santé et durable, être très stigmatisant, contribuant à accentuer les inégalités de santé sur un territoire⁴.

Afin d'accélérer la transition alimentaire pour répondre aux objectifs européens environnement climat énergie 2030 de la France et d'adopter des comportements alimentaires vers une plus grande durabilité des systèmes alimentaires, l'approche systémique de l'alimentation, combinant la « dimension économique, sociale, environnementale, éthique et nutritionnelle » doit prendre en compte l'influence de l'environnement alimentaire sur l'évolution et la durabilité des comportements alimentaires. La charte d'Ottawa, depuis 1986 le présente comme un déterminant essentiel de la santé visant à ne pas creuser les inégalités de santé sur un territoire.

L'éducation à l'alimentation est considérée alors comme une recommandation clé pour répondre aux enjeux cités ci-dessus, pour mieux informer et éduquer sur les pratiques alimentaires et les modes de production cohérents avec les objectifs de transition vers des systèmes alimentaires durables. Il est alors nécessaire d'« Inscrire des **actions éducatives sur l'équilibre alimentaire et l'alimentation compatible avec la durabilité des systèmes alimentaires en général**, et notamment sur le **rééquilibrage entre la consommation de produits d'origine animale et végétale, dans le programme de l'Éducation nationale et de formation des enseignants**, en assurant l'allocation des moyens financiers et humains nécessaires pour les écoles. Déployer ces actions en lien avec les différents enseignements obligatoires dans le cadre de l'éducation à l'alimentation et au goût en prenant en compte toutes les dimensions de l'alimentation (plaisir, santé, durabilité) »⁴, modifier l'environnement alimentaire (ensemble des éléments concourant aux choix alimentaires) pour orienter vers des choix plus favorables à la santé et durable⁶, et de développer l'éducation et la sensibilisation à tous les âges à une alimentation compatible avec un système alimentaire durable⁵.

1. INSERM - Dossier obésité - 2019 <https://www.inserm.fr/dossier/obesite/>

2. Le guide santé - Obésité et surpoids chez l'enfant et l'adolescent dans le monde - 2021 www.le-guide-sante.org/actualites/nutrition/obesite-surpoids-enfant-adolescent-epidemie-mondiale

3. OMS - Maladies non transmissibles - 2022

4. CNA - avis n°90 - 2022

5. CNA - avis n°89 2021

6. Institut National du Cancer - Promotion de la santé, prévention des cancers et aménagement des territoires - 2022

QU'EST-CE QUE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

POURQUOI ÉDUCER AU GOÛT

LE PLAISIR À MANGER, UN ESSENTIEL POUR ENCOURAGER UNE AUTRE ALIMENTATION

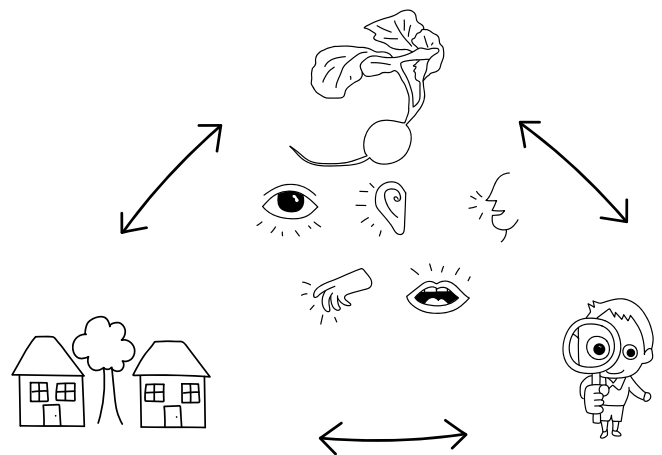
Les aliments répondent à 3 objectifs : **fonctionnel** (fournir de l'énergie au mangeur et atteindre un état favorable à la santé), **symbolique** (partager un repas et ainsi nouer des liens, construire son identité et intégrer un groupe) et **hédonique** (valoriser le bien-être que procure l'aliment au moment de sa dégustation).⁷

Développer l'objectif hédonique et symbolique, pour favoriser l'atteinte de l'objectif fonctionnel de l'aliment, tel est le propos de l'éducation au goût. En jouant sur le bien-être du mangeur et son plaisir associé, l'éducation du goût, intégrée dans son parcours d'apprentissage de la vie, permet de valoriser la santé de chaque mangeur (selon la définition de la santé par l'OMS : « un état de complet bien-être physique, mental et social et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité »).⁸ L'homme est un omnivore, il doit trouver les nutriments dans des aliments variés et nourrissants. Il mange à table avec d'autres et transforme lui-même son alimentation⁹. Le plaisir suscité par la qualité sensorielle de l'aliment (l'apparence, le goût, la texture, la saveur, l'odeur), par le contexte social de consommation alimentaire et par les représentations cognitives de la nourriture est intimement associé à l'**appréciation de l'aliment**. Il devient un **élément régulateur** du comportement alimentaire et un **fil conducteur de l'éducation nutritionnelle**¹⁰. Il conduit l'homme à avoir envie de manger. Quand le plaisir est atteint, il lui permet de s'arrêter de manger. Il faut **apprivoiser le plaisir** et l'incorporer au repas⁹.

L'éducation au goût et à l'alimentation devient une éducation « cultivant les attitudes positives vis-à-vis des aliments et des repas, incluant non seulement les caractéristiques nutritionnelles des produits mais aussi, et peut-être surtout leurs vertus gustatives et culinaires dans un contexte commensal et convivial »¹¹. Elle permet de faire évoluer les comportements alimentaires, en diminuant le sentiment naturel de peur des jeunes enfants (néophobie alimentaire) face à de nouveaux aliments et en développant le plaisir et la curiosité alimentaire chez celui-ci.

L'éducation au goût en interrogeant le goût pour un aliment (la capacité de chaque mangeur à apprécier ou pas un aliment) et le goût d'un aliment (la qualité sensorielle d'un aliment) apprend à s'alimenter de façon responsable et citoyenne, tout en respectant ses besoins fonctionnels, symboliques et hédoniques. Par ses multiples objectifs, elle contribue à distinguer les différences entre aliments transformés et aliments bruts, à promouvoir un patrimoine accessible à tous, à maintenir ou reconstruire un lien social, à interroger l'environnement alimentaire du mangeur, à ouvrir à un domaine d'expression universelle qu'est l'alimentation. Elle se retrouve ainsi à l'intersection de l'aliment, du mangeur et de son environnement et devient la porte d'entrée pour aborder tous les éléments de l'alimentation.

L'éducation au goût telle que l'ANEG la pratique est un processus éducatif mettant en œuvre des pratiques pédagogiques reposant sur l'acte alimentaire : l'interaction entre les aliments et les mangeurs est à l'intersection de l'aliment, du mangeur et de son environnement.



7. Ophélie Mugel - Le bien-être dans la consommation alimentaire : une revue de la littérature - 14^e Journées Normandes de la Recherche sur la Consommation - 2015

8. OMS - Définition de la santé adoptée lors de la constitution de l'organisation mondiale de la santé - 1946

9. Institut Pasteur de Lille - Conférence « de la difficulté de changer le comportement alimentaire: quelles approches pour le diététicien ? » - Dr Jean-Michel Lecerf, chef de service Nutrition et Activité Physique - 2019

10. INRA Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon - Conférence « de la difficulté de changer le comportement alimentaire: quelles approches pour le diététicien » - Sophie Nicklaus, directrice de Recherches - 2019

11. Manger Français, Européens et Américains face à l'alimentation - Claude FISCHLER, et Estelle MASSON - édition Odile Jacob - 2008

QU'EST-CE QUE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

Grâce à une posture du professionnel-animateur, à la mise en œuvre d'une pédagogie aux bénéfices des mangeurs-gouteurs et à la prise en compte de l'environnement dans lequel se situe l'action, le territoire dans sa richesse et complexité, cette relation peut s'installer.

À TITRE D'EXEMPLE, COMMENT CELA SE CONCRÉTISE DANS UNE COLLECTIVITÉ TERRITORIALE ?

- **Côté mangeur**, par l'**animation d'ateliers sensoriels, d'ateliers culinaires, contes gourmands, visite de ferme et métier de bouche** ... pour développer la curiosité et le plaisir de manger chez le mangeur.
- **Côté aliment**, par la définition de la qualité sensorielle de l'aliment, pour la valoriser auprès des mangeurs.
- **Côté environnement du mangeur**, par des **formations et l'accompagnement des professionnels**, pour développer des compétences favorisant la découverte des aliments, le plaisir de manger et la convivialité chez le jeune.
- Ces différentes actions s'inscrivent dans un projet éducatif alimentaire co-construit avec les professionnels, s'appuyant sur **une vision commune à partager**. Le **recensement des partenaires** permet d'identifier les ressources à mobiliser dans le projet.

L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION DANS LE CHAMP DE LA SANTÉ

L'éducation nutritionnelle peut placer le mangeur au centre du processus, en tenant compte de ses habitudes et de ses préférences¹². Dans ce cadre, l'éducation au goût peut être convoquée. Elle vise alors à développer l'usage des sens dans l'alimentation, par la proposition de dégustations, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social. Une étude de l'INRAE montre que des enfants de 5 à 11 ans associant le plus l'alimentation au plaisir sont ceux qui font les choix de meilleure qualité nutritionnelle : ils choisissent en moyenne une portion de fruits en plus que les enfants qui ont les attitudes les plus nutritionnelles. Ces résultats suggèrent que le plaisir alimentaire peut servir de levier dans des interventions visant à encourager la consommation d'aliments « bons pour la santé » chez les enfants¹³.

L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION DANS LE CHAMP DE L'ALIMENTATION DURABLE

L'éducation à l'alimentation durable peut convoquer aussi l'éducation au goût. Cette dernière permet d'aborder l'alimentation dans tous les champs de l'alimentation durable, qu'ils soient sociaux, culturels, environnementaux, économiques, de la santé, et de la citoyenneté, en passant par des dégustations :

- Dégustations d'aliments de saison ou de contre saison, pour prêter attention à la saisonnalité des aliments interrogeant leurs proximités ou pas.
- Dégustation d'aliments du territoire pour relier le mangeur à son environnement agricole et alimentaire, dégustations comparatives d'aliments pour comprendre un terroir, son histoire, sa géographie

et son économie, les gestes de productions et de transformations de l'aliment.

- Formation d'animateurs et d'agents de restauration à l'approche sensorielle en alimentation pour réaliser des ateliers réguliers d'éducation au goût sur des aliments peu connus, et interroger la qualité sensorielle du contenu de l'assiette et comment elle est valorisée auprès des convives.¹⁴
- Cours de cuisine interrogeant la qualité sensorielle de l'aliment, dans sa transformation de l'aliment brut à l'aliment cuisiné, en montrant les infinies possibilités d'associations entre aliments, en insistant sur le partage pour mêler les cultures alimentaires, rendant l'acte de manger savoureux, et incitant à reproduire les gestes culinaires à la maison.
- Chacune de ces dégustations sont des opportunités de discussion pour aborder l'aliment de manière globale depuis son origine géographique jusqu'à sa consommation.

L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION DANS LE CHAMP DE LA CITOYENNETÉ

Chaque dégustation invite à partager avec d'autres, ses perceptions, par un discours spontané dans lequel les jugements de valeurs et les injonctions sont exclus. C'est une opportunité de découvrir des cultures alimentaires différentes, et de s'ouvrir à de nouvelles pratiques alimentaires, en développant une aptitude à vivre ensemble favorisée par l'apprentissage collectif et le partage des savoirs. Une « bonne » éducation au goût et à l'alimentation est une éducation où les messages à transmettre sont adaptés à chaque type de public. Un processus spécifique aux PAT et aux professionnels de l'éducation au goût et à l'alimentation doit être conduit.

12. CAN – avis n°84 - 2019

13. Marty L, Nicklaus S, Miguet M, Chambaron S, Monnery-Patris S. When do healthiness and liking drive children's food choices? The influence of social context and weight status. *Appetite*. 2018 Jun 1.

14. Plus de précisions dans la vidéo : <http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/L-education-au-gout-au-service-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

QU'EST-CE QUE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

LES INGRÉDIENTS À UNE « BONNE » ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION¹⁵

Le process viserait à :

1. Définir les objectifs de l'éducation au goût avec les professionnels qui devront la réaliser, ainsi qu'avec les habitants, et les élus.

Quel que soit le public, il est important de travailler une sémantique spécifique afin de faire comprendre l'importance de l'EGA. Il convient de toucher les habitants par des outils de consultation citoyenne pour les engager en tant qu'acteurs. Les élus sont identifiés comme un élément clé, pour lesquels il est nécessaire d'envisager l'EGA comme un moyen pour agir sur d'autres sujets qualifiés habituellement plus politiques comme le vivre ensemble, la prévention santé, la valorisation des compétences de la ville et de ses agents, la lutte contre l'absentéisme auprès des agents, la valorisation du territoire...

2. Identifier des actions pour chaque objectif

en les déclinant pour chaque public. Pour les professionnels, envisager de mener des actions auprès de ceux qui ont déjà, dans leurs pratiques professionnelles, des compétences pédagogiques liées à l'alimentation (professionnels de la restauration collective, professionnels de l'animation, enseignants), auprès des professionnels plus éloignés de ces compétences pédagogiques (comme les agriculteurs pour les accompagner à valoriser leurs productions et leurs pratiques agricoles auprès des habitants).

En terme de pratique, il est important de soigner la communication, car elle doit prendre en compte l'environnement de chaque public, et commencer par des actions à petite échelle pour les évaluer et ensuite envisager de les étendre à une échelle plus grande, toujours en les évaluant, afin d'adapter au fur et à mesure la pratique, tout en communiquant auprès des publics.

3. Constituer un réseau diversifié de professionnels, pouvant aborder l'alimentation selon les différents objectifs et les différents publics identifiés.

Cette éducation au goût et à l'alimentation doit être renforcée par la pratique culinaire, les jardins pédagogiques, l'accessibilité et la diversité de l'offre alimentaire proposée.

¹⁵. Réunion de lancement du projet EGA-PAT : synthèse de la consultation des participants

QUI SONT LES PROFESSIONNELS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

L'éducation au goût impose de l'éducateur du goût de mettre en confiance le mangeur afin de favoriser son expression libre et personnelle face aux mises en situation proposées. L'éducateur du goût est un accompagnateur devant trouver des chemins possibles à l'expression du mangeur et à son évolution. L'ANEG compte en moyenne 30 membres, répertoriés dans son annuaire. L'éducation au goût trouve également sa place dans les compétences d'autres professionnels comme les professionnels de la gastronomie (restaurateurs, cuisiniers de restauration commerciale et collective, transformateurs, ..), les professionnels de la production agricole et artisanale (agricultures, paysans, maraichers ...), et les professionnels du tourisme (animateur et guide de patrimoine, ...). L'enjeu de ces professions est alors de valoriser aux travers de leurs activités économiques, un terroir (alchimie entre la géographie naturelle et l'histoire du territoire avec ses traditions et ses savoir-faire) et de favoriser ainsi le lien entre ses habitants, ses visiteurs et ses acteurs économiques.

LA MISSION DE L'ÉDUCATEUR DU GOÛT

D'après le référentiel de compétences de l'éducateur du goût, l'éducateur du goût est un éducateur sensoriel en alimentation. Éducateur car aujourd'hui, quelle que soit l'intervention, il faut commencer par conduire le mangeur à une prise de conscience sensorielle, à une discrimination de ses perceptions sensorielles et à l'émergence « des mots pour le dire ». L'éducateur du goût développe chez les personnes de tous âges, l'usage des 5 sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découvert de soi, de bien-être et de lien social.

LE CODE DE DÉONTOLOGIE DE L'ÉDUCATEUR DU GOÛT

L'ensemble de ces pratiques se place dans le code de déontologie de l'éducateur du goût défini par l'ANEG. Un des mots clés de ce code est celui de respect et d'écoute des autres dans leur diversité. Ce code décrit les règles et devoirs concernant la profession, la conduite de l'éducateur du goût, et la relation entre l'éducateur du goût et les jeunes mangeurs.

LES COMPÉTENCES DE L'ÉDUCATEUR DU GOÛT

Un premier travail de définition des compétences des éducateurs du goût a été réalisé et est décrit dans le référentiel de compétences des éducateurs du goût. Pratiquer l'éducation au goût demande des connaissances et des compétences multidisciplinaires. Parmi les compétences identifiées par des analyses de pratiques professionnelles des éducateurs du goût en situation d'animation, se dégage une liste à l'évidence non exhaustive :

- Faire prendre conscience des difficultés de l'expression de la subjectivité et des sensations (à la différence du discours normé des produits alimentaires), tant dans le discours commun que dans les différents discours (et vocabulaires) scientifiques (agroalimentaire, physiologie sensorielle, mots techniques et professionnels ou du « terroir »).
- Mettre en œuvre des méthodes et protocoles pour initier aux pratiques d'éducation au goût respectant le fonctionnement neurophysiologique des perceptions sensorielles, les faits alimentaires, les symboliques de l'aliment, etc., en bref, le mangeur dans son entier.
- Créer un environnement (consignes de déroulement, préparation et présentation des aliments) favorisant la concentration des mangeurs, la dégustation individuelle et l'échange en conciliant l'expression et l'écoute de chacun pour permettre une relation consciente des perceptions de l'individu et un respect des différences interindividuelles... en bref, produire des conditions dans lesquelles chacun puisse tenter des expériences, en développant son sens critique, tout en respectant l'identité culturelle et les savoirs de chacun.
- Identifier les propriétés symboliques tout comme les qualités organoleptiques des aliments et apprendre à les qualifier.
- Connaître les principaux tests utilisés en analyse sensorielle, les principes de traitement des données et la présentation des résultats pour pouvoir échanger avec des experts en analyse sensorielle et pour distinguer l'approche objective de l'analyse sensorielle (le « goût d'un aliment ») de l'approche subjective de la dégustation (le « goût pour un aliment »).
- Sélectionner les aliments proposés lors d'une dégustation pour s'adapter au public et aux objectifs visés.
- Concevoir et animer un programme proposant des expériences et une construction de la pensée en réponse à des objectifs éducatifs.
- Permettre aux bénéficiaires de penser les pratiques alimentaires en les plaçant dans le contexte culturel qui les a fait naître (les « manières de table » comme objets culturels porteurs d'une part de l'histoire et de l'identité d'un groupe).
- Accompagner les mangeurs dans les découvertes alimentaires en respectant les peurs et la néophobie.
- Connaître des outils de gestion de groupe de mangeurs de 0 à 25 ans et les mettre en œuvre.
- Connaître des outils de gestion collaborative, et les mettre en œuvre.
- Connaître des outils facilitateurs de créativité et les mettre en œuvre.
- Maîtriser le montage de projet (de la conception à la réalisation) et le mettre en œuvre.

QUI SONT LES PROFESSIONNELS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?

COUP D'ŒIL SUR DES ACTEURS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT QUI AGISSENT POUR FAIRE LE LIEN ENTRE AGRICULTURE ET CONSOMMATION

Faire le lien entre agriculture et consommation au sein des PAT permet de valoriser des pratiques et des productions agricoles du territoire auprès des habitants et des visiteurs de ce territoire.

Dans sa programmation 2015 – 2021 en tant qu'Organisme National à Vocation Agricole et Rurale (ONVAR), Terres en villes a exploré la place du développement agricole dans les PAT et mis en avant la nécessité de faire davantage le lien avec le développement territorial. C'est pourquoi, des initiatives permettant de faire ce lien ont été étudiées, permettant entre autres, de révéler 2 initiatives dans lesquelles l'éducation au goût est centrale comme « trait d'union » : L'initiative du Groupuscule d'Actions Gustatives (GAG), portée par le Comité de Gestion de l'Interprofession du Comté. Elle est encadrée par une pédagogue du goût. Cette dernière réalise des ateliers de dégustations auprès des producteurs et des professionnels, dans le but de leur faire découvrir la diversité et la richesse du Comté à travers une approche sensorielle.

Plus d'informations sur ce lien : [Groupuscule d'Actions Gustatives du Comté](#).

L'initiative portée par Pic'Assiette. L'association d'éducation à l'environnement et à l'alimentation durable, Pic'assiette place le territoire au cœur de ses actions de sensibilisation et d'accompagnement. Elle intervient auprès de tous les publics grâce à une offre variée d'ateliers tout en s'appuyant sur l'éducation au goût pour amorcer un changement de comportement alimentaire, une découverte du territoire et de ses produits. Elle accompagne également les territoires dans la mise en œuvre d'actions dans ces domaines et dans la mise en place de leur projet alimentaire territorial (PAT).

Plus d'informations sur ce lien : [Association Pic'assiette](#)

QUI SONT LES PROFESSIONNELS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT ?



L'ANEG ET SES MEMBRES



LES SENS DES GOÛTS



MADY & CO



AUX GOÛTS DU JOUR



LES P'TITES ABEILLES



CUEILLIR



EVEIL'O'GOÛT



L'ATELIER DU PLACARD



POMMES & SENS

AUX GOÛTS DU JOUR



CONTACT

Nom : FRIGOUT

Prénom : Charlotte

Fonction : Cheffe de projet

Structure : Aux Goûts Du Jour

Site internet : www.association-alimentation.fr

Email : charlottefrigout.agdj@gmail.com

N° téléphone : 06 65 51 18 14

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Aux Goûts Du Jour est une association indépendante de formation, d'accompagnement et de sensibilisation sur les différentes thématiques liées à l'alimentation : éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, équilibre alimentaire, lien avec le dérèglement climatique, patrimoine gastronomique, métiers du secteur alimentaire, etc.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Créée, il y a bientôt 16 ans, l'association Aux Goûts Du Jour est engagée, met en place des actions d'accompagnement, de sensibilisation, de formation auprès du grand public, des scolaires, des collectivités et des entreprises, sur des sujets innovants comme la lutte contre le gaspillage, l'éducation alimentaire, la valorisation des métiers du secteur alimentaire, la participation à la mise en place de Projets Alimentaires Territoriaux...

CONTEXTE DU PROJET

Les observations et analyses récentes convergent : instances Européennes, nationales, régionales, locales, privées et publiques. Toutes s'accordent sur la nécessité de refaire de l'alimentation un enjeu de société majeur afin de s'engager vers une alimentation durable et saine qui soit accessible à tous les citoyen.ne.s. En effet, le système alimentaire mondialisé construit au XX^e siècle, du fait de ses impacts sur le climat, la santé et les ressources naturelles, n'est plus durable et doit être repensé. Cette transition alimentaire nécessaire suppose une large accessibilité des régimes alimentaires durables, privilégiant une approche territoriale systémique et permettant aux citoyens d'être acteurs de ce changement. Créée, précisément sur ce constat et ces objectifs, l'association Aux Goûts Du Jour est engagée très concrètement sur ces sujets. Depuis bientôt 16 ans, ses salariés et bénévoles conçoivent et mettent en place des actions d'accompagnement, de sensibilisation, de formation auprès du grand public, des scolaires, des collectivités et des entreprises, sur des sujets innovants comme la lutte contre le gaspillage, l'éducation alimentaire, la valorisation des métiers du secteur alimentaire, la participation à la mise en place de Projets Alimentaires Territoriaux...

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Un enjeu de santé publique par une information des consommateurs permettant une amélioration des comportements alimentaires.
- Un enjeu environnemental en favorisant la prise de conscience de l'impact de nos choix alimentaires sur la planète.
- Un enjeu économique par la mise en avant de la filière alimentaire locale, le maintien des emplois sur notre territoire et la valorisation des métiers du secteur alimentaire.
 - Un enjeu culturel à travers la valorisation de la culture gastronomique locale, son histoire et sa place aujourd'hui et demain.

AUX GOÛTS DU JOUR



- Un enjeu citoyen grâce aux liens créés à travers des temps d'échanges entre les professionnels de la filière alimentaire, les scientifiques et les consommateurs.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Développer l'esprit critique : contribuer au développement de l'esprit critique des consommateurs en leur donnant une vision plus claire, neutre et scientifique de leur alimentation.
- Découvrir les clés pour bien manger : aider les enfants et les adultes à découvrir ou redécouvrir le Plaisir de « Bien Manger » et leur permettre de faire des choix alimentaires éco-citoyens qui concilient alimentation saine, respect de l'environnement, et éthique.
- Échanger : échanger avec le Grand Public sur les enjeux et les impacts des systèmes alimentaires d'aujourd'hui et de demain.
- Valoriser le patrimoine gastronomique : valoriser le patrimoine gastronomique de nos régions : découverte des produits, savoir-faire et leurs histoires.
- Sensibiliser : sensibiliser les jeunes aux sciences et aux métiers liés à l'alimentation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Les objectifs pédagogiques sont spécifiques à chaque action (animation-formation).

BÉNÉFICIAIRES

Les bénéficiaires sont le grand public, les scolaires, mais également les salarié.e.s des entreprises et agents des collectivités.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

Les partenaires principaux sont les collectivités, les entreprises, les associations, les structures médico-sociales (hôpitaux, EHPAD) et les établissements scolaires.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

- 2006 : création de l'association à Quimper.
- 2007 : création de 2 postes salariés.
- 2016 : création de l'Antenne de Rennes.
- 2019 : création de l'Antenne de Brest.
- 2021 : lancement de la Maison de l'Alimentation Itinérante.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Toutes les actions sont évaluées qualitativement et quantitativement.
- Des questionnaires d'évaluation, des questionnaires de connaissance sont des outils utilisés pour évaluer nos actions.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

Chaque action possède ses ressources : présentation power point, livret pédagogiques, outils pédagogiques, fiches recettes, fiches actions, ...

BUDGET DU PROJET ET MODÈLE ÉCONOMIQUE ASSOCIÉ

Aux Goûts du Jour c'est 500 journées de formation et de sensibilisation par an soit 42 000 personnes touchées principalement sur le Grand ouest mais également sur la France entière. Répartie sur 3 antennes bretonnes, l'équipe est composée de :

- Rennes : 2 salariées et 2 volontaires en service civique.
- Brest : 5 salariées et 1 apprentie.
- Quimper : 3 salariés et 1 apprentie. Les résultats d'exploitation en 2020 sont de 360 500 €. 70% des recettes étaient des prestations, 5% de subventions, 1.5% de dons et adhésions et 23.5% de transferts de charges.

LES P'TITES ABEILLES



CONTACT

Nom : GUEHENEC

Prénom : Valérie

Fonction : Gérante

Structure : Multi-accueil Les P'tites abeilles

Site internet : www.lesptitesabeilles.fr

Email : vguehenec@lesptitesabeilles.fr

N° téléphone : 06 89 09 34 65

02 97 21 75 05

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Permettre aux enfants de Grandir au Naturel en les sensibilisant, ainsi que leurs familles à une alimentation la plus simple et saine possible, bonne et juste.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

La crèche multi-accueil Les P'tites Abeilles à Riantec, est agréée pour 30 enfants. Elle a au cœur de ses pratiques, depuis son ouverture en 2013, un projet pédagogique unique sur son territoire. Les enfants sont accueillis dans un bâtiment respectueux de l'environnement (ossature en bois, toit végétalisé, peintures sans solvants, énergies vertes, matériel et mobilier le plus possible en bois, couches écologiques, etc...). Aux P'tites Abeilles, les enfants expérimentent le « dehors » car la nature a toute sa place dans le projet pédagogique. Les actions permettant cet accueil de qualité sont mises en œuvre avec le concours d'une équipe pluridisciplinaire et investie dans leur mission, de 15 personnes : éducation au goût (cuisine 100% bio labellisée Ecocert) à la nature (potager pédagogique / accès à un grand jardin), libre jeu, éveil corporel, apprentissage ludique d'une seconde langue, découverte du vivant (rucher pédagogique / médiation animale), éveil corporel & musical... constituent le quotidien des enfants accueillis au sein de la structure.

CONTEXTE DU PROJET

Être proactif sur les questions de développement durable et aller au-delà du strict respect des réglementations étaient des priorités et des choix établis dès les prémices du projet : prendre en compte la santé des enfants et des salariés, les actions en faveur de la protection de l'environnement et du respect des hommes. Les objectifs depuis l'ouverture de la structure sont multiples : éduquer au manger sain et au goût, au respect des producteurs et de la terre, apprendre à ne pas gaspiller, préserver la biodiversité, les ressources naturelles... En résumé, permettre aux enfants dès le plus jeune âge de Grandir au Naturel. Ceci implique un environnement sain, mais aussi une alimentation saine, de saison, bio et au plus possible durable (locale). Le soutien à la parentalité des familles en difficulté ainsi que l'accueil de l'enfant en situation de handicap sont également les priorités de la structure. Car tous les enfants quel que soit leur milieu devraient avoir accès à un environnement sécurisant, tant d'un point de vue éducatif qu'environnemental. La pédagogie déployée aux P'tites Abeilles permet de favoriser la créativité du jeune enfant et renforce le lien entre adultes (l'équipe et les intervenants) et enfants. Les actions mise en œuvre au quotidien développent l'éveil ludique et sensoriel de l'enfant à la nature, la sensibilisation et l'accompagnement des familles et permettent à chacun d'exprimer sa créativité : musique, éveil corporel, créations de spectacle par l'équipe, lecture sous tout support, apprentissage d'une seconde langue, médiation animale etc... Toutes ces actions contribuent au processus créateur du jeune enfant et l'éveil à la nature. Les familles sont aussi sensibilisées à travers des échanges, événements (fête de l'été, moments conviviaux, ateliers découvertes etc..) au lien avec la nature ou l'alimentation.

LES P'TITES ABEILLES



OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Promouvoir une nourriture saine, simple et accessible.
- Promouvoir un accueil de qualité au sein des structures petite enfance (environnement et projet éducatif).

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Accompagner les familles au plus près de leurs besoins, en proposant une large amplitude horaire
- Permettre aux parents d'effectuer leurs démarches de recherche d'emploi en toute sérénité.
- Favoriser l'intégration sociale : un accueil souple et pour tous.
- Accompagner les familles dans leur rôle de parents.
- Permettre l'accueil de l'enfant en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Éveil des sens à la nature, au vivant, au goût.

BÉNÉFICIAIRES

- Les enfants.
- Les futurs citoyens de demain .
- Leurs familles.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

- Une équipe encadrante pluridisciplinaire.
- Le cuisinier de la structure.
- Les associations du territoire pour l'animation des ateliers.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

Le projet les P'tites Abeilles a démarré en avril 2010 : la structure est ouverte aux enfants et leurs familles depuis septembre 2013. Elle a été imaginée comme un endroit idéal pour sensibiliser les familles au Grandir Au Naturel, pour leurs enfants. Les espoirs de la planète reposent sur les nouvelles générations et la facilité avec laquelle nos enfants se mobilisent est exemplaire : ils sont le vecteur de sensibilisation auprès de leurs parents. En pensant à long terme, c'est leur existence même à laquelle on pense. Les engagements forts et précurseurs dans l'univers de la petite enfance des P'tites Abeilles depuis 2013, sont de nature à rassurer les parents attentifs au bien-être de leurs enfants, mais également nos partenaires financiers. La 1^{re} étape a été de travailler sur l'offre de repas en bio, de saison et durable. Ensuite, au fil du temps, la place du cuisinier s'est imposée dans le projet pédagogique comme le référent en matière d'éducation au goût. Les enfants bénéficient, de menus adaptés et de plats concoctés

maison, du pain aux yaourts, par le cuisinier de la structure qui construit et fait évoluer sa mission dans ce cadre.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Qualitatif : la crèche est le 1^{er} mode d'accueil demandé par les familles. Cependant, de nombreuses familles s'inscrivent aussi parce qu'elles adhèrent au projet et aux valeurs portées par les P'tites Abeilles.
- Quantitatif : suivi coût repas.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

Site internet - boîte à idée au sein de la structure - bibliothèque participative - tableau d'affichage à destination des familles - projet social éducatif et pédagogique écrit et diffusé auprès des familles. Les temps forts reflétant le quotidien des enfants transmis aux familles etc...

BUDGET DU PROJET ET MODÈLE ÉCONOMIQUE ASSOCIÉ

Les établissements d'accueil de jeune enfants (Eaje) appliquent un barème national : le coût horaire intègre le repas et les changes qui ne sont pas facturés aux familles en supplément (coût horaire 2022 : 5,89 €/heure). Exemple répartition : pour une famille avec un tarif horaire (calculé selon ses revenus) de 1 €, la CAF reverse à la structure 4,89 € en complément (prestation de service unique). La structure Eaje peut aussi bénéficier de financements complémentaires tels que les Fonds Publics et Territoires. Près de 92 000 repas fabriqués sur place (2014 - 2022, 2013 : 4 mois d'ouverture).

- Coût moyen depuis 01/01/2014.
- Coût total repas intégrant salaire/charge cuisinier, l'amortissement cuisine, eau/gaz/élec. /denrées (matière) : 5,90 € (6,53 € /2021).
- Coût matière : 2,163 € (2,36 € /2022).

CUEILLIR



CONTACT

Nom : CORRE

Prénom : Kristell

Fonction : Co-fondatrice

Structure : Cueillir

Site internet : www.cueillir.bzh

Email : cueillir.56@gmail.com

N° téléphone : 06 09 33 13 16

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Pour la découverte et l'utilisation des plantes sauvages et aromatiques. Pour la sensibilisation au vivant et aux goûts.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Dans le Pays de Lorient, organisation de rencontres et d'ateliers thématiques autour de la reconnaissance des plantes sauvages et de leurs usages.

CONTEXTE DU PROJET

Le constat de rupture avec le monde végétal encourage nos actions vers une reconquête de la connaissance pour de meilleures pratiques, en cueillette, au jardin, en cuisine et en usages quotidiens.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Sensibiliser au vivant.
- Retrouver une autonomie et une confiance dans la cueillette au jardin.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Sensibiliser le grand public à d'autres modes de consommation, selon les saisons.
- Offrir une meilleure connaissance et gestion de la biodiversité.
- Reconnecter au monde végétal qui nous entoure et dont nous sommes dépendants.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Reconnaître des plantes communes et les utiliser en cuisine et en remèdes naturels (tisanes, baumes ...).
- Retrouver une meilleure autonomie alimentaire et un bien-être global.

BÉNÉFICIAIRES

Citoyens, scolaires, communes, professionnels, comités d'entreprise, associations, grand public, famille...

PARTIES PRENANTES (dont partenaires)

Communes, agglomérations, établissements publics (médiathèques, université, lycées ...), structures d'insertion.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

- Création de l'association en mars 2013.
- Depuis 8 ans, chaque mois ou plus, un atelier de découverte et des ateliers, animations, conférences pour d'autres structures.
- Chaque année, participation à la semaine pour les alternatives aux pesticides.
- Création de 3 guides de découvertes des plantes :
 - Guide 1 « 12 mauvaises herbes » en juillet 2015.
 - Guide 2 « 12 arbustes sauvages » en octobre 2017.
 - Guide 3 « 12 plantes de bord de mer » en mai 2021.
- Organisation de la fête des mauvaises herbes les 5 et 6 avril 2019 à Hennebont, Lochrist et Sainte-Hélène.

CUEILLIR



CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Évaluations orales lors des ateliers et écrites avec un 1 questionnaire créé en juillet 2017.
- Retours réguliers par mails des participants ayant fait de nouvelles découvertes ou pour partager des recettes.
- 15 adhérents fidèles depuis des années grâce au renouvellement des ateliers proposés.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

- Des fiches spéciales sur chaque atelier avec une présentation de chaque plante travaillée et les recettes pratiques.
- Des guides pédagogiques (3 éditions).
- Un jeu de cartes de reconnaissance.
- Des recettes spécialement élaborées pour les ateliers.
- De la communication valorisant les bienfaits des plantes sauvages.
- Un blog créé dès l'origine en mars 2013 avec des articles variés.
- Des autocollants humoristiques.

BUDGET DU PROJET ET MODÈLE ÉCONOMIQUE ASSOCIÉ

Budget 2020

- Recettes totale de 3 800 €.
- 49 % d'ateliers.
- 26 % de don (Atlantic Nature - Nat&Protect).
- 14% de vente de guides, badges et autocollants.
- 11 % d'adhésions.
- Dépense totale de 2 554 €.
- 49 % en animation.
- 18% en fournitures.
- 14% en formation.
- 6% en restauration.
- 5% en assurances.
- 4% en location.
- 3% en impression autocollants.

EVEIL'O'GOÛT



CONTACT

Nom : HABERSTRAU

Prénom : Michel

Fonction : Président

Structure : Eveil'O'goût

Site internet : www.eveilogout.com

Email : haberstrau@eveilogout.com

N° téléphone : 06 07 14 60 66

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

À travers ses actions, Eveil'O'goût a pour objectif d'amener les personnes à redécouvrir l'acte alimentaire comme un moment social de plaisir et de convivialité. Il s'agit également de valoriser les différences interindividuelles et culturelles dans le domaine du goût, de redonner confiance aux personnes par le biais de l'approche sensorielle, de favoriser l'élargissement du répertoire alimentaire et permettre finalement à tous de cultiver un rapport plus harmonieux vis-à-vis de l'alimentation. Eveil'O'goût s'appuie donc sur l'utilisation des cinq sens et cherche à amener chacun à tirer profit de ses propres capacités sensorielles en se mettant davantage à l'écoute de ses ressentis et en les partageant avec les autres. Enfin, Eveil'O'goût a pour ambition de conduire des actions allant dans le sens de la découverte des produits alimentaires locaux afin de favoriser le lien entre consommateurs et producteurs du territoire.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Eveil'O'goût est une association loi 1901 créée en octobre 2010 dans le but de promouvoir l'éducation sensorielle et alimentaire pour tout public : enfants, parents, adultes et professionnels de l'éducation ou de l'alimentation (animateurs, enseignants, éducateurs spécialisés, conseillers pédagogiques, infirmières scolaires, responsables de restaurant scolaire, etc.).

L'ATELIER DU PLACARD



CONTACT

Nom : BAYLE

Prénom : Caroline

Fonction : Présidente

Structure : L'Atelier du placard

Email : caroline.bayle.16@gmail.com

N° téléphone : 06 83 50 30 31

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Manger est un acte quotidien et vital ainsi qu'un acte culturel et social. L'alimentation se situe au cœur de grands enjeux sociaux, économiques, culturels et environnementaux. Chacun doit pouvoir accéder à une alimentation de qualité et en quantité suffisante en préservant son environnement. Faire naître le plaisir, la curiosité, la confiance dans sa capacité naturelle à s'alimenter, à faire, à transmettre, pour retrouver la confiance en soi, tel est le projet de L'Atelier du Placard.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Le projet AFCC a été un de nos premiers projets. Il se veut fédérateur sur l'ensemble de la communauté scolaire ou associative. Il est adapté pour un jeune public (enfants et adolescents) et le conduit dans la découverte de leur capacité sensorielle en le rendant acteur.

CONTEXTE DU PROJET

Le projet répond à une envie de fédérer une équipe (adultes et enfants ou adolescents) autour de l'alimentation, d'élargir le panel alimentaire par la découverte de l'aliment et des préparations à travers ses sens en se servant de l'univers dans lequel le jeune vit.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Favoriser l'essaimage du projet.
- Rendre autonome les établissements qui veulent développer le projet grâce au guide méthodologique.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Aider les jeunes (enfants et adolescents) à devenir autonome en matière d'alimentation.
- Fédérer l'équipe enseignante et la communauté éducative dans son ensemble autour d'un projet commun.
- Créer un continuum d'apprentissage en prenant l'alimentation comme fil conducteur.
- Aider les familles à s'impliquer dans le projet d'établissement.
- Accompagner les jeunes dans la découverte de leur capacité sensorielle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Promouvoir l'éducation à la santé et à l'alimentation par la pratique des « Arts de Faire Culinaires ».
- Coupler atelier pratique de cuisine et éducation au goût.
- Favoriser le bien-être dans l'établissement et améliorer le climat scolaire.
- Créer du lien entre l'établissement scolaire et les familles par l'alimentation.
- Lutter contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation de chacun à travers la pratique.
- Acquérir de l'autonomie.
- Valoriser les acquisitions.

L'ATELIER DU PLACARD



- Savoir coopérer et faire preuve de responsabilité.
- Savoir travailler en groupe et suivre un protocole.
- Ré-investir ses connaissances interdisciplinaires (maths, SVT, géographie, sciences physiques, français, arts plastiques).

BÉNÉFICIAIRES

Tout public de 10 à 16 ans.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

Ensemble de la communauté éducative.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

- Minimum une année. Adaptable.
- Le postulat de départ du programme AFCC : le projet doit être reconduit sur plusieurs années en intégrant des actions pratiques régulières, répétées dans le temps, tenant compte, des programmes d'enseignement selon les niveaux et de la mobilisation de la communauté éducative (enseignants, vie scolaire, administration, direction, agents territoriaux de restauration et d'hébergement).

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

En savoir plus pour tous :

- Site Internet du programme AFCC : www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr
- Reportage Réseau Canopé Innovation : www.youtube.com/watch?v=VMldSkgG5Xc

Aux professionnels :

- Site Internet de la DRAAF (pour télécharger le guide + les outils numériques) : www.draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour
- Site du Ministère de l'Agriculture (pour télécharger le guide + les outils numériques) : www.agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-lalimentation-en-college
- Portail de l'INC (Institut National de la Consommation) : www.inc-conso.fr/content/guide-methodologique-et-pedagogique-arts-de-faire-culinaires-au-college
- Site Internet de la recherche (qui référence toutes les publications, reportages, podcasts, ouvrages, Posters, etc.) : www.eorliange.wixsite.com/emiliorliange/publications

- Plateforme nationale Bib Bop (base de données bibliographiques – base des outils pédagogiques en éducation et promotion de la santé) : www.bib-bop.org/base_bib/bib_detaiphp?ref=19231&titre=guide-methodologique-programme-afcc-arts-de-faire-culinaires-au-college
- Portail Régional de la restauration collective, bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine : www.restaurationcollectivena.fr/outil/fascicule-de-presentacion-guide-methodologique-arts-de-faire-culinaires-college/
- Proj'Educ Lab – méthodologie de projet : www.projeduc-lab.fr

BUDGET DU PROJET ET MODÈLE ÉCONOMIQUE ASSOCIÉ

Devis adaptable aux prestataires. Pour information, possibilité d'offres :

Offre 1: animation de l'outil/du programme

Objectif : développer et découvrir le programme AFCC.

Exemple : kit de démarrage de 4 actions.

Session 1 : atelier d'éveil à la dégustation de 2h, visite d'un lieu d'achat de 4h, atelier cuisine et éducation au goût de 4h et action au restaurant scolaire de 4h.

Public : établissement scolaire niveau collège (adaptable primaire ou lycée).

Tarif : pour 25h d'atelier auprès de 30 élèves max : 5100 € (hors frais de déplacement, hébergement et repas).

Offre 2 : Formation d'animateur à la maîtrise de l'outil

Objectif : former des animateurs au programme AFCC.

Session 1 : diagnostic et méthodologie 2h.

Session 2 : philosophie des AFCC 2h.

Session 3 : de l'idée au projet 2h.

Session 4 : immersion 4h.

Session 5 : préparer une action 3h.

Public : animateurs professionnels des actions du programme AFCC.

Tarif : pour 13h de formation auprès de 20 participants max : 2250 € pour 3 demies-journées en distanciel et 1 journée en présentiel (hors frais de déplacement, hébergement et repas).

L'ATELIER DU PLACARD



Offre 3: formation de formateur

Objectifs :

- Former des formateurs au programme AFCC.
- Maîtriser la méthodologie de projet.
- Transmettre la philosophie du programme.
- Utiliser le guide méthodologique.

Session 1 : philosophie des AFCC 2h.

Session 2 : méthodologie de projet 6h.

Session 3 : immersion sur le terrain 4h.

Session 4 : guide méthodologie AFCC 3h.

Public : formateurs professionnels destinés à utiliser l'outil.

Tarif : pour 15h de formation auprès de 20 participants max :
2650 € pour 4 demies-journées en distanciel et 1 journée en présentiel (hors frais de déplacement, hébergement et repas).

POMMES & SENS



CONTACT

Nom : THAREAU
Prénom : Marie-Claire
Fonction : Directrice
Structure : Pomme & Sens
Site internet : www.pommesetsens.org
Email : contact@pommesetsens.org
N° téléphone : 06 72 48 74 13

LE PROJET DE LA STRUCTURE EN UNE PHRASE

Redonner du sens à l'alimentation.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU PROJET

Sa méthode basée sur le développement sensoriel permet de retrouver le plaisir de manger et le goût d'une alimentation santé saine et équilibrée.

CONTEXTE DU PROJET

En stimulant et en développant nos capacités de perception sans écarter notre fonctionnement cérébral, elle renforce la présence à soi et permet, à travers des exercices sensoriels, d'apprendre à mieux se connaître.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Prévention santé et alimentation de la petite enfance et enfance.
- Éducation à la santé.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Professionnalisation des Assistantes maternelles.
- Accompagner les professionnels concernés par la thématique de l'éducation à l'alimentation.

BÉNÉFICIAIRES

Les professionnels de la petite enfance (Relais Petite Enfance-Structure Petite Enfance), les adultes qui encadrent les enfants (parents et pros), les enfants et les communautés de communes.

PARTIES PRENANTES (DONT PARTENAIRES)

L'ANEG, Association du Pain sur la Planche et SRAE Nutrition Pays de la Loire.

DURÉE ET ÉTAPES DU PROJET

De 6 mois à 24 mois, car le projet peut regrouper les différents points ci-dessous : conférence 1 et 2 ateliers saison 1 et 2.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- Le nombre de participants à la première conférence et à la deuxième conférence.
- Le nombre de participants aux ateliers.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

- Mobilisation des capacités d'observation.
- Modification de la posture des adultes encadrants.
- Développement des capacités sensorielles de l'enfant et de l'adulte autour des repas.
- Questionner la réalisation des repas par le professionnel.
- Lien avec l'agriculture environnementale
- Échange de pratique (posture et l'origine des aliments la préparation des repas, l'approvisionnement, ...).

COUP D'ŒIL SUR LA DÉFINITION D'UNE ACTION, D'UN OUTIL D'ÉDUCATION AU GOÛT

Un outil ou une action pédagogique en éducation au goût facilite le processus d'enseignement/apprentissage entre l'éducateur du goût et l'apprenant. Son utilisation permet, en développant l'usage des 5 sens dans l'alimentation (du champ à l'assiette), par des expériences alimentaires individuelles et collectives, de transférer et d'acquérir des connaissances et des compétences dans un objectif de santé et de bien-être social en alimentation. Des critères de sélection d'actions et d'outils ont été définis pour sélectionner la proposition d'actions et d'outils faites dans ce guide. Ces critères sont les suivants :

	OUI	NON	
PERTINENCE DES ACTIONS ET OUTILS	Les thématiques abordées sont-elles en accord avec le domaine de la nutrition/santé?		
	Les thématiques abordées sont-elles en accord avec le domaine de l'accessibilité sociale de l'alimentation ?		
	L'éveil sensoriel est-il l'élément central de l'action / l'outil mis en œuvre ?		
	Est-ce qu'il y a des échanges collectifs et de la construction de connaissances communes / présence de dialogue?		
	Les actions et outils ont-ils une antériorité suffisante permettant d'évaluer les résultats et l'impact ?		
QUALITÉ ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES DES ACTIONS ET OUTILS	Les actions et outils permettent-ils aux apprenants de monter en compétences?		
	Les actions et outils sont-ils qualitatifs d'un point de vue de la qualité : du contenu, pédagogique, du support, de la conception ?		
	Les actions et outils sont-ils qualitatifs d'un point de vue de la pédagogie ?		
	Les actions et outils sont-ils :		
	attractifs et ludiques? participatifs? interactifs?		
	Les actions et outils permettent-ils aux apprenants d'être acteur/impliqué dans leur parcours d'apprentissage?		
	Les actions et outils ont-ils été évalués par l'éducateur?		
AMBITION D'ESSAIMAGE DES ACTIONS ET OUTILS	L'éducateur souhaite-t-il essaimer, tester, voire évaluer ses actions et outils sur d'autres territoires ?		
ENVIRONNEMENT DE MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS ET OUTILS	Le cadre des actions et outils proposés est-il un environnement favorable au changement ?		
	Les actions et outils permettent-ils une inscription dans un groupe social ?		

VOUS ÊTES PROFESSIONNELS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT



QU'EST-CE QU'UN PAT ?

Le PAT est un outil de politique publique durablement ancré : s'il existait auparavant des initiatives locales destinées à animer des « systèmes alimentaires locaux », c'est en 2014 que la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt a donné un cadre formalisé pour mettre en cohérence l'ensemble des démarches locales liées à l'alimentation. Elle a été complétée ensuite par la loi EGalim en 2018 puis par la loi Climat et résilience en 2021.

ARTICLE L111-2-2 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME :

Les projets alimentaires territoriaux mentionnés au III de l'article L. 1 sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées, à la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique, ou dans le cadre d'une démarche collective de certification environnementale prévue à l'article L. 611-6. Ils favorisent la résilience économique et environnementale des filières territorialisées pour une alimentation saine, durable et accessible et contribuent à la garantie de la souveraineté alimentaire nationale.

À l'initiative de l'État et de ses établissements publics, des collectivités territoriales, des associations, des groupements d'intérêt économique et environnemental définis à l'article L. 315-1, des agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ils sont formalisés sous la forme d'un contrat entre les partenaires engagés.

Le porteur de projet peut, le cas échéant, engager une démarche collective de certification environnementale prévue à l'article L. 611-6 pour l'ensemble des exploitations agricoles contractantes.

Les projets alimentaires territoriaux sont compatibles avec les objectifs définis dans le plan régional de l'agriculture durable et prennent en compte la stratégie mentionnée à l'article L. 1.

Dans les espaces densément peuplés, ils participent au renforcement de l'autonomie alimentaire locale et concourent au développement de l'agriculture urbaine.

Un réseau national des projets alimentaires territoriaux suit le déploiement de ces projets alimentaires territoriaux, met en avant les bonnes pratiques et construit des outils méthodologiques au service des collectivités territoriales. Ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet.

Ils peuvent mobiliser des fonds publics et privés. Ils peuvent également générer leurs propres ressources.

Cette définition reste très ouverte dans la mesure où elle ne fige pas le contenu des projets et ne détermine pas les collectivités ou les opérateurs qui peuvent porter des PAT (logique du volontariat). Les PAT peuvent donc prendre des formes assez variables :

- Les acteurs des PAT sont l'État et ses opérateurs, les collectivités, des associations, des GIEE, des agriculteurs ou d'autres acteurs. En pratique, les PAT sont majoritairement portés par des collectivités territoriales, à différentes échelles (Département, EPCI, PETR, communes...).
- Le périmètre du PAT est lié aux objectifs de mise en œuvre de « système alimentaire territorial », de consolidation des filières, de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires, de circuits courts ou de la production biologique.
- Enfin, le PAT a des modalités de mise en œuvre reposant sur la base d'un diagnostic, d'une concertation avec tous les acteurs concernés et de la mise en place d'un plan d'actions stratégique, via un contrat d'engagements et en mobilisant des fonds publics et privés.

Depuis 2017, les PAT sont accompagnés dans leur phase d'émergence dans le cadre de l'appel à projet annuel du Programme National pour l'Alimentation. Un dispositif de reconnaissance par le ministère en charge de l'agriculture et de l'alimentation a été mis en place en 2017 pour leur donner un cadre plus formalisé.

En décembre 2020, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a fait évoluer le dispositif de reconnaissance en instaurant 2 niveaux de reconnaissance : les PAT émergents (Niveau 1) et les PAT opérationnels (niveau 2). Le processus de reconnaissance a en même temps été décentralisé en région et lié à l'appel à projet du programme national pour l'alimentation. S'en est suivi le Plan France relance mettant à disposition 80 Millions d'euros pour les PAT et acteurs des PAT, ce qui a accéléré la dynamique. Ainsi le nombre de PAT labellisés a fortement progressé depuis 2020 (41 PAT reconnus en décembre 2020 contre 428 PAT reconnus en avril 2023 – 381 PAT de niveau 1 et 47 PAT de niveau 2).

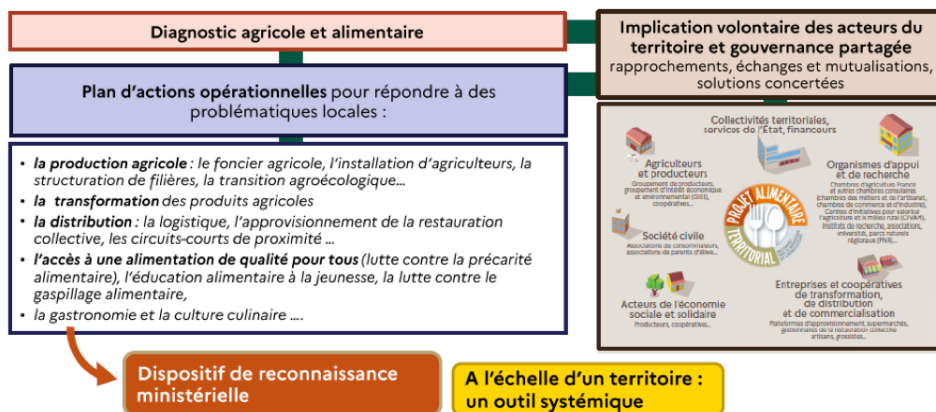
QU'EST-CE QU'UN PAT ?



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

Pour aller plus loin :
PAT «un mode d'emploi»¹



QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Un projet alimentaire territorial (PAT) est un projet collectif visant à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales, les acteurs de la société civile et les consommateurs et à développer l'agriculture ainsi que la qualité de l'alimentation sur un territoire donné. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économique et environnementales du territoire.

POUR RÉPONDRE À QUELS ENJEUX ?

Les PAT répondent aux enjeux d'ancrage territorial de l'alimentation, de résilience alimentaire et de santé et revêtant :

- Une dimension économique : une structuration et consolidation des filières dans les territoires, rapprochement de l'offre et de la demande, maintien de la valeur ajoutée sur le territoire, contribution à l'installation d'agriculteurs et à la préservation des espaces agricoles.
- Une dimension santé publique : promouvoir et faciliter l'accès à une alimentation favorable à la santé et à la pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant les comportements sédentaires.
- Une dimension sociale : éducation alimentaire, création de liens, accessibilité sociale, lutte contre la précarité alimentaire, valorisation du patrimoine.

- Une dimension environnementale :
 - Accompagnement de l'évolution des pratiques alimentaires, diversification des sources de protéines, introduction des légumineuses, saisonnalité des produits, développement de la consommation de produits de proximité durables et de qualité (agriculture biologique, certification environnementale de niveau 2 et haute valeur environnementale - HVE).
 - Accompagnement et valorisation des modes de production agroécologiques, dont l'agriculture biologique, incluant la préservation de l'eau et des sols, de la biodiversité et des paysages, l'atténuation et l'adaptation au changement climatique.
 - Prise en compte du changement climatique dans l'évolution du système alimentaire et nécessité d'aller vers un système plus résilient.
 - Efficacité de la chaîne de production et de transformation, amélioration de la logistique et réduction des transports (producteur, transformateur, vendeur, consommateur), lutte contre le gaspillage alimentaire et recyclage des déchets organiques.

La Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC), prévue par la loi « Climat et résilience » est en cours d'élaboration. Elle définira les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition, en s'appuyant sur le PNA et sur le PNNS. Elle devrait engager à déployer plus largement les PAT.

1. Brochure : « Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : outils de la mise en œuvre de la politique de l'alimentation dans les territoires » - MASA/DGAL – mai 2023
2. MASA : www.agriculture.gouv.fr/telecharger/135492

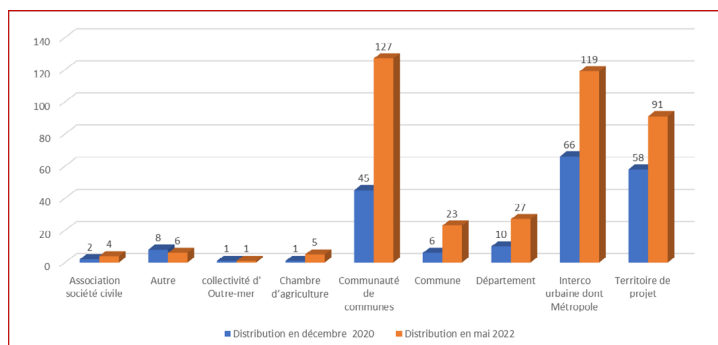
QUI SONT LES PORTEURS DES PAT ?



Rn PAT
Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

L'article L.111-2-2 du code rural et de la pêche maritime ne précise pas qui sont les porteurs de PAT mais insiste sur la diversité des structures pouvant être à l'initiative de PAT. Dans les faits, dès le début, les collectivités territoriales, leurs groupements (Établissements Publics de Coopération intercommunale) et les territoires de projets sont très largement majoritaires.

Distribution des PAT par type de porteurs en mai 2022 (PATnorama n°4, septembre 2022)



À l'inverse, les porteurs non issus de collectivités (« associations société civile », « Autre », « chambre d'agriculture ») sont plus que minoritaires concernant moins de 3% des PAT.

Les différents PATnorama¹ documentent bien cette prédominance des collectivités et territoires de projets pour le portage. En revanche, il est important de constater que ce type de portage a une forte incidence sur les méthodes de travail et sur les relations des porteurs de PAT avec leurs partenaires, qu'ils soient des partenaires de l'élaboration du PAT impliqués dans la gouvernance d'élaboration, dans un forum de concertation ou encore des partenaires de la mise en œuvre du PAT, porteurs d'action ou même acteurs impliqués dans des actions. Une adaptation réciproque des acteurs et des collectivités sera nécessaire pour le bon déroulement des partenariats.

Un premier élément à prendre en compte par rapport au portage du PAT est de bien **identifier le service et l'élu référents** du PAT. En effet, si les PAT, nécessitent de plus en plus une approche transversale de l'alimentation, cette transversalité va le plus souvent être animée par un technicien et son binôme élu de la structure porteuse du PAT, qui, de par leur ancrage vont être plus familiers avec certains secteurs d'action de la collectivité et par conséquent plus éloignés de certains autres. En fonction, il faudra pour le porteur d'action d'éducation au goût qui souhaite inclure ses actions dans le PAT, adapter son approche, être plus didactique, parler de l'impact potentiel de ses actions pour le PAT...

Un deuxième élément à prendre en compte par rapport au portage du PAT par une collectivité, en lien avec le premier est que celle-ci devra **se concentrer sur ses champs de compétences**². Le PAT fera autant que possible le lien avec les champs de compétences des autres collectivités de différentes échelles avec lesquelles la collectivité ou groupement de collectivités développera des coopérations (Par exemple, si le PAT est porté par un Établissement Public de Coopération Intercommunale - EPCI, la collectivité à l'échelle inférieure sera la commune et à l'échelle supérieure pourra être le Département ou la Région). Cette entrée par compétence imposera au porteur une vigilance supplémentaire pour le développement d'approches transversales et par exemple nécessitera de traiter différemment des publics scolaires d'école primaire, des publics collégiens ou lycéens et différemment les publics scolaires primaires sur les temps scolaires ou périscolaires.

Un troisième élément à prendre en compte par rapport au portage du PAT par une collectivité est la **temporalité souvent assez longue et les processus internes qui peuvent être complexes** et les nécessaires étapes de validation supplémentaire parfois par les services, en interne, parfois allant même jusqu'au conseil municipal, communautaire ou syndical (pour un territoire de projet) quand les actions se rapprochent d'actions stratégiques du PAT (une délibération de ces instances est alors nécessaire).

1. RnPAT - PATnorama - www.rnpat.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat/patnorama-presentation/analyses-patnorama
2. CNRS - Terres en villes - Agir pour l'alimentation locale - www.agirpourelalimentationlocale.fr

QUI SONT VOS INTERLOCUTEURS POUR DES ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT DANS LES PAT ?



Rn PAT

Réseau national
des Projets Alimentaires Territoriaux

En fonction des actions d'éducation au goût, les interlocuteurs au niveau du porteur du PAT (le plus souvent une collectivité) ou des partenaires, pourront être différents : il faudra toujours avoir une relation privilégiée avec la personne en charge de l'animation du PAT et organisant la cohérence entre les différentes actions qui en découlent. Les interactions avec cette dernière seront d'autant plus importantes que les actions sont plus stratégiques. Dans le même cadre, un lien avec les responsables de la structure porteuse du PAT, notamment les élus pour les collectivités locales, permettra de renforcer leur cohérence.

On constatera néanmoins qu'un grand nombre d'actions d'éducation au goût serviront de support à d'autres actions du PAT plus stratégiques telles que l'approvisionnement de la restauration collective en produits durables, de qualité et locaux. Elles pourront même s'avérer complémentaires, notamment pour éviter le gaspillage alimentaire que les changements de consommation peuvent engendrer, ou contribuer à promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire local.

S'agissant d'actions très opérationnelles, les actions d'éducation au goût vont impliquer des partenaires du PAT plus éloignés des actions stratégiques et souvent moins directement mis en valeur. Les acteurs de l'éducation au goût en charge d'appuyer le PAT dans la mise en place de ces actions vont jouer un rôle important pour les relier à la stratégie du PAT et ainsi faire le lien entre les différentes équipes et niveaux hiérarchiques chez le porteur de PAT et ses partenaires.

Le présent guide insiste sur la nécessaire valorisation des acteurs les plus opérationnels et l'importance de faire le lien entre le stratégique et l'opérationnel en permanence. En effet, quand ce lien n'est pas fait et que l'action reste isolée, avec un objectif pédagogique strictement opérationnel et ponctuel (par exemple diminuer le gaspillage alimentaire d'un produit), elle perd son lien avec la globalité du projet et demeure marginalisée. Ce guide insiste enfin sur le nécessaire trait d'union que constituent les actions d'éducation au goût, non seulement entre le stratégique et l'opérationnel (relier le goût d'un aliment avec sa production, sa proximité et l'effort fait par le territoire pour développer une politique d'appui aux producteurs) mais également à leur transversalité et leur cohérence (relier avec le programme pédagogique des enseignants, avec des sorties pédagogiques, les

relier avec l'aménagement des locaux...).

Les actions d'éducation au goût vont ainsi mettre en relation des interlocuteurs aussi différents que les chargés de l'animation de PAT, les directeurs restauration collective des villes, des animateurs de réseau REGAL (Réduction du Gaspillage Alimentaire), des enseignants, des animateurs périscolaires, des cuisiniers de cuisines centrales ou de cantines municipales ...

Certains dispositifs d'éducation au goût étant portés à l'échelle régionale, des liens avec les pôles Alimentation des DRAAF ainsi qu'avec la (les) structure(s) en charge de l'animation du réseau régional des PAT (le cas échéant) peuvent également être envisagés (comme cela se fait en région PACA, dans le cadre du réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût, co-animé par le Comité Régional d'Éducation à la Santé en PACA, et le réseau régional pour l'éducation à l'environnement, le GRAINE PACA).

Dans la plupart des cas, les superpositions des compétences entre échelles (échelle communale et/ou EPCI et/ou département et/ou région), rendent nécessaires une prise de contact élargie au-delà du périmètre du PAT ciblé dès lors que l'on souhaite avoir une action transversale qui touchera des publics différents. On peut citer les cas d'approvisionnement de restauration collective communale et les relais nécessaires qui vont devoir être mobilisés à l'échelle intercommunale ou départementale pour organiser ce même approvisionnement. Là encore, un contact avec le pôle Alimentation de la DRAAF est à privilégier en amont du déploiement de l'action d'éducation au goût.

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PAT DU GRAND POITIERS

GRAND POITIERS

communauté urbaine

La ville de Poitiers, dans la zone géographique du PAT du Grand Poitiers, est engagée depuis des années dans des actions nombreuses et variées d'éducation à l'alimentation. Il est jugé nécessaire de les organiser au sein d'un Projet Éducatif Alimentaire (PEA) pour lequel les objectifs stratégiques, opérationnels et pédagogiques sont à clarifier. Ce souhait de projet s'inscrit également dans le déploiement d'une école du goût. Pour se faire, des formations sont adressées aux agents de la ville (responsables d'office, responsables de cuisine, responsables périscolaires) sur l'éducation au goût, par le biais du CNFPT. Ces formations, au-delà d'apporter des compétences dans la mise en place d'actions d'éducation au goût auprès des jeunes, doivent permettre la mise en place d'actions concertées entre responsables d'office et responsables périscolaire, débutant dès la semaine du goût 2022.

Dans le même temps, afin de soutenir aussi les exigences de la loi EGALIM (approvisionnement plus durable et de qualité, des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire, une diversification des sources de protéines, l'information des convives), et d'utiliser la restauration scolaire, comme un levier essentiel pour aller sur les 3 thématiques du PNA 3, une nouvelle organisation est en cours de construction au sein de la ville, visant à fusionner la direction agriculture et la direction restauration collective. Sa mise en place, à ce jour, n'est pas totalement finalisée.

Des groupes de travail sont mis en place par la ville : Un Groupe de travail (GT) « Semaine du goût », constitué de responsables d'office, responsables de cuisine, responsables périscolaires, pour mettre en place des actions concertées d'éducation au goût et à l'alimentation sur les temps périscolaire et de restauration collective durant la semaine du goût, et les évaluer. Et, un GT « Gaspillage alimentaire et recette alternative », constitué de responsables de cuisine centrale, de responsables d'office, de diététicien, et de cuisiniers, pour mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et pour proposer des recettes alternatives tenant compte des changements de consommation alimentaire des jeunes convive.

En enfin, afin d'être toujours au plus près des évolutions de comportement alimentaire des jeunes convives, la ville a mis en place, à partir de septembre 2022, l'autonomie alimentaire, visant à proposer dès le début du repas, l'ensemble des composants du repas.

La ville a souhaité être accompagnée durant 2022-2023, pour concevoir un plan d'actions d'éducation au goût, intégrant des actions déjà réalisées au sein du PAT du Grand Poitiers, et complété par des actions / outils recensés dans le cadre du projet EGA-PAT et de leurs évaluations (process d'évaluation et critère/indicateur d'évaluation), pour déployer la formation CNFPT auprès de tous les binômes restauration/éducation de chaque site afin de créer une culture commune sur l'éducation au goût et à l'alimentation et pérenniser le plan d'actions.

L'objectif stratégique est de permettre à la ville d'avoir un cadre de travail pour construire une politique pérenne d'Éducation à l'Alimentation et au Goût impliquant l'ensemble des acteurs concernés par le sujet : côté institutionnels, les élus et les directions concernées par le sujet de l'alimentation, et côté privés, l'ensemble des partenaires œuvrant déjà sur le sujet de l'éducation au goût et à l'alimentation.

Afin de tenir compte des contraintes calendaires et de ressources du PAT du Grand Poitiers et de la ville, un plan d'actions est défini. Il pourrait prévoir des modalités d'essaimage sur les différents sites éducatifs de la ville.

L'accompagnement proposé a pour objectifs

- Prendre soin de l'existant en éducation au goût et à l'alimentation de la ville.
- Avoir une visibilité sur cet existant et l'organiser en fonction des objectifs stratégiques, opérationnels et pédagogiques du PEA.
- Identifier les besoins des acteurs des temps de restauration collective et périscolaire, pour la mise en place du PEA.
- Concevoir un PEA, incluant l'existant, enrichi d'éléments complémentaires issus du recensement des actions / outils d'EGA-PAT.
- Définir la stratégie d'évaluation de ce PEA (critères et indicateurs, outils d'évaluations, agenda de réalisation).

Cet accompagnement se déroule de septembre 2022 au printemps 2023.

Une convention de coopération entre le PAT du Grand Poitiers et la direction du projet EGA-PAT est définie. Elle précise les attentes de la ville et les objectifs de l'accompagnement. La convention est présentée en conseil municipal de la ville et en conseil communautaire durant l'été 2022.

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PAT DU GRAND POITIERS

GRAND POITIERS

communauté urbaine

Les interlocuteurs de la ville pour accompagner le plan d'actions sont du côté technique Audrey ESSEAU, diététicienne de la ville et Laure ERHMANN, médiatrice alimentation durable, et du côté élu, Elodie BONNAFOUS, adjointe en charge de la production alimentaire locale et de la restauration scolaire. Les interlocuteurs pour le projet EGA-PAT sont les responsables du projet, à savoir Sylvie DELAROCHE-HOUOT (ANEG), et Paul MAZERAND (Terres en villes).

Le plan d'actions défini est le suivant :

- Consulter les 2 groupes de travail et les jeunes convives.

Objectifs : Recenser ce que fait ces GT et les besoins des GT et enfants.

Calendrier de réalisation : de novembre 2022 à décembre 2022.

- Recenser les actions d'éducation au goût et à l'alimentation faites par les directions restauration collective et éducation

Objectifs : Recenser les actions / outils existants à la ville de POITIERS en EGA, identifier leurs objectifs généraux et pédagogiques.

Calendrier de réalisation : de septembre 2022 à fin novembre 2022.

- Concevoir le projet éducatif alimentaire.

Objectifs : définir un PEA incluant les actions / outils existants, répondant à des objectifs stratégiques, et intégrant l'évaluation du PEA.

Calendrier de réalisation : printemps 2023.

- Faire un recensement des animateurs / agents intéressés par la mise en œuvre du PEA et identifier leurs besoins en formation.

Objectifs : Identifier les ressources nécessaires pour la mise en œuvre du PEA.

Calendrier de réalisation : janvier 2023.

Les mois de novembre et décembre 2022 ont finalement été très chargés pour les directions concernées par ce plan d'actions. Des absences de personnel sont venues s'ajouter à cette surcharge de travail pour les agents concernés. Le plan d'actions se s'est donc pas déroulé selon le calendrier prévu. L'action 1 avec la consultation du GT « Semaine du goût » a eu lieu entre janvier 2023 et février 2023, avec une restitution en mars 2023. Les actions 2 et 3 ne se sont pas réalisées. L'action 4 s'est transformée en programmation et animation de formation en éducation au goût auprès des agents (2 journées de formation par session de formation). En mai 2023, en raison de l'absence des deux agents dédiés à la réalisation du plan d'actions et non remplacés, la ville décide de suspendre la convention.

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PAT DU PAYS DES CHÂTEAUX



Le PAT du Pays des Châteaux a pour mission de favoriser la relocalisation d'une alimentation saine et variée sur son territoire. L'approvisionnement des restaurants scolaires en alimentation de proximité et agriculture biologique est également privilégié. Afin de réaliser cette mission, le PAT privilégie des actions en direction des temps scolaires et de restauration scolaire, en s'adressant aux professionnels de ces temps.

Depuis 2021-2022, un programme d'animation et de formation est proposé aux communes du territoire, sur 4 axes : éducation au goût, gaspillage alimentaire, aliments issus de l'agriculture biologique et locaux et gestion des déchets. Ce programme est animé par des partenaires du PAT.

Sur l'axe éducation au goût, le PAT travaille avec la structure OSA Centre, membre de l'ANEG, spécialisée sur cette thématique. Cette structure conçoit et anime des ateliers et formations. Lors d'une présentation de son offre en réunion intercommunale en septembre 2021, 6 communes ont été accompagnées sur l'axe éducation au goût, en 2021-2022. Cet accompagnement a consisté par commune, en une réunion d'information et de sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation saine et durable, en 2 journées d'action de sensibilisation à l'éducation au goût auprès des agents de la restauration, des enseignants et animateurs du périscolaire et en 12 journées d'animation d'ateliers d'éducation au goût auprès des bénéficiaires (jeunes et familles, selon le choix de la commune).

Pour chacune de ces actions, des évaluations sont proposées par OSA Centre, définies avec le PAT. Le programme d'animation et de formation proposé aux communes est reconduit en 2022-2023. 6 communes ont été de nouveau accompagnées.

LES OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU PROGRAMME D'ANIMATION ET DE FORMATION SONT, PAR ORDRE DE PRIORITÉ

1. Faire de la sensibilisation à l'alimentation, une priorité dans les écoles des communes du PAT.
2. Restaurer une complicité entre le manger, l'aliment et son environnement.
3. Sensibiliser les professionnels en relation avec les enfants à l'éducation au goût.
4. Construire un guide de bonnes pratiques pour une alimentation durable dans les écoles du Pays des Châteaux.
5. Créer du lien entre les cuisiniers de restauration scolaire des communes du PAT.

CES OBJECTIFS S'OPÉRATIONNALISENT PAR

1. L'enrichissement de l'évaluation des actions de sensibilisation à l'alimentation 2021-2022 à destination des cuisiniers, élus, agents techniques et acteurs de l'éducation au goût dont les enseignants.
2. L'évaluation du plan d'actions 2022-2023 de sensibilisation à l'alimentation.
3. La montée en compétences des cuisiniers de restauration scolaire sur le sujet du goût et de son éducation auprès des jeunes.
4. La consultation des citoyens sur leurs besoins associés à l'alimentation de leur territoire.

L'accompagnement de l'équipe EGA-PAT auprès du PAT du Pays des Châteaux se déroule de septembre 2022 au printemps 2023, selon un plan d'actions. Une convention de coopération entre le PAT du Pays des Châteaux et la direction du projet EGA-PAT est définie. Elle précise les attentes du PAT et les objectifs de l'accompagnement. La convention est signée en juillet 2021. Les interlocuteurs du PAT pour accompagner le plan d'actions sont du côté technique : Cléa BLANCHARD (Chargée de mission « restauration collective »), Camille CHAUVET (Chargée de mission alimentation au syndicat mixte du Pays des Châteaux, porteur du projet « Mobilisation citoyenne »). L'interlocuteur d'éducation au goût est : Séverine MARCHAND (OSA Centre). Les interlocuteurs pour le projet EGA-PAT sont les responsables du projet, à savoir Sylvie DELAROCHE-HOUOT (ANEG), et Paul MAZERAND (Terres en villes).

LE PLAN D' ACTIONS RELATIF À L'ACCOMPAGNEMENT EGA-PAT EST LE SUIVANT

1. Définir quelques éléments d'évaluation complémentaires sur les actions de sensibilisation à l'alimentation 2021-2022, à destination des cuisiniers, élus, agents techniques et acteurs de l'éducation au goût (enseignants) (animations et formations), réalisées par OSA Centre.
2. Définir des outils d'évaluation pour évaluer le plan d'actions de sensibilisation à l'alimentation 2022-2023 (animation et formations).
3. Mettre en place une mobilisation citoyenne, selon l'outil des **Rendez-vous du Goût** (**Les Sens du Goût** – voir fiche outil).

Lors de cet accompagnement, le PAT a précisé la question évaluative : « L'éducation au goût a-t-elle permis de restaurer la complicité entre le mangeur, l'aliment et son environnement ? ». Cette question étant extrêmement large, les évaluations réalisées ne peuvent que contribuer à y répondre partiellement.

Les paragraphes suivant, présentent pour chaque action du plan, les résultats obtenus.

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PAT DU PAYS DES CHÂTEAUX



DÉFINIR QUELQUES ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION COMPLÉMENTAIRES DES ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT 2021-2022

Lors des actions d'animation et de formation, OSA Centre propose des questionnaires de satisfaction, éléments d'évaluation de processus. Les éléments d'évaluation supplémentaires portent sur l'évaluation d'impacts des ateliers d'éducation au goût animés auprès des jeunes ou des familles (des livrets à destination des jeunes pour s'assurer l'atteinte des objectifs pédagogiques sont des outils d'évaluation de résultats), et sur l'évaluation de résultats des formations adressées aux professionnels (transferts de connaissances et de compétences).

Les éléments complémentaires apportés à l'évaluation sont:

1. Pour l'évaluation d'impacts des ateliers :

- Critère d'évaluation : Évaluer la persistance des connaissances et des savoir-faire transmis lors de ces animations.
- Indicateur d'évaluation : Les indicateurs d'évaluation sont liés aux objectifs pédagogiques définis pour chaque atelier, et au déroulement pédagogique proposé.
- Outil d'évaluation : À chaque séquence de production de contenus par les jeunes bénéficiaires, une évaluation de type formative intervient, ce qui permet d'informer l'apprenant et le formateur du degré d'atteinte des objectifs. Pendant l'atelier, les outils d'évaluation sont des productions d'écrit ou de dessin, des photos des réalisations culinaires et des assiettes consommées. Post-atelier, un questionnaire est transmis aux jeunes bénéficiaires, pour sonder leurs connaissances et les expérimentations de l'approche sensorielle en alimentation. Un questionnaire est également transmis aux encadrants « observateurs et animateurs » de l'atelier.

2. Pour l'évaluation de résultats des formations

- Critère d'évaluation : transfert de connaissances transmises en savoir-faire. Le savoir-faire évalué est la capacité du stagiaire à animer un atelier d'éducation au goût auprès des jeunes.
- Indicateur d'évaluation : nombre d'ateliers d'éducation au goût animés par le stagiaire.
- Outil d'évaluation : un questionnaire transmis aux stagiaires, proposant de questionner le degré de satisfaction et au-delà. Une question est ajoutée au questionnaire pour collecter le nombre d'ateliers d'éducation au goût animés par le stagiaire.

DÉFINIR DES OUTILS POUR ÉVALUER LES ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT 2022-2023

Les évaluations collectent les résultats des ateliers animés par les professionnels (dont les enseignants), et des formations. Ces évaluations se font auprès des jeunes, des parents, des enseignants, des cuisiniers, des élus, des agents de restauration, et tout accompagnant des animations dont les ATSEM, AVS. Les évaluations des formations et ses outils (outils d'évaluation de résultats proposés tout au long de l'animation de la formation, questionnaire de satisfaction des stagiaires) restent identiques à ceux de 2021-2022. La liste des outils d'évaluation utilisés, et les résultats d'évaluation sont disponibles auprès du PAT Pays des Châteaux.

METTRE EN PLACE UNE MOBILISATION CITOYENNE

Les acteurs opérationnels du PAT et OSA Centre se sont formés aux **Rendez-vous du Goût** par **Les Sens du Goût**, en novembre 2022. À l'issue de la formation, des objectifs opérationnels pour la mobilisation citoyenne ont été précisés par le PAT, à savoir, mobiliser les habitants de deux communes d'expérimentation des Rendez-vous du Goût (au minimum 10 habitants par commune), accompagner le groupe d'habitants sur ce sujet de l'alimentation et intégrer ces habitants dans le Conseil Local de l'Alimentation (CLA), gouvernance du PAT. Des objectifs pédagogiques sont précisés également : être acteur dans un projet de transition alimentaire co-construit avec le PAT Pays des Châteaux, exprimer sa relation à son alimentation au quotidien, et collaborer et mettre en pratique notre relation à l'alimentation dans une action commune de type repas partagé et atelier de dégustation, se sentir légitime dans sa participation à une action commune de type repas partagé et atelier de dégustation.

Des critères, indicateurs et outils d'évaluation sont définis à partir de ces objectifs pédagogiques.

En 2023, le PAT Pays des Châteaux décide de passer par les associations des communes de son territoire (association pour le tourisme, de parents d'élèves, sportives, de comité des fêtes, AMAP, jardins partagés), pour intégrer des habitants dans le CLA au sein d'un collège de citoyens.

RETOUR D'EXPÉRIENCES DE L'ACCOMPAGNEMENT DU PAT DU PAYS DES CHÂTEAUX



Après un appel à manifestation d'intérêts transmis aux communes, 2 communes ont été sélectionnées pour déployer les Rendez Vous du Goût. Les associations de ces 2 communes sont chargées de transmettre l'information relative aux Rendez-vous du Goût aux habitants. Le PAT leur propose, pour faciliter cette mobilisation du contenu pour communiquer sur le dispositif. Entre septembre et décembre 2023, 3 ateliers successifs par commune seront animés par OSA Centre et Anne-Lise DELBRUYERE (Artefacts). Chaque atelier est espacé d'une à deux semaines, et se déroulera la semaine en soirée et en demi-journée le samedi.

Le PAT prévoit d'ores et déjà une autre session des Rendez-vous du Goût en 2024 auprès d'autres communes, afin de s'assurer de la représentativité des habitants du territoire du PAT au sein du CLA.

Pour plus de détails sur les évaluations réalisées et leurs résultats, et les outils utilisés, prendre contact auprès de Cléa BLANCHARD (PAT du Pays des Châteaux) restauration.collective@paysdeschateaux.fr et de Séverine MARCHAND (Osa Centre) contact@osa-centre.fr.

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR PUBLIC

DÉFINITION
D'UN OUTIL
D'ÉDUCATION AU GOÛT
ET À L'ALIMENTATION
UTILISABLE
POUR LES PAT

POUR LES
PROFESSIONNELS

POUR LES
HABITANTS



POUR LES PROS DE LA
PAUSE MÉRIDIDIENNE



ANIMASSENS



LE JEU DE L'OIE



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



POUR LES PROS DES AUTRES
TEMPS ÉDUCATIFS



LES MAUVAISES HERBES

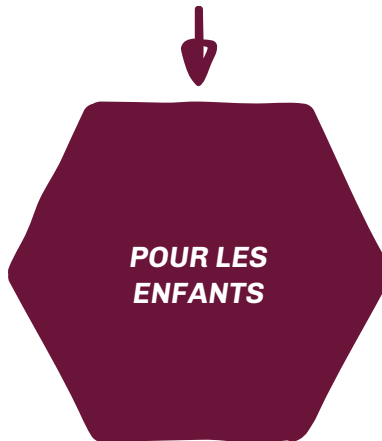
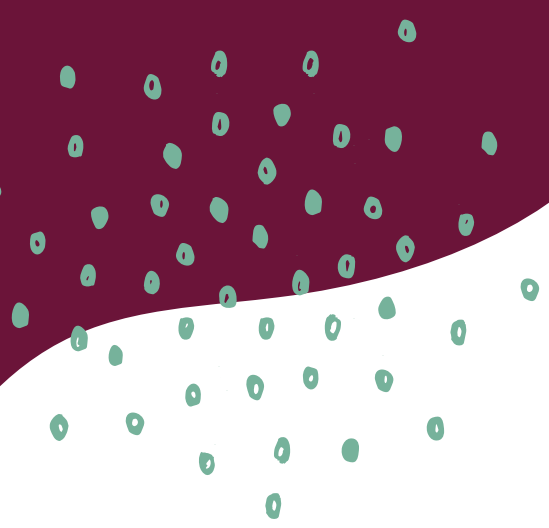


LE RENDEZ-VOUS DU GOÛT



LA CUISINE COMMUNE

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR PUBLIC



POUR LES
ENFANTS



POUR LES ENFANTS À L'ÉCOLE



LE REPAS, UN MOMENT DE DÉCOU-
VERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT!



À TABLE TOUT LE MONDE !



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES CLASSES DU GOÛT



PETITES PAPILLES ET GRANDS
GOÛTEURS



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE



POUR LES ENFANTS À LA PAUSE MÉRIDIENNE



ANIMASSENS



POUR LES ENFANTS SUR LE TEMPS PÉRISCOLAIRE



ANIMASSENS

AUTRES OUTILS ?

PRÉAMBULE

Au moment de la finalisation du présent guide, un nouvel outil a été transmis à la connaissance de l'équipe EGA-PAT : le programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité, porté par La Maison de la Nutrition à REIMS. L'équipe technique EGA-PAT, en accord avec le MASA, a décidé de vous le présenter. Toutefois, les critères et indicateurs collectés n'ont pas été organisés selon les 3 dimensions proposées par EGA-PAT (Dimension « Réalisation de l'action/l'outil », Dimension « Pédagogie », Dimension « Prise en compte du territoire »). De plus, l'équipe technique n'a pas rapporté l'outil à un ou plusieurs enjeux des PAT. Toutefois, étant donné que Nut&S : Nutrition et Sensorialité est une adaptation du dispositif des Classes du Goût à destination des professionnels relais, l'équipe technique EGA-PAT suggère aux lecteurs de rapporter cet outil aux mêmes enjeux des PAT que ceux associés à l'outil « Les Classes du Goût ». Tout au long de l'écriture du guide, l'équipe technique EGA-PAT s'est interrogée sur la façon la plus pertinente de permettre à tous, de proposer de nouveaux outils, pour les intégrer dans ce guide. Cette fonction n'a pas été envisagée au démarrage du projet, et sa mise en œuvre aurait nécessité une plateforme web pour le faire, ce qui n'est pas la solution technique actuelle envisagée pour présenter les actions et outils observés. En accord avec le MASA, l'équipe technique EGA-PAT propose de soumettre la connaissance de nouveaux outils à l'adresse mail suivante : classes-du-gout.dgal@agriculture.gouv.fr.

DESCRIPTIF GÉNÉRAL D'UN AUTRE OUTIL : LE PROGRAMME NUT&S : NUTRITION ET SENSORIALITÉ



CONTACT

Nom : PIERRARD
Prénom : Justine
Fonction : directrice
Structure : Maison de la Nutrition
Site internet : www.maison-nutrition.fr
Email : direction@maison-nutrition.fr
N° téléphone : 03 26 48 00 00

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Lutter contre les inégalités sociales de santé.
- Former les professionnels de proximité.
- Agir sur tout un bassin de vie.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Sensibiliser à l'approche sensorielle de l'alimentation.
- Découvrir cette approche comme levier d'éducation à l'alimentation, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Développer une alimentation plaisante, diversifiée dans le respect de la culture de chacun.
- Prendre conscience des éléments gouvernant les choix alimentaires.
- Avoir une bonne écoute de ses sensations de faim et de rassasiement.

PUBLIC

Tout public.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Les éducations à l'alimentation dont l'éducation au goût peuvent être intégrées à tout moment dans les apprentissages des professionnels relais.

AUTRES OUTILS ?

CONTENU DE L'OUTIL

Une formation réalisée au sein des structure partenaires.

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

En région Grand Est, l'outil est financé totalement par l'ARS et la DRAAF. Seuls les frais de vie et de déplacement sont à la charge des stagiaires.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

<https://www.maison-nutrition.fr/programme/5-sens-l'alimentation/>

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Tout professionnel relais.
- Du champ de la prévention, promotion de la santé (médecin, diététicien, infirmier) et plus particulièrement de l'impact de l'alimentation sur la santé : promouvoir une approche positive et globale de la santé en passant par l'approche sensorielle en alimentation.
- Du champ de la restauration collective, accompagner la montée en gamme de la restauration publique qui s'est accentuée depuis les États Généraux de l'alimentation
- Du champ de l'éducation et de l'animation (enseignants, formateurs, éducateurs socioculturels, éducateurs medico-sociaux, assistants maternels,...), outiller dans la mise en œuvre la loi #EGalim sur le volet « éducation à l'alimentation », en particulier l'accompagnement de projets territoriaux en éducation au goût et à l'alimentation en tenant compte des spécificités territoriales.
- Du champ de l'alimentation durable, de la valorisation et de la promotion du patrimoine alimentaire, de l'agriculture (accueil à la ferme, ferme pédagogique, lycées agricoles, lycées de l'hôtellerie et de la restauration): promouvoir un mode alimentaire plus respectueux de l'environnement, faire évoluer les comportements alimentaires vers une meilleure appréciation des aliments et du patrimoine culinaire, familiarisant ainsi à des aliments méconnus, des pratiques agricoles et culinaires.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

La mise en œuvre de l'outil se fait au travers des structures partenaires, intervenant auprès des jeunes publics.

TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

- Communauté d'agglomération Chalonnaise (51).
- Communauté de communes : Arcis Mailly Ramerupt (10).

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

Bilan 2022 Nut&S :



AUTRES OUTILS ?

ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

Évaluation par questionnaire lors des formations mais pas uniquement. L'évaluation s'appuie sur les comptes-rendus, le tableau de bord du suivi du projet, des questionnaires, les évaluations de parcours de formation, les fiches actions CLS, les fiches de présence... Un rapport d'évaluation est rédigé annuellement et des infographies sont éditées à l'issue de la fin de chaque parcours.

INDICATEURS DE PROCESSUS

Développer des partenariats avec les PAT/CLS.

- Nombre de réunions où est présente la Maison de la Nutrition.
- Typologie des réunions.
- Nombres de CLS/PAT concernés.
- % de Satisfaction des chargés de missions PAT/CLS quant à l'implication du formateur "Classes du Goût".
- Lieux et dates des réunions.

Mettre en œuvre une offre de formation adaptée à chaque environnement d'un Territoire PAT/CLS.

- Nombre de parcours de formations effectués par an pour chaque parcours type.
- Lieux, dates de début et durée des parcours de formation.
- Typologie des parcours de formation effectués.
- Nombre de professionnels formés par an.
- Typologie des professionnels formés.
- % de Satisfaction des professionnels formés.

Réaliser des animations tout public sur les territoires.

- Nombre d'animations mises en place.
- Typologie des animations mises en place.
- Nombre et typologie du public touché.
- % de satisfaction des participants quant aux animations proposées.
- Lieux et dates des animations.

INDICATEURS DE RÉSULTAT

Soutenir l'action des PAT/CLS en matière d'alimentation/nutrition.

- Nombre de chargés de missions PAT/CLS déclarant que le partenariat engagé avec la Maison de la Nutrition est en adéquation avec les besoins identifiés du territoire.

- % de partenaires du PAT/CLS déclarant que la formation a pu apporter une plus-value significative dans l'expertise aux actions en lien avec l'alimentation/nutrition.
- Caractérisation des plus-values.

Intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle, en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels relais d'un même territoire.

- % de professionnels déclarant que le parcours de formation Nut&S qu'ils ont suivi est en adéquation avec leurs attentes.
- % de professionnels déclarant avoir acquis des connaissances et compétences quant à l'éducation alimentaire et sensorielle à la suite d'un parcours de formation.
- Typologie des connaissances et compétences acquises en éducation alimentaire et sensorielle.
- % de professionnels déclarant avoir l'intention de faire évoluer leur pratique .
- Nature des pratiques professionnelles envisagées.

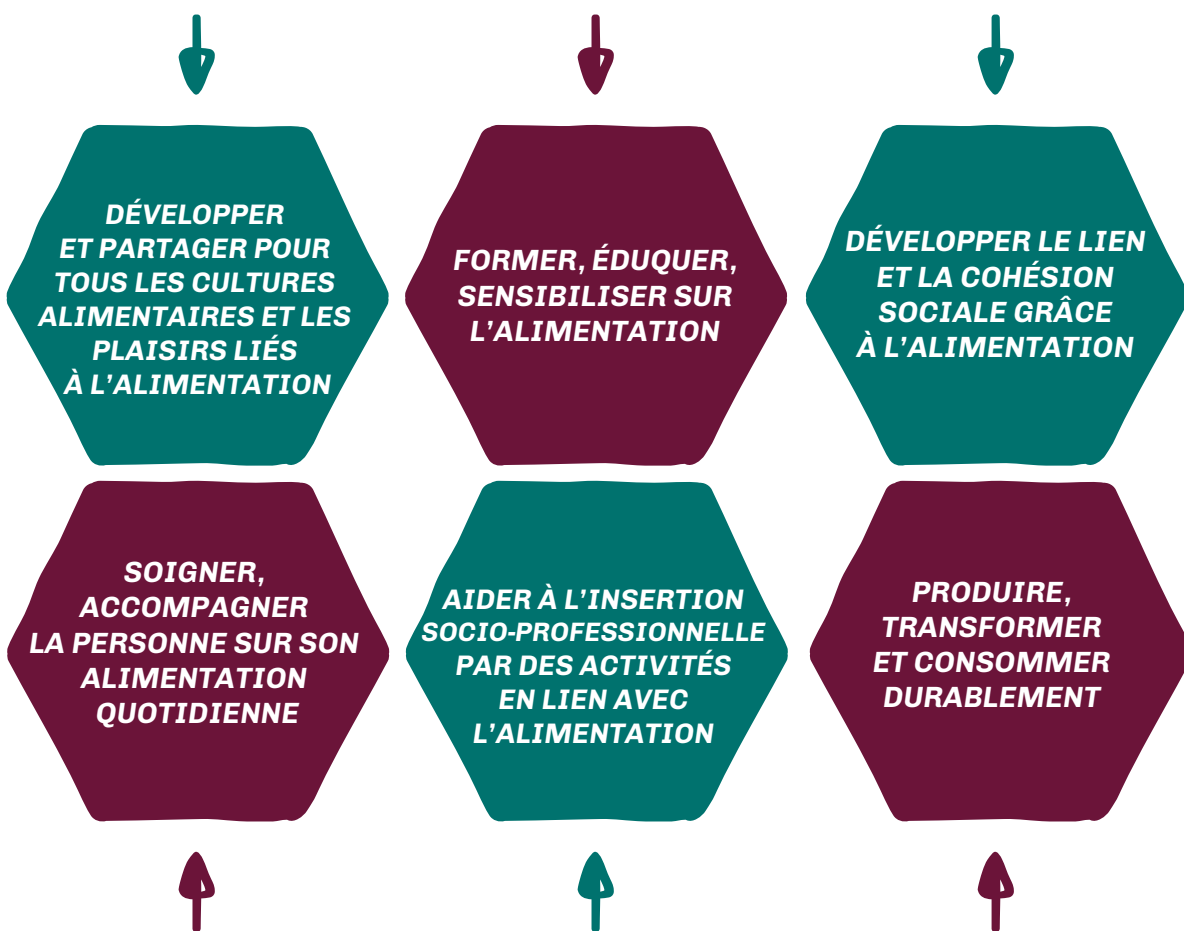
Intervenir de façon préventive auprès du tout public sur un même territoire par des animations.

- % de commanditaires des actions déclarant que la formation a pu apporter une plus-value significative à l'action de prévention.
- Nature des plus-values déclarées.

INDICATEURS D'IMPACT

- % de professionnels ayant intégré les approches éducatives préconisées en formation lors de la phase d'expérimentation (dernière étape du parcours de formation).
- % de professionnels déclarant avoir fait évoluer ses pratiques professionnelles dans le domaine de l'éducation à l'alimentation 3 à 6 mois après la formation.
- Caractérisation des évolutions déclarées ou observées.

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT



L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION

Objectif

Faire acquérir des connaissances, des savoirs-faire alimentaires, renforcer le pouvoir d'agir, et rendre attentif à l'alimentation.



FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION



ÉVALUATION DE L'ENJEU
«FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION»



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE



ANIMASSENS



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES MAUVAISES HERBES



PETITES PAPILLES ET GRANDS
GOÛTEURS



À TABLE TOUT LE MONDE!

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION

Objectif

Unir un groupe d'habitants, des professionnels, pour entretenir la solidarité et l'union des membres du groupe par l'alimentation en travaillant sur la culture individuelle et collective de l'alimentation du groupe.



DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION



ÉVALUATION DE L'ENJEU «DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION»



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE AU COLLÈGE



ANIMASSENS



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



UN REPAS, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT



LE JEU DE L'OIE



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



LES MAUVAISES HERBES



PETITES PAPILLES ET GRANDS GOÛTEURS

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE

Objectif

Promouvoir les bonnes pratiques autour de l'alimentation – santé.



**SOIGNER,
ACCOMPAGNER
LA PERSONNE SUR SON
ALIMENTATION
QUOTIDIENNE**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES CLASSES DU GOÛT



**ÉVALUATION DE L'ENJEU
«SOIGNER, ACCOMPAGNER
LA PERSONNE SUR SON
ALIMENTATION
QUOTIDIENNE»**

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION

Objectif

Insérer socialement et/ou professionnellement des personnes, permettre aux personnes de trouver leur place dans l'environnement social et/ou professionnel en tant que partie intégrante par des activités en lien avec l'alimentation (ex : maraichage, cuisine pour tous, ...) et faire découvrir les métiers liés à l'alimentation.



AIDER À L'INSERTION
SOCIO-PROFESSIONNELLE
PAR DES ACTIVITÉS
EN LIEN AVEC
L'ALIMENTATION



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE



ÉVALUATION DE L'ENJEU
«AIDER À L'INSERTION
SOCIO-PROFESSIONNELLE
PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN
AVEC L'ALIMENTATION»

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT

Objectif

Faire exister et utiliser un aliment grâce à l'activité agricole, industrielle, scientifique de l'homme qu'il génère, tout en tenant compte de son impact environnemental, social et économique et de son accessibilité par tous.



**PRODUIRE,
TRANSFORMER
ET CONSOMMER
DURABLEMENT**



**ÉVALUATION DE L'ENJEU
«PRODUIRE, TRANSFORMER
ET CONSOMMER
DURABLEMENT»**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



ANIMASSENS



LES CLASSES DU GOÛT



**LE REPAS, UN MOMENT DE
DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT**



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT

L'ÉDUCATION AU GOÛT PAR ENJEUX DES PAT

DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION

Objectif

Exposer pour tous et prendre part à la culture alimentaire de chacun et entretenir le plaisir et la convivialité dans l'alimentation.



DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION



ÉVALUATION DE L'ENJEU
«DÉVELOPPER ET PARTAGER
POUR TOUS LES CULTURES
ALIMENTAIRES
ET LES PLAISIRS LIÉS
À L'ALIMENTATION»



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT

LES MATERNELLES DU GOÛT



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : HABERSTRAU
Prénom : Michel
Fonction : Président
Structure : Eveil'O'Goût
Email : haberstrau@eveilougout.com
N° téléphone : 06 07 14 60 66

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

Diffuser l'éducation au goût auprès des enfants de 3 à 7 ans.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Mettre à la disposition des professionnels un guide de 6 séances d'éducation au goût accompagné d'outils pour réaliser des séances de découvertes sensorielles auprès d'enfants de 3 à 7 ans en classe et dans le cadre péri et extrascolaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Amener les jeunes à considérer l'acte alimentaire comme un moment de plaisir et de convivialité.
- Réduire la néophobie alimentaire.
- Amener les enfants à goûter une grande diversité d'aliments grâce des expériences sensorielles ludiques et au levier plaisir.
- Développer la curiosité, l'aptitude à goûter en passant principalement par la familiarisation, grâce à des activités main à la pâte et des expériences sensorielles, et l'imaginaire (grâce à un théâtre et de scénettes pour introduire les séances).
- Améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres : développer ses compétences psychosociales, valoriser les différences interindividuelles.

PUBLIC

Moins de 3 ans, 3-6 ans, 6-12 ans, principalement pour les maternelles mais peut convenir avec adaptations pour les 2-3 ans et les 6-7 ans.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions).

DURÉE

6 séances de 45mn à 1h15 toutes les semaines pendant 1 mois et demi ou tous les 15 jours pendant 3 mois.

LES MATERNELLES DU GOÛT



CONTENU DE L'OUTIL

Brochures : une guide pédagogique pour mener les 6 séances d'éducation au goût et un livre d'histoire permettant d'animer 6 scénettes d'introduction, théâtre d'ombres chinoises (incluant les personnages, les baguettes et une lampe).

DATE DE CRÉATION

30/06/2017

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Libre de droit, commercialisable dans le cadre d'une formation : tarif 84 € net de taxe par mallette.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

Par le biais d'une formation dispensée par l'association Eveil'O'Goût.

OBTENTION D'UN LABEL ?

Label PNA.

RESSOURCE DISPONIBLE

Site internet : <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Les-maternelles-du-gout-un-outil>

ÉVALUATION ?

Évaluation réalisée dans le cadre des projets de conception financés par la DRAAF et l'ARS Bourgogne-Franche-Comté.

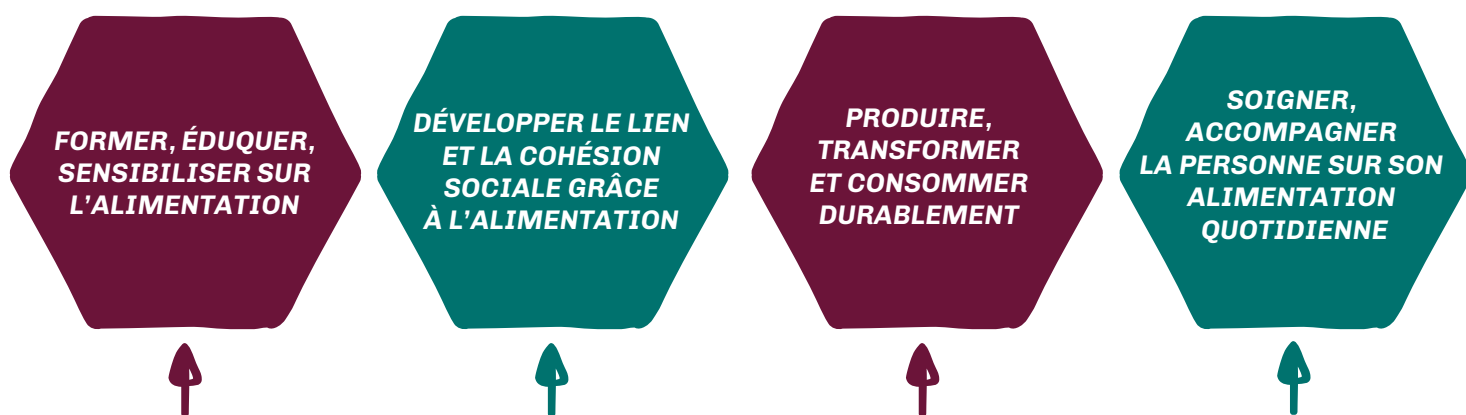
MODALITÉS D'ESSAIMAGE

- Animation de l'outil par la structure.
- Formation de l'outil aux animateurs par la structure.
- Formation de formateurs à l'outil par la structure.

LES MATERNELLES DU GOÛT



LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS DE L'OUTIL

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS	Nombre de référents éducation au goût, professeurs, ATSEM et animateurs formés à l'utilisation de la mallette.	Nombre de contextes dans lesquels les séances sont prévues d'être animées. Nombre de contextes dans lesquels les séances sont effectivement animées.				
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

LES MATERNELLES DU GOÛT



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS	Nombre de mallettes éditées et diffusées.					
Indicateur de RÉSULTATS	L'enfant parle davantage aux parents de ce qu'il a mangé dans la journée. Tous les enfants participent à la découverte sensorielle du fruit ou du légume lors de l'animation de l'outil. Tous les enfants participent à l'activité main à la pâte proposée post découverte sensorielle lors de l'animation de l'outil.	Tous les enfants participent à la séance festive de la fin de l'animation de l'outil et guident leurs parents. L'enfant participe plus à la préparation des repas ou aux courses alimentaires.	L'enfant accepte plus facilement de goûter une petite quantité d'aliment non apprécié. L'enfant repousse moins son assiette directement par rapport à avant l'animation de l'outil.		L'enfant pose davantage de questions sur le contenu de son assiette (sur la provenance des aliments ou sur la façon de cuisiner les aliments). Tous les enfants mangent l'assiette composée lors de la main à la pâte lors de l'animation de l'outil.	
Indicateur d'IMPACTS	L'enfant regarde davantage son parent cuisiner.					

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS	Nombre de stagiaires ayant exprimé à l'issue de la formation leur capacité à animer un ou plusieurs séances des Maternelles du Goût.					
Indicateur d'IMPACTS						

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Structure : Association Nationale
pour l'Éducation au Goût
Site internet : www.reseau-education-gout.org
Email : contact@reseau-education-gout.org

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

Engager les différents professionnels de la restauration scolaire à travailler ensemble sur des actions d'éducation à l'alimentation pour les jeunes lors des temps de restauration scolaire et périscolaire.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Apporter des clés pour animer des ateliers d'éducation au goût auprès des jeunes et pour transformer l'aliment et le valoriser auprès des jeunes convives.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Impulser et mettre en place un projet éducatif alimentaire sur son territoire dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Identifier les outils du guide « ANIMASSENS » judicieux à mettre en place dans son restaurant scolaire et sur les temps périscolaires.

BÉNÉFICIAIRES

- Bénéficiaires primaires : agents de restauration et animateurs.
- Bénéficiaires secondaires : 3-6 ans, 6-12 ans, 12-15 ans.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Scolaire, périscolaire, temps de restauration scolaire.

DURÉE

- Durée de la formation : 2 jours.
- Afin de pérenniser les effets de l'action, le projet éducatif alimentaire doit se dérouler sur au minimum 6 mois minimum.

ANIMASSENS



Association
Nationale pour
l'Éducation au
Goût

CONTENU DE L'OUTIL

Une formation et un guide pédagogique transmis lors de la formation.

DATE DE CRÉATION

03/01/2020

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil libre de droit.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

Par le biais d'une formation.

OBTENTION D'UN LABEL ?

Label PNA.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRES

En septembre 2021 : outil en cours d'évaluation.

RESSOURCES DISPONIBLES

Le site internet de l'ANEG : <http://www.reseau-education-gout.org/association-reseau-gout/Animassens-l-education-au-gout-sur-les-temps-de-restauration-scolaire-et.html>

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Les directions de l'éducation et de la restauration collective.
- Les directeurs de sites de cuisine satellite.
- Les agents de restauration et les animateurs.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Prévoir de former des binômes agent de restauration/ animateur.
- Avoir un engagement des directions de l'éducation et de la restauration collective.

TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

« Les actions d'éducation au goût nous aident à changer le regard et la posture des enfants concernés vis-à-vis de leur repas de la cantine, pour valoriser le contenu de leur assiette, faire découvrir des produits, la cuisine et aider ainsi à limiter le gaspillage alimentaire. »

Fontenay-sous-Bois

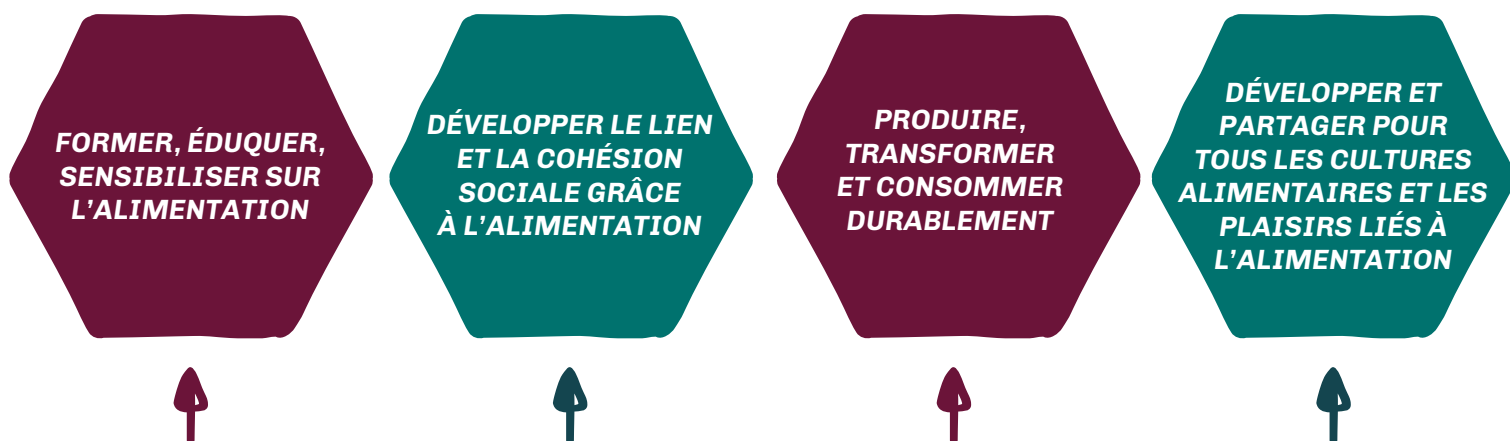
QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

- 100 agents de restauration et animateurs en Île-de-France formés.
- 10 membres de l'ANEG formés pour former les collectivités.
- Diminution du gaspillage d'aliments peu connus, peu appréciés (exemple : le radis noir) : passage de 25 g/convive à 2g/convive.

ANIMASSENS



LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS		Événement annuel pour communiquer sur les actions mises en œuvre.				
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS	Chez l'enfant : sourire, écoute, joie à manger l'aliment autant qu'un gâteau, souhait de goûter un nouvel aliment.			100% des stagiaires énoncent un ou 2 objectifs pros à l'issu de la formation ANIMASSENS.	Grammage de gaspillage alimentaire par convive avant l'action/le projet d'EGA.	



ANIMASSENS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Indicateur d'IMPACTS	Nombre d'évènements collectifs créés par et pour les jeunes convives sur l'alimentation en lien avec les activités et / ou projet d'éducation au goût et à l'alimentation					
----------------------	---	--	--	--	--	--

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS		Nombre d'agents de restauration collective et animateurs formés à l'approche sensorielle.				
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS	3 à 6 mois après la formation ANIMASSENS, au plus un projet d'EGA est en cours d'élaboration sur au moins un centre de loisirs et/ou une école. Nombre d'activités concrètes d'éducation au goût et à l'alimentation mises en œuvre durant le temps de restauration collective. Nombre d'agents de la collectivité territoriale et d'animateurs impliqués dans les activités. Suivi de la qualité sensorielle d'un aliment posant question en restauration collective et son appréciation par les convives.					



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : HAZARD
Prénom : Hervé
Fonction : Coordinateur associatif
Structure : Les Sens du Goût
Site internet : www.papille.net
Email : herve.hazard.lessensdugout@gmail.com
N° téléphone : 03 27 29 22 22

L'ACTION PÉDAGOGIQUE EN UNE PHRASE

Concevoir et animer une cuisine partagée au service des habitants, incluant l'ensemble des acteurs (élus, professionnels et habitants) au sein d'une halle gourmande.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Notre action pédagogique consiste à mettre l'alimentation au cœur d'un dispositif consistant à animer une cuisine commune au sein d'une halle gourmande. Cette animation permet d'aborder les thèmes de la cuisine, de la nutrition/santé, de l'environnement, de la valorisation du patrimoine, de l'accessibilité sociale et du partage de savoirs et savoir-faire. Elle permet par l'éveil sensoriel et l'art culinaire de contribuer à créer des échanges entre bénéficiaires au sein d'une cuisine commune et contribuer ainsi à entretenir le lien social et la solidarité entre bénéficiaires. Par le biais de rencontres, d'échanges et d'expériences partagées, l'action vise à développer une alimentation saine locale et de saison pour tous. Ceci est possible grâce à des messages et des émotions positives autour de l'alimentation locale à travers la pratique culinaire. Cette action est résolument tournée vers le territoire et ses acteurs, favorisant son appropriation par la mise à disposition gratuite et l'implication dans une gouvernance partagée.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Favoriser le lien social.
- Permettre l'inclusion des habitants sur le sujet de l'alimentation.
- Renforcer la solidarité et permettre une meilleure accessibilité à une alimentation saine et durable.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Formuler ce qu'est l'acte alimentaire.
- Expérimenter l'impact de l'acte alimentaire sur son bien-être individuel et collectif.
- Différencier les enjeux de l'alimentation durable.
- Expérimenter la force du plaisir à faire ensemble (exemple : cuisiner avec les autres).
- Cuisiner pour soi et sa famille.
- Partager ses savoirs et savoir faire alimentaires.
- S'impliquer et être acteur d'un projet collectif alimentaire.

BÉNÉFICIAIRES

Petites enfance, Enfants (de 3 à 12 et plus), acteurs éducatifs, famille, sénior, élus et agents techniques des collectivités territoriales ...

LA CUISINE COMMUNE



TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

- Tous les temps éducatifs de l'école maternelle à l'école primaire (temps scolaire et périscolaire).
- Les temps familiaux.

DURÉE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Une année, renouvelable.

SÉQUENCES DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- Préfiguration du lieu (environ 3 ans) : étude et conception.
- Création du lieu.
- Animation du lieu.

QUELS SONT LES APPORTS DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE ?

L'action pédagogique mobilise au-delà de l'approche sensorielle en alimentation, des actions de cuisine, de jardinage et autres tel que des débats, des activités artistiques et manuelles (théâtre, vidéo, ...). Cette action se distingue par son approche pédagogique tournée vers l'échange entre pairs et l'apprentissage par l'expérience.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE ?

Évaluation qualitative et quantitative pour répondre aux indicateurs définis dans le cadre du financement européen UIA. Une étude sociologique est menée par la MESHS

RESSOURCES CRÉÉES? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES?

Les ressources créées sont un outil pédagogique, une formation, l'accès de proximité à une alimentation et à des services et équipements associés.

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT

FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION

DÉVELOPPER
ET PARTAGER POUR
TOUS LES CULTURES
ALIMENTAIRES ET LES
PLAISIRS LIÉS
À L'ALIMENTATION

DÉVELOPPER LE LIEN
ET LA COHÉSION
SOCIALE GRÂCE
À L'ALIMENTATION



LA CUISINE COMMUNE



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension « Réalisation de l'action / l'outil » (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS	Sensibiliser au bien-être alimentaire. Ex : feuille d'émergement.	Inclusion des habitants dans leur diversité. Ex : suivi par CCAS de la ville.				
Indicateur de RÉSULTATS		Inclusion des habitants dans leur diversité. Ex : feuille d'émergement.				
Indicateur d'IMPACTS		Implication des partenaires et usagers. Ex : suivi agenda.				

Dimension « Pédagogie » (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS	Sensibiliser au bien-être alimentaire. Ex : agenda partagé entre partenaires.					
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension « Prise en compte du territoire » (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS		PARTICIPATION À L'ANIMATION DU TERRITOIRE. Ex : suivi de réunion et comité d'usager.		PARTICIPATION À L'ANIMATION DU TERRITOIRE. Ex : suivi agenda.		
Indicateur d'IMPACTS		Implication des partenaires et usagers. Ex : suivi des partenariats via bilan annuels.				

LES CLASSES DU GOÛT

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Structure : Ministère de l'Agriculture
et de la Souveraineté alimentaire /
Direction Générale de l'Alimentation
(MASA)

Email : classes-du-gout.dgal@agriculture.gouv.fr

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Sensibiliser à l'approche sensorielle de l'alimentation.
- Découvrir cette approche comme levier d'éducation à l'alimentation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

L'objectif général de ce programme est de donner aux enfants les clés de compréhension pour effectuer des choix alimentaires éclairés, pour une alimentation diversifiée, afin d'agir sur leur santé, santé au sens de l'Organisation Mondiale de la Santé, c'est-à-dire, le bien-être physique, moral et social.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

1. Améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres.

- Révéler l'enfant à lui-même et à l'animateur de l'outil.
- Mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est un être unique.
- Développer les compétences psychosociales des enfants.
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des enfants.
- Favoriser la socialisation des enfants et le «vivre ensemble».

2. Développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations et à choisir les aliments.

- Développer la curiosité, l'appétit à goûter des aliments variés.
- Encourager la verbalisation des perceptions qui permet de communiquer et donc d'échanger.
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés.
- Comprendre l'origine des aliments en lien avec les pratiques agricoles et les démarches de qualité sur les territoires, notamment en lien avec l'INAO.

3. Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, réjouir et réunir.

- Réhabiliter le plaisir et la convivialité dans l'acte de manger.
- Proposer une approche sensorielle.
- Inviter à la découverte du territoire (en lien avec les PAT).

LES CLASSES DU GOÛT



PUBLIC

Enseignants des classes primaires, animateurs de temps périscolaires.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Temps scolaire (version de 2012), déclinaison possible sur le temps périscolaire.

DURÉE

1h30 par module (8 modules), adaptable.

CONTENU DE L'OUTIL

Fiches pédagogiques téléchargeables.

DATE DE CRÉATION

2012

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil libre de droit.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

- Téléchargement libre sur la page du MASA (voir lien ci-dessous).
- Formation possible (1,5 à 2 jours) pour les enseignants et les personnels concernés par l'éveil sensoriel via les DRAAF/DAAF (Délégation Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt) ou par le cursus (8 mois) de formation : voir le site internet cité ci-dessous.

OBTENTION D'UN LABEL ?

Label PNA .

ÉVALUATION ?

- Évaluation par questionnaire pour les formations.
- Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs.
- Pas d'évaluation de l'utilisation pour l'approche libre.

RESSOURCES DISPONIBLES

- <https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-l'alimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

- Lien avec les programmes scolaires sur le volet « Éducation à l'alimentation et au goût » : <https://eduscol.education.fr/2089/je-souhaite-comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>
- Fiches éducol pour se former et mettre en pratique l'éducation à l'alimentation et au goût : <https://eduscol.education.fr/2091/je-souhaite-me-former-et-mettre-en-pratique-les-thematiques-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>
- Dont des fiches sur « L'alimentation comme patrimoine et cultures d'hier, d'aujourd'hui et de demain » et sur « L'importance du goût et la prise en compte des sens dans l'alimentation » (exemple : Fiche 11) Les enjeux de l'éducation au goût en milieu scolaire : <https://eduscol.education.fr/document/30616/download?attachment>

MODALITÉS D'ESSAIMAGE

Par une formation, ou en autonomie en utilisant les fiches pédagogiques du site internet du MASA.

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

Enseignants du cycle 3, infirmier-e-s scolaires, agriculteurs, artisans des métiers de bouche, cuisinier-e-s, industrie agroalimentaire de proximité, animateurs de temps périscolaire.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Prendre en compte l'environnement alimentaire des enfants (lieu d'approvisionnement de l'alimentation familiale, territoire autour de l'enfant, habitudes culturelles).
- S'assurer de l'espacement d'une à deux semaines entre chaque séance.
- Communiquer l'action auprès des parents, avant, pendant et après les Classes du Goût.
- S'assurer que les animateurs soient formés à la pédagogie de l'éducation au goût et aux outils utilisés (notamment, capacité à se constituer une « mallette du goût » permettant de mettre en place les séances, formation aux bonnes pratiques d'hygiène de base, aptitude à préparer un budget prévisionnel d'action (aliments, visites au besoin, autres interventions professionnelles au besoin).

LES CLASSES DU GOÛT

- S'assurer des moyens matériels indispensables à une mise en œuvre sécurisée des séances sensorielles (locaux avec point d'eau, respect des consignes sanitaires, vérification des allergies ...).
- S'assurer de la disponibilité du budget pour les achats alimentaires pour les dégustations et pour les autres activités au besoin.

CAS PARTICULIER DU LIEN AVEC LES PAT

- S'assurer de la bonne information sur les séances auprès de l'animateur du PAT et des acteurs du territoire. Le programme doit être cohérent avec les autres actions du PAT.
- Privilégier les aliments du territoire.

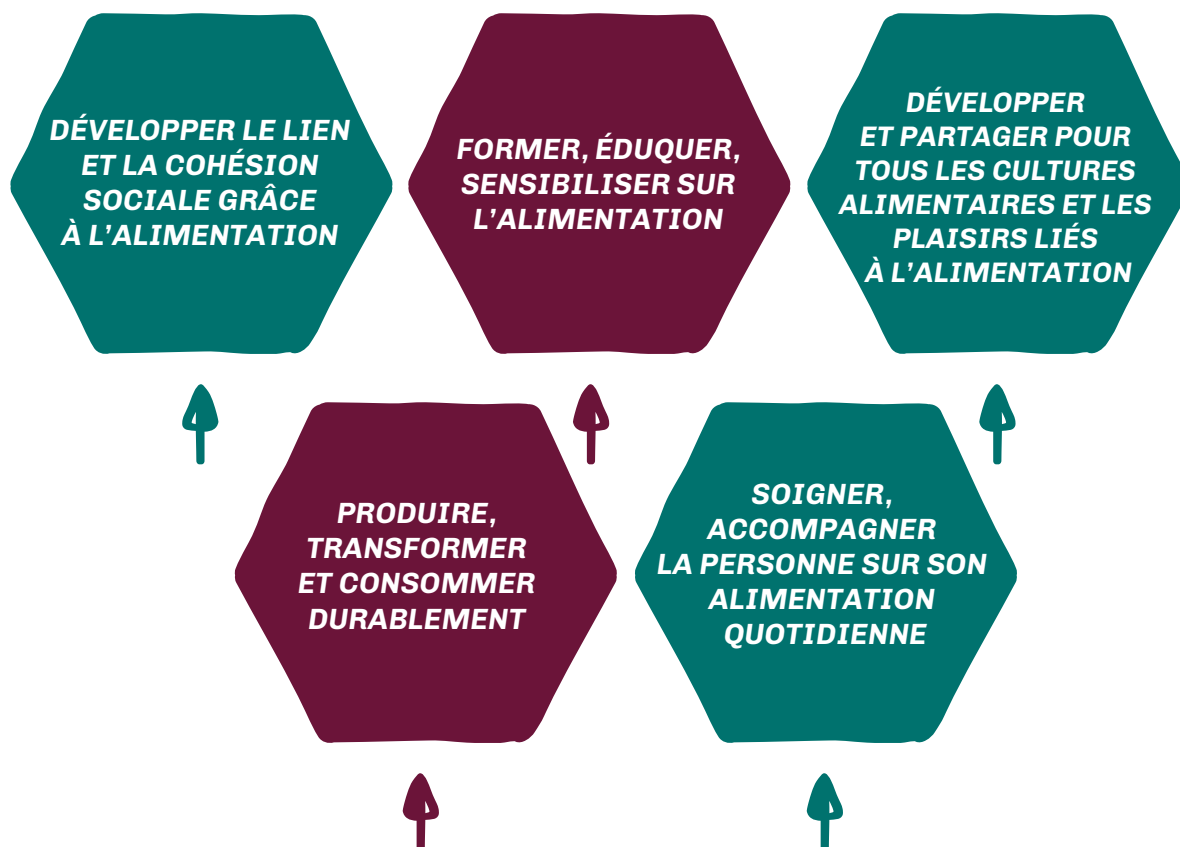
TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

Avesnois Savourable, un restaurant scolaire ludique et biologique (voir page Internet « Les Classes du Goût » - vidéo encadré Hauts-de-France) : <https://www.youtube.com/watch?v=2L3NYNvCkpw>

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

- Favorise la connaissance et l'information sur les aliments de proximité et sur l'alimentation.
- Encourage la verbalisation des perceptions par l'acquisition d'un vocabulaire élargi pour parler des aliments.
- Diminue la néophobie chez l'enfant lui permettant d'aller vers plus de variété alimentaire.
- Promeut le patrimoine alimentaire et culinaire local (notamment dans le cadre des PAT).

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



LES CLASSES DU GOÛT

ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS	L'enfant verbalise ses sensations et donne des évocations liées à l'aliment. L'enfant goûte un nouvel aliment en présence des encadrants. L'enfant énonce ses différentes sensations gustatives et/ou l'enfant écrit ses différentes sensations gustatives. L'enfant utilise ses sens pour découvrir l'aliment (il touche, il flaire, ...). L'enfant énonce ses différentes sensations gustatives et/ou l'enfant écrit ses différentes sensations gustatives.	L'enfant interagit avec ses camarades lors de l'animation des séances. L'enfant interagit avec les encadrants lors de l'animation des séances. L'enfant veut modifier une recette traditionnelle familiale (en substituant/ajoutant un ou plusieurs ingrédients) ou vouloir cuisiner de nouvelles recettes.	L'enfant apprécie un aliment nouveau jusqu'ici non apprécié. L'enfant veut modifier une recette traditionnelle familiale (en substituant/ajoutant un ou plusieurs ingrédients) ou vouloir cuisiner de nouvelles recettes.	L'enfant participe au potager familial et/ou potager pédagogique.	L'enfant s'intéresse à la cuisine (vouloir participer à la cuisine quotidienne et du week end). L'enfant veut modifier une recette traditionnelle familiale (en substituant/ajoutant un ou plusieurs ingrédients) ou vouloir cuisiner de nouvelles recettes. L'enfant demande l'achat d'aliments lors des courses alimentaires familiales. L'enfant recherche à identifier ce qu'il mange. L'enfant a de nouveaux critères de choix des aliments lors des achats alimentaires familiaux (ex : l'enfant fait attention aux caractéristiques sensorielles ou aux labels qualités de l'aliment pour choisir un nouvel aliment non inclus dans le répertoire familiale) et les exprimer.	
Indicateur d'IMPACTS		L'enfant veut participer aux courses alimentaires familiales.				

LES CLASSES DU GOÛT

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO- PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	---	---	---	---	---

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

LES MAUVAISES HERBES



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : RENAUT
Prénom : Nancie
Fonction : Co-fondatrice et animatrice
Structure : Cueillir
Email : cueillir.56@gmail.com
N° téléphone : 06 70 00 66 18

L'ACTION PÉDAGOGIQUE EN UNE PHRASE

Si on apprenait à manger ses mauvaises herbes ?

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Accompagner les familles et le grand public à la découverte de la biodiversité dans la nature et dans l'assiette.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Sensibiliser les adultes et les enfants à la biodiversité au jardin.
- Optimiser la ressource végétale dans notre alimentation en utilisant les plantes sauvages spontanées de nos jardins.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Apprendre à reconnaître les principales plantes utiles et comestibles du jardin.
- Valoriser les différentes saveurs dans l'assiette.

BÉNÉFICIAIRES

- Les familles, adultes et enfants ayant un espace jardiné ou pas.
- Les scolaires avec leur jardin pédagogique.

LES TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Temps de loisir, scolaire ou périscolaire.

DURÉE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Un atelier de 2h30.

SÉQUENCES DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- 14h15 accueil et présentation des intervenantes et du programme et échanges besoins.
- 14h30 démarrage de l'atelier par une balade au jardin à la découverte de la biodiversité locale.
- Présentation de certaines plantes emblématiques : Comment les reconnaître ?, leur écosystème, leur histoire, leurs usages traditionnels. Reconnaissances par les 5 sens.
- Cueillette en groupe : règles de cueillettes, cueillette adaptée pour la réalisation des recettes.
- 15h15 mise en pratique en cuisine : présentation des recettes avec les bienfaits nutritionnels des plantes et préparation des recettes en petits groupes.
- 16h15 dégustation des recettes et d'une tisane, avec découverte des saveurs, recueil des impressions, et échanges d'expériences.

LES MAUVAISES HERBES



QUELS SONT LES APPORTS DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE ?

- Apporter un nouveau mode de consommation, accessible, gratuit et bienfaisant.
- Proposer de nouvelles idées et de nouvelles saveurs pour varier sa cuisine.
- Offrir une meilleure connaissance des plantes et du vivant
- Relier la connaissance des plantes à son utilisation « je suis fatiguée, j'ai de l'ortie dans mon jardin, elle envahit tout, comment la gérer et qu'est-ce que je peux en faire ? ».
- Adopter d'autres pratiques pour la gestion du jardin.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE ?

Un questionnaire sous forme de quizz après chaque séance à faire chez soi (google form) avec données statistiques des réponses.

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

Une fiche mémoire avec présentation des plantes, leurs usages, leurs bienfaits et des recettes, destinée à chaque participant.

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORANT

DÉVELOPPER LE LIEN
ET LA COHÉSION
SOCIALE GRÂCE
À L'ALIMENTATION



FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION



LES MAUVAISES HERBES



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS	Nombre de membres par an à l'association (nombre attendu : une 15zaine de membres réguliers).					
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS		Partage de recettes, nouvelles découvertes pour le bénéficiaire.				
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

PETITES PAPILLES ET GRANDS GOÛTEURS



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : DEMAILLY
Prénom : Antoine
Fonction : Coordinateur pédagogique
Structure : Les Sens du Goût
Email : antoine.demilly@lessensdugout.fr
N° téléphone : 03 27 29 22 22

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Participer à la lutte contre le surpoids et l'obésité de l'enfant (objectif ARS Hauts-de-France).
- Investir parents - enseignants - infirmières scolaires autour de l'éducation - acteurs du péri-scolaire / alimentaire de l'enfant.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Affiner la posture éducative en comprenant mieux le comportement alimentaire de l'enfant et la place du plaisir dans notre santé alimentaire.
- Animer 5 demi-journées d'éducation du goût dans une classe se composant d'un atelier cuisine / un atelier créatif et un atelier sensoriel.
- Intégrer les parents dans la co-animation des ateliers et ainsi leur donner un rôle d'acteur de l'école (+ de 40% des parents actifs - mesure sur 100 écoles touchées).
- S'approprier les outils fournis (malle complète + dossier pédagogique + lien spécifique de téléchargement sur papille.net).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre le rôle des 5 sens dans la dégustation et savoir utiliser ses 5 sens pour découvrir un aliment.
- Exprimer ses sensations et ses ressentis sur des aliments découverts.
- Maîtriser des gestes simples de cuisine (éplucher, découper, tartiner, ...).
- Connaître une large palette d'aliments (fruits, légumes, oléagineux et fruits secs).
- Être ouvert à la découverte alimentaire.
- Comprendre le cycle de croissance d'une plante et les familles de légumes (fruits, feuilles, racines, graines, ...).
- Faire vivre des expériences alimentaires à ses enfants (parents).
- Intégrer son enfant dans les actes culinaires du quotidien.

BÉNÉFICIAIRES

3-6 ans et 6-8 ans.

LES TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions).

PETITES PAPILLES ET GRANDS GOÛTEURS



DURÉE

Durée de la formation : 2 jours (+ accompagnement à la mise en place si nécessaire), pour envisager d'animer 5 demies journées avec l'outil pédagogique.

CONTENU DE L'OUTIL

Contenu numérique, brochures, matériel de démonstration, cartes, autres jeux, marionnette - fiches pour chaque enfant - documents pour exploitation pédagogique + plus des activités.

DATE DE CRÉATION

01/01/2005

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT?

Libre de droit.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

Par le biais d'une formation.

OBTENTION D'UN LABEL

Aucun label obtenu.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET DES SAVOIR-FAIRES

Outils d'évaluation transférables lors de la formation.

RESSOURCES DISPONIBLES

- Plaquettes de présentation de l'animation et de la formation.
- Vidéo de présentation courte de l'animation : <https://www.youtube.com/watch?v=W5YLjnxX9U&t=3s>
- Vidéos présentant l'implication des partenaires et des parents + vidéo de présentation de la formation et des retours des participants www.papille.net.

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- L'Éducation nationale (rectorat, inspections locales, enseignants, infirmières scolaires).
- L'Agence Régionale de Santé.
- Les parents.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

Bien se coordonner avec les enseignants pour qu'au moins 6 parents soient présents pour animer l'atelier avec l'animateur.

TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

Les programmes d'éducation au goût ont permis de mettre en place des actions permettant à la fois de sensibiliser au patrimoine alimentaire local et faire de la prévention santé - (PNR Avesnois).

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

40 à 50% des enfants ont eu leurs parents comme co-animateurs d'ateliers en classe.

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT

DÉVELOPPER LE LIEN
ET LA COHÉSION
SOCIALE GRÂCE
À L'ALIMENTATION

FORMER, ÉDUQUER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION



Association Nationale pour l'Éducation au Goût – Terres en Villes

MENU

PETITES PAPILLES ET GRANDS GOÛTEURS



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS	Intégrer la thématique de l'alimentation dans les écoles par la diffusion d'outil d'animation : diffusion des outils de communication (canaux de diffusion, réseaux...) . Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : taux de satisfaction des participants aux sessions de formation-action.					
Indicateur de RÉSULTATS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : pages consultées / téléchargement de documents sur le site <i>Papille.net</i> . Impliquer les parents : taux de satisfaction des parents (contenu, durée, intervenant...).					
Indicateur d'IMPACTS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : typologie des usagers du site.					

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : nombre de sessions de formations mises en place .					
-------------------------	---	--	--	--	--	--

PETITES PAILLES ET GRANDS GOÛTEURS



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Indicateur de RÉSULTATS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : amélioration des pratiques et des connaissances . Modifier les représentations de l'alimentation : % des parents co-animateurs déclarent avoir, eux aussi, appris des choses durant l'animation.	Impliquer les parents : nombre de parents invités VS présents.				
Indicateur d'IMPACTS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : nombre de visites sur le site Papille.net . Modifier les représentations de l'alimentation : % des parents déclarant que leur enfant est plus curieux envers les nouveaux aliments.					

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : nombre et typologie des personnes ayant participé à la formation-action.					
Indicateur de RÉSULTATS		Impliquer les parents : % des parents déclarant se sentir investis dans la vie scolaire de leur enfant grâce aux interventions et/ou fiches.				
Indicateur d'IMPACTS	Intégrer la thématique alimentation et activité physique dans le parcours éducatif en santé des enfants : capacité des professionnels de la restauration scolaire à mobiliser les connaissances acquises.					

LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : DEMAILLY
Prénom : Antoine
Fonction : Coordinateur pédagogique
Structure : Les Sens du Goût
Site internet : www.papille.net
Email : antoine.demilly@lessensdugout.fr
N° téléphone : 03 27 29 22 22

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

Accompagner et former une large communauté d'acteurs pros, élus et habitants sur la question de l'alimentation durable. Cette action pédagogique peut se mettre en place dans un contexte où il y a une dynamique installée au sein du PAT et l'envie d'innover de l'équipe chargée de l'action (dont les élus). Cette action peut ensuite donner lieu à d'autres actions pédagogiques portés par d'autres acteurs associatifs (exemple : un cycle d'ateliers thématiques vers les habitants d'une commune pour créer des petits collectifs actifs sur la question de l'alimentation).

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Faire collaborer des citoyens avec des élus et des acteurs pros à la définition des enjeux de l'alimentation durable et du bien-être alimentaire sur leur territoire.
- Impliquer des citoyens et des acteurs pros dans la définition d'un plan d'actions d'un projet alimentaire territorial.
- Faciliter la mise en réseau de manière conviviale.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Cuisiner avec d'autres des menus à forte tendance locale (produits de saison et locaux, adaptation de recettes tel que le tiramisu à des produits locaux).
- Réfléchir aux questions du bien-être alimentaire sur le territoire avec des acteurs professionnels et des élus.
- Contraster la représentation des élus, et des acteurs de l'alimentation.
- Opérer en tant que citoyen sur des actions liées au bien-être alimentaire.

BÉNÉFICIAIRES

Famille, seniors, précaires, élus (maires, vice-présidents, ...) et professionnels de l'alimentation (acteurs de la santé, du social, du tourisme, de la formation).

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉS(S)

Temps de loisirs ou de remobilisation sociale.

DURÉE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

6 mois pour un bon déroulement de l'action.

LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



SÉQUENCES DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- Accompagner les habitants à concevoir des menus à forte tendance locale à proposer lors d'un repas : 3 ateliers par groupe + un événement intergroupe pour organiser une journée d'échange.
- Inviter les élus, acteurs professionnels, associations militantes à un repas préparé par les habitants.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET DES SAVOIR FAIRE

Oui

RESSOURCES DISPONIBLES

Un outil pédagogique à destination des bénéficiaires.

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Les acteurs du pôle politique de la ville.
- Les centres sociaux culturels - secteurs adultes.
- Les partenaires du PAT pour participer aux repas.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

S'assurer d'avoir une bonne coordination entre l'intervenant de l'action et le chargé de mission PAT pour mobiliser les acteurs.

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

Nous avons pu collecter de nombreuses envies, projets, de partenaires qui ont participé à ces temps courts et conviviaux. Les Rendez-vous du goût entretiennent des temps d'interconnaissance dans le projet.

LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension « Réalisation de l'action / l'outil » (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS		Place des habitants dans le dialogue territorial. Ex : nombre de rencontres hab/acteurs.			Sensibilisation à une alimentation. Ex : nombre de découverte d'initiatives favorisant l'alimentation durable.	
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS		Valorisation du patrimoine local. Ex : nombre de recettes issues des participants. Place des habitants dans le dialogue territorial. Ex : nombre et type de besoins identifiés.		Valorisation du patrimoine local. Ex : nombre de recettes issues des participants.	Valorisation du patrimoine local. Ex : nombre de produits locaux utilisés.	
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS		Collecte de la parole des habitants. Ex : nombre et typologie des participants. Participation à l'animation du PAT. Ex : nombre de partenaires mobilisés.			Sensibilisation à une alimentation durable. Ex : nombre de rencontres avec des producteurs.	
Indicateur de RÉSULTATS		Place des habitants dans le dialogue territorial. Ex : type d'implication des habitants (ex : préparation buffet, participation à un débat, présentation d'un projet, etc...).				
Indicateur d'IMPACTS		Place des habitants dans le dialogue territorial. Ex : nombre et type de projets répondant aux besoins identifiés.				

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom: ORLIANGE
Prénom: Emilie
Fonction: Présidente
Structure : Association de
l'Alimentation Durable
Email : associationalimentationdurable@gmail.com
N° téléphone : 06 74 58 33 87

Nom : BAYLE
Prénom : Caroline
Fonction : Présidente
Structure : L'Atelier du placard
Email : caroline.bayle.16@gmail.com
N° téléphone : 06 83 50 30 31

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Favoriser l'essaimage du projet.
- Rendre autonome les établissements qui veulent développer le projet grâce au guide méthodologique.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Aider les jeunes (enfants et adolescents) à devenir autonome en matière d'alimentation.
- Fédérer l'équipe enseignante et la communauté éducative dans son ensemble autour d'un projet commun.
- Créer un continuum d'apprentissage en prenant l'alimentation comme fil conducteur.
- Aider les familles à s'impliquer dans le projet d'établissement.
- Accompagner les jeunes dans la découverte de leur capacité sensorielle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Promouvoir l'éducation à la santé et à l'alimentation par la pratique des « Arts de Faire Culinaires ».
- Coupler atelier pratique de cuisine et éducation au goût.
- Favoriser le bien-être dans l'établissement et améliorer le climat scolaire.
- Créer du lien entre l'établissement scolaire et les familles par l'alimentation.
- Lutter contre le décrochage scolaire (travail sur l'orientation) par une valorisation de chacun à travers la pratique.
- Acquérir de l'autonomie.
- Valoriser les acquisitions.
- Savoir coopérer et faire preuve de responsabilité.
- Savoir travailler en groupe et suivre un protocole.
- Ré-investir ses connaissances interdisciplinaires (maths, SVT, géographie, sciences physiques, français, arts plastiques).

PUBLIC

- Programme initié et évalué auprès des collégiens de 12-15 ans adaptable à tout public.
- En cours de développement sur les écoles primaires et lycées via l'Association de l'Alimentation Durable & l'Atelier du Placard.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Temps scolaire (mission de l'éducation nationale), temps périscolaire (mission des collectivités territoriales).

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



DURÉE

Minimum une année. Le postulat de départ du programme AFCC : le projet doit être reconduit sur plusieurs années en intégrant des actions pratiques régulières, répétées dans le temps, tenant compte, des programmes d'enseignement selon les niveaux (cycles) et de la mobilisation de la communauté éducative (enseignants, vie scolaire, administration, direction, agents territoriaux de restauration et d'hébergement).

CONTENU DE L'OUTIL

Contenu numérique, poster, livres, brochures et outils pédagogiques.

DATE DE CRÉATION

01/07/2016

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Oui, l'outil « guide méthodologique » est libre de droit via le site Internet de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine. L'utilisation & le développement du programme AFCC – Arts de Faire Culinaires au Collège® fait l'objet d'un dépôt de marque – usage restreint.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

En téléchargement sur le site de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine <https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour-l-education-a-l-alimentation-en-college-par-a411.html> ou sur demande auprès des propriétaires du programme.

OBTENTION D'UN LABEL ?

Label PNA (Programme National de l'Alimentation).

ÉVALUATION ?

Dans le cadre du pilote du programme AFCC, 3 types d'évaluations réalisées par Emilie Orliange, dans le cadre d'une thèse de doctorat en sciences de gestion, étude du comportement du consommateur (recherche-action) pour l'Université de Poitiers-CEPE :

- Une évaluation organisationnelle.
- Une évaluation des résultats.
- Une évaluation scientifique des bénéfices et impacts du programme dans le cadre d'une recherche-action longitudinale exploratoire de 3 années (2013-2016).

L'évaluation du pilote a été cofinancée par : La DRAAF Nouvelle-Aquitaine, le PNA (Programme National de l'Alimentation), la Fondation de France, l'Institut Olga Triballat et le FFAS (Fonds Français Alimentation Santé).

RESSOURCES DISPONIBLES

- Site Internet de la DRAAF (pour télécharger le guide + les outils numériques) : <https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour>
- Site du Ministère de l'Agriculture (pour télécharger le guide + les outils numériques) <https://agriculture.gouv.fr/angouleme-une-boite-outils-pour-leducation-lalimentation-en-college>
- Portail Eduscol : <https://eduscol.education.fr/2089/comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>
- Portail de l'INC (Institut National de la Consommation) : <https://www.inc-conso.fr/content/guide-methodologique-et-pedagogique-arts-de-faire-culinaires-au-college>
- Site Internet du programme AFCC : <https://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr>
- Reportage Réseau Canopé Innovation : <https://www.youtube.com/watch?v=VMIdSkgG5Xc>
- Site Internet de la recherche (qui référence toutes les publications, reportages, podcasts, ouvrages, Posters, etc.) : <https://eorliange.wixsite.com/emilieorliange/publications>
- Plateforme nationale Bib Bop (base de données bibliographiques – base des outils pédagogiques en éducation et promotion de la santé) : https://www.bib-bop.org/base_bib/bib_detail.php?ref=19231&titre=guide-methodologique-programme-afcc--arts-de-faire-culinaires-au-college
- Portail Régional de la restauration collective, bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine : www.restaurationcollectivena.fr/outil/fascicule-de-presenta-tion-guide-methodologique-arts-de-faire-culinaires-college/
- Agence Proj'Éduc Lab et méthodologie de projets alimentaires : <https://www.projeduc-lab.fr/442759634/442759656>
- Association de l'Alimentation Durable : <https://www.associationalimentationdurable.org/projet-alimentation-jexplore-jechoisis>
- Atelier du Placard : www.latelierduplacard16.com

MODALITÉS D'ESSAIMAGE

- Animation de l'outil / du programme.
- Formation d'animateurs à la maîtrise de l'outil.
- Formation de formateurs.

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Associations habilitées à utiliser & développer le programme AFCC® : Atelier du Placard et Association de l'Alimentation Durable.

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



- Établissements scolaires : personnels de direction, équipes pédagogiques, agents de service.
- Personnel de la restauration scolaire.
- Élèves & parents d'élèves.
- Communautés de Communes, collectivités et département.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

Les fonctions clés du projet comprennent : l'implication de l'équipe éducative, un groupe de pilotage du projet stable et identifié, un référent / coordinateur en interne à l'établissement qui met en place le projet, des professionnels pour animer les ateliers, des liens entre les disciplines / les programmes / les réformes et le programme, une méthodologie de projet rigoureuse. La philosophie du programme : ancrer l'action dans la pratique alimentaire quotidienne, coupler ateliers de pratique culinaire et éveil à la dégustation, initier aux techniques du marketing agroalimentaire, créer un continuum d'apprentissage et d'échanges avec les familles pour les impliquer dans la vie de l'établissement. Privilégier la pédagogie active et la mise en pratique dans le déroulé des actions, afin de permettre à l'élève de construire ses connaissances à partir d'expériences concrètes proposées en lien avec son quotidien et ses sociabilités d'enfant. Il s'agit de laisser une place importante aux échanges et à la verbalisation dans le groupe afin de permettre une co-construction des savoirs et la prise de conscience des individualités de chacun. Cela donne également l'occasion aux élèves d'apprendre à argumenter les uns avec les autres et de renforcer les liens du groupe-classe. La joie des jeunes, leur valorisation, leur bien-être, la convivialité, les évolutions dans leurs attitudes et comportements lors des actions sont les moteurs du programme.

TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

Nous n'avons pas de témoignage des collectivités mais nous avons ceux des autres acteurs de terrain :

« Un respect mutuel s'est établi avec les élèves. On aime beaucoup le projet car les activités ne sont pas une surcharge pour nous et nous permettent d'établir une nouvelle relation avec les élèves »

Agent de service

« Les élèves se sentent concernés par les notions abordées car le projet est très concret et les actions menées sont complémentaires.

Enseignante d'Arts Plastiques

« Rien de tel que le passage à la pratique pour progresser, enrichir et valoriser les acquis. Les effectifs réduits permettent aux élèves de prendre confiance en elles-eux et de passer un moment privilégié avec l'enseignant-e. »

Enseignant de SVT

« La mise en place de ce projet et plus particulièrement de l'atelier de cuisine moléculaire a été d'une grande richesse que ce soit au niveau de la mise en œuvre des apprentissages mais aussi sur le plan humain et relationnel avec les élèves. Rien de tel que le passage à la pratique pour progresser, enrichir et valoriser les acquis. »

Enseignant de physique-chimie

« Le personnel de cuisine et les élèves ont appris à se connaître et à se respecter. Nous avons partagé des temps conviviaux qui ont eu un impact direct très positif sur l'ambiance au restaurant durant toute l'année scolaire. Maintenant que les élèves me connaissent, nous discutons lors des repas ! »

Chef de la restauration scolaire

« Les familles ont été impressionnées par les équipements et les volumes de denrées travaillées. L'équipe de cuisine est valorisée et a l'occasion de partager son souci de participer au bien-être des collégiens. »

Chef d'établissement - principal

« Les parents apprécient que leurs enfants apportent des préparations à la maison. Cela favorise l'investissement des élèves pour faire la cuisine chez elles.eux. »

Chef d'établissement - principal

« Le regard personnel des élèves évolue au cours de l'atelier. Ils-elles ont hâte de savoir si leurs camarades et leurs professeur-es ont apprécié leurs préparations ! »

Animatrice culinaire

Les parents sont également sensibilisés par les soirées bilans intermédiaires / événements du projet au collège. Nous pouvons découvrir ce qu'il sait faire et participer en tant qu'acteur-rices : j'ai notamment participé à un atelier de dégustation

Parent d'élève

Le buffet et les animations organisées pour les familles sont très appréciés des élèves pour l'autonomie qu'ils-elles donnent. Ils-elles sont fier-es de montrer ce qu'ils-elles savent faire.

Parent d'élève

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



« Après un atelier, forcément, les élèves ont envie de reproduire un plat à la maison. Je l'ai fait avec Eva et on a envoyé une photo parce qu'il existe un moyen de publier et de valoriser les productions des élèves. C'est intéressant de partager ça et de réinvestir ce que les élèves ont appris dans le cadre du projet au collège, au sein de la maison »

Parent d'élève

« Quand je serai chef, je viendrai dans les établissements scolaires pour faire des animations, car je trouve ça génial ! »

Élève

« Le fait d'être presque en autonomie de faire nous même les recettes pour les manger ensuite chez nous c'est mieux que de juste voir un chef cuisinier faire des plats pour nous »

Élève

« Maintenant mes parents me laissent cuisiner tout seul à la maison »

Élève

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

Lien vers les articles / médias diffusants les résultats :
<https://eorliange.wixsite.com/emilieorliange/publications>

Lien vers une partie des résultats scientifiques :
<https://www.calameo.com/read/003072728c26a61c793b1>

Lien vers document pour un financeur : <https://www.calameo.com/read/003072728c26a61c793b1>

Lien vers un support de présentation synthétique des résultats : <https://drive.google.com/file/d/1YUvGnvtl1is-toJydkZDfSeneXAth3c9V/view>

Lien vers quelques fiches d'évaluation - impacts avec résultats et indicateurs : <https://drive.google.com/file/d/103DE5MmeXTRIYl2JkkXVFcuz2zXgoKDU6/view>

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place ...

Indicateur de PROCESSUS	30 actions réalisées des AFCC - via 5 grands modules.	Le projet AFCC a contribué à transformer la communauté éducative du collège « pilote » en fédérant l'équipe éducative autour d'un projet transversal repris dans différentes matières : recueil de souvenirs culinaires en Français, des vidéos de collégiens-cuisiniers en Anglais, des calculs sur les recettes de cuisine des ateliers en Mathématiques, le repas du Gaulois en Histoire-Géographie, la cuisine moléculaire en Physique-Chimie, la cuisine du pain pour travailler sur les levures en SVT, etc...	Suivi par l'infirmière scolaire.	Construction des actions, niveaux par niveaux, années après années. Capitalisation des expériences du projet via l'écriture et diffusion du guide méthodologique.	Création et entretien d'un jardin potager.	15 professionnels rencontrés (dans ou hors des murs).
Indicateur de RÉSULTATS	350 élèves ayant bénéficiés du programme (évaluation organisationnelle + résultats), cohorte de 90 collégiens étudiés sur 3 ans dans le cadre de l'évaluation d'impact (recherche-action).	Cette recherche action révèle que dans un collège classé en « zone sensible » incluant une large proportion de familles défavorisées (60%), la thématique de l'alimentation et de la cuisine constitue un levier d'intégration qui valorise le savoir-faire culinaire de familles défavorisées qui ont souvent des difficultés à prendre part à la communauté éducative du collège.		15% des collégiens de la cohorte supplémentaires déclarent aimer cuisiner grâce au projet.		Évaluation de l'appréciation et de ce que les élèves avaient retenus suite aux activités avec les acteurs du territoire.

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Indicateur d'IMPACTS	<p>Conception, rédaction & analyse de 60 portraits individuels (données qualitatives & quantitatives) de collégiens aboutissant à la conception d'une typologie de styles cheminatoires de la montée en compétences et autonomisation des collégiens. La recherche a abouti à identifier 6 types de parcours cheminatoires non-linéaires des collégiens dans le processus d'autonomisation dans la pratique culinaire proposé par le programme AFCC : les allergiques à la cuisine, les observateurs, les débutants, les bons cuisiniers, les chefs cuisiniers de recettes simples, les chefs cuisiniers de recettes complexes. L'implication du collégien dans la pratique culinaire dépend de la possibilité d'une co-éducation entre le collège et les familles qui invitent ou non leur enfant à participer aux pratiques culinaires familiales. Sur l'ensemble de la cohorte de 90 collégiens, les résultats démontrent un accroissement des « littératies alimentaires et culinaires » des collégiens : la capacité de trouver, de comprendre, d'évaluer et d'utiliser l'information disponible afin de maintenir ou d'améliorer ses habiletés alimentaires et culinaires. Globalement, les actions d'éducation aux techniques du marketing agroalimentaire et de mise en pratique culinaire sont celles qui ont le plus marqué les adolescents et qui semblent avoir une réelle influence sur les habitudes de consommation des jeunes à la maison. Les collégiens ont clairement exprimé leur prise de conscience du travail de persuasion que les publicités et le packaging véhiculent. Sur le plan individuel, la recherche met en lumière des résultats contrastés sur la montée en compétences et l'autonomie culinaire des collégiens. Les résultats interprètent l'autonomisation du collégien dans sa pratique culinaire comme le passage progressif d'une participation périphérique permettant au collégien d'observer ou de contribuer à des préparations culinaires simples vers une participation centrale par laquelle le collégien décide des processus complexes d'élaboration culinaire qu'il va mener en autonomie.</p>	<p>Participation et analyse d'activités culinaires proposées dans le cadre de l'établissement scolaire. Événements : « ce soir on soupe au collège », soirées bilans, etc. Créer du lien entre les familles et le collège. Le programme a amélioré de façon décisive le climat scolaire, l'ambiance de travail en classe au-delà des ateliers du programme AFCC selon le ressenti des enseignants et du principal. En outre, ce programme a resserré les liens avec les familles à travers des dispositifs tels que la boîte à lunch permettant de rapporter les préparations cuisinées par les collégiens à la maison accompagné d'un carnet de bord. Le programme a proposé des événements au collège impliquant les familles (Ce soir on soupe au Collège, soirées-bilans-ateliers, table ouverte au restaurant scolaire, buffet des portes ouvertes etc.) et a valorisé le travail éducatif des équipes du restaurant scolaire.</p>	<p>Évaluation du niveau d'appréciation de la cuisine (avant et après le projet). Même si le programme a permis d'ouvrir les collégiens à différents questionnements et les a initiés à la pratique culinaire, certains facteurs contextuels tels que les données sociodémographiques des familles (CSP, style de famille, niveaux de revenu, âge, nombre d'enfants, parcours migratoire...), le style éducatif parental (Larroque, 2010) ou encore l'histoire et la culture alimentaire familiale... ont eu des effets démultiplicateurs ou au contraire inhibiteurs du développement des « littératies alimentaires et culinaires ». En prolongement du programme AFCC, certaines familles ont invité leur enfant à davantage participer aux activités alimentaires – courses et choix des produits – et culinaires – préparations pour les repas familiaux. Dans d'autres familles, le parent n'a pas associé son enfant aux courses alimentaires ni aux préparations culinaires, rendant ainsi impossible une mise en pratique dans le cadre familial des connaissances et des savoir-faire acquis au collège.</p>	<p>Vœux d'orientation dans les métiers de l'alimentation en 3^e : 6% des élèves de la cohorte.</p>
----------------------	---	---	---	--

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS	30 actions réalisées des AFCC - via 5 grands modules (soit environ 120h d'ateliers vécues).	Niveaux concernés : 6 ^e , 5 ^e , 4 ^e , 3 ^e au bout des 3 années d'expérimentation, soit 350 élèves ayant bénéficiés du programme (évaluation organisationnelle + résultats), cohorte de 90 collégiens étudiés sur 3 ans dans le cadre de l'évaluation d'impact (recherche-action).				Sur 30 actions, 10 intègrent l'intervention de professionnels en lien avec l'alimentation).
Indicateur de RÉSULTATS	Expression d'une ouverture d'esprit en matière alimentaire. Expression de l'envie de cuisiner des aliments simples, non transformés de saison, et de proximité. Évolution de la consommation des fruits et des légumes et féculents.	Expression d'une complicité entre collégiens. Participation des familles aux réunions et à la vie de l'établissement. Participation aux activités proposées dans le cadre du programme.	Evolution de la fréquence des malaises observés par l'infirmière scolaire.	Développement de l'envie de cuisiner, développement des littératie alimentaire. Découvrir les usages des « outils » du repas. Dégustation d'un repas festif proposé au restaurant scolaire par des apprentis.	Connaissances et compétences acquises au travers des AFCC appliquées dans le milieu familial.	Création et présentation d'une Cartographie des centres de formation de la région et des filières métiers de bouche (de la vigne, de la fourche à la fourchette) + fiches métiers.
Indicateur d'IMPACTS	Prise de conscience du sens que l'on peut donner aux pratiques culinaires. Développement de l'envie de cuisiner.	Amélioration du climat scolaire : témoignages des chefs d'établissements & équipes pédagogiques.		Conception, rédaction & analyse de 60 portraits individuels (données qualitatives & quantitatives) de collégiens aboutissant à la conception d'une typologie de styles cheminatoires de la montée en compétences et autonomisation des collégiens.	Conception, rédaction & analyse de 60 portraits individuels (données qualitatives & quantitatives) de collégiens aboutissant à la conception d'une typologie de styles cheminatoires de la montée en compétences et autonomisation des collégiens.	Au bout de 3 ans, vœux d'orientation dans les métiers de l'alimentation en 3 ^e : 6% des élèves de la cohorte.

LES ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS					Identification des acteurs locaux à intégrer au projet	Cartographie du territoire autour des établissements pilotes
Indicateur de RÉSULTATS	Expression de l'envie de cuisiner des aliments simples, non transformés de saison, et de proximité. Transmettre la connaissance des terroirs et des traditions locales en matière d'agriculture et d'alimentation.				Au travers d'une exposition et la réalisation de recettes en direct.	Rencontres avec de nombreux professionnels / acteurs locaux dans les murs et hors des murs : 15 professionnels. Découverte et mise en valeur les formations autour de l'alimentation de la région.
Indicateur d'IMPACTS	Au bout d'un an de projet, 51% des élèves de la cohorte (5 ^e) déclarent avoir refait des préparations à la maison, au bout de 3 ans, 26% des élèves de la cohorte (3 ^e) déclarent avoir refait des préparations à la maison. Les collégiens expriment que le projet est plus bénéfique pour eux dans le cadre familial qu'à l'école car ils expliquent que cela leur permet d'être plus autonomes et responsables des tâches alimentaires quotidiennes à la maison : «oui, parce que maintenant mes parents me laissent cuisiner tout seul à la maison», «maintenant on peut faire le beau, faire le fier parce qu'on peut cuisiner à la maison», «je peux cuisiner plus à la maison». L'autre aspect marquant, c'est que le projet reste un outil de négociation, à la fois du côté des jeunes qui souhaitent devenir plus actifs dans le quotidien alimentaire de la maison, mais aussi un outil de négociation pour les parents qui souhaitent encourager leurs enfants à devenir plus actifs dans les tâches quotidiennes : «malheureusement maintenant ils savent que je sais faire la vaisselle», «ils veulent toujours que je cuisine maintenant, ils me disent : tu sais faire maintenant», «maintenant mes parents ils m'obligent à cuisiner».				Conception, rédaction & analyse de 60 portaits (données qualitatives & quantitatives) de collégiens aboutissant à la conception d'une typologie de styles cheminatoires de la montée en compétences et autonomisation des collégiens.	Présentations autour des formations autour de l'alimentation de la région.

LE JEU DE L'OIE



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : FRIGOUT
Prénom : Charlotte
Fonction : Cheffe de projet
Structure : Aux Goûts Du Jour
Email : charlottefrigout.agdj@gmail.com
N° téléphone : 06 65 51 18 14

L'ACTION PÉDAGOGIQUE EN UNE PHRASE

Le jeu de l'oie est un outil pédagogique, à destination des familles, qui a pour objectif de découvrir le patrimoine gastronomique de la région Bretagne et la richesse de sa biodiversité alimentaire.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Le jeu de l'oie géant propose aux participants de découvrir les produits gastronomiques typiques de la Bretagne et sa biodiversité alimentaire à travers des questions, des dégustations ou encore des défis.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Sensibiliser à la biodiversité alimentaire.
- Appréhender le patrimoine gastronomique.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir le patrimoine gastronomique de manière ludique.
- Introduire la notion de biodiversité alimentaire.
- Tester ses capacités sensorielles à reconnaître différents produits typiques de la gastronomie bretonne.

BÉNÉFICIAIRES

Grand public - adultes - enfants.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Étape d'animation / déroulé :

Le but du jeu est d'arriver en premier sur la case « Arrivée ». À l'aide d'un dé qui va de 1 à 3, les joueurs évoluent sur trois types de cases : les cases « Questions », les cases « Défi », et les cases « Chance » (12 cases Questions). Les joueurs doivent répondre à une question s'ils tombent sur une case "question". Ces questions sont choisies par l'animateur en fonction du public (enfant - adulte). 3 types de défis sont proposés aux participants :

- « Des expressions à croquer » : les participants doivent faire deviner aux autres joueurs une action en dessinant.
- « Le goût de manger » : les yeux bandés, les joueurs doivent deviner l'aliment que l'animateur fait goûter.
- « Bouger, c'est la santé ! » : en mimant, le/la joueur.se doit faire deviner aux autres une action

DURÉE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Le jeu dure en moyenne 20 minutes par famille.

LE JEU DE L'OIE



SÉQUENCES DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- L'animateur présente les règles du jeu et les objectifs aux participants qui joueront seul ou en équipe selon leur choix.
- Les participants lancent le dé et répondent à tour de rôle aux questions et défis selon la case sur laquelle ils sont tombés.
- Le jeu se termine quand une équipe ou un participant franchit la case "Arrivée".

QUELS SONT LES APPORTS DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE ?

Le jeu comporte une cinquantaine de questions.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE ?

Ces actions se déroulant lors d'évènement, l'évaluation des connaissances est informelle. Elle est basée sur le ressenti et le retour des participants à chaud à l'issue du jeu.

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



LE JEU DE L'OIE



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS		Appréciation par les participants du jeu : Nombre de participants restant à la fin du jeu pour échanger avec l'animateur du jeu.				
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

LE REPAS, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT!



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : GUEHENEC
Prénom : Valérie
Fonction : Gérante
Structure : Multi-accueil Les P'tites
Abeilles
Email : vguehenec@lesptitesabeilles.fr
N° téléphone : 06 89 09 34 65
02 97 21 75 05

L'ACTION PÉDAGOGIQUE EN UNE PHRASE

Faire du temps des repas un moment de découverte et d'éducation au goût.

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

Les repas des enfants ne se résument pas à leur composition, mais à la manière de les aborder : c'est un temps de découverte de saveurs, de couleurs et d'odeurs. L'initiation au plaisir de manger en tenant seul son couvert, favorise aussi l'autonomie de l'enfant sous le regard bienveillant de l'adulte et son aide quand il le faut. Les adultes encadrants prennent leurs repas avec les enfants transformant ce temps du repas en un acte social, de convivialité et d'échanges entre l'enfant et l'adulte, permettant à tous de se retrouver et de communiquer. Quand le déjeuner approche, le cuisinier propose un temps fixe, comme un rituel aux enfants. Il dispose dans un cageot ou panier sur un banc, les produits bruts qui ont servi à la préparation du repas. L'exploration sensorielle peut commencer. De la carotte, au poireau, en passant par tout autre ingrédient nécessaire au repas, saveurs, odeurs, couleurs, consistance... font partie de la découverte du jour. Les enfants peuvent à cette occasion sentir, manipuler et parfois goûter les aliments bruts. L'enfant libère les mots : « C'est bon, beurk, ça pique, ça croque... » et l'échange est riche et dynamique. Le cuisinier vient ensuite présenter chaque plat concocté en cuisine sur un chariot lors du repas. Par sa créativité et ses propositions, il étoffe ses compétences culinaires et devient éducateur au goût.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Promouvoir une alimentation, saine, simple et juste.
- Valoriser la mission du cuisinier, en tant qu'éducateur au goût.
- Sensibiliser les enfants aux fruits et légumes, de leur aspect brut à leur transformation dans l'assiette.
- Pour une transition écologique indispensable (achats, produits bruts, bio, de saison, au + durable, chasse, gaspillage...).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Le partage, la convivialité.
- Le plaisir de bien manger, l'éveil des sens, et l'éducation au goût.
- La découverte des bonnes habitudes alimentaires.

BÉNÉFICIAIRES

Les élus (maires, responsables petite enfance, conseillers communautaires et tout décisionnaire en matière de restauration collective (de la crèche au primaire).

LE REPAS, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT!



TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Le temps de repas.

DURÉE DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- 10 mn - 20 mn : rituel.
- 1h - 1 h30 selon : repas selon les temps de service.

SÉQUENCES DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE

- 11h : rituel.
- 11h30 à 12h30 : les différents services organisés au sein de la structure.

QUELS SONT LES APPORTS DE L'ACTION PÉDAGOGIQUE ?

Il s'agit avant tout d'envisager le repas comme un temps de convivialité, de sensibiliser aux bonnes habitudes alimentaires et d'éducation au goût. L'objectif est aussi de transmettre les bases du partage autour de la nourriture aux enfants, ainsi que la découverte des produits bruts (bio/local et de saison) puis transformés. Faire du temps des repas un moment de découverte et d'éducation au goût.

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ET SAVOIR-FAIRE ?

Cuisine labellisée Mention Excellence Ecocert en Cuisine Aux P'tits Abeilles, il n'y a pas à proprement parler d'enquête de satisfaction des convives mise en place : le peu de retours assiettes est en lui-même parlant : pesée déchets non compostables/octobre 2021 : moins de 3 kg sur 2 semaines. La qualité gustative des repas préparés est jour après jour plébiscitée tant par les enfants (C'est bon !) que par l'équipe encadrante.

ET À QUI SE DESTINENT-ELLES ?

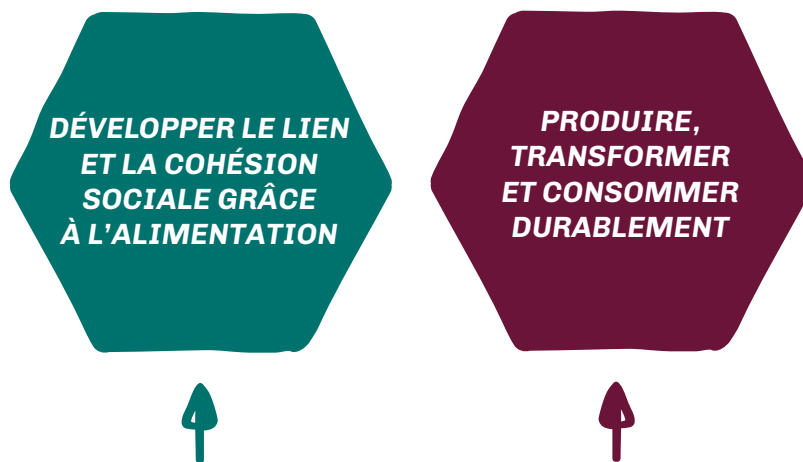
- Porteurs de projet privés publics : fiche témoignage Label Ecocert en Cuisine, témoignage Ecocert projet et outil interne créé pour suivre le coût matière et total d'un repas.
- Pour les familles : menus détaillés et affichés ; affichage à l'attention des familles, en lien avec la bibliothèque participative ; ateliers culinaires ; découverte du rucher etc...
- Pour les enfants : atelier potager hebdomadaire ; rucher pédagogique ; accès à un grand jardin ; médiation animale...

RESSOURCES CRÉÉES ? SI OUI LESQUELLES

LE REPAS, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT!



LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS						
Indicateur d'IMPACTS						

LE REPAS, UN MOMENT DE DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT!



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Pédagogie» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

Indicateur de PROCESSUS		Adhésion au projet pédagogique et aux valeurs par les parents.				
Indicateur de RÉSULTATS					Amélioration de la qualité gustative du contenu de l'assiette et appréciation de ce contenu de l'assiette. Qualité gustative des repas préparés jour après jour plébiscitée tant par les enfants (C'est bon !) que par l'équipe encadrante et quantité retours assiette par enfant et par repas.	
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS					Maintien d'un coût repas acceptable pour la collectivité et pour les parents. Évolution du budget, action lutte contre le gaspillage alimentaire.	
Indicateur d'IMPACTS					Obtention de label. Labelisation de la cuisine «Mention Excellence Ecocert en Cuisine».	

À TABLE TOUT LE MONDE !



DESCRIPTIF GÉNÉRAL

CONTACT

Nom : THAREAU
Prénom : Marie-Claire
Fonction : Directrice
Structure : Pommes & sens
Email : pommescmtd@wanadoo.fr
N° téléphone : 06 72 48 74 13

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

- Sensibiliser à l'approche sensorielle de l'alimentation.
- Découvrir cette approche comme levier d'éducation à l'alimentation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Acquérir des repères concernant le comportement alimentaire du jeune enfant.
- Sensibiliser à la posture de l'adulte encadrant dans l'éducation à l'alimentation du jeune enfant.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Observer la posture de l'adulte encadrant.
- Acquérir des repères concernant le comportement alimentaire du jeune enfant.
- Découvrir l'approche sensorielle et la place du goût dans l'alimentation.
- Construire et mettre en place des ateliers en s'appuyant sur la pédagogie du goût.

PUBLIC

Moins de 3 ans, 3-6 ans, adulte encadrant les jeunes enfants.

TEMPS ÉDUCATIF(S) CONCERNÉ(S)

Structures petite enfance, Relais Petite Enfance, Assistantes Maternelles.

DURÉE

7 minutes.

CONTENU DE L'OUTIL

Vidéo accompagnée d'un livret.

DATE DE CRÉATION

06/01/2019

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil libre de droit.

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL

www.vimeo.com/300273716

À TABLE TOUT LE MONDE !



OBTENTION D'UN LABEL ?

Non

ÉVALUATION ?

En cours – Témoignage sur l'usage de la vidéo et quelques indicateurs (voir tableau ci-dessous).

RESSOURCES DISPONIBLES

Livret diffusé dans le cadre d'une formation.

MODALITÉS D'ESSAIMAGE

- Formation de l'outil aux animateurs par la structure.
- Formation de formateurs à l'outil par la structure.

ACTEURS MOBILISÉS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Les élus des communes ou communautés de communes.
- Les directeurs/directrices de relais petite enfance et les assistantes maternelles.
- Les structures de la petite enfance.

POINTS D'ATTENTION POUR SA MISE EN ŒUVRE

Investir les notions de posture des professionnels : réalisation de repas ou non, échanges avec les parents sur la découverte de nouveaux aliments.

TÉMOIGNAGES DE COLLECTIVITÉS QUI ONT MIS EN ŒUVRE

- Vidéo interactive, attractive, simple et concrète.
- Vidéo qui donne envie de se retrouver autour d'une table avec les enfants, qui donne envie d'explorer le monde.
- Vidéo centrée sur les besoins du jeune enfant car ils sont toujours au centre des images diffusées.
- Vidéo qui valorise les métiers de la petite enfance et qui met en lumière plus particulièrement le métier d'assistante maternelle. Les 3 témoignages à la fin de la vidéo l'illustrent bien.
- Vidéo adaptable, qu'on peut réinvestir au quotidien avec les professionnels petite enfance.
- Vidéo qu'on regarde à plusieurs reprises sans lassitude pour s'imprégner des postures à adopter.

- Vidéo qui permet de voir que l'atelier favorise le développement du langage chez le jeune enfant (nommer ce qu'on voit, sent, goûte... nommer les aliments).
- Vidéo comme véritable outil professionnel, comme support incontournable autour de l'éveil au goût, à intégrer aux catalogues de formation ! Vidéo précieuse, à diffuser sans limite ! Après avoir vu cette vidéo, on change sa façon de penser les matinées d'éveil au Relais Petite Enfance autour de l'alimentation (mais pas que, d'ailleurs, du point de vue de la démarche sensorielle) »
- Relais petite enfance de Loireauxence - Loire-Atlantique.

QUELQUES RÉSULTATS PERTINENTS

- Mise en place de cycle de 2 ateliers sur l'approche sensorielle de l'alimentation à 2 saisons différentes sur des secteurs géographiques différents de la ville.
- Création d'une dynamique d'échanges entre assistantes maternelles, relatif à l'approvisionnement en fruits et légumes pour les tout petits (marchés locaux de plein vent, producteurs, lors de visite de ferme et de cueillettes sur l'exploitation).
- Réalisation d'un panneau sur les fruits et légumes de saison et locaux.

À TABLE TOUT LE MONDE !

LES ENJEUX PAT S'Y RAPPORTANT

**FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION**



ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET IMPACTS

ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUCER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Réalisation de l'action / l'outil» (ANIMATEUR)

Ces indicateurs évaluent le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...

Indicateur de PROCESSUS	Nombre de conférences demandées une fois que la vidéo est visionnée.					
Indicateur de RÉSULTATS	Nombre d'assistantes maternelles formées.					
Indicateur d'IMPACTS						

À TABLE TOUT LE MONDE !



ENJEUX DES PAT	FORMER, ÉDUIQUER, SENSIBILISER À L'ALIMENTATION	DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION	SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE	DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION	PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT	AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION
----------------	---	--	---	--	--	---

Dimension «Pédagogie» (EDUCATION AU GOÛT - USAGER)

Ces indicateurs évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.

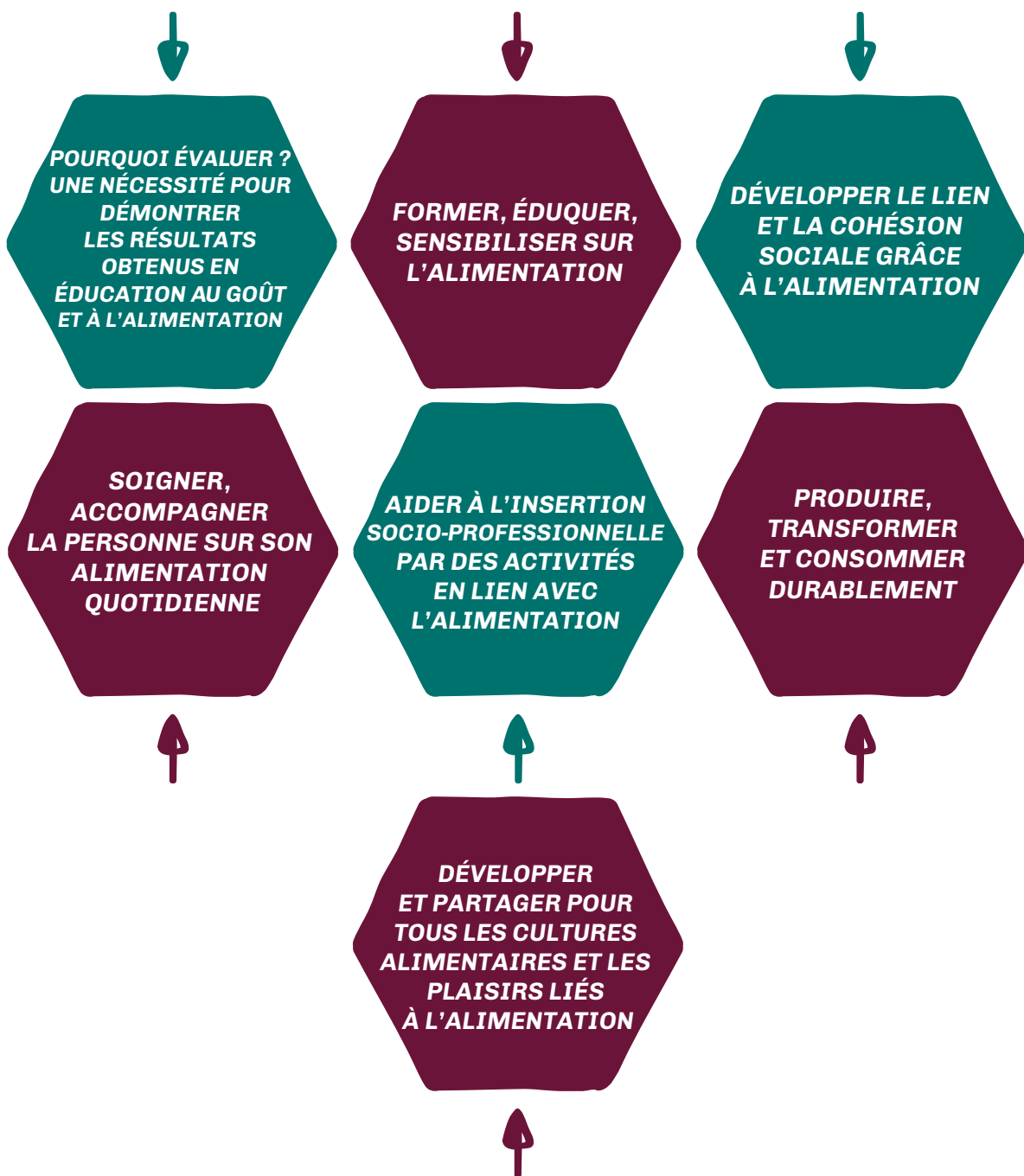
Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS	Nombre d'assistantes maternelles formées indiquant l'importance d'être en relation avec les parents, pour leurs transmettre les différentes étapes de l'apprentissage alimentaire au service du bien-être alimentaire de leur enfant.					
Indicateur d'IMPACTS						

Dimension «Prise en compte du territoire» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)

Ces indicateurs évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.

Indicateur de PROCESSUS						
Indicateur de RÉSULTATS	Création d'une dynamique d'échanges entre assistantes maternelles, relatif à l'approvisionnement en fruits et légumes pour les tout petits (marchés locaux de plein vent, producteurs, lors de visite de ferme et de cueillettes sur l'exploitation).					
Indicateur d'IMPACTS						

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT



POURQUOI ÉVALUER ? UNE NÉCESSITÉ POUR DÉMONTRER LES RÉSULTATS OBTENUS

Les pratiques professionnelles d'éducation au goût et à l'alimentation se multiplient partout en France. Face à cette croissance et après la publication du référentiel de compétences des éducateurs du goût, du code de déontologie des éducateurs du goût, et de la qualification de la pédagogie d'éducation au goût, il nous paraît important d'interroger le travail réalisé pour examiner et évaluer ce qui existe déjà. En 2017, l'ANEG avait travaillé à la mesure de l'impact social de l'éducation au goût pour à la fois rassembler, regarder, et évaluer ce qui existe déjà en questionnant l'apport de l'éducation au goût pour la société, et identifier les pistes de réflexions à avoir à l'ANEG pour la suite de son développement. Cela a donné lieu à une infographie synthétisant notre travail : dans le cadre du projet EGA-PAT, nous nous engageons à aller plus loin, et à faire ressortir comment l'approche sensorielle en alimentation questionne également l'environnement de prise alimentaire, et la prise en compte du territoire dans lequel elle s'inscrit.

L'éducation au goût vise des changements de pratiques alimentaires sur le long terme et comme beaucoup de méthodes visant des changements importants, l'éducation au goût agit sur des éléments qualitatifs et souvent difficilement évaluables sur le court terme. Nous proposons ici tout de même une méthode pour évaluer, catégoriser les résultats attendus, et proposer des exemples d'indicateurs ou répondre à des questions posées permettant d'identifier des indicateurs prenant en compte la spécificité du territoire.

L'évaluation est un outil pour porter un regard sur ce qui est mis en place à un instant donné, et envisager des marches de progression au service d'une amélioration de l'action pédagogique. L'évaluation n'est pas un outil pour sanctionner ce qui est fait. L'évaluation a deux objectifs : aider à l'amélioration de l'apprentissage, et porter un jugement sur les apprentissages réalisés. Les PAT ont connu un déploiement important ces dernières années, avec près de 430 PAT labellisés par le MASA au 1^{er} avril 2023. La mesure du plan France Relance dédiée aux PAT a notamment permis d'amplifier leur développement. Dans ce contexte, les besoins d'évaluation des PAT et de leur impact sur les territoires est croissant (voir la composante Eval PAT de l'Observatoire national des PAT). Les PAT étant très transversaux, apparaît également l'intérêt d'évaluer leurs actions sur les différents champs. Ici, nous proposons donc d'évaluer l'action/l'outil d'éducation au goût, au sein d'un PAT, en cherchant à organiser cette évaluation en fonction des enjeux des PAT.

LES IMPACTS DE L'ÉDUCATION AU GOÛT

Des changements positifs observés

1 L'INDIVIDU



Le mangeur prend du plaisir à cuisiner et à manger, il élargit son répertoire alimentaire vers une alimentation variée et équilibrée, il exerce son esprit d'analyse dans ses choix alimentaires, il partage ses repas avec les autres, il entretient une relation de confiance avec la nourriture.

2 LA SOCIÉTÉ



Le groupe de mangeurs transmet et valorise des cultures alimentaires dans le respect de leurs différences, il interroge l'alimentation sur son impact du champ à l'assiette, il privilégie une alimentation de qualité accessible pour tous, il tisse des liens avec ses différents environnements.

3 L'ÉCONOMIE



L'éducation au goût par l'élargissement du répertoire alimentaire contribue à la diminution des frais médicaux consécutifs aux maladies liées à l'alimentation, elle contribue au développement d'une agriculture locale en encourageant un mode de consommation responsable privilégiant les aliments de saison et de proximité, elle permet de réduire le gaspillage alimentaire et donc les coûts de collecte des biodéchets.

4 LA POLITIQUE



L'expérience du plaisir alimentaire et de la convivialité, le développement de l'esprit d'analyse conduisent le mangeur vers des mouvements citoyens. Ces mouvements portent des attentes de plus en plus fortes vers une alimentation saine, variée et durable pour tous. Ces attentes se traduisent parfois par des choix politiques.

5 L'ENVIRONNEMENT



L'éducation au goût associée à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la découverte des aliments de saison et de proximité accompagne les mangeurs vers des choix de consommations alimentaires durables et responsables.

CRÉÉ PAR L'ANEG

POURQUOI ÉVALUER ? UNE NÉCESSITÉ POUR DÉMONTRER LES RÉSULTATS OBTENUS

MÉTHODE DE RECUEIL DE L'ÉVALUATION DES ACTIONS ET OUTILS D'ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION

La méthode de recueil de l'évaluation des actions et outils d'éducation au goût et à l'alimentation s'est déroulée en 5 étapes.

ÉTAPE 1

Nous sommes partis de la connaissance d'un outil pratique développé par l'UDES (Union des Employeurs de l'ESS), Valor'Ess, pour interroger l'organisation et les activités mises en place par les acteurs de l'ESS (Économie Sociale et Solidaire). Cet outil permet d'évaluer la mesure d'impact social pour interroger la plus-value sociale des métiers et activités de l'ESS. Il propose 43 indicateurs pour interroger 6 grandes catégories d'actions de l'ESS. Les catégories d'actions de l'ESS définissent des missions sociales indépendamment des secteurs d'activités. L'approche par mission sociale permet de décloisonner le regard porté sur l'évaluation et de ne pas la faire dépendre des secteurs d'activités usuels (secteurs d'activités dans le champ de l'alimentation que sont « la production », « la transformation », « la distribution » et « la consommation ») et aborder le sujet de l'alimentation de façon transversal.

Ces missions sociales, pour EGA-PAT, ont été déclinées en enjeux des PAT :

- Former, éduquer, sensibiliser sur l'alimentation.
- Développer le lien et la cohésion sociale grâce à l'alimentation.
- Soigner, accompagner la personne sur son alimentation quotidienne.
- Développer et partager pour tous les cultures alimentaires et les plaisirs liés à l'alimentation.

- Produire, transformer et consommer durablement.
- Aider à l'insertion socio-professionnelle par des activités en lien avec l'alimentation.

ÉTAPE 2

Nous avons ensuite collecté les critères, indicateurs et outils d'évaluation mis en place par les porteurs d'actions et d'outils d'éducation au goût et à l'alimentation, quand ceux-ci existent. Chaque critère a été associé à un ou plusieurs enjeux des PAT.

ÉTAPE 3

Puis, pour chaque enjeu des PAT, nous avons catégorisé ces critères et ces indicateurs. Cette catégorisation nous a permis de révéler 3 catégories de critères propres à l'éducation au goût et à l'alimentation :

1. La dimension « Réalisation de l'action / l'outil » en s'adressant à l'animateur, pour évaluer le processus de mise en œuvre de l'action / l'outil.
2. La dimension « Pédagogie » en s'adressant aux bénéficiaires, pour évaluer les bénéfices retirés par les bénéficiaires de l'action/l'outil.
3. La dimension « Pris en compte du territoire » en s'adressant aux citoyens, acteurs des PAT, pour évaluer les bénéfices retirés par le territoire se soumettant à l'action/l'outil.

ÉTAPE 4

Puis, pour chaque dimension, nous retrouvons ce qui est classique dans une évaluation : l'évaluation de PROCESSUS, de RÉSULTATS, et d'IMPACTS.

FORMER, ÉDUCER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION

DÉVELOPPER LE LIEN
ET LA COHÉSION
SOCIALE GRÂCE
À L'ALIMENTATION

SOIGNER,
ACCOMPAGNER
LA PERSONNE SUR SON
ALIMENTATION
QUOTIDIENNE

AIDER À L'INSERTION
SOCIO-PROFESSIONNELLE
PAR DES ACTIVITÉS
EN LIEN AVEC
L'ALIMENTATION

PRODUIRE,
TRANSFORMER
ET CONSOMMER
DURABLEMENT

DÉVELOPPER
ET PARTAGER POUR
TOUS LES CULTURES
ALIMENTAIRES ET LES
PLAISIRS LIÉS
À L'ALIMENTATION

POURQUOI ÉVALUER ? UNE NÉCESSITÉ POUR DÉMONTRER LES RÉSULTATS OBTENUS

	DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / L'OUTIL» (ANIMATEUR)	DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGERS)	DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRE)
DÉFINITION	Ces critères quantifient le déroulement de l'action/ l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...	Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.	Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.
PROCESSUS	Évaluer le déroulement des activités mises en place.	Évaluer la pédagogie mise en place.	Évaluer l'animation mise en place pour tenir compte du territoire.
RÉSULTAT	Évaluer la satisfaction des bénéficiaires de l'action/l'outil.	Évaluer l'apport de connaissances et l'amélioration.	Évaluer l'engagement des bénéficiaires pour leur territoire CITOYENS / TERRITOIRE.
IMPACT	Évaluer la satisfaction des bénéficiaires de l'action/l'outil à plus long terme.	Évaluer les bénéfices retirés par les bénéficiaires, prévus ou non prévus (renforcement du pouvoir d'agir des bénéficiaires) USAGER.	Évaluer les bénéfices retirés par la population / le territoire, prévus ou non prévus (Création de communs, renforcement du pouvoir d'agir du territoire) CITOYENS / TERRITOIRE.

ÉTAPE 5

Ce croisement de données nous a permis ensuite d'identifier les actions et les outils qui étaient suffisamment pourvus en critères et indicateurs et ceux pour lesquels il y avait des éléments manquant. Ce croisement des données nous a permis également de typer les actions et les outils d'éducation au goût et de permettre à un porteur de PAT en fonction des actions qu'ils souhaitent mettre en place, d'identifier les actions et/ou les outils d'éducation au goût et à l'alimentation et les indicateurs d'évaluation associés à mettre en place pour son PAT.

ET DES OUTILS PAR ENJEUX DES PAT

Notre démarche a été confortée par l'analyse des PAT actuels. En effet, selon le PATnorama n°4 (RnPAT, 2022) faisant l'analyse du second cycle de PAT (2021 à 2022), il apparaît que 70,6% des PAT émergents et 74,1% des PAT opérationnels de l'échantillon PATnorama sont systémiques, à savoir qu'ils « prennent en compte différentes dimensions de l'alimentation en cherchant à les articuler ». Les enjeux des PAT tels que nous les avons déclinés dans EGA-PAT, sont bien ceux que mettent en place les porteurs de PAT. Ces enjeux permettent d'adresser sur le territoire d'un PAT des missions sociales pour l'ensemble des acteurs des PAT (institutionnels, secteurs privés, habitants, politiques).

SYNTHÈSE DU RECENSEMENT DES ACTIONS

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU «FORMER, ÉDUQUER, SENSIBILISER SUR L'ALIMENTATION»

Objectif

Faire acquérir des connaissances, des savoirs-faire alimentaires, renforcer le pouvoir d'agir, et de rendre attentif à l'alimentation.

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de former, éduquer et sensibiliser à l'alimentation ?	Réunions de concertation à la construction de parcours de formation. Structures de formation reconnues par l'État, impliquées dans l'animation de la formation.	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué à la formation, l'éducation et la sensibilisation sur l'alimentation des personnes ?	Type de méthodes pédagogiques proposées. Modalités d'ancrage des connaissances et des savoir-faire proposés aux stagiaires.	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ?	Profil et nombre départementaux intervenant lors des formations. Nombre d'aliments emblématiques du territoire présentés lors des formations.
Comment vous assurez-vous que l'organisation mise en place a permis de s'assurer que les conditions sont réunies pour favoriser l'apprentissage des personnes ?	Planning de communication de l'existence de parcours de formation. Nombre de destinataires des communications sur les formations. Processus décrit d'inscription et d'accompagnement aux formations. Animation de la formation et modalités d'accompagnement post formation (échange de pratiques, espace ressources partagées ...).	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes, pour vos activités de formation, d'éducation et de sensibilisation sur l'alimentation ?	Objectifs personnels exprimés par chaque stagiaire à l'issue de la formation. Implication des stagiaires dans des échanges de pratiques proposées post action.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire ?	Nombre d'inscriptions des stagiaires à des actions proposées post formation sur le territoire.
Quels sont les éléments de l'organisation mise en place qui perdurent dans le temps et favorisent l'apprentissage des personnes ?	Processus décrit d'évaluation à froid de la formation.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps ? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Transformation des objectifs personnels énoncés 3 mois plus tard. Mise en place par les bénéficiaires d'activités présentées lors de l'action.	Comment la prise en compte du territoire a perduré dans le temps ?	Nombre de renouvellement d'adhésion à une cuisine partagée. Nombre de stagiaires se présentant comme ressources éducatives pour le territoire. Nombre de stagiaires pour la prochaine session de formation, cooptés par les anciens stagiaires.

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT



**FORMER, ÉDUQUER,
SENSIBILISER SUR
L'ALIMENTATION**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



ANIMASSENS



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES MAUVAISES HERBES



**PETITES PAPILLES ET GRANDS
GOÛTEURS**



À TABLE TOUT LE MONDE !

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU « DÉVELOPPER LE LIEN ET LA COHÉSION SOCIALE GRÂCE À L'ALIMENTATION »

Objectif

Unir un groupe d'habitants, des professionnels, pour entretenir la solidarité et l'union des membres du groupe par l'alimentation en travaillant sur la culture individuelle et collective de l'alimentation du groupe.

DIMENSION « RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL » (ANIMATEUR)		DIMENSION « PÉDAGOGIE » (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION « PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE » (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de développer le lien et la cohésion sociale ?	Nombre de partenaires impliqués. Process mise en place de gestion de l'action (Comité de Pilotage COPIL, fréquence et durée des COPIL...)	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué au lien et à la cohésion sociale ?	Définition d'une progression pédagogique permettant ce lien. Posture de l'animateur permettant de ce lien (grille d'observation de la posture).	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ?	Consultation des objectifs du PAT et proposition de partenariat et d'actions en adéquation avec les objectifs.
Quels sont les moyens mis en place pour s'assurer que les conditions sont réunies pour favoriser le lien et la cohésion sociale ?	Programmation et animations de retours d'expériences de l'action. Définition de feuille d'observation des bénéficiaires, des animateurs de l'action construite par tous et partagée par tous.	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes, pour vos activités de développement de lien et de cohésion sociale grâce à l'alimentation ?	Nombre de participation à des activités alimentaires de type cuisine, jardinage) proposées par le centre social. Développement de lien entre convives et personnel de restauration. Souhait énoncé de refaire la recette proposée.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire ?	Implication des habitants/ des partenaires. Type de sujets partagés entre habitants/ partenaires abordés. Liens entre habitants/ partenaires créés. Nombre et typologies des parents impliqués.
Quels sont les éléments de l'organisation mise en place qui perdurent dans le temps ?	Programmation et animation de réunions annuelles des partenaires impliqués.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps ? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Nombre d'activités proposées par le centre social et animées. Nombre d'inscrits progressant aux activités proposées. Reconnaissance du cuisinier et échange entre les convives et lui. Recettes proposées refaites par les bénéficiaires.	Comment la prise en compte du territoire a perduré dans le temps ?	Pérennité des partenariats. Lieu nouveau mis en place pour partager un ou plusieurs types de sujets partagés entre habitants/partenaires.

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT



DÉVELOPPER LE LIEN
ET LA COHÉSION
SOCIALE GRÂCE
À L'ALIMENTATION



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



ANIMASSENS



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



**LE REPAS, UN MOMENT DE
DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT**



LE JEU DE L'OIE



LES MATERNELLES DU GOÛT



LE RENDEZ-VOUS DU GOÛT



LES MAUVAISES HERBES



**PETITES PAPILLES ET GRANDS
GOÛTEURS**

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU «SOIGNER, ACCOMPAGNER LA PERSONNE SUR SON ALIMENTATION QUOTIDIENNE»

Objectif

Promouvoir les bonnes pratiques autour de l'alimentation – santé.

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de soigner, accompagner la personne ?	Liste des collectivités et de leur contact, impliquées dans l'action/ l'outil, qui sont villes PNNS et/ou avec un Contrat Local de Santé.	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué à soigner, accompagner la personne ?	Posture de l'animateur. Progression pédagogique proposée.	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ?	Identification avec les parties prenantes de lieu pouvant accueillir du public (type potager, maraicher, cuisine commune, restaurant solidaire ...) et des moyens pour y accéder (transports en communs, covoiturage, vélo ou à pied).
Quels sont les moyens mis en place pour s'assurer que les conditions sont réunies pour soigner, accompagner la personne ?	Identification sur le territoire des formations/ actions/parcours de santé existant vers lesquels orienter les bénéficiaires de l'action.	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes, pour vos activités de soin et d'accompagnement de la personne ?	Participant goûtant volontiers des aliments nouveaux. Participants moins méfiants vis-à-vis d'aliments peu connus.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire?	Visite des lieux pouvant accueillir du public réalisée lors de l'action.
Quels sont les éléments de l'organisation mise en place qui perdurent dans le temps ?	Partage annuelle des actualités respectives des parties prenantes engagées sur l'action.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Elargissement du répertoire alimentaire du participant. Curiosité du participant vers de nouveau aliment.	Comment la prise en compte du territoire a perduré dans le temps?	Reconnaissance par le participant d'être plus actif dans sa volonté d'améliorer son bien-vivre alimentaire.

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT



**SOIGNER,
ACCOMPAGNER
LA PERSONNE SUR SON
ALIMENTATION
QUOTIDIENNE**



LES CLASSES DU GOÛT



LES MATERNELLES DU GOÛT



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU «AIDER À L'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE PAR DES ACTIVITÉS EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION»

Objectif

Insérer socialement et/ou professionnellement des personnes, permettre aux personnes de trouver leur place dans l'environnement social et/ou professionnel en tant que partie intégrante par des activités en lien avec l'alimentation (ex : maraichage, cuisine pour tous, ...) et faire découvrir les métiers liés à l'alimentation.

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de favoriser insertion professionnelle ?	Gouvernance de l'action identifiée et suffisante. Publics visés identifiés et relais pour s'adresser à eux identifiés. Durée et programme de l'action dernier avec les parties prenantes.	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué à insertion socio professionnelle par des activités liées à l'alimentation ?	Posture de l'animateur. Progression pédagogique proposée. Place proposée aux participants en insertion.	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ?	Partenaires locaux mobilisés. Diagnostic socio-économique local étudié pour mettre en place votre action. Adéquation de l'action avec les métiers en tensions sur le territoire. Public prioritaire concerné par l'action. Description de la gouvernance de l'action. Liste des formations autour de l'alimentation de la région.
Comment vous assurez-vous que l'organisation mise en place a permis d'obtenir des résultats sur l'aide à l'insertion socio-professionnelle par des activités en lien avec l'alimentation ?	Participants à d'autres actions d'insertion présents dans l'action	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes pour vos activités d'aide à l'insertion socio-professionnelle par des activités en lien avec l'alimentation ?	Évolution observée chez les participants grâce aux actions leur permettent d'avancer vers leur insertion professionnelle. Pertinence et satisfaction des participants et partenaires.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire ?	Coopération du réseau d'acteur de l'insertion dans l'action. Participants / citoyens acteurs du projet (une vraie place dans le projet).

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
Quels sont les éléments de l'organisation qui perdurent dans le temps ?	Année après année, action faisant des liens systématique avec les actions d'insertion plus historiques sur le territoire. Et inversement, apport de l'approche sensorielle en alimentation dans les actions d'insertion historique du territoire.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps ? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Personnes du collectif, ayant pu se remobiliser, monter en compétences durablement, trouver une formation, un emploi au sein d'un collectif. Franchissement des participants d'étapes positives dans leur parcours d'insertion (formation, immersion en entreprise, emploi...).	Comment la prise en compte du territoire a perduré dans le temps ?	Groupe de travail montant de nouveaux projets ESS. Participation plus active des participants aux organes de gouvernance de l'action. Coopération initiées maintenues et amplifiées sur le territoire. Désirs de coopérations nouvelles exprimées et développées sur le territoire.



**AIDER À L'INSERTION
SOCIO-PROFESSIONNELLE
PAR DES ACTIVITÉS
EN LIEN AVEC
L'ALIMENTATION**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU «PRODUIRE, TRANSFORMER ET CONSOMMER DURABLEMENT»

Objectif

Faire exister et utiliser un aliment grâce à l'activité agricole, industrielle, scientifique de l'homme qu'il génère, tout en tenant compte de son impact environnemental, social et économique et de son accessibilité par tous.

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de produire et consommer durablement ?	Nombre de partenaires impliqués. Process mise en place de gestion de l'action (Comité de Pilotage COPIL, fréquence et durée des COPIL...)	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué à produire et consommer durablement ?	(posture, progression pédagogique ...)	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ? En quoi l'animation mise en place répond à un ou plusieurs objectifs du PAT ?	Création de production et de consommation plus durable sur le territoire. Partenariat mis en place avec des acteurs locaux identifiés au sein du PAT. Animation de projet proposant des visites de producteurs, de professionnels de métiers de bouche, de restaurateurs.
Quels sont les moyens mis en place pour s'assurer que les conditions sont réunies pour produire et consommer durablement ?	Liste des productions du territoire. Liste des producteurs pouvant contribuer à fournir des aliments produits sur le territoire ou intervenir dans l'action pour présenter son travail et ses productions.	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes, pour vos activités de production et la consommation plus durable ?	Création de partages/ formes de solidarités au sein du groupe constitué. Création de modifications du mode de production/ de consommation, le rendant plus durable. Création de nouveau mode de production de consommation a été mis en place. Changement de mode de production et de consommation les rendant durable.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire ?	Implication variée des producteurs/transformatrices/ consommateurs pendant l'action/l'outil. Mode de production et de consommation ayant lieu sur le territoire abordés dans le cadre de l'action/l'outil.

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
Quels sont les éléments de l'organisation mise en place qui perdurent dans le temps ?	De nouveaux producteurs souhaitant participer à l'action.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps ? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Apprentissages/techniques mises en œuvre nécessaires par ces modes de production/consommation perdurant dans le temps. Observation de savoir-faire liés à ces modes de production / consommation initiés quelques temps après l'action. Mode de production / de consommation maintenu et/ou promu au-delà de l'action.	Prise en compte du territoire perdurant dans le temps ?	Mode de production / de consommation sur le territoire modifiés par l'action/l'outil et perdurant post action/outil.



**PRODUIRE,
TRANSFORMER
ET CONSOMMER
DURABLEMENT**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



ANIMASSENS



LES CLASSES DU GOÛT



**LE REPAS, UN MOMENT DE
DÉCOUVERTE ET D'ÉDUCATION AU GOÛT**



LES MATERNELLES DU GOÛT



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

ÉVALUATION DE L'ENJEU « DÉVELOPPER ET PARTAGER POUR TOUS LES CULTURES ALIMENTAIRES ET LES PLAISIRS LIÉS À L'ALIMENTATION »

Objectif

Exposer pour tous et prendre part à la culture alimentaire de chacun et entretenir le plaisir et la convivialité dans l'alimentation.

DIMENSION « RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL » (ANIMATEUR)		DIMENSION « PÉDAGOGIE » (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION « PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE » (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
En quoi l'organisation mise en place a permis de valoriser et développer les cultures alimentaire et les plaisirs de l'alimentation ?	Mobilisation de personnes, de collectifs de divers origine culturelles et sociales.	En quoi la méthode et les outils pédagogiques proposés ont contribué à développer et partager pour TOUS les cultures alimentaires et les plaisirs liés à l'alimentation ?	Posture de l'animateur pour faciliter la prise de parole de tous. Progression pédagogique proposée.	En quoi l'animation mise en place a permis de prendre en compte le territoire ?	Découvertes locales proposées aux participants. Valorisation des cultures présentes sur le territoire. Place offertes dans l'action aux agriculteurs / artisans locaux, aux habitants (partenaires, parties prenantes de l'action).
Quels sont les moyens mis en place pour s'assurer que les conditions sont réunies pour développer et partager pour tous les cultures alimentaires et les plaisirs liés à l'alimentation ?	Capitalisation des expériences de l'action via l'écriture et diffusion d'un guide de retour d'expériences, diffusés aux collectifs impliqués dans l'action.	Quels sont les résultats obtenus chez les personnes, pour vos activités de développement et de partage pour tous des cultures alimentaires et des plaisirs liés à l'alimentation ?	Quizz de connaissances. Participation active de tous dans le partage des connaissances / la confection de plats / le plaisir de déguster les plats. Verbatim des participants sur le choix des recettes. Enrichissement culturel accessibles par tous et acquis par tous. Effet créé chez les participants de la valorisation du plaisir de manger. Valorisation de chacun par sa pratique culinaire.	En quoi le contenu de l'animation prend en compte le territoire ?	Organisation d'un marché de producteurs au sein de l'école par les parents d'élèves. Création collective du biscuit de la fête communale. Création d'un support de communication pour partager les découvertes faites avec les participants, les partenaires.

CONSTRUISEZ L'ÉVALUATION DE VOS ACTIONS D'ÉDUCATION AU GOÛT

DIMENSION «RÉALISATION DE L'ACTION / OUTIL» (ANIMATEUR)		DIMENSION «PÉDAGOGIE» (ÉDUCATION AU GOÛT - USAGER)		DIMENSION «PRISE EN COMPTE DU TERRITOIRE» (PAT - CITOYENS / TERRITOIRES)	
Ces critères quantifient le déroulement de l'action / l'outil en terme de public touché, de profil de public, de moyens donnés, de travail fourni, d'actions de communications mises en place...		Ces critères évaluent l'ambition et la méthode pédagogique mises en place dans l'action / l'outil afin de distinguer ceux qui sont d'ordre de l'information, de la sensibilisation, de la formation et de l'éducation.		Ces critères évaluent la prise en compte de tout l'environnement du territoire côté aliments et acteurs existants (producteurs, institutions publiques et privées, transformateurs, distributeurs et consommateurs), lors de la réalisation de l'action / l'outil.	
QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE	QUESTION	EXEMPLE
Quels sont les éléments de l'organisation mise en place qui perdurent dans le temps ?	Construction des actions temps éducatifs par temps éducatifs, années après années, permettant d'engager un processus itératif d'amplification de l'action.	Quels sont les résultats obtenus qui perdurent dans le temps ? Quels sont les résultats inattendus qui apparaissent dans le temps ?	Recettes proposées de plats, cuisinés avec leurs familles à la suite des ateliers. Participation à d'autres ateliers cuisine. Pratiques alimentaires quotidiennes des personnes enrichies des découvertes alimentaires d'autres cultures (insertion de nouvelles épices, usage d'un légume exotique ou peu connu).	Comment la prise en compte du territoire a perduré dans le temps ?	Renouvellement des ateliers en autonomie. Création d'un club cuisine. Clargissement du nombre d'agriculteurs, d'artisans locaux, d'habitants participants à l'action. Production dans le jardin familial d'une variété de légume du territoire.



**DÉVELOPPER
ET PARTAGER POUR
TOUS LES CULTURES
ALIMENTAIRES ET LES
PLAISIRS LIÉS
À L'ALIMENTATION**



**LES ARTS DE FAIRE CULINAIRE
AU COLLÈGE**



LA CUISINE COMMUNE



LES CLASSES DU GOÛT



LES RENDEZ-VOUS DU GOÛT

CRÉDITS

CRÉDITS PHOTOS

BER

Andrea Piacquadio



Graphisme et mise en page **piment sauvage**