



# **NOURRIR LES HOMMES LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**L'ÉDUCATION AU GOÛT, UN LEVIER DE LUTTE CONTRE LE  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?**

-

**Sylvie Delaroche-Houot  
ASSOCIATION NATIONALE POUR L'ÉDUCATION AU GOÛT  
DES JEUNES  
(ANEGJ)**



# L'ÉDUCATION AU GOÛT

## LE MANGEUR

- **Manger**, acte essentiel de la vie individuelle et collective
- **Ingérer** des nutriments par des aliments de son environnement
- **Produire, transformer, consommer** les aliments : actions liées

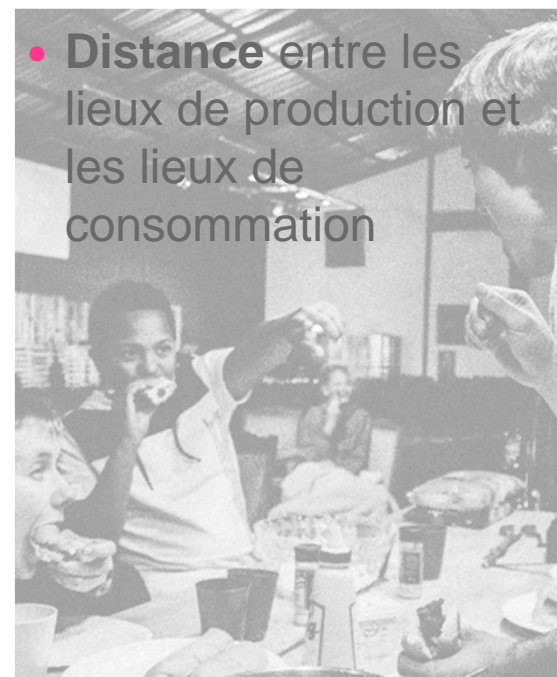


## L'ALIMENT

- Aliment construit **culturellement**
- Aliment valorisé, transformé et consommé avec **protocole d'usage socialisé**

## L'ENVIRONNEMENT DU MANGEUR

- **Disponibilité** de l'aliment
- Développement de **connaissances catégorisant les aliments**



- **Distance** entre les lieux de production et les lieux de consommation

**LE MANGEUR****L'ALIMENT****L'ENVIRONNEMENT  
DU MANGEUR****ÉDUCATION NUTRITIONNELLE**

Ensemble de processus éducatifs basés **sur les connaissances nutritionnelles** visant à réguler les comportements alimentaires en fonction des besoins physiologiques de chaque individu.

**ÉDUCATION ALIMENTAIRE**

Ensemble de processus éducatifs basés **sur la connaissance de l'aliment** (origine, production, ...) permettant la transmission des savoir-faire alimentaires, implicites et explicites, des groupes sociaux auxquels appartient l'individu.

**ÉDUCATION AU GOÛT**

Ensemble de processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments, qui vise leur appréhension au-delà d'une réponse dichotomique et normative de type « bon / mauvais »



## LE MANGEUR

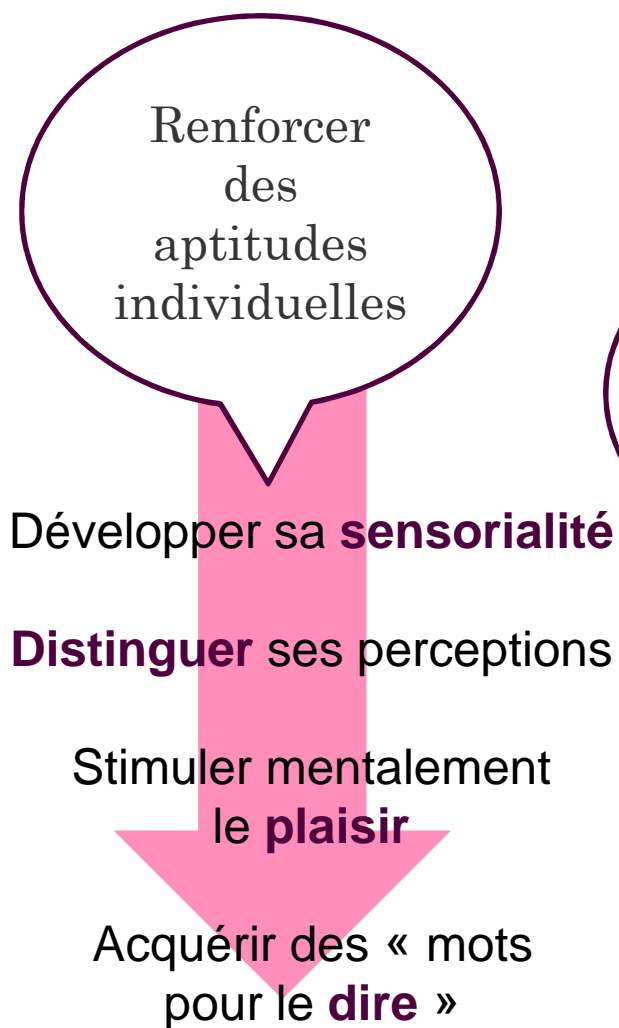


## L'ALIMENT



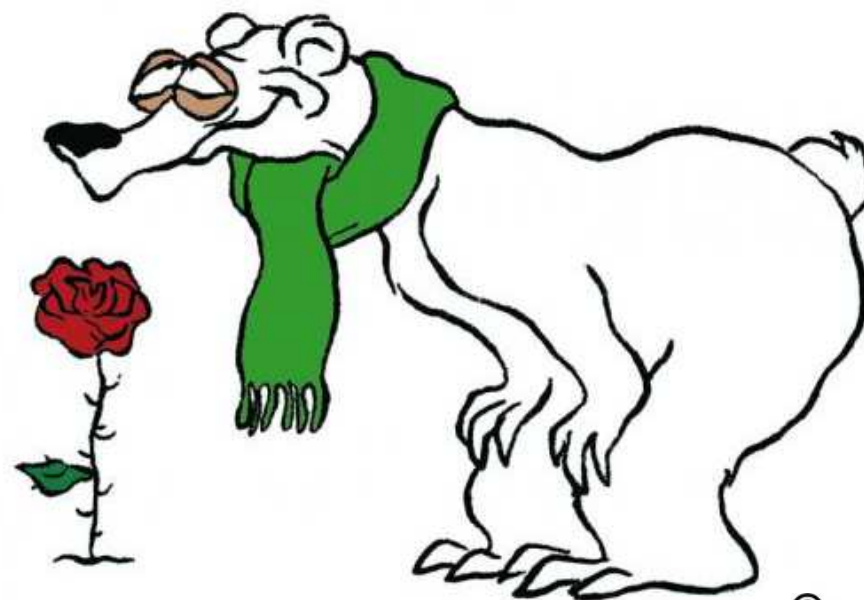
## L'ENVIRONNEMENT DU MANGEUR





**Expériences sensorielles** proposées au mangeur.

Chaque expérience sensorielle a un objectif.  
*Sentir 2 odeurs : l'activité démontre l'importance du sens olfactif et des expériences olfactives antérieures influençant les perceptions.*



## La recette du quatre-quart

- 1 **¼ temps**  
Vivre l'expérience proposée
- 2 **¼ temps**  
Écrire ses perceptions
- 3 **¼ temps**  
Échanger avec le groupe
- 4 **¼ temps**  
Maîtriser la langue française  
Apprendre les sciences  
Apprendre les mathématiques  
Se représenter le monde  
par les arts plastiques  
Questionner le monde  
Découvrir les aspects  
culturels d'une langue vivante  
étrangère



## La recette du quatre-quart

### 4 ¼ temps

Maîtriser la langue française

Apprendre les sciences

Apprendre les mathématiques

Se représenter le monde

par les arts plastiques

Questionner le monde

Découvrir les aspects

culturels d'une langue

vivante étrangère

- **Questionner** l'alimentation et ses représentations.
- **Faire des liens** avec l'agriculture, la cuisine, la nutrition, les habitudes alimentaires, l'achat de l'aliment, ...
- **Faire des liens** avec les dimensions scientifiques, éthiques et civiques de l'alimentation.
- **Appréhender la santé globale** comme un état total de bien-être physique, mental et social.
- **Cultiver le plaisir de manger.**



## 1 Pour des animateurs

Animer des ateliers  
Accompagner les temps  
éducatifs

## 2 Pour des professionnels de la restauration collective

Utiliser l'aliment, ses  
transformations et leurs  
services comme des  
espaces au service de  
l'appréciation des  
aliments.

## 3 Pour des enseignants

Construire des projets  
d'éducation au goût

## Entretenir une valeur d'usage de l'aliment

### Reposant sur une relation tripartite conjuguant :

- **plaisir** (culturellement acceptable et cultivant les émotions),
- **budget** (économiquement accessible et équitable),
- **santé** (nutritionnellement sûr et sain),
- **environnement** (maintien de la biodiversité et des écosystèmes).



## 1 Des animations annuelles

## 2 Des formations ponctuelles

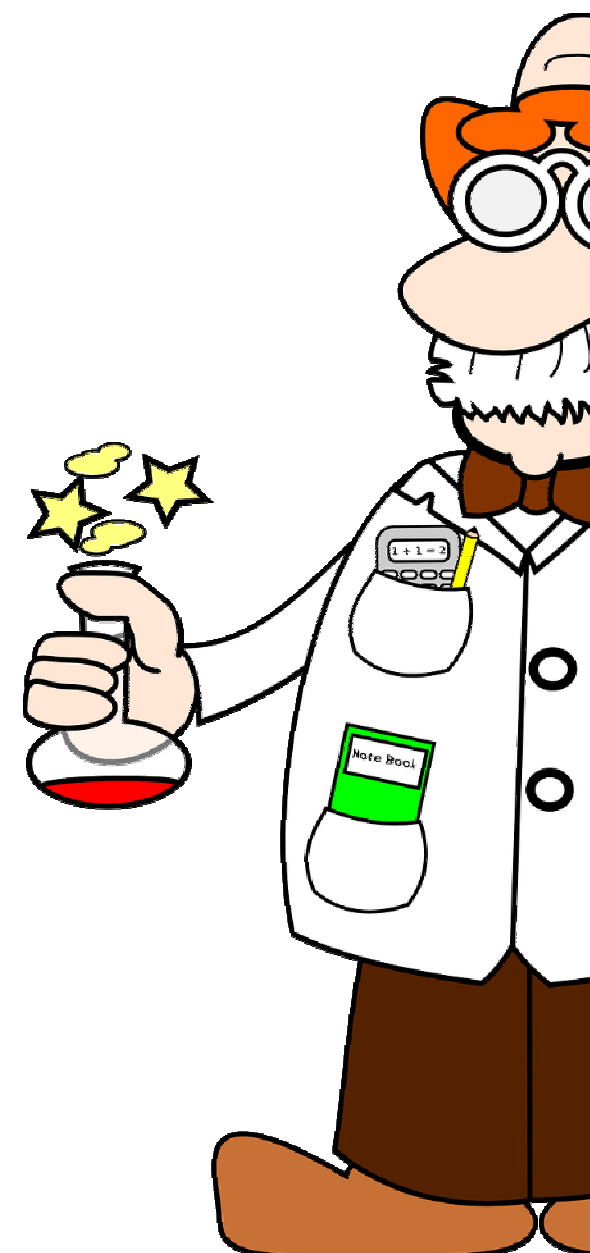
Un projet annuel en éducation au goût



## Évaluation des impacts de l'éducation au goût (Études de recherche en France depuis 2000)

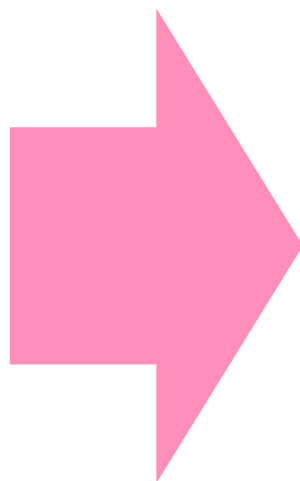
Les impacts pour le jeune mangeur :

- **Diminution** de la néophobie alimentaire (par effets induits, ouverture du répertoire alimentaire)
- **Connaissance** de nouveaux mots pour décrire ses perceptions (lien social)
- **Plus d'impacts** si les parents sont impliqués dans l'éducation au goût (pérennité des effets)



**Le  
mangeur  
(convives,  
élèves)**

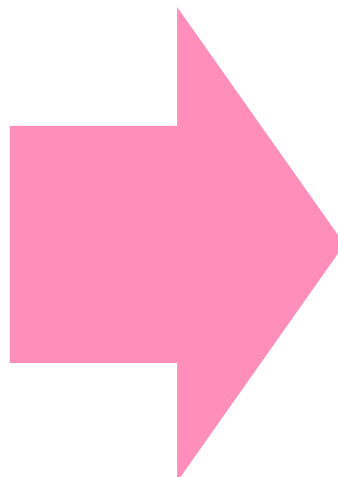
Des animations  
sur les temps  
éducatifs tout au  
long de l'année



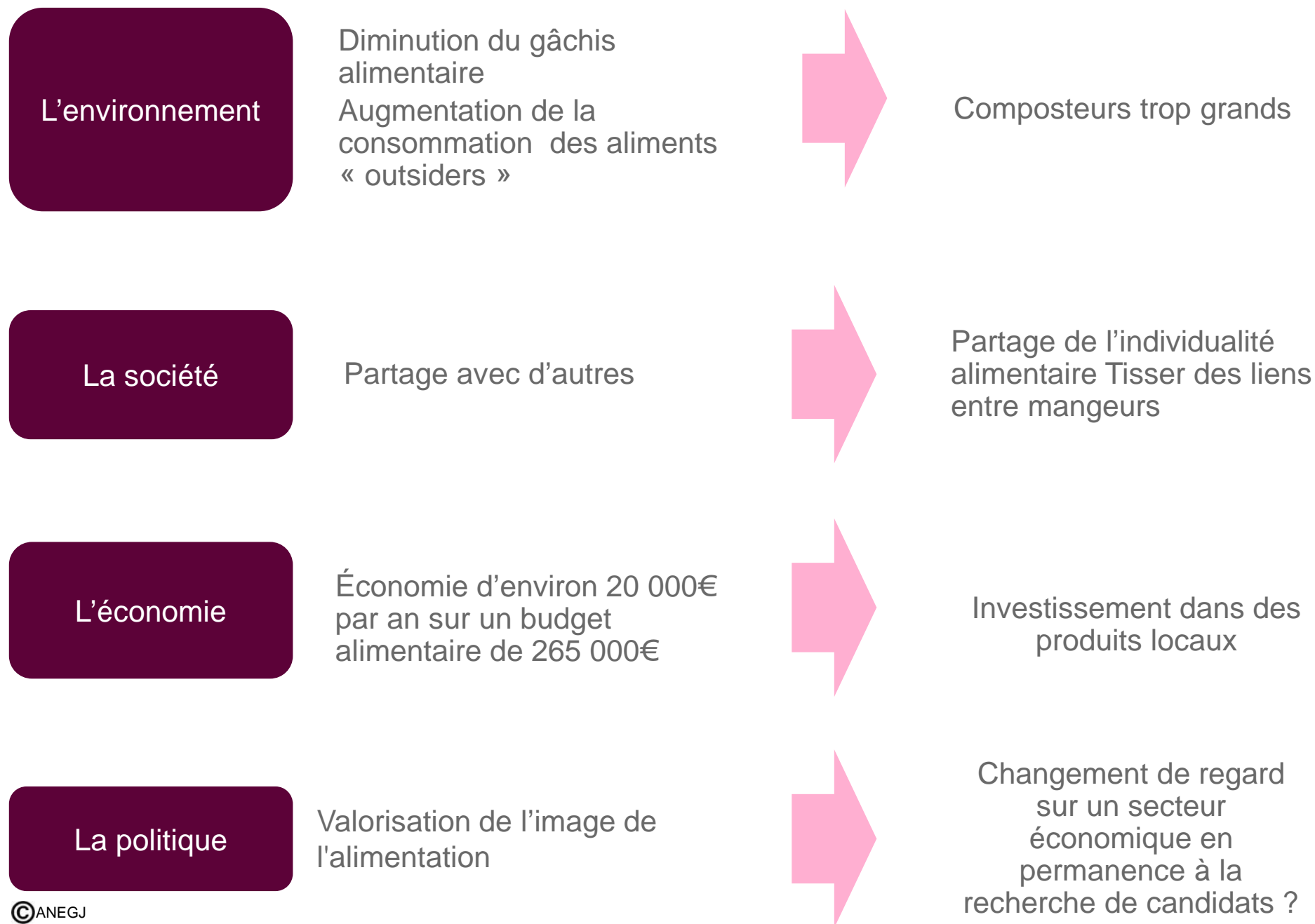
- Développer sa sensorialité à l'alimentation
- Distinguer ses perceptions sensorielles
- Stimuler mentalement le plaisir alimentaire
- Acquérir des « mots pour le dire »

**Le  
mangeur  
(profes-  
sionnels)**

Des formations  
ponctuelles et des  
accompagnements



- Évolution des liens entre acteurs (agents de service, de restauration et convives)
- Valorisation de la mission des agents





- Une **contexte favorable** au développement de l'éducation au goût des jeunes
- Des **perspectives** permettant le développement de l'éducation au goût des jeunes
- L'alimentation du jeune : **partie intégrante de la démarche d'éducation**



# LES RESSOURCES EN ÉDUCATION AU GOÛT

C'EST QUOI ?

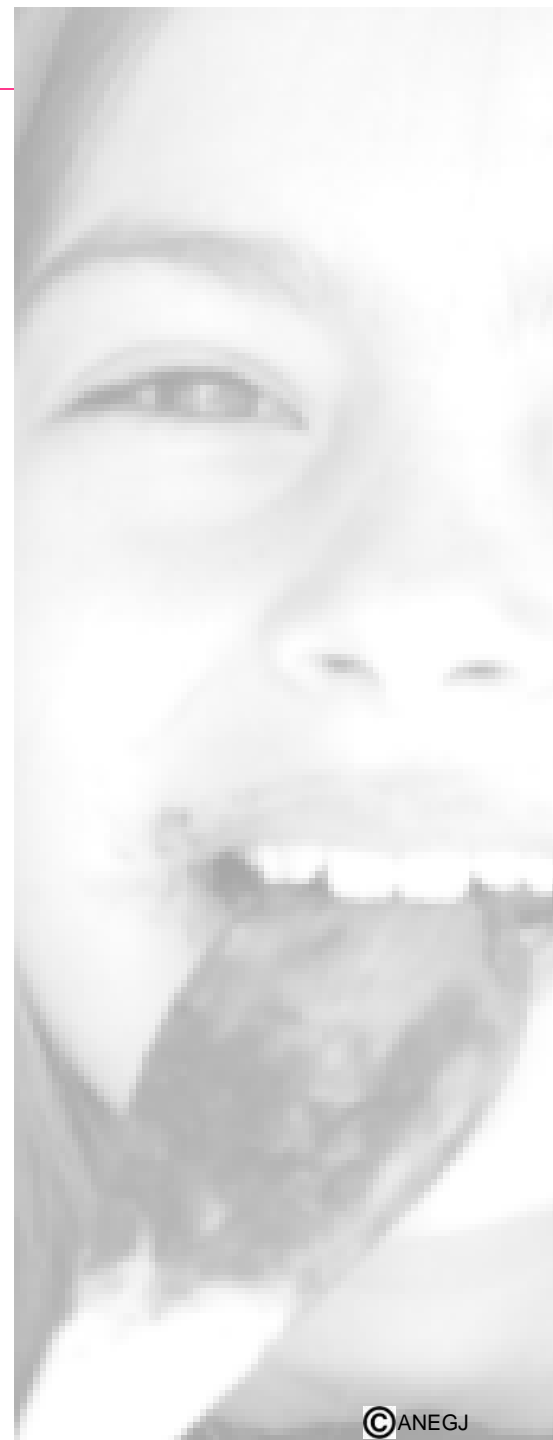
## Les missions

Constituer un **réseau d'acteurs** en éducation au goût

Actualiser et **enrichir les connaissances** en éducation au goût

Privilégier les **échanges** entre acteurs de l'éducation au goût

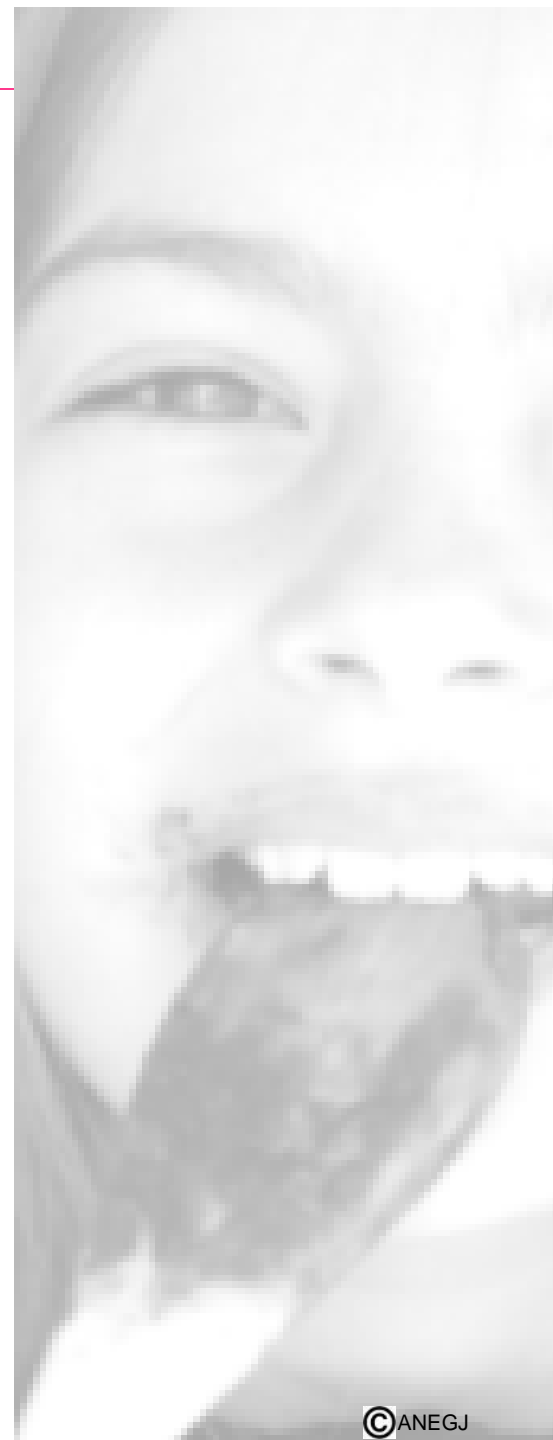
**Faire connaître et reconnaître l'éducation au goût** par les compétences demandées et les activités associées



## POURQUOI L'ANEGJ ?


Pour animer les Classes du Goût ou pour former **des enseignants** au dispositif.

Pour accompagner les acteurs du secteur public et privé **dans la mise en œuvre de projets en éducation au goût des jeunes.**



## UN LIEU DE RESSOURCES

### L'engagement des membres

<h3>CHARTRE DE L'ANEGJ</h3>	<p>3. <b>Actualiser mes connaissances sur le goût</b> et faire évoluer les contenus de mes programmes d'éducation au goût.</p>	<p>6. Entrer dans un <b>processus d'évaluation</b></p> 	<p>9. <b>Ne pas promouvoir</b> de marques, de produits, de services ou de modes de production lors de mes interventions au nom de l'association.</p>
<p>1. M'impliquer dans l'éducation au goût des jeunes dans un <b>esprit humaniste</b>.</p> 	<p>4. Proposer <b>une démarche pédagogique</b> adaptée à chaque tranche d'âge.</p> 	<p>7. <b>Ne pas prendre individuellement la parole au nom de l'association</b>, sauf si j'ai été mandaté pour le faire.</p>	<p>10. Respecter <b>les modes de fonctionnement de développement</b> de projets de l'association.</p> 
<p>2. Privilégier la <b>pédagogie basée sur l'expérience</b> dans les programmes d'éducation au goût.</p> 	<p>5. <b>Pré-tester</b> mes séances d'éducation au goût afin de garantir une prestation de qualité.</p>	<p>8. Favoriser un <b>esprit coopératif</b> et un travail collectif au sein de l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes.</p> 	<p>Pour retrouver l'intégralité de la Charte de l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes, consulter la page "Charte de l'association" sur le site internet de l'ANEGJ.</p>  <p>Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes</p>

## POUR NOUS SUIVRE ...

62, RUE PÈRE KOMITAS  
92370 CHAVILLE

EMAIL : [contact@reseau-education-gout.org](mailto:contact@reseau-education-gout.org)

<http://www.reseau-education-gout.org>



@CONTACTANEGJ

