



Hosingen, le 1^{er} avril 2019

INVITATION

à la formation

« GOÛT ET EDUCATION SENSORIELLE DES ENFANTS »

Madame, Monsieur,

Dans le cadre du projet « Ecole du Goût » (EDG), les parcs naturels vous invitent à la formation pour formateurs sur le sujet de «**Goût et éducation sensorielle des enfants** », qui consiste en deux parties :

1. « **Goût et éducation sensorielle des enfants** », une formation théorique de 2 jours le **25 et 26 avril à la maison relais de Tandel (en français)** (4, Veianerstrooss, L-9395 Tandel)
2. « **Ateliers aux Goûts** » une formation pratique de 0,5 jour (matin) le **24 mai 2019 à la maison relais de Tandel (en luxembourgeois)** (4, Veianerstrooss, L-9395 Tandel)

Axées sur la sensibilisation des cinq sens, les unités didactiques interactives de l'Ecole du Goût et les activités pour enfants apparentées contribuent à accentuer l'appréciation d'un repas savoureux, d'éveiller la curiosité envers les nouveaux aliments et de renforcer le plaisir de manger. L'EDG a pour principal objectif de promouvoir une alimentation régionale, saine et équilibrée.

Dans ce contexte, nous souhaitons former des personnes intéressées à la tâche d'« instituteurs au goût » qui agissent comme multiplicateurs de la mission de « l'Ecole du Goût » dans les écoles et maisons relais dans les communes des trois parcs naturels.

La formation s'adresse aux personnes qui s'intéressent aux sujets de l'éducation sensorielle, de la nutrition et de la culture alimentaire durable et qui ont le temps disponible pour travailler sur base de Freelance à long terme pour « l'Ecole du Goût ».

Le nombre de places est limité. Nous vous invitons à vous inscrire avant le **15 avril** par message électronique en indiquant **votre nom/la profession/l'adresse postale/le numéro de téléphone et votre email**. Cette inscription est considérée comme définitive et sera facturer en tous cas. Nous vous prions de régler la facture de la formation (100 euros/ personne - déjeuner et boissons inclus) au plus tard 14 jours après la formation du 25/26 avril 2019.

Tout en restant à votre disposition pour des renseignements complémentaires, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur nos salutations distinguées.

Stéphanie Krischel (responsable de projet)
Joëlle Nosbusch (diététicienne),
Nathalie Politzer (Institut du Goût, Paris)

stephanie.krischel@naturpark.lu

Ecole du Goût
12, Parc
9836 Hosingen
LUXEMBOURG

FORMATION « GOÛT ET EDUCATION SENSORIELLE DES ENFANTS »

Objectifs de la formation

- Acquérir des connaissances actuelles sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le comportement alimentaire de l'enfant,
- Intégrer les principes pédagogiques de l'éducation au goût,
- Amener les participants à s'approprier le programme pédagogique de l'Ecole du Goût, à l'attention d'enfants luxembourgeois de 6-9 ans.

Programme prévisionnel (2 journées de formation)

Jour 1 (9 :00-12 :30/ 14-17 :00) : COMPREHENSION DES MECANISMES SENSORIELS DE LA DEGUSTATION ET DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DE L'ENFANT

■ **Introduction**

- objectifs de la formation, ordre du jour
- présentation du projet « Ecole du Goût » au Luxembourg
- fonctionnement « Freelance »-équipe de l'Ecole du Goût des 3 Parcs naturels (Our, Mëllerdall, Öewersauer)

■ **Vue d'ensemble sur la neurophysiologie sensorielle (sous forme d'atelier) :**

- caractère multisensoriel de la dégustation et interactions entre les sens (ex : influence de la vue sur les autres perceptions sensorielles),
- composantes du « goût » :
 - saveurs (perçues par la langue) : dégustation de solutions salée, umami, acide, amère, métallique.
 - arômes (molécules odorantes perçues par voie rétro-nasale) : dégustation d'un même aliment avec et sans la composante aromatique.
 - sensations trigéminales : piquant, brûlant, rafraîchissant, astringent, pétillant...
- données récentes sur le toucher (somesthésie) : participation de la sensibilité interne du corps (muscles, tendons, articulations) et pas uniquement de la peau.
- différences inter-individuelles, importantes dans le domaine des sens chimiques (olfaction et gustation) / faibles dans le domaine des sens physiques (vision, audition, toucher).
- vocabulaire de la dégustation.

■ **Apport des neurosciences pour appréhender le plaisir alimentaire :**

- mécanisme du plaisir alimentaire,
- construction du comportement alimentaire chez l'enfant,
- travaux récents sur la néophobie alimentaire,
- impact des pratiques éducatives sur le comportement alimentaire de l'enfant.

Jour 2 (09 :00-12 :30/ 13 :30-15 :15): APPROPRIATION DU PROGRAMME LUXEMBOURGEOIS D'EDUCATION AU GOÛT POUR LES 6-9 ANS.

- Eléments de contexte : définition de l'éducation au goût, historique des *Classes du Goût* en France, naissance du programme de l'Ecole du Goût au Luxembourg
- Progression pédagogique des séances du programme luxembourgeois
- Structure-type d'une séance
- Animation détaillée d'une séance par la formatrice (les stagiaires vivent cette séance comme le font les enfants)
- Atelier « analyse de l'outil pédagogique » en sous-groupes : quelles sont les spécificités de cet outil d'éducation au goût ? quelles sont les difficultés identifiées ? quelle est la posture d'animation ?
- Enseignements issus des pré-tests réalisés à la Maison Relais de Tandel en 2013
- Réflexions concernant l'implication des parents et l'évaluation du programme

Langue véhiculaire

Français

Participants

Maximum 16 personnes

Dates et Lieu

25 et 26 avril 2019, dans les locaux de la maison de Tandel

Tarif

100 euro/personne (déjeuner et boissons inclus)

Intervenante

Nathalie Politzer, responsable de formation de l'Institut du Goût