



**Catalogue  
national des  
outils  
pédagogiques  
en éducation  
au goût**

**Février 2016 à  
juillet 2016**

# Contexte

L'ANEGJ<sup>1</sup> a réalisé un recensement national des outils pédagogiques en éducation au goût de février 2016 à juillet 2016.

Il se concrétise par la création d'un catalogue national des outils pédagogiques en éducation au goût. Ce catalogue permet d'avoir un inventaire de références utilisables par l'ensemble des acteurs en éducation au goût dans leurs pratiques éducatives auprès de différents publics. Ce catalogue ne vise pas l'exhaustivité, mais il se veut un fédérateur pour les professionnels de l'éducation au goût en matière de qualification pédagogique.

Ce catalogue est présenté dans l'Observatoire National pour l'Éducation au Goût des Jeunes à l'ANEGJ, sur le site internet de l'ANEGJ ([www.reseau-education-gout.org](http://www.reseau-education-gout.org)).

Il est également présenté sur le site internet du MAAF<sup>2</sup>.

Ce recensement s'inscrit dans les priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA), notamment celle liée à la l'éducation alimentaire des jeunes. Le recensement a été financé par le MAAF et l'ANEGJ.

Le recensement s'est déroulé en deux étapes :

- La première étape a consisté à recenser les outils pédagogiques en éducation du goût. Cette étape a permis de définir le périmètre des outils pédagogiques visés par ce recensement, d'identifier les acteurs publics et privés ayant des actions éducatives en alimentation, de concevoir et diffuser un questionnaire de recensement et d'enregistrer les réponses au questionnaire.
- La seconde étape a analysé les outils pédagogiques recensés, analyse réalisée à partir de critères d'évaluation identifiés pour constituer le catalogue des outils pédagogiques en éducation au goût.

L'ensemble de ces étapes sont précisées dans un document interne à l'ANEGJ, « Rapport de synthèse des réponses au questionnaire de recensement des outils pédagogiques en éducation au goût » - septembre 2016.

Cette première version du catalogue des outils pédagogiques en éducation au goût contient les outils pédagogiques pour lesquels :

- un contact est identifié (nom, prénom, fonction, nom de structure, email et téléphone de contact)
- des objectifs généraux sont présents,
- des objectifs pédagogiques sont présents et détaillés,
- un public est identifié, un lieu d'intervention est décrit, une durée est décrite, le contenu de l'outil est décrit, et l'ensemble des modalités d'obtention sont décrites.

L'ANEGJ envisage de réaliser ce recensement selon une périodicité à définir, afin d'actualiser les informations sur les outils recensés, d'identifier de nouveaux outils et d'enrichir les critères d'évaluation des outils au regard du travail actuel réalisé à l'ANEGJ sur la définition du contour de l'éducation au goût.

Ce travail a pu se faire grâce à l'équipe constituée :

- Sylvie DELAROCHE-HOUOT (éducatrice au goût, fondatrice de Sens Avenir –Sylvie Delaroché-Houot, adhérente de l'ANEGJ, co-fondatrice de l'ANEGJ)
- Delphine FAUCON (co-fondatrice CRESNA, chargée du développement, adhérente ANEGJ, secrétaire du bureau de l'ANEGJ)
- Fulvia JEAN-PIERRE (Chargée de mission à l'éducation à l'alimentation - MAAF – DGAL/BPAL)
- Ndeye Marie NDOUR (stagiaire, étudiante master 2 nutrition humaine et santé publique Université PARIS 13)
- Anne Didier PETREMANT (fondatrice De mon assiette à notre planète, directrice, adhérente ANEGJ)

**Merci à l'équipe et à tous ceux, concepteurs et utilisateurs d'outils qui ont pris le temps de participer à ce recensement !**

---

<sup>1</sup> ANEGJ : Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes ([www.reseau-education-gout.org](http://www.reseau-education-gout.org))

<sup>2</sup> MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

## Coup d'œil sur l'ANEGJ

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** est un ensemble de processus éducatifs basés sur la découverte des perceptions sensorielles procurées par les aliments. 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 alimentaire**. Elle permet de rendre **autonome** le jeune mangeur, l'aide à affiner et affirmer ses choix. L'éducation au goût **cultive 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, mène des actions de **formations**, de développement de **projets coopératifs**, crée des **rencontres professionnelles** (Sens'Asso Day, Sens'Asso Tartines, échanges de pratiques professionnelles, ...), et initie **l'Observatoire National pour l'Éducation au Goût des Jeunes**.

# Définition d'un outil pédagogique pour l'ANEGJ

Lors du recensement national des outils pédagogiques en éducation au goût, un groupe de travail a défini ce qu'est un outil pédagogique et ce qu'est un outil pédagogique en éducation au goût, pour l'ANEGJ.

## Un outil pédagogique

*Un outil pédagogique facilite le processus d'enseignement/apprentissage d'un objet d'apprentissage entre le formateur et l'apprenant.*

*Son utilisation permet de transférer et d'acquérir des connaissances et des compétences.*

## Un outil pédagogique en éducation au goût

*Un outil 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.*

Ces définitions pourront être modifiées à l'ANEGJ ultérieurement, en fonction de l'avancé du travail actuel à l'ANEGJ de définition du contour de l'éducation au goût.

Sources des documents de travail :

### - dans le champ des arts et de la culture :

- Les outils pédagogiques des Villes et Pays d'Art et d'Histoire : analyse de 54 outils de sensibilisation à l'architecture et au patrimoine ; CRDP<sup>3</sup> de l'Académie d'Aix Marseille et l'ORME (Observatoire des Ressources Multimédias en Education) ([www.culture.gouv.fr/vpah/educatif/pdf/outils\\_pedagogiques.pdf](http://www.culture.gouv.fr/vpah/educatif/pdf/outils_pedagogiques.pdf)) ; Janvier 2005.
- Article : Les outils pédagogiques dans les musées : pour qui, pour quoi ? ; la lettre de l'OCIM<sup>4</sup> (<http://ocim.revues.org/648>) ; Anick Meunier ; Janvier 2011

### - dans le champ de l'agriculture :

- L'annuaire des outils pédagogiques, LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE Art et culture, GRAINE<sup>5</sup> Île-de-France ([http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/annuaire\\_gaspi\\_alim\\_reseau\\_graine\\_cle0a83e3.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/annuaire_gaspi_alim_reseau_graine_cle0a83e3.pdf)), 2015
- Créer une ferme pédagogique : de l'idée à la réalisation, Julia de Raffaëlli, Marie-Sylvie et Coquillaud, Vincent Daniel, Éducagri éditions, 2010, page 200

### - dans le champ de l'environnement et du développement durable

- LES JEUNES EN MARCHÉ VERS UN DÉVELOPPEMENT DURABLE, FNE Midi-Pyrénées, (<http://outil-dd.fne-midipyrenees.fr/sections/introduction>), 2010.

### - dans le champ de la prévention santé

- Autour des outils pédagogiques, IREPS<sup>6</sup> Alsace (<http://www.irepsalsace.org/documentation/les-apres-midi-decouverte-doutils-pour-decouvrir-des-outils-pedagogiques-en-education-pour-la-sante-et-echanger-entre-professionnels-sur-leur-utilisation-dans-le-cadre-de-lanimation-de-lautour-des-outils-pedagogiques/>), 2016
- Choisir et utiliser un outil lors d'une animation en éducation pour la santé, CRIPS<sup>7</sup> Île de France (<http://www.lecrips-idf.net/miscellaneous/choisir-un-outil-education-sante.htm#c3d0aiG7N10>), 2014.
- Les outils pédagogiques en Education thérapeutique du patient, Marie-Christine LLORCA ([http://www.ago-formation.fr/sites/default/files/les%20outils%20pe%CC%81dagogiques%20de%20l'ETP%20-1\\_0.pdf](http://www.ago-formation.fr/sites/default/files/les%20outils%20pe%CC%81dagogiques%20de%20l'ETP%20-1_0.pdf)), 2010.

<sup>3</sup>CRDP : Centre Régional de Documentation Pédagogique

<sup>4</sup>OCIM : Office de Coopération et d'Information Muséales

<sup>5</sup>GRAINE : Groupement Régional d'animation et d'Information Sur la Nature et L'Environnement

<sup>6</sup>IREPS : Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé

<sup>7</sup>CRIPS : Centre régional d'information et de prévention du sida

- Recensement des outils pédagogiques sur l'environnement sonore et les risques sanitaires du bruit, CIDB (Centre d'Information et de Documentation sur le Bruit) (<http://www.bruit.fr/le-cidb-recense-les-outils-pedagogiques-sur-lenvironnement-sonore-et-les-risques-sanitaires-du-bruit.html>), 2013.
- QUELS OUTILS EN PROMOTION DE LA SANTÉ ? le Cahier de Prospective Jeunesse 34 "Santé et communication: info ou intox", (<http://educationsante.be/article/quels-outils-en-promotion-de-la-sante/>); SPIECE C. ; mars 2005
- Thèse : L'APPRENTISSAGE DES CONCEPTS SANITAIRES PAR LES ENFANTS DE 5 A 6 ANS DANS DES ECOLES MATERNELLES, INTERET DES SUPPORTS PEDAGOGIQUES « APPROCHE COMPARATIVE ENTRE LA FRANCE ET LA SYRIE » ; Samira NOUH ; 30 Septembre 2014
- Recensement des Outils Pédagogiques utilisés dans les programmes d'Education Thérapeutique du Patient en Poitou-Charentes en 2014, IREPS Poitou-Charentes (<http://www.educationsante-pch.org/recensement-outils-pedagogiques-utilises-les-programmes-deducation-therapeutique-du-patient-en-poitou-charentes-en-2014/>), 2014

# Index des outils pédagogiques en éducation au goût

## A

ATELIERS DES 6 SENS .....	8
AVENTURE AU COEUR DU GOÛT DES CÉRÉALES .....	9

## B

BÉBÉ GOURMET.....	10
-------------------	----

## C

CEDEROM "LE GOÛT ET LES 5 SENS" .....	11
CHOCOLAT, CUISINE MOLÉCULAIRE & ÉDUCATION SENSORIELLE .....	12

## D

DÉCOUVERTE SENSORIELLE D'UN FRUIT OU D'UN LÉGUME.....	13
---	----

## E

ÉCOLE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION.....	14
EXPOSITION GOÛT ET TERROIRS .....	15
EXPOSITION INTERACTIVE « TESTEZ VOS 5 SENS ! » .....	16

## G

GOOD FOOD .....	17
GUIDE MÉTHODOLOGIQUE DE L'ÉVEIL SENSORIEL AU GOÛT .....	19

## I

INITIATION AUX ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE.....	20
---	----

## L

L'ALIMENTATION VUE PAR NOS SENS ET NOS ÉMOTIONS.....	22
LA GRANDE AVENTURE DU GOÛT DE GROSEILLE ET DE PIMBINA.....	23
LE GOÛT, TOUTE UNE BROCHETTE DE SENS.....	25
LES ALCHIMISTES DU GOÛT .....	27
LES DÉFIS D'ALFRIDGE.....	28
LES RESTOS DU GOÛT .....	29

## M

MALLETTE PÉDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNANT LES CLASSES DU GOÛT .....	30
---	----

## N

NUTRISSIMO JUNIOR .....	31
-------------------------	----

## O

OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE .....	32
OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE LA VIDÉO .....	33
OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE LE LIVRET .....	34
OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE LE POSTER.....	35

**P**

PARTONS À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT ! .....	36
PATRI'MIAM .....	37
PETITES PAPILLES ET GRANDS GOUTEURS.....	38
PROJETS AUTOUR DU GOÛT ET DES 5 SENS .....	39

**T**

TABLE DES 5 SENS .....	40
------------------------	----

**V**

VALISE À ODEURS , Pochons à TOUCHER ETC ... ..	41
--	----

## ATELIERS DES 6 SENS

### CONTACT

Nom : PALAO

Prénom : Alexandra

Fonction : Diététicienne-  
nutritionniste, instructive de pleine  
conscience pour enfants

Structure : Auto-entrepreneur

Email :  
alexandra.palao.diet@gmail.com

N° téléphone : 06 61 51 92 83



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- A travers une démarche d'investigations et d'expériences, prendre conscience que l'acte alimentaire ne se réduit pas simplement à ingérer des nutriments
- Développer une curiosité ouverte et objective vis-à-vis de notre expérience de mangeur, vis-à-vis des aliments, et de nos pensées et de nos ressentis face aux aliments qui colorent notre expérience
- Reconnaître les sensations alimentaires, les ressentir, comprendre leurs fonctions et apprendre à respecter nos limites
- Vivre ensemble : prendre conscience par le vécu de nos compétences sensorielles uniques pour chacun et respecter les différences

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Apprendre à observer notre ressenti
- Prendre conscience de nos pensées et de nos émotions,
- Découvrir notre fonctionnement, nos compétences de mangeur et comment nos émotions nous influencent,
- Accueillir les différences de chacun avec bienveillance
- Se respecter et respecter les autres
- Explorer notre lien aux aliments avec curiosité.

PUBLIC : 6-12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

DURÉE : Atelier hebdomadaire de 1H

### CONTENU DE L'OUTIL :

Matériel de démonstration, Cartes, autres jeux, Exercices d'entraînement à l'attention (pleine conscience), dégustations pratiques

DATE DE CRÉATION : Non mentionnée

### 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 ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et changement de comportement alimentaire

## AVENTURE AU COEUR DU GOÛT DES CÉRÉALES

### CONTACT

Nom : LEVENEZ

Prénom : Kristelle

Fonction : Ingénieur chargé de communication céréales et alimentation

Structure : Passion Céréales

Email : k.levenez@passioncereales.fr

N° téléphone : 01 44 31 10 21



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Proposer aux enseignants des activités permettant la découverte des produits céréaliers, par le biais d'une approche gustative

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Découvrir les céréales et les produits céréaliers, à travers une approche sensorielle
- Faire le lien entre les céréales, les produits qui en sont issus et les resituer au sein des occasions quotidiennes de consommation
- Développer l'écoute soutenue, l'expression orale et la description d'expériences
- Cultiver l'imaginaire et verbaliser ses sentiments

PUBLIC : 6 - 12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : 1h30

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique

DATE DE CRÉATION : 01/09/2016

### OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil libre de droit

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement sur le site

<http://www.lecoledescereales.fr/dossiers-pedagogiques/kits/aventure-au-coeur-du-gout-des-cereales>

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

L'outil sera évalué prochainement - après 1 an de mise en ligne (2016-2017).

## BÉBÉ GOURMET

### CONTACT

Nom : DEMAILLY

Prénom : Antoine

Fonction : Responsable pédagogique

Structure : Les Sens du Goût

Email : [contact@lessensdugout.fr](mailto:contact@lessensdugout.fr)

N° téléphone : 03 27 29 22 22

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Renforcer les compétences des jeunes parents pour aborder la diversification alimentaire du tout petit et plus globalement son alimentation dans le cadre familial

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre les étapes du comportement alimentaire du tout petit
- Comprendre le rôle des 5 sens dans l'éveil alimentaire (et global) de bébé
- Rassurer les parents dans leurs capacités à nourrir leurs enfants
- Découvrir des recettes adaptées au bébé et plaisant pour toute la famille
- Donner des repères nutritionnels sur l'alimentation du bébé

**PUBLIC :** 18-25 ans, jeunes parents d'enfants de moins de 3 ans, professionnels de la petite enfance



### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

**DURÉE :** 4 x 2h30

### CONTENU DE L'OUTIL :

Cartes, autres jeux, livret pédagogique

**DATE DE CRÉATION :** 01/01/2014

### OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Non mentionné

### EVALUATION ?

Évaluation par observation, par questionnaire, par test

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et atteinte des objectifs

## CEDEROM "LE GOÛT ET LES 5 SENS"

### CONTACT

Nom : POLITZER

Prénom : Nathalie

Fonction : Responsable Formation et Projets

Structure : INSTITUT DU GOÛT

Email : npolitzer@idg.asso.fr

N° téléphone : 06 84 33 43 85



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Permettre aux enseignants de l'école élémentaire de s'approprier la démarche et le programme des Classes du Goût.

### SOUS OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Apporter des connaissances modernes sur le goût, la dégustation et le comportement alimentaire de l'enfant
- Faire découvrir les principes fondamentaux de la pédagogie du goût
- Apporter des supports détaillés (vidéos, fiches techniques) permettant d'analyser la posture de l'enseignant et les réactions des enfants

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Animer des séances d'éducation au goût
- Avoir la posture adaptée en pédagogie du goût

PUBLIC : Enseignants de classe primaire

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : 12 séances d'1h30

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique, attention : épuisé et difficilement compatible avec ordinateurs récents

DATE DE CRÉATION : 30/07/2002

### OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

# CHOCOLAT, CUISINE MOLÉCULAIRE & ÉDUCATION SENSORIELLE

## CONTACT

Nom : BOIVIN

Prénom : Sarah

Fonction : Médiatrice scientifique

Structure : CRESNA

Email : contact.cresna@gmail.com

N° téléphone : 04 73 26 68 80



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- S'interroger sur ses sens, leur localisation corporelle, leurs fonctions, des liens qui les unissent et percevoir leur côté « malin » : ils peuvent nous tromper entre autre, au travers de la cuisine moléculaire. S'associer à cela des sensations plus ou moins connues à déterminer et verbaliser.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- S'initier à la cuisine moléculaire
- Découvrir ses sensations
- Découvrir des assortiments autour du chocolat

PUBLIC : Tout âge

## LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : 45 mn

## CONTENU DE L'OUTIL :

Matériel de démonstration

Cartes, autres jeux

DATE DE CRÉATION : 01/01/2015

## OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

## MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

## OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

## EVALUATION ?

Evaluation par observation, amélioration itérative du contenu de l'alimentation.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs, adaptation au contexte de l'animation

## DÉCOUVERTE SENSORIELLE D'UN FRUIT OU D'UN LÉGUME

### CONTACT

Nom : DELAROCHE-HOUOT

Prénom : Sylvie

Fonction : Responsable  
développement et éducatrice au goût

Structure : Sens & avenir

Email :  
sylvie.delarochehouot@laposte.net

N° téléphone : 06 62 17 97 09

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Rendre le fruit ou le légume Objet Comestible Identifiable.
- Apprendre à manger, comme l'enfant apprend à parler et à écrire.
- Utiliser le goût et la cuisine comme espace d'expression et d'échanges

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Développer sa sensorialité sur le fruit ou le légume
- Exprimer sa sensorialité aux autres dans le groupe constitué, sur le fruit ou le légume
- A partir de cette sensorialité, adapter le fruit ou le légume à son goût

PUBLIC : 6 - 12 ans ; 12 - 15 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : Atelier d'1h 30 tous les 15 jours sur une année

### CONTENU DE L'OUTIL :

Une fiche pédagogique par fruit ou légume découvert

DATE DE CRÉATION : 01/09/2006

### OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation, par le biais d'une animation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire, et par la capacité des élèves à définir et réaliser un buffet pour inviter leurs parents et l'équipe enseignante à un déjeuner convivial.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et atteinte des objectifs



# ÉCOLE DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

## CONTACT

Nom : HEBERT

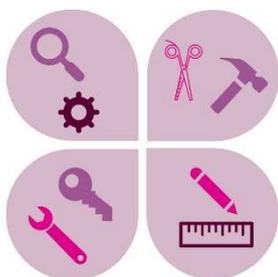
Prénom : Christophe

Fonction : Directeur de la  
Restauration

Structure : MAIRIE D'HARFLEUR

Email : chebert@harfleur.fr

N° téléphone : 02 35 51 10 65



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Associer les personnels de la petite enfance, de la restauration et de l'animation à l'animation en classes, (sur la pause méridienne, sur les temps périscolaires et de loisirs), de séances d'éveil sensoriel, d'éducation au goût, d'ateliers cuisine, de jardinage pédagogique, de rencontres et de visites avec les producteurs locaux, d'initiation au développement durable via l'alimentation, à la nutrition et de connaissances des filières, des produits et des métiers de l'agriculture et de l'alimentation

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Apprendre à éveiller ses 5 sens
- Etre curieux de son alimentation
- Etre acteur de son alimentation
- Découvrir les produits, les filières et les métiers de l'agriculture et de l'alimentation
- Apprendre à semer, à repiquer et à planter les fruits et légumes de saison
- Apprendre à cuisiner les fruits et légumes de son jardin
- Faire le lien entre alimentation et développement durable
- Savoir lire les étiquettes des aliments
- Savoir composer un menu équilibré
- Maîtriser le tri sélectif et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Apprendre à découvrir des produits inconnus

PUBLIC : 3 - 6 ans ; 6 - 12 ans

## LIEU D'INTERVENTION :

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

DURÉE : Parcours pédagogique d'une année scolaire, de septembre à juin

## CONTENU DE L'OUTIL :

Matériel de démonstration, Outils adaptés en fonction de l'objectif des séances

DATE DE CRÉATION : 01/09/2010

## OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

## MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation, par le biais d'une animation

## OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle de de l'avenir »

## EVALUATION ?

Evaluation par observation, questionnaire, test, relevé de verbatims, productions d'écrits et de photos, diminution du gaspillage alimentaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et atteinte des objectifs

## EXPOSITION GOÛT ET TERROIRS

### CONTACT

Nom : BOIVIN

Prénom : Sarah

Fonction : Médiatrice scientifique

Structure : CRESNA

Email : contact.cresna@gmail.com

N° téléphone : 04 73 26 68 80

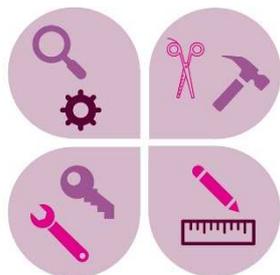
### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Valoriser les produits du terroir de la région Auvergne, produits qui ne sont pas forcément reconnus par des labels (AOP, Bio...) mais qui font la spécificité alimentaire de la région.
- Apporter des stimulants visuels en rapport avec les produits de la région Auvergne lors d'une animation
- Apporter un complément d'exposition sur une animation
- Apporter un habillage d'espace d'animation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Découvrir une partie de la richesse du terroir de la région Auvergne (à la base des spécialités culinaires, de métiers, de saveurs).
- Questionner l'origine des aliments et leur qualité (base d'une alimentation durable).
- Développer sa sensorialité à l'alimentation.

PUBLIC : 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans



### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : 30 à 45 min en autonomie

### CONTENU DE L'OUTIL :

Poster

DATE DE CRÉATION : 01/01/2011

### OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## EXPOSITION INTERACTIVE « TESTEZ VOS 5 SENS ! »

### CONTACT

Nom : BOIVIN

Prénom : Sarah

Fonction : Médiatrice scientifique

Structure : CRESNA

Email : [contact.cresna@gmail.com](mailto:contact.cresna@gmail.com)

N° téléphone : 04 73 26 68 80



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Cette exposition propose au public d'approfondir son rapport à l'alimentation par des expériences sensorielles en autonomie (accompagnement avec un éducateur au goût possible sur demande). Les modules sont déclinables en fonction de la thématique choisie. La thématique peut mettre en avant soit un aliment, soit une habitude/tradition alimentaire, soit l'individu en lui-même.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Susciter son intérêt à l'aliment tout en s'amusant.
- Favoriser les comportements issus du protocole de dégustation, base du plaisir de manger, du choix de ses aliments et d'un régime alimentaire varié.
- Choisir ses produits dans une démarche de développement durable.
- Echanger et partager.

**PUBLIC :** 3-6 ans ; 6-12 ans; 12-15 ans; 15-18 ans; 18-25 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)  
Milieu post bac (université, école de formation)

**DURÉE :** De 15 à 45 min seul en moyenne 30 à 45 min accompagné par un éducateur au goût 1h30 accompagné par un éducateur au goût et complété par une dégustation

### CONTENU DE L'OUTIL :

Matériel de démonstration, contenu numérique, poster

**DATE DE CRÉATION :** 2012 : thématique des Fêtes hivernales ; 2013 : thématique Raz-de-marée sensoriel ; 2014 : thématique Eau ; 2015 : thématique Chocolat ; 2016 : thématique Gaspillage alimentaire

### LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?

Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par observation, amélioration itérative du contenu de l'animation.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs, adaptation au contexte d'animation

## GOOD FOOD

### CONTACT

Nom : BOIVIN

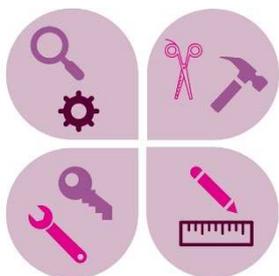
Prénom : Sarah

Fonction : Médiatrice scientifique

Structure : CRESNA

Email : contact.cresna@gmail.com

N° téléphone : 04 73 26 68 80



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Aider à la valorisation des projets en lien avec l'alimentation des établissements scolaires auprès des convives du restaurant collectif et des parents d'élèves.-
- Apporter des outils pour favoriser la communication autour de ces projets.
- Apporter de l'argumentaire/contenu d'animation sur certaines thématiques de l'alimentation avec quelques pistes d'action aux publics relais.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Sensibiliser les parents d'élèves aux efforts effectués par les établissements scolaires dans l'objectif de proposer une alimentation équilibrée, variée, raisonnée et source de plaisir à leurs enfants.-
- Sensibiliser les bénéficiaires aux bienfaits d'une alimentation équilibrée, variée, raisonnée et source de plaisir pour eux et leur environnement.-
- Sensibiliser les convives aux efforts effectués par les établissements scolaires dans l'objectif de proposer une alimentation équilibrée, variée, raisonnée et source de plaisir.-
- Contextualiser les directives suivies en cuisine (exigences nutritionnelles, introduction du Bio, achats en circuits courts, menus à thèmes, etc.) comme outils à la réalisation de menu équilibré, varié, raisonné et source de plaisir.-
- Mettre en place par le public relais de supports d'information et de communication lors du choix alimentaire du bénéficiaire de la restauration collective
- Diffuser les informations auprès des parents
- Développer d'actions sur diverses thématiques de l'alimentation auprès des convives et des parents d'élèves

### PUBLIC :

Le kit est à destination principalement des acteurs de la restauration collective pour qu'ils mettent en place des actions auprès de leurs convives

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : Non mentionnée

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique, poster, cartes, autres jeux, gabarit menu, set de table

DATE DE CRÉATION : 01/01/2013

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil libre de droit

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement (site DRAAF Auvergne et Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt), sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

EVALUATION ?

Évaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : atteinte des objectifs, fonctionnement de l'action et ses déterminants

## GUIDE MÉTHODOLOGIQUE DE L'ÉVEIL SENSORIEL AU GOÛT

### CONTACT

Nom : MONToux

Prénom : Dominique

Fonction : Formatrice

Structure : SAPERE « Les classes du goût »

Email : domy.montoux@sfr.fr

N° téléphone : 06 71 91 57 66



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Permettre aux enseignants, éducateurs, moniteurs de mettre en place des activités d'éducation au goût dans leur structure.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Développer sa sensibilité
- Eveiller sa curiosité par des expériences sur les cinq sens
- Diversifier son alimentation
- Se découvrir soi-même, et progresser dans la verbalisation des sensations
- Développer son esprit critique et son esprit d'analyse
- Eviter le piège des différentes formes de dépendance
- Prendre conscience d'une culture du goût régionale, nationale et internationale dans l'affirmation et le respect des différences
- Découvrir la convivialité et le partage des émotions autour du repas pris en commun

**PUBLIC :** 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans, professeurs des Ecoles, animateurs de centres de loisirs, professionnels de la petite enfance, diététiciennes, nutritionnistes, infirmières

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

Milieu post bac (université MST du Goût, IUT diététique)

**DURÉE :** 10 séances à 20 séances selon les catégories d'âge et le public

### CONTENU DE L'OUTIL :

Manuel pédagogique, matériel pour mettre en place les ateliers : flacons, huiles essentielles, pochettes tissu, gobelets, assiettes.....

**DATE DE CRÉATION :** 2003

**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 ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Évaluation par observation, questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs

## INITIATION AUX ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE

### CONTACT

Nom : BAYLE

Prénom : Caroline

Fonction : animatrice culinaire

Structure : Atelier de cuisine

Caroline BAYLE

Email : caroline.bayle.16@gmail.com

N° téléphone : 06 83 50 30 31



Extrait d'un guide méthodologique « Initiation aux Arts de Faire Culinaires au collège » financé par la DRAAF Poitou-Charentes co-écrit avec Emilie ORLIANGE, doctorante au CEPE antenne de l'Université de Poitiers/Laboratoires CEREGE/MSHS, Marie-Line HUC diététicienne nutritionniste CENA, Françoise CUISINIER Principale de Collège, Florence RAILLAT-ROUET professeur de SVT.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

#### **Objectif du guide :**

Le programme AFCC « Arts de faire Culinaires au Collège » veut agir sur le climat scolaire, la réussite scolaire et développer l'esprit critique des jeunes quant à leur alimentation par la mise en pratique des « arts de faire culinaires ».

#### **Objectifs de l'extrait : chronologie d'une action**

**Module 1 : « Savoir se procurer des aliments » / visite des lieux d'achat :**

- Faire découvrir différents lieux d'achat à la périphérie de la ville et du collège.

**Module 2 : « être bien au collège » / visite de la cuisine de restauration collective avec un atelier de cuisine « sauces et crudités » :**

- Créer du lien avec l'équipe de cuisine

**Module 3 : « s'éveiller et cuisiner » / 2 ateliers de cuisine « fruits et légumes » et « plats revisités » :**

- Donner envie de cuisiner pour soi et pour les autres.

**Module 2/3 : atelier de cuisine « buffet des portes ouvertes du collège » :**

- Fédérer en associant parents et enfants dans la préparation.
- Mettre en valeur le travail des élèves.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Acquérir de l'autonomie.
- Valoriser les acquisitions.
- Mettre en évidence l'inter-individualité de chacun.
- Savoir suivre un protocole.
- Réinvestir ses connaissances interdisciplinaires (math, SVT, géographie, science physique).

PUBLIC : 11-16 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : Durée d'un module 1 : 4h par lieu / durée du module 2 : 3 à 4h par groupe/ durée du module 3 : 6 à 8h par groupe/ durée du module 4 : 2h par groupe

### CONTENU DE L'OUTIL :

Guide méthodologique papier, contenu numérique, fascicule de présentation de l'outil- possibilité de formation : prise en main de l'outil.

DATE DE CRÉATION : Parution prévue pour septembre 2016

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Reste à définir

### MODALITE D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Reste à définir

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »



EVALUATION ?

Lors des formations de mise en main de l'outil, évaluation de l'impact, prévue par un questionnaire

## L'ALIMENTATION VUE PAR NOS SENS ET NOS ÉMOTIONS

### CONTACT

Nom : MARTY

Prénom : Sylvie

Fonction : Diététicienne

Structure : Sylvie MARTY

Email : sylvie.marty@diademia.org

N° téléphone : 06 87 48 38 64

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Améliorer notre alimentation,
- Valoriser notre patrimoine culinaire,
- Transmettre aux jeunes générations le goût pour une bonne alimentation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Enrichir son répertoire olfactif prendre conscience des différences interindividuelles
- Définir les différentes perceptions liées au toucher
- Découvrir le sens du toucher
- Ecouter les sons lors de la dégustation
- Préciser le vocabulaire afférent aux perceptions visuelles : couleur, forme, aspect état
- Expérimenter l'importance de l'influence de la couleur dans la perception gustative
- Développer sa curiosité Reconnaître les saveurs couramment nommées : salé, sucré, amer, acide
- Découvrir les différences de perceptions gustatives selon les individus

**PUBLIC :** Moins de 3 ans. Nombre de participants : - 7 jeunes enfants de 2 à 3 ans



### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

**DURÉE :** 5 séances de 30'

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique

**DATE DE CRÉATION :** 01/01/2012

**OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?** Outil libre de droit

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande, par le biais d'une formation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

### EVALUATION ?

Evaluation par observation.

Objectifs de l'évaluation : Evolution du comportement du jeune convive (il goûte plus facilement)

# LA GRANDE AVENTURE DU GOÛT DE GROSEILLE ET DE PIMBINA

## CONTACT

Nom : POUYFAUCON

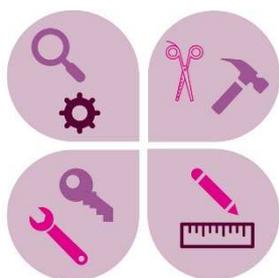
Prénom : Marine

Fonction : Coordinatrice de programme "Les aventuriers du goût"

Structure : Croquarium

Email :  
marine.pouyfaucou@croquarium.ca

N° téléphone : 001 819 340-1960



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Outiller l'intervenant à intégrer l'éducation sensorielle au goût dans le quotidien des enfants de son milieu de travail pour favoriser des changements durables dans les habitudes alimentaires des enfants (but) ; en accompagnant les enfants de 3 à 6 ans dans l'exploration et l'expérimentation concrète de l'univers alimentaire dans toutes ses dimensions, dans un contexte de plaisir, de découverte et d'expression (moyen).

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

### Agir sur le plan sensoriel et moteur :

- Porter attention à ses réactions sensorielles et corporelles à travers la dégustation avec les 5 sens
- Comprendre les parties du corps associées aux fonctions sensorielles
- Apprivoiser ses perceptions, sensations et émotions avec les aliments
- Se familiariser à de nouvelles sensations et à de nouveaux goûts

### Affirmer sa personnalité :

- Exprimer ses impressions personnelles : préférences, goûts, envie de goûter ou non
- Mieux se connaître comme mangeur
- Apprivoiser son identité culturelle alimentaire
- Faire des choix en fonction de ses goûts

### Interagir de façon harmonieuse avec les autres :

- Exprimer ses idées, ses perceptions et ses préférences
- Ecouter et respecter celles des autres
- Reconnaître les différences et les similitudes entre soi et les autres
- Coopérer dans la préparation de recettes ou du repas

### Communiquer en utilisant les ressources de la langue :

- Comprendre un message
- Exprimer sa compréhension par l'action
- Respecter le sujet de conversation
- Acquérir et utiliser un vocabulaire approprié en lien avec la description des aliments avec les 5 sens

### Construire sa compréhension du monde :

- Observer, explorer et manipuler (notamment des outils de cuisine)
- Exprimer ce qu'il connaît
- Découvrir l'origine géographique des aliments
- Découvrir et expérimenter la transformation d'aliments
- Faire des liens avec son quotidien

PUBLIC : 3 - 6 ans

LIEU D'INTERVENTION : Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

DURÉE : Non mentionnée

## CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique, Livres, Matériel de démonstration, Cartes, autres jeux, CD

DATE DE CRÉATION : 25/08/2014

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement, sur demande, par le biais d'une formation

OBTENTION D'UN LABEL ?

Outil mis de l'avant par l'Association Québécoise des Centres de la Petite Enfance, et en cohérence avec Gazelle et Potiron, le cadre de référence pour créer des environnements favorables au développement global de l'enfant de moins de 5 ans, par la saine alimentation, le jeu actif et le développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance. Ministère de la Famille du Québec :

[https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/Famille/developpement\\_des\\_enfants/cadre-de-referance/pages/index.aspx](https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/Famille/developpement_des_enfants/cadre-de-referance/pages/index.aspx)

EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires

## LE GOÛT, TOUTE UNE BROCHETTE DE SENS

### CONTACT

Nom : CHAMBRIER

Prénom : Claire

Fonction : Chef de projet

Structure : Interbev

Email : c.chambrier@interbev.fr

N° téléphone : 01 42 80 42 25



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Aborder l'éducation sensorielle et le goût par l'alimentation au quotidien en partant des situations vécues par les enfants.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre l'apport nutritionnel des aliments en vue de réaliser des classements
- Comprendre la notion d'équilibre alimentaire sur la base d'une journée
- Comprendre la part de subjectivité liée à un jugement
- Comprendre le fonctionnement de la sensation de faim
- Comprendre les évolutions individuelles d'appréciation des aliments
- Découvrir des associations de saveurs
- Découvrir différentes façons de prendre un repas
- Découvrir quelques aliments emblématiques des fêtes du monde
- Découvrir et utiliser le vocabulaire sensoriel approprié
- Découvrir la diversité des morceaux et de leurs modes de préparation
- Découvrir la mémoire individuelle des saveurs
- Découvrir la notion d'héritage culinaire
- Découvrir le vocabulaire sensoriel de la viande
- Découvrir les différences de perceptions entre les individus
- Comprendre les différentes étapes du champ à l'assiette
- Découvrir un métier et son environnement
- Découvrir une exploitation agricole d'un point de vue sensoriel
- Etablir un lien du champ et l'assiette
- Evoquer des pratiques individuelles
- Evoquer la dimension hédonique de l'alimentation
- Evoquer le rôle des aliments satiétogènes
- Evoquer les facteurs d'influence sur la dégustation (culturels, pairs...)
- Faire des associations d'idées
- Faire émerger les représentations individuelles sur les aliments
- Identifier les facteurs d'influence sur les préférences alimentaires
- Initier des compositions alimentaires originales
- Introduire ou approfondir la sensibilisation aux facteurs culturels
- Mener une enquête en vue de découvrir un métier
- Mettre en évidence la profusion de messages sur l'équilibre nutritionnel
- Mettre en œuvre des procédures expérimentales
- Présenter l'aliment comme un « vecteur » d'appartenance culturelle
- S'interroger sur la fonction des repas
- Sensibiliser à la différence entre ce que l'on sait et ce que l'on fait
- Sensibiliser à la dimension affective et culturelle liée à la perception d'un aliment
- Se mettre à l'écoute de ses perceptions sensorielles, les identifier, les isoler et les utiliser
- S'interroger sur la notion de portion selon les besoins de chacun
- Réfléchir au repas comme un concentré sensoriel et social
- Montrer qu'un repas pris sur le pouce peut être varié, agréable et équilibré
- Organiser un évènement
- Revenir sur les fonctions des repas et ses valeurs hédoniques et sociales
- Verbaliser des souvenirs sensoriels
- Réinvestir le vocabulaire sensoriel dédié

PUBLIC : 6 - 12 ans

LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : 12 thèmes qui peuvent être traités tout au long de l'année scolaire

CONTENU DE L'OUTIL :

Poster, Brochures, Cartes, autres jeux, livret pour l'enseignant, fiches de manipulation

DATE DE CRÉATION : 01/09/2012

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil libre de droit

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement, sur demande, par le biais d'une animation

OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs

## LES ALCHIMISTES DU GOÛT

### CONTACT

Nom : DELAROCHE-HOUOT

Prénom : Sylvie

Fonction : Responsable  
développement et Educatrice au goût

Structure : Sens & avenir

Email :  
sylvie.delarochehouot@laposte.net

N° téléphone : 06 62 17 97 09



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Prévenir : prévention à la santé, éducation alimentaire
- S'exprimer : expression des élèves au travers des expériences proposées

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- S'éveiller au goût comme connaissance de soi et des autres, enrichir son vocabulaire
- Utiliser le goût et la cuisine comme espace d'expression et d'échanges
- Développer sa capacité à mener des recherches personnelles
- Favoriser son sentiment d'appartenance au groupe classe

PUBLIC : 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : Une année à raison d'un atelier d'une heure tous les 15 jours + des temps de "cuisinons ensemble"

### CONTENU DE L'OUTIL :

Fiches pédagogiques pour chaque atelier

DATE DE CRÉATION : 01/09/2009

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation, par le biais d'une animation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Évaluation par questionnaire et capacité des élèves à concevoir et réaliser un buffet pour accueillir leurs parents et l'équipe pédagogique pour un moment convivial.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs

## LES DÉFIS D'ALFRIDGE

### CONTACT

Nom : RAUZY

Prénom : Cécile

Fonction : Directrice Alimentation  
Santé

Structure : ANIA

Email : [crauzy@ania.net](mailto:crauzy@ania.net)

N° téléphone : 01 53 83 92 32



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Améliorer les habitudes alimentaires des enfants

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Etre capable de préparer une recette équilibrée, accessible (produits du quotidien et prix) à base d'aliments peu habituels et redécouvrir : poisson, fruits, légumes...
- Cuisiner pour ses proches avec plaisir un plat
- Faire déguster un plat équilibré à ses proches

PUBLIC : 6-12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

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

DURÉE : 9 vidéos d'1min30 chacune

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique

DATE DE CRÉATION : 22/12/2014

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil libre de droit

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## LES RESTOS DU GOÛT

### CONTACT

Noms : GAIGNAIRE, POLITZER

Prénoms : Aude, Nathalie

Fonctions : Chargé de projets et formatrice en éducation au goût, Responsable Formation et Projets

Structure : Eveil'O'Goût, Institut du goût

Email : [gaignaire@eveilogout.com](mailto:gaignaire@eveilogout.com), [npolitzer@idg.asso.fr](mailto:npolitzer@idg.asso.fr)

N° téléphone : 06 61 57 18 20  
06 84 33 43 85

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Apporter des connaissances sur l'éveil sensoriel des enfants et des outils pratiques pour développer de l'éducation au goût au restaurant scolaire chez des convives de 6 à 12 ans

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Actualiser ses connaissances sur la dégustation et l'éveil au goût
- Adapter la démarche pédagogique de l'éducation au goût au cadre du restaurant scolaire

PUBLIC : Personnels de restauration scolaire (école élémentaire)

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

DURÉE : 12 ateliers-repas

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique, Livres

DATE DE CRÉATION : 01/03/2010

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation



# MALLETTE PÉDAGOGIQUE DE L'ENSEIGNANT : LES CLASSES DU GOÛT

## CONTACT

Nom : JEAN-PIERRE

Prénom : LucieFulvia

Fonction : Chargée de mission à l'éducation à l'alimentation

Structure : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt / Direction Général de l'Alimentation

Email : lucie-fulvia.jean-pierre@agriculture.gouv.fr

N° téléphone : 01.49.55.80.06



## OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

L'objectif général de ce programme est la santé globale des enfants, 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'enseignant, mettre en évidence la différence interindividuelle et le fait que chacun est unique et extraordinaire
- Développer les compétences psychosociales des élèves
- Favoriser l'estime de soi, la confiance en soi et l'autonomie des élèves
- Favoriser la socialisation des élèves et l'esprit citoyen

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

- Développer la curiosité, l'aptitude à goûter
- 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 l'agriculture (en lien avec l'Institut National de l'Origine et de la qualité – 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 alternative aux approches nutritionnelles de l'alimentation

PUBLIC : Enseignants de classe primaire

## LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : 1H30 par module (8 modules)

CONTENU DE L'OUTIL : Livres et matériel de démonstration

DATE DE CRÉATION : 01/09/2016

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 ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

## EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs

## NUTRISSIMO JUNIOR

### CONTACT

Nom : BRISSIEUX

Prénom : Elisabeth

Fonction : responsable du pôle santé publique et formation en nutrition

Structure : INSTITUT PASTEUR DE LILLE

Email : elisabeth.brissieux@pasteur-lille.fr

N° téléphone : 03 20 87 73 46



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Stimuler la curiosité des enfants vis-à-vis du contenu de leur assiette
- Sensibiliser les enfants à la notion d'activité physique

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître la composition d'un repas équilibré
- Mieux connaître le patrimoine alimentaire et culinaire français et mondial
- Connaître l'impact de l'alimentation et de l'activité physique sur l'organisme
- Mieux connaître l'origine des aliments (comment cela pousse, d'où cela vient...)

PUBLIC : 6-12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

DURÉE : Variable entre 45 minutes et 1H30 selon le nombre de joueur et le type d'animation choisie

### CONTENU DE L'OUTIL :

Cartes, autres jeux

DATE DE CRÉATION : Non mentionnée

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires

## OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE

### CONTACT

Nom : REVERDY

Prénom : Caroline

Fonction : formatrice et consultante

Structure : OdoratNEWS

Email : odoratnews@gmail.com

N° téléphone : 06 75 79 33 44



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Expliquer la perception des odeurs lors de la dégustation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la différence entre odeur et arôme.
- Mémoriser les odeurs et les arômes
- Comprendre le codage et la perception des odeurs.

PUBLIC : 3-6 ans, 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans, adulte

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions), Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : Non mentionnée

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique, Poster, Livres

DATE DE CRÉATION : 15/12/2010

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement ([www.odoratnews.fr](http://www.odoratnews.fr)), sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE : LA VIDÉO

### CONTACT

Nom : REVERDY

Prénom : Caroline

Fonction : formatrice et consultante

Structure : OdoratNEWS

Email : [odoratnews@gmail.com](mailto:odoratnews@gmail.com)

N° téléphone : 06 75 79 33 44

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Expliquer le parcours des odeurs lors d'une dégustation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la différence entre odeur et arôme.
- Mémoriser les odeurs et les arômes
- Comprendre le codage et la perception des odeurs.

PUBLIC : 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions), Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : 1 minute

### CONTENU DE L'OUTIL :

Contenu numérique

DATE DE CRÉATION : 13/01/2011

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement ([www.odoratnews.fr](http://www.odoratnews.fr))

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation



## OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE : LE LIVRET

### CONTACT

Nom : REVERDY

Prénom : Caroline

Fonction : formatrice et consultante

Structure : OdoratNEWS

Email : [odoratnews@gmail.com](mailto:odoratnews@gmail.com)

N° téléphone : 06 75 79 33 44



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Expliquer l'histoire du parcours des odeurs lors d'une dégustation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la différence entre odeur et arôme.
- Mémoriser les odeurs et les arômes
- Comprendre le codage et la perception des odeurs.

**PUBLIC :** 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions), Milieu post bac (université, école de formation)

**DURÉE :** 24 pages couleurs

### CONTENU DE L'OUTIL :

Livres

**DATE DE CRÉATION :** 14/10/2015

**OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?** Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement ([www.odoratnews.fr](http://www.odoratnews.fr))

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## OLIV' DÉGUSTE UNE FRAISE : LE POSTER

### CONTACT

Nom : REVERDY

Prénom : Caroline

Fonction : formatrice et consultante

Structure : OdoratNEWS

Email : odoratnews@gmail.com

N° téléphone : 06 75 79 33 44



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Expliquer la perception des arômes lors d'une dégustation

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre la différence entre odeur et arôme.
- Mémoriser les odeurs et les arômes
- Comprendre le codage et la perception des odeurs.

PUBLIC : 6-12 ans, 12-15 ans, 15-18 ans, 18-25 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale), Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions), Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : Non mentionnée

### CONTENU DE L'OUTIL :

Livres

DATE DE CRÉATION : 15/10/2015

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## PARTONS À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT !

### CONTACT

Nom : POLITZER

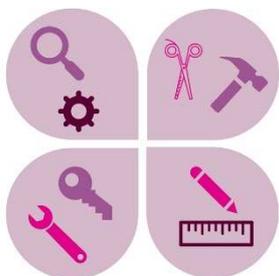
Prénom : Nathalie

Fonction : Responsable Formation et Projets

Structure : INSTITUT DU GOÛT

Email : npolitzer@idg.asso.fr

N° téléphone : 06 84 33 43 85



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Permettre aux enseignants de maternelle (Grande Section) de découvrir et de s'approprier la démarche et les outils pédagogiques en éducation au goût

### SOUS OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Apporter des connaissances modernes sur le goût, la dégustation et le comportement alimentaire de l'enfant
- Faire découvrir les grands principes pédagogiques spécifiques à l'éducation sensorielle
- Fournir des fiches pratiques détaillant le déroulement de chaque séance

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Animer des séances d'éducation au goût
- Avoir la posture adaptée en pédagogie du goût

**PUBLIC :** Enseignants de grande section de maternelle

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

**DURÉE :** 6 à 7 séances d'1 heure

### CONTENU DE L'OUTIL :

Poster, Brochures, Cartes, autres jeux

**DATE DE CRÉATION :** 30/01/2014

**OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ?** Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

En téléchargement ([www.kitecdegout.fr](http://www.kitecdegout.fr)), sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

### EVALUATION ?

Aucune évaluation

## PATRI'MIAM

### CONTACT

Nom : FAUCONNIER

Prénom : Mélanie

Fonction : Chargée de mission LÉA /  
Pôle Alimentation

Structure : Université de Tours / Pole  
Alimentation

Email : melanie.fauconnier@univ-  
tours.fr

N° téléphone : 02 47 36 68 92



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Patri 'miam est un kit éducatif de valorisation du patrimoine gastronomique. Il a été créé, dans un premier temps, comme support de valorisation de l' « Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre » (Albin Michel, 2012) mais a vocation à être transférable sur d'autres territoires, voire sur la France ou l'Europe entières (se reporter à la Résolution du Parlement européen du 12 mars 2014 sur le patrimoine gastronomique européen: aspects culturels et éducatifs). Il a été labellisé et financé par la DRAAF Centre-Val de Loire dans le cadre du PNA. Basé sur les aventures de sept super-héros représentant chacun une catégorie de produits, ce kit éducatif comprend :

- Le jeu de l'oie Patri' miam : entre questions sur le patrimoine gastronomique, défis sensoriels et sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, ce support pédagogique permet des interventions pour enfants sur les temps scolaires et périscolaires, ainsi que des animations lors d'événements grand public.
- L'exposition, le parcours sensoriel et la roue des saisons Patri 'miam : ces supports/animations ont été développés sous forme de prototypes et devraient sortir rapidement sous un format définitif.
- Le jeu de sept familles Patri' miam verra également le jour prochainement.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Découvrir des produits, des savoir-faire, des recettes
- Exercer ses sens
- Réfléchir aux enjeux de l'alimentation durable

PUBLIC : 6-12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

### DURÉE :

Les animations sont d'une durée variable : quand nous sommes intervenus en classe ou dans le cadre périscolaire (ALSH mercredi après-midi), nous avons mis en place 3 ateliers en parallèle : le jeu de l'oie, le parcours sensoriel et la roue des saisons. Chacun des ateliers tourne sur 30 minutes environ. L'ensemble de l'animation dure donc environ 2 heures. Nous avons également testé le parcours sensoriel sur des maternelles, avec une durée réduite à 20-25 minutes. Enfin, nous avons dernièrement organisé une visite de marché autour du miel avec des enfants de crèche, pour laquelle l'animation a durée 15 minutes.

CONTENU DE L'OUTIL : Fiches pédagogiques pour chaque atelier

DATE DE CRÉATION : 01/01/2013

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL : Par le biais d'une formation

OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

EVALUATION ? Aucune évaluation

## PETITES PAILLES ET GRANDS GOUTEURS

### CONTACT

Nom : DEMAILLY

Prénom : Antoine

Fonction : Responsable pédagogique

Structure : Les Sens du Goût

Email : [contact@lessensdugout.fr](mailto:contact@lessensdugout.fr)

N° téléphone : 03 27 29 22 22

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Adaptation de la pédagogie sensorielle aux enfants de cycle 2 en intégrant une démarche partagée avec la communauté éducative (enseignant, infirmière scolaire, parents, ...).

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Partager/expérimenter des découvertes sensorielles avec ses parents.

PUBLIC : 5 - 8 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

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

DURÉE : 5 x 2h30

### CONTENU DE L'OUTIL :

Kit pédagogique (fiches jeux sensoriels, plateaux ludiques, calendrier de saisonnalité à compléter, marionnette, portrait langue,

### DATE DE CRÉATION :

01/01/2005

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une formation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

ARS Hauts de France

### EVALUATION ?

Evaluation par questionnaire, test, (questionnaire d'évaluation d'acteurs formés/nombres d'ateliers animés par les stagiaires suite à une formation (partiellement connu)).

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et atteinte des objectifs



## PROJETS AUTOUR DU GOÛT ET DES 5 SENS

### CONTACT

Nom : HUSSER

Prénom : Nadine

Fonction : Chargée de mission

Structure : l'Univers du Goût en Alsace

Email : udg@ava-aoc.fr

N° téléphone : 03 89 20 16 69



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Eduquer au goût par la pédagogie de projets
- Utiliser le goût comme support d'apprentissage des fondamentaux (français, mathématiques, sciences, culture humaniste....)

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Maitriser le langage (vocabulaire)
- Devenir élève (compétences psychosociales et civiques, s'engager dans un projet, travailler en groupe)
- Maitriser les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique (observer et décrire, mener des investigations, estimer une mesure...)
- Maitriser les techniques de l'information et de la communication
- Découvrir la culture humaniste (s'exprimer par le dessin, l'écriture, découvrir les éléments culturels d'un pays....)

PUBLIC : 3-6 ans, 6-12 ans

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

DURÉE : Non mentionnée

### CONTENU DE L'OUTIL :

Dossier pédagogique avec méthodologie de projets autour du goût et exemples de projets réalisés par les enseignants

DATE DE CRÉATION : 01/01/2004

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande, par le biais d'une formation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

PNA « Programme Nationale pour l'Alimentation : Notre modèle à de l'avenir »

### EVALUATION ?

Evaluation par observation, et relecture des projets par l'IEN, référent classes du goût et son équipe.

Objectifs de l'évaluation : atteinte des objectifs et conformité avec les programmes scolaires

## TABLE DES 5 SENS

### CONTACT

Nom : BOIVIN

Prénom : Sarah

Fonction : Médiatrice scientifique

Structure : CRESNA

Email : contact.cresna@gmail.com

N° téléphone : 04 73 26 68 80



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Cette exposition propose au public d'approfondir son rapport à l'alimentation par des expériences sensorielles en autonomie (accompagnement avec un éducateur au goût possible sur demande). Les modules sont déclinables en fonction de la thématique choisie. La thématique peut mettre en avant soit un aliment, soit une habitude/tradition alimentaire, soit l'individu en lui-même.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Etre curieux pour l'aliment tout en s'amusant.
- Apporter plus d'attention à l'aliment, base du plaisir de manger, du choix de ses aliments et d'un régime alimentaire varié.
- Mieux choisir les produits dans une démarche de développement durable.
- Echanger et partager.

PUBLIC : Tout âge

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu scolaire (rattaché à l'éducation nationale)

Milieu scolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

Milieu post bac (université, école de formation)

DURÉE : 45 à 90 min (forcément accompagné d'un éducateur au goût).

### CONTENU DE L'OUTIL :

Matériel de démonstration, cartes, autres jeux

Cartes, autres jeux

DATE DE CRÉATION : 01/01/2015

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil payant

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Sur demande

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par observation, amélioration itérative du contenu de l'animation.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires, atteinte des objectifs, et adaptation au contexte d'animation

## VALISE À ODEURS , Pochons à TOUCHER ETC ...

### CONTACT

Nom : RICHET

Prénom : Nadège

Fonction : Diététicienne  
Nutritionniste

Structure : En Libérale

Email : nadegerichet@orange.fr

N° téléphone : 06 12 76 53 62



### OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

- Se reconnecter aux sens, manger avec conscience

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Prendre conscience de l'intérêt de la vue, de l'odorat, du toucher, de l'ouïe et du goût dans la perception du plaisir alimentaire et de la vie.
- Anticiper le plaisir alimentaire.
- Mastiquer pour avoir les sensations de toucher en bouche.
- Respirer les odeurs.
- Mâcher pour dégager les odeurs.
- Déguster pour développer le goût.
- Prendre plus de temps pour manger.
- Développer sa sensorialité.
- Etre à l'écoute de sa satiété.
- Prendre du plaisir.

PUBLIC : Tous les âges, adultes

### LIEU D'INTERVENTION :

Milieu périscolaire (rattaché aux villes, aux départements, aux régions)

DURÉE : 1h 30

### CONTENU DE L'OUTIL :

Flacons " les pièges à odeurs "

### DATE DE CRÉATION :

Non mentionnée

OUTIL LIBRE DE DROIT OU PAYANT ? Outil libre de droit

### MODALITÉ D'OBTENTION DE L'OUTIL :

Par le biais d'une animation

### OBTENTION D'UN LABEL ?

Aucun label obtenu

### EVALUATION ?

Evaluation par observation.

Objectifs de l'évaluation : satisfaction des bénéficiaires et capacité à décrire oralement et par écrit des perceptions sensorielles

**Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes**

62, rue Père Komitas

92370 CHAVILLE

Tel : 06 62 17 97 09

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

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