

Formation « Classes du Goût »



- Action financée par :
- l'Agence Régionale de Santé Bourgogne Franche-Comté
 - la DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et des Forêts) Bourgogne Franche-Comté



Pour les étudiants de l'Institut National Supérieur du Professorat et de l'Education (INSPE)



Aude Gaignaire, Directrice, formatrice,
Association Eveil'O'Goût, DIJON
Tel. 03 80 68 16 51
eveil.o.gout@gmail.com
www.eveilogout.com



Le projet Classes du Goût

QUI ?

Groupes d'une quinzaine d'étudiants, futurs professeur(e)s des écoles (DU, M2A ou M2)
(+ quelques infirmières scolaires si groupes incomplets)

=> Cible finale : éducation sensorielle et alimentaire des **élèves de Cycle 1-2-3 : de la Maternelle au CM2**

POURQUOI ? OBJECTIFS des Classes du Goût :

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

- Développer les **compétences psychosociales** des élèves (estime de soi, confiance en soi...), et l'autonomie
- Favoriser la **socialisation** des élèves et l'esprit citoyen
- Développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique permettant de faire des choix éclairés

- **Développer la curiosité et la capacité à goûter avec attention avec ses 5 sens**

- **Améliorer la verbalisation, le langage** à travers les échanges sur les différences de ressentis et préférences

-**Réhabiliter le plaisir et la convivialité** dans l'acte de manger

COMMENT ?

1/ Formation de 3 journées complètes in situ (INSPE) délivrées par un formateur de l'association référente **Eveil'O'Goût**

2/ Mise en place d'un programme d'éducation au goût adaptés auprès des élèves, dans les classes, grâce aux **mallettes pédagogiques fournies**

Mallette « Classes du goût » (cycle 2-3 ELEM) - 8 séances d'1h30



Mallette Maternelles du goût 6 séances de 45mn (cycle 1-2)



L'association Eveil'O'Goût :

organisme référent pour les formations Classe du Goût en Bourgogne Franche-Comté

Association à but non lucratif créée en **octobre 2010**

POURQUOI ?

Vocation : Valoriser et diffuser une **approche sensorielle et globale de l'alimentation** en proposant des formations et des interventions adaptées à tout type de publics en Bourgogne-Franche Comté

LES ACTIONS :

- **Les formations - actions** à destination de PROFESSEURS de la maternelles au lycée, infirmières scolaires ANIMATEURS : ...etc.
- **Le développement de nouveaux programmes** et outils pédagogiques (adaptés a des âges ou contextes différents) dans le cadre de projets de recherche ou de projets proposés par une collectivité
- **Les interventions directes** : périscolaire, conseils, vulgarisation scientifique (ex : musée), conférences, manifestations...

QUI ?

Aude Gaignaire, directrice de l'association et formatrice

Ou Claire Perrot, formatrice

Ou Didier Sintot, formateur

Tel. 03 80 68 16 51 eveil.o.gout@gmail.com - www.eveilogout.com



Modalités de la formation CLASSES DU GOUT

PROGRAMME 3 journées

Journée 1 : DECOUVERTE DE L'APPROCHE SENSORIELLE

- Questionnement et représentations sur l'alimentation - approche globale des fonctions de l'alimentation
- Intérêt et définition de l'éducation au goût
- Acquisition de connaissances et pratiques sur le fonctionnement et le rôle des 5 sens et les comportements alimentaires des enfants : « Vivre des expériences sensorielles, verbaliser, analyser et construire »

Journée 2 : APPLICATION – utilisation des outils MATERNELLE et ELEMENTAIRE

- Formation à l'utilisation des outils – Méthode - Posture de l'éducateur
- Ateliers de mises en situation type « jeux de rôle »
- Organisation pour la mise en place des séances avec les élèves

Journée 3 - Réinvestissement des acquis des journées 1 et 2 - Dégustations avec les 5 sens - Notions de TERROIR et d'origine des produits

Préparation des professeurs à la mise en œuvre des 2 dernières séances du programme Classe du Goût cycle 3 : Dégustation et terroir

Retours d'expériences et témoignages d'enseignants ayant mis en place des Classes du Goût



Horaires de chaque journée :

9h30-12h30

14h-17h

Déjeuners
pédagogiques pris
ensemble

LIEU :

dans une salle à
l'INSPE