

Lieux du colloque et plans d'accès

Jeudi 27 janvier 2011

Les conférences

se déroulent en salle Gambetta,
au Ministère de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Pêche,
78 rue de Varenne, 75 007 Paris
Métro : Varenne (ligne 13) ou Rue du Bac (ligne 12)

Le déjeuner-buffet

a également lieu en salle Gambetta,
au Ministère de l'Alimentation,
78 rue de Varenne, 75 007 Paris.

Le dîner commenté

a lieu au restaurant L'Ambassade d'Auvergne

22 rue du Grenier Saint-Lazare, 75 003 Paris.
Métro : Etienne Marcel (ligne 4) ou Arts et Métier (lignes 3 ou 11)

Vendredi 28 janvier 2011

Les ateliers thématiques

se déroulent dans les salles 611, D076 et C068
du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche,
251 rue de Vaugirard, 75 015 Paris
Métro : Volontaires (ligne 12) ou Vaugirard (ligne 12)

Le déjeuner-buffet, la restitution des ateliers et le bilan du colloque

ont lieu en salle Gambetta,
au Ministère de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Pêche,
78 rue de Varenne, 75 007 Paris.

Transfert Rue de Vaugirard - Rue de Varennes

en métro (ligne 12, direction Porte de la Chapelle) :
monter à la station Volontaires
et descendre à la station Rue du Bac.

27 et 28 janvier 2011, à Paris

Colloque de lancement d'un réseau national



Sous le haut patronage du Ministère de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Pêche.



Colloque les 27 et 28 janvier 2011, à Paris Pourquoi un réseau pour l'éducation au goût des jeunes ?



L'éducation au goût, ou éducation sensorielle, invite le jeune goûteur à analyser la palette de sensations procurées par les aliments et à verbaliser ses perceptions, dépassant ainsi la simple réponse hédonique et dichotomique « j'aime / je n'aime pas ». La spécificité de cette éducation est de placer l'individu au cœur de la démarche : chacun apprend à mieux se connaître et à se situer par rapport aux autres dans le respect des différences inter-individuelles.

En 2011, l'éducation au goût n'est certes pas une nouveauté puisque les premières Classes du Goût mises au point par Jacques Puisais débutent dès 1975. En revanche, cette pédagogie, qui est aujourd'hui au centre de nombreux questionnements et qui concentre les attentions de divers secteurs, se modernise et s'enrichit considérablement : le monde de la nutrition montre un intérêt croissant pour cette approche qui pourrait modifier durablement le comportement alimentaire des jeunes dans le sens d'une alimentation plus diversifiée, la Recherche se penche sur l'influence de l'éducation au goût sur le comportement alimentaire des enfants* et surtout les acteurs de l'éducation au goût expérimentent sur le terrain des approches pédagogiques de plus en plus innovantes (expériences sensorielles mais aussi ateliers culinaires, contes gourmands,

jeux et mises en situations, activités impliquant les familles, programmes-conjuguant éducation sensorielle et nutritionnelle...) et s'adressent à des tranches d'âges de plus en plus larges.

Devant ces changements promis à l'éducation sensorielle, la mise en place d'un réseau national prend tout son sens : ce réseau pour l'éducation au goût des jeunes (3-15 ans) est voué à fédérer les initiatives pédagogiques, à partager des connaissances modernes sur le goût et le comportement alimentaire, à susciter des projets coopératifs, et, finalement, à faire progresser le niveau de l'éducation au goût en France.

Il permettra notamment d'alimenter l'action affichée dans le Programme National pour l'Alimentation et de développer les Classes du Goût sur l'ensemble du territoire français.

Les 27 et 28 janvier 2011, journées de conférences et d'échanges, marquent le lancement de ce réseau, soutenu par le pôle de compétitivité Vitagora® et le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Ce réseau se construira sur le long terme et avec la contribution des participants de ce colloque.

* Dont le projet Edusens labellisé par Vitagora® et agréé par l'Agence Nationale de la Recherche.

avec la participation de Institut du Goût



Vitagora® Goût-Nutrition-Santé

Si manger est un besoin vital, il s'agit tout autant d'un plaisir. L'originalité de l'approche de Vitagora® est d'associer ces deux dimensions complémentaires de l'alimentation, le goût et la santé, au travers de projets collaboratifs réunissant acteurs industriels et organismes de recherche. Leader mondial des sciences du goût et centré sur la nutrition du futur – enjeu mondial majeur –, Vitagora® mobilise un réseau puissant de compétences R&D tant autour du développement de produits innovants élaborés qu'autour de programmes de recherche visant l'avancement des connaissances scientifiques des questions clés de l'alimentation, du goût et de la nutrition.



Programme

Jeudi 27 janvier 2011

9h15-9h45

Accueil des participants

9h45-9h50

Ouverture du colloque
Christophe Breuillet (Directeur de Vitagora®)

9h50-10h10

Présentation du réseau national d'éducation au goût
Pascale Briand (Directrice Générale de l'Alimentation) et
Jean-Michel Blanquet (Directeur Général de l'Enseignement Scolaire)

10h15-11h15

Influence des pratiques éducatives sur le comportement alimentaire des enfants
Natalie Rigal (Maître de conférences à l'Université de Paris X – Nanterre)

11h15-12h15

Les différences inter-individuelles dans le goût
Annick Faurion (Chargée de Recherche au CNRS*)

12h30-14h

Déjeuner (buffet)

14h-15h

La mise en place du comportement alimentaire dans les premières années de vie
Sophie Nicklaus (Chargée de Recherche à l'INRA de Dijon*)

15h-16h

Quelle mémoire avons-nous de nos expériences sensorielles ?
Claire Sulmont-Rosse (Chargée de Recherche à l'INRA de Dijon*)

Pause

16h30-17h30

Effets d'une éducation sensorielle sur les préférences et les comportements alimentaires d'enfants de 8-10 ans
Christine Lange (Ingénieur de Recherche au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon*) et Claude Wisner-Bourgeois (Maître de conférences à AgroParisTech)

Pendant les pauses et en fin de journée : Posters et outils pédagogiques sur l'éducation au goût des jeunes.

A partir de 19h30

Dîner-dégustation commenté par Jacques Puisais (Vice-Président de l'Institut du Goût*)

Vendredi 28 janvier 2011

9h15-9h30

Accueil des participants

9h30-12h00

Participation à l'un des 3 ateliers suivants :

- Atelier 1 : « **L'évaluation des actions pédagogiques : quels outils méthodologiques ?** »
Modérateur : Sylvie Issanchou (Directeur de Recherche à l'INRA de Dijon*)
- Atelier 2 : « **Comment favoriser le relais de l'éducation sensorielle par les familles ?** »
Modérateur : Claude Wisner-Bourgeois (Maître de conférences à AgroParisTech)
- Atelier 3 : « **Éducation sensorielle, nutritionnelle, alimentaire : que peut-on en attendre ?** »
Modérateur : Dr Jean-Philippe Zermati (Nutritionniste et psychothérapeute, Président d'honneur du GROS, Paris)

12h00-12h30

Transfert de Vaugirard à Varenne

12h30-14h00

Déjeuner (buffet)

14h00-16h30

Restitution des ateliers thématiques par leur modérateur et échanges avec la salle

16h30-17h00

Bilan du colloque
Vincent Boggio (Pédiatre et physiologiste au CHU de Dijon)

Pendant la pause déjeuner et en fin de journée : Posters et outils pédagogiques sur l'éducation au goût des jeunes

* Organisme adhérent
au Pôle de Compétitivité Vitagora®

