



Référentiel de compétences Éducateur des classes du goût



Octobre 2011

EDITORIAL

Les classes du goût, c'est quoi ?

Dans les années 1970, Jacques Puisais faisait un constat simple mais évident : comment donner à nos enfants l'envie de découvrir notre patrimoine alimentaire et culinaire si nous ne leur donnons pas les bonnes clefs de compréhension ? Les enfants doivent en effet apprendre à déguster, à goûter les aliments dès leur plus jeune âge.

Pour reprendre les propos de Jacques Puisais, « avaler sans goûter, n'est que ruine du palais ».

Quarante ans après, ce constat est toujours d'actualité. C'est pourquoi le Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et le Ministre de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative ont fait le souhait de relancer les Classes du goût dans les écoles élémentaires.

Les Classes du goût constituent une des actions-phares du Programme national pour l'alimentation et font partie intégrante du plan Santé à l'école. Elles permettent de développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles et de proposer un support aux apprentissages fondamentaux.

Ces classes sont organisées autour de 8 séances d'une heure et demie chacune :

Séance n°1 : Les cinq sens dans la dégustation

Séance n°2 : La ronde des saveurs dans le goût

Séance n°3 : L'olfaction et la mémoire des odeurs

Séance n°4 : La vue

Séance n°5 : Le toucher et l'ouïe

Séance n°6 : Le goût au sens large

Séance n°7 : Le patrimoine alimentaire – les produits de terroir

Séance n°8 : L'étiquetage, les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Pourquoi un référentiel ?

Le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT), dans le cadre du Programme National de l'Alimentation porte une attention et un intérêt particulier à l'approche sensorielle en alimentation. Ce document a été élaboré à partir du référentiel de compétences financé par le MAAPRAT sur le métier d'éducateur du goût. Le MAAPRAT a ainsi souhaité disposer d'un **référentiel spécifique afin d'identifier des personnes ressources compétentes sur les classes du goût.**

Quels usages pour ce référentiel ?

Il est prioritairement destiné à **identifier des personnes ressources compétentes pour former des enseignants sur les classes du goût et pour les animer devant les enfants.**

Ce référentiel est destiné :

- aux personnes souhaitant devenir éducateur des classes du goût (aide à l'identification des compétences pour évoluer vers et dans ce métier),
- aux écoles ou aux centres de loisirs souhaitant connaître les activités et les compétences attendues des éducateurs des classes du goût,
- aux éducateurs des classes du goût souhaitant communiquer sur leur métier et présenter une offre d'activités à des structures intéressées.

SOMMAIRE

1. MISSION	7
2. ACTIVITÉS CARACTÉRISTIQUES	8
3. COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES	9
4. COMPÉTENCES NON SPÉCIFIQUES	11
5. CONNAISSANCES DE BASE	12
6. FORMATION INITIALE	13
7. EXPÉRIENCE	13
8. QUALITÉS	14
9. STATUT	14
10. GLOSSAIRE	15

1. MISSION

Au sens large, le mot «goût»¹ désigne les sensations liées à la perception des saveurs, des arômes et les sensations trigéminales. Au sens scientifique, le mot «goût» désigne la perception des saveurs («le goût de» ou gustation). Au sens hédonique, le mot «goût» désigne la préférence pour quelque chose («le goût pour»).

L'éducateur des classes du goût développe **chez les enfants** l'usage des cinq sens dans leur alimentation, dans une perspective d'autonomie, de découverte de soi, de bien-être et de lien social.

Les objectifs des éducateurs des classes du goût sont :

- utiliser la dégustation pour favoriser l'écoute et la compréhension des uns et des autres, créer des liens, déterminer les conditions d'adaptation au milieu, exprimer l'appartenance sociale par ses traditions et son identité, mettre en relation des cultures différentes,
- éduquer en créant les conditions pour que tout individu puisse apprendre, se révéler dans sa propre richesse, épanouir son intelligence par l'écoute de lui-même et de ses perceptions, grâce à une pédagogie spécifique et une transmission dynamique,
- qualifier un aliment par ses caractéristiques sensorielles pour permettre à tout individu d'y être attentif.

L'éducation sensorielle se caractérise par ses répercussions en termes de goût de vivre, d'ouverture, de curiosité, de développement de l'autonomie, d'affirmation de soi, de goût d'apprendre et de lien social, tant au niveau de l'individu que du groupe.

¹ Pour plus d'informations sur la définition du goût, consulter le rapport du groupe de travail PNNS sur la qualité gustative des aliments disponibles à cette adresse : <http://agriculture.gouv.fr/valoriser-le-gout>

2. ACTIVITÉS CARACTÉRISTIQUES

Les activités caractéristiques permettant d'identifier un éducateur des classes du goût sont :

- * la conception et l'animation de programmes d'éducation sensorielle autour de l'alimentation adaptés aux élèves,
- * la conception et l'animation de formations à l'approche sensorielle des aliments et à la dégustation pour des élèves,
- * la conception, l'animation et la coordination de manifestations/activités ludiques, culturelles ou techniques à partir de produits alimentaires, autour des cinq sens, adaptés aux élèves,
- * le rapprochement d'enfants d'origines socioculturelles diverses autour du fait alimentaire notamment dans sa dimension sensorielle,

3. COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

Des compétences pour exercer le métier d'éducateur des classes du goût sont requises dans **la dégustation, la formation et l'éducation**. Des compétences sur le fait alimentaire, le développement territorial et sociétal et la santé sont également appréciées.

DEGUSTATION

Compétences de base

- Sélectionner les produits proposés lors d'une dégustation pour s'adapter au public et aux objectifs visés.
- Maîtriser une base de vocabulaire pour faciliter le partage des perceptions sensorielles lors d'une dégustation.
- Mettre en œuvre des méthodes et protocoles de dégustation respectant le fonctionnement neurophysiologique des perceptions sensorielles.
- Créer un environnement (consignes de déroulement, préparation et présentation des produits) favorisant la concentration des participants, 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.

Pour évoluer dans le métier

- Définir et évaluer les qualités organoleptiques des aliments pour 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 de l'approche subjective de la dégustation.

FORMATION / EDUCATION

Compétences de base

- Concevoir et animer une formation à dimension sensorielle avec des séquences pédagogiques cohérentes adaptée à un cahier des charges donné.
- Concevoir et animer un programme proposant des expériences et une construction de la pensée en réponse à des objectifs éducatifs.

Pour évoluer dans le métier

- Transmettre un contenu conceptuel et théorique en physiologie sensorielle pour comprendre les mécanismes neurophysiologiques mis en jeu dans une dégustation.
- Évaluer les acquis des apprenants pour apprécier l'action entreprise et la modifier si nécessaire.

Compétences appréciables :

FAIT ALIMENTAIRE²

Compétences de base

- Permettre aux élèves de penser leurs 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 social).
- Accompagner les élèves dans les découvertes alimentaires en respectant les peurs et la néophobie.

Pour évoluer dans le métier

- Questionner et faire partager les représentations associées à l'alimentation (alimentation comme source de plaisir-déplaisir, comme source de santé ou maladie ...) en décomposant « la complexité de la dimension socialement construite de l'alimentation ».

DEVELOPPEMENT TERRITORIAL ET SOCIÉTAL

Compétences de base

- Positionner l'éducation sensorielle dans divers champs d'activités pour apporter un outil complémentaire aux approches dominantes de ces champs.
- Rendre concrets les liens entre les aliments et les productions végétales ou animales, les liens entre producteurs, transformateurs, distributeurs et mangeurs pour que chacun se crée l'histoire de l'aliment entre sa production et sa consommation.

Pour évoluer dans le métier

- Aborder l'histoire de l'aliment (symboles, histoire, identité culturelle) pour développer l'imaginaire et la culture liés à l'aliment « bon à manger, bon à rêver »

SANTÉ

Compétences de base

- Connaître et appliquer les règles d'hygiène alimentaire pour limiter les risques de contamination des produits alimentaires.
- Comprendre l'acte de manger pour une perspective favorable à la santé globale de l'élève.

Pour évoluer dans le métier

- Sensibiliser à différents modes de « consommation ».
- Initier des comportements favorables à la santé et au bien-être dans le domaine de l'alimentation.
- Renseigner sur les orientations et recommandations des pouvoirs publics.

² Le fait alimentaire renvoie à la réalité multidimensionnelle de l'alimentation : biologique, sociale, culturelle et psychologique.

4. COMPÉTENCES NON SPÉCIFIQUES

- Ecoute active, écoute créative
- Conduite de projet
- Organisation événementielle
- Animation de partenariat
- Evaluation des actions menées
- Encadrement, animation de groupe
- Utilisation d'outils bureautiques classiques (traitement de texte, tableur, outil de présentation électronique, messagerie, navigateur internet)
- Etc.

5. CONNAISSANCES DE BASE

Sciences de l'éducation et de la relation

- Principes de la pédagogie basée sur l'expérience, pour enfants
- Fondements des techniques de communication
- Caractéristiques socioculturelles des publics

Alimentation humaine

- Physiologie et neurophysiologie des sens
- Psychosociologie et sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Familles d'aliments, catégories de nutriments, fonction digestive
- Développement sensoriel de l'enfant, et pathologies associées

Technologie des productions alimentaires

- Principales technologies de fabrication et de conservation
- Techniques culinaires
- Microbiologie et chimie appliquées aux aliments
- Histoire et géographie de l'alimentation et des aliments
- Grandes familles botaniques
- Saisonnalité des aliments
- Notion d'écosystème, biodiversité, cycles de reproduction

Santé

- Connaissance du contexte de santé publique
- Précautions de base concernant les allergies et les intolérances

Indispensable :

- motivation pour approfondir, compléter et actualiser ces connaissances (par des formations, conférences, lectures...),
- approche transdisciplinaire et globale de la dégustation

6. FORMATION INITIALE

Toutes formations initiales possibles a priori. Pas de formation initiale spécialement adaptée.

Fondamentaux

Dégustation
Neurosciences
Sciences de l'éducation

Enseignements spécialisés, complémentaires ou d'approfondissement

- Analyse sensorielle
- Aromatique
- Agroalimentaire
- Biologie appliquée
- Œnologie
- Diététique
- Nutrition
- Sciences sociales appliquées à l'alimentation
- Physico-chimie appliquée à l'alimentation
- Psychologie des comportements alimentaires

7. EXPÉRIENCE

- Solide expérience sur des programmes d'éducation sensorielle³ inscrits dans la durée (pas seulement des animations ponctuelles) et avec des enfants de 6-12 ans, de préférence en milieu scolaire
 - **Atout appréciable** : expérience de réalisation d'outil pédagogique pour des séances d'éveil sensoriel
- Expérience dans le domaine de la formation d'enfants.

³ Et non pas éducation nutritionnelle ou alimentaire

8. QUALITÉS

- Savoir être à l'écoute de ses propres sensations lors d'une dégustation,
- Se mettre à l'écoute des autres, en empathie avec l'autre, respecter l'autre,
- Faire preuve de pédagogie et savoir transmettre des connaissances aux enfants, savoir enseigner un enseignement imposé,
- Montrer une ouverture d'esprit et de la curiosité,
- Savoir travailler à la fois en équipe et individuellement,
- Avoir de la rigueur dans sa démarche pédagogique,
- Savoir se remettre en question et faire évoluer sa démarche pédagogique (en fonction de l'évolution des connaissances, des retours des enfants et enseignants sur le programme pédagogique...),
- Posséder des qualités d'organisation, de coordination et de gestion de groupe,
- Avoir un esprit d'analyse et de synthèse, savoir rédiger,
- Développer son esprit d'initiative et savoir se projeter,
- Savoir faire partager son goût pour la dégustation, avoir le sens de la convivialité et de l'accueil,
- Savoir communiquer et faire dialoguer des acteurs de cultures ou de métiers différents,
- Ne pas avoir d'aversion alimentaire trop marquée.

9. STATUT

Exercer au sein d'une association loi 1901, d'une institution, d'une collectivité territoriale, de l'Education Nationale ou sous le statut d'indépendant ou de micro-entrepreneur.

10. GLOSSAIRE

ACTIVITE

Les activités indiquent ce que doit faire la personne qui occupe un métier (un emploi, un poste). Avec les activités caractéristiques, l'accent est mis sur les activités caractérisant le mieux le métier.

COMPETENCE

Une compétence est un savoir agir validé dans une situation professionnelle en vue d'un objectif.

Savoir agir : la compétence s'exprime dans une action ou un enchaînement d'actions. Elle est de l'ordre du savoir agir et pas seulement du savoir-faire qui se limite à un geste professionnel. Une opération, une action peut inclure plusieurs savoir-faire.

Dans un contexte particulier : la compétence est toujours contextualisée. C'est un savoir agir dans un champ de contraintes et de ressources (techniques, humaines, financières, logistiques, temporelles...) déterminées.

Un savoir agir validé : la compétence n'existe que si elle a fait ses preuves devant autrui. Si une personne s'auto-déclare compétente, elle doit prendre le risque d'avoir à le prouver.

Pour obtenir un résultat : la compétence en action est orientée par un objectif. L'action dans laquelle elle s'investit, a donc un sens pour le sujet qui la met en œuvre. La compétence est guidée par une intentionnalité.

METIER

Un métier désigne un corpus cohérent de connaissances et de compétences faisant appel à un ou plusieurs domaines structurés de savoirs et nécessaire à l'exercice d'un ensemble d'emplois.

Un métier évolue en fonction du développement des sciences et des techniques, des transformations de l'environnement (économique, social, culturel ...).

Un même métier peut s'exercer en changeant d'emploi et en changeant d'entreprise.

MISSION

La mission indique le « service attendu » du métier par la société ou par l'organisation employeur.

QUALITE

Trait de personnalité particulièrement mobilisé dans l'exercice du métier considéré.

Contact :

**Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire/
Direction générale de l'alimentation : Sébastien Rémy (sebastien.remy@agriculture.gouv.fr)**