

Sous le Haut patronage de Jean-Michel Blanquer,
Ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?



Sous la présidence de Jacques Puisais

Sous la présidence de Jacques Puisais

Jacques Puisais, scientifique et œnologue surnommé le « Pape du goût », a marqué la culture du goût en France et à l'étranger. Docteur ès sciences, il crée en 1976 l'Institut du Goût à Tours et Paris et les Classes du goût dans toute la France. Il a mis au point une technique d'analyse sensorielle adaptée aux enfants et adultes, permettant d'approcher une connaissance plus approfondie de ce qu'il a appelé le « corps gustatif ».

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? Comment transmettre aux plus jeunes, qu'ils soient dans le primaire, le secondaire ou à l'université, qu'ils soient dans le cercle familial ou en dehors de celui-ci, les principes qui fondent une alimentation bonne pour la santé et bonne pour la planète ? Comment faire prendre conscience à nos enfants et nos ados que la cuisine est aussi un territoire culturel où se resserrent les liens sociaux et qui permet l'ouverture aux autres ? Ce ne sont pas d'anodines questions qui agiteront les 15^e Rencontres François Rabelais placées sous le haut patronage du Ministre de l'Éducation nationale, Monsieur Jean-Michel Blanquer. Sa présence parmi nous témoigne de son vif intérêt pour ces sujets si essentiels à la bonne éducation de notre jeunesse. Encore une fois, l'IEHCA a mobilisé les meilleurs spécialistes qui prendront le chemin de l'université de Tours pour nous faire partager leurs connaissances et leurs savoirs. Nous sommes tous très heureux que Jacques Puisais, le père des Classes du goût, le chantre du bien manger et du bien boire, préside nos travaux. C'est un grand honneur de l'accueillir.

Les Rencontres François Rabelais sont ouvertes à tous. Il s'agit d'une grande université populaire, d'un haut lieu de la diffusion de la culture scientifique et technique dont l'accès est totalement gratuit. Venez nombreux, que vous soyez parents, grands-parents, enseignants, simples curieux, étudiants, élus, employés de cantine scolaire, médecins, restaurateurs, l'alimentation des plus jeunes nous concerne tous !

Philippe Vendrix
Président de l'université de Tours

Vendredi 22 novembre

À l'amphithéâtre Thélème, université de Tours

8h30-9h00 Accueil des participants et petit-déjeuner

proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

9h00-9h30 Mots d'ouverture

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

En présence notamment de :

Philippe VENDRIX, président de l'université de Tours,

Christophe BOUCHET, maire de Tours, vice-président de Tours Métropole Val de Loire

Philippe BRIAND, président de Tours Métropole Val de Loire

François BONNEAU, président du Conseil régional du Centre-Val de Loire

Discours de Jean-Michel BLANQUER, ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

9h30-11h00 Table ronde plénière

Éducation au goût, pour quoi faire ?

Qu'est-ce que l'éducation au goût ? Est-ce un apprentissage comme les autres et à quoi sert-elle ? Quel rôle l'institution scolaire peut-elle jouer dans cette dynamique ? Telles sont les questions auxquelles cherchera à répondre cette table ronde, en s'intéressant notamment aux inégalités sociales entre enfants et entre jeunes.

Modération | Thibaut DE SAINT POL, sociologue, école normale supérieure Paris-Saclay, directeur de l'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire

Intervenants | Sébastien BRUN, chef cuisinier, collège le Réflésoir, Bléré

Sylvie DELAROCHE-HOUOT, chargée de projets, association nationale pour l'éducation au goût des jeunes, Chaville

Natacha POLONY, présidente, Institut du Goût, Chantilly

Richard RAMOS, député du Loiret, Assemblée nationale

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

« L'éducation au goût » : toute une histoire...

L'éducation au goût fut en son temps une innovation qui fit sourire certains. On rappellera, autour de son grand pionnier, Jacques Puisais, dans quel cadre et dans quelles conditions s'est imposé ce nouvel enjeu d'éducation scolaire –et populaire. On essaiera aussi de replacer cette démarche française dans une perspective de comparaison internationale.

Modération | Pascal ORY, professeur d'histoire contemporaine, université Paris 1 Panthéon Sorbonne

Intervenants | Hélène BAUMERT, inspectrice honoraire de l'éducation nationale

Jean-Marie MIGNON, ancien conseiller technique supérieur et pédagogique à la Direction régionale de la Jeunesse et des Sports d'Île-de-France

Jacques PUISAIS, fondateur de l'Institut du goût

Marie-Hélène TRAMER-RUDOLPHE, formatrice didacticienne, université des sciences appliquées de la Suisse italienne, Locarno, Suisse

13h15-14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours et le lycée des métiers Albert Bayet (sur inscription)

Vendredi 22 novembre

Ateliers au choix

15h00 > 16h30

ATELIER 1 | **Les arômes naturels ou artificiels (dé)forment-ils le palais des enfants ?**

Édulcorants, correcteurs d'acidité, arômes : de nombreux composés forment le goût de nos aliments, qu'ils soient naturellement présents dans les ingrédients de base ou ajoutés comme additifs par les producteurs, artisans ou industriels, dans leur démarche de formulation. Huile de truffe sans truffe, yaourt sucré sans sucre, glace à la fraise sans fraise : ces produits perturbent-ils nos sens au point de forger nos préférences ?

Modération | **Christophe LAVELLE**, chercheur en biophysique, CNRS, *Muséum national d'histoire naturelle*

Intervenants | **Michaël MOISSEFF**, docteur en biotechnologie végétale, spécialistes des arômes, *Asquali*, Montégut-Lauragais

Sophie NICKLAUS, directrice de recherche, INRA, *centre des sciences du goût et de l'alimentation*, Dijon
Quentin REYT, aromaticien, *QR Flavour Solutions*, Paris

ATELIER 2 | **L'éveil à l'intelligence par la cuisine**

L'enfant est un expérimentateur né ! Nous évoquerons ici la capacité de l'enfant à expérimenter des connaissances techniques et scientifiques par l'expérience culinaire et par le jeu en cuisine. Nourrir l'enfant-chercheur de savoirs culinaires lui permet entre autres de collaborer en équipe à la préparation du repas.

Modération | **Laurent ARON**, sémiologue, Paris

Intervenants | **Geneviève GUETEMME**, maître de conférences en arts et sciences de l'art, *université d'Orléans*

Todd LUBART, professeur de psychologie, *université Paris Descartes*

Agnès MIGNONAC, fondatrice, *La table des enfants*

François TADDEÏ, biologiste, directeur du *Centre de recherches interdisciplinaires*, Paris

ATELIER 3 | **L'approvisionnement des produits, est-ce toujours simple à l'école ?**

L'approvisionnement des cantines lors de semaines thématiques, comme lors de découvertes de nouveaux produits dans la classe, pose souvent quelques difficultés logistiques, tarifaires comme de référencements.

Modération | **Alain HENRIET**, inspecteur général de l'Éducation nationale filière Tourisme

Intervenants | **Sébastien BRUN**, chef cuisinier, *collège le Réfléssoir*, Bléré

Basile HUGER, directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme », *lycée des métiers Albert Bayet*, Tours

Sébastien ORGÉ, directeur régional, *Ansamble Centre Val de Loire*

ATELIER 4 | **Ça fait du bien de décoder - Quand le goût fait sa pub !**

Tous supports confondus, la communication publicitaire ne manque pas d'arguments et de séduction pour valoriser, voire sublimer notre représentation du goût. Images comme messages font apparaître un travail de fond sur les signes, les codes et les processus de signification. De quoi motiver une approche sémiotique de l'image publicitaire, pour décoder en toute liberté.

Modération | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants | **Shirley CURTAT-CADET**, directrice-fondatrice, *agence Com' des Enfants*, Lille

Simona DE IULIO, professeure en sciences de l'information et de la communication, *université de Lille*

Jean-Paul PETITIMBERT, directeur d'études qualitatives, *Smartfrogs*, Paris

ATELIER 5 | Fermes et potagers pédagogiques, bilan et perspectives

Faire redécouvrir le goût, les élevages, les productions potagères, la transformation des produits, les plaisirs simples de la vie à la ferme, comme au jardin, sont autant d'atouts que ces moments de sorties pédagogiques offerts aux enfants.

- Modération | **Philomène BAYET-ROBERT**, post-graduate program director, *Institut Paul Bocuse*, Ecully
Intervenants | **Christelle COLLIN**, professeure des écoles, *école maternelle*, Bellegarde
Claire PROUST, élèveuse caprine, *Ferme du Cabriolat*, Sepmes
Quentin REVEL, animateur, *Centre permanent d'initiatives pour l'environnement Brenne-Berry*

ATELIER 6 | Comment construire un projet d'établissement scolaire sur l'éducation au goût ?

Cet atelier présente la politique d'éducation à l'alimentation et au goût impulsée par les Ministères de l'Éducation, de la Culture, de l'Agriculture et de la Santé, au travers de différents travaux et opérations menés récemment.

- Modération | **Véronique GASTÉ**, cheffe du bureau de la santé, de l'action sociale et de la sécurité, direction générale de l'enseignement scolaire, *Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse*
Intervenants | **Yannick CHOULET**, directeur, *École primaire Pierre et Marie Curie*, Roissy-en-Brie
Françoise CUISINIER, proviseur, *Lycée des métiers Pierre André Chabanne*, Chasseneuil sur Bonnieure
Laurence MARTIN, chargée de mission, *Ministère de la Culture*

ATELIER 7 | La famille, un acteur majeur de l'éducation au goût

Si l'école peut occuper une place importante dans l'éducation au goût, c'est bien à la famille que revient le rôle principal dans cet apprentissage, cette dernière se retrouvant parfois démunie face à cette mission. Quels sont les acteurs pouvant apporter un soutien aux familles ? Éducateurs, assistantes maternelles, associations ? Quelles sont leurs actions et comment s'y prennent-ils ?

- Modération | **Thibaut DE SAINT POL**, sociologue, *école normale supérieure Paris-Saclay*, directeur de l'*Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*
Intervenants | **Anne-Sophie BOLENDER**, animatrice des ateliers parents-enfants, *Tours à Table*, Tours
Antoine DEMAILLY, animateur, *Les Sens du Goût*, Le Quesnoy
Guylaine RICHARD, assistante maternelle, Bruyères-le-Châtel

17h00-18h30 Table ronde plénière

L'éducation au goût de l'enfant contribue-t-elle à la bonne santé de l'adulte ?

La vie foetale et la petite enfance sont des moments clefs qui contribuent à notre comportement alimentaire et à notre état de santé à l'âge adulte. Une psychologue de l'oralité, un psychiatre de la petite enfance, une spécialiste des comportements alimentaires, un pédiatre spécialisé en nutrition animeront une table ronde sur l'éducation au goût dès le plus jeune âge.

Carte blanche du Réseau thématique de recherche IEHCA

- Modération | **Régis HANKARD**, professeur de pédiatrie, *université de Tours*
Intervenants | **Véronique LEBLANC**, psychologue clinicienne, *hôpital Robert Debré*, Paris
Daniel MARCELLI, professeur de psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent, *faculté de médecine de Poitiers*
Sophie NICKLAUS, directrice de recherche, Inra, *Centre des sciences du goût et de l'alimentation*, Dijon

À l'amphithéâtre Thélème, université de Tours

8h00-9h15 Table ronde

Actualités de l'Éducation nationale autour de la formation hôtelière-restauration

Animée par **Alain HENRIET** et **Michel LUGNIER**, inspecteurs généraux de l'Éducation nationale
Intervenants | **Charlotte FUSCH**, directrice opérationnelle, Campus des métiers et des qualifications
« *Tourisme et Arts de vivre ensemble* », Blois
Jean-Luc LAPEYRE, inspecteur de l'Éducation nationale, académie d'Orléans-Tours

9h30-11h00 Table ronde plénière

À l'école des marques

La communication alimentaire est un espace à la fois créatif et stratégique pour les marques. Avec de gros budgets et avec une grande culture marketing et communicationnelle pour conquérir des marchés, les marques savent combien il est important de produire du contenu et d'occuper une place dans la culture des consommateurs. Peut-on croire qu'elles servent réellement l'éducation au goût pour les jeunes publics ? Est-ce bien leur rôle ? Permettent-elles de construire ou déconstruire l'imaginaire alimentaire ?

Modération | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l'information et de la communication, université de Bourgogne
Intervenants | **Joël BRÉE**, professeur de marketing à l'ESSCA et à l'IAE Caen
Olivier CHAPUT, responsable de #Bon, le salon gastronomique pour les enfants, Villejuif
Valérie-Inés DE LA VILLE, professeur de marketing, centre Européen des produits de l'enfant, université de Poitiers
Benoît HEILBRUNN, professeur de marketing ESCP Europe, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

La cuisine, une éducation à la diversité culturelle

Nos interdits, nos préférences, l'originalité de nos parcours alimentaires et la complexité de notre plaisir gustatif nous inscrivent dans de multiples appartenances et identités. Notre éducation alimentaire affirme une spécificité sociale tout en faisant émerger l'altérité. Comment, alors, imaginer un sens « gustatif commun » respectueux de nos singularités ? Quels critères et quelles pédagogies, dans la restauration collective comme dans les autres lieux de consommation, pourraient participer à la construction d'un tel modèle ?

Carte blanche du Réseau thématique de recherche IEHCA

Modération | **Jean-Pierre CORBEAU**, professeur émérite de sociologie, université de Tours
Intervenants | **Silvy AUBOIRON**, déléguée générale, Institut Danone France, Saint-Ouen
Daniel NIZRI, inspecteur général des affaires sociales, Ministère des Solidarités et de la Santé
Laurence TIBÈRE, maître de conférences en sociologie, université de Toulouse-Jean-Jaurès

13h00-14h30 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux.

14h30-16h00 Table ronde plénière

Comment l'enfant exprime-t-il ses goûts ?

C'est l'expression personnelle des enfants qui sera évoquée dans cette table ronde. Comment l'enfant parle-t-il des goûts qu'il ressent ? Comment interagit-il avec ses proches ? Quels effets d'imitation ? Quels rapports d'autorité ou de normativité ? Comment confronte-t-il son expérience personnelle à des normes collectives ? Autant de sujets qui souligneront la notion de « sensible » comme de sensoriel, dans la verbalisation.

Modération | **Nathalie POLITZER**, ingénieur agronome, directrice de l'*Institut du Goût*, Chantilly
Intervenantes | **Danièle DUBOIS**, psychologue et linguiste, CNRS, *université Pierre-et-Marie-Curie*, Paris
Roseline LÉVY-BASSE, psychanalyste et thérapeute familiale, *université Paris-Dauphine*
Aurélien MAURICE, maître de conférences, laboratoire éducations et pratiques de santé, *université Paris 13*

16h00-17h30 Table ronde plénière

Le rôle essentiel des cantines scolaires

La cantine remplit aussi une fonction éducative. Le rôle du gérant de restaurant scolaire est prépondérant. Il donne le goût de « bien-manger ». Toutefois une cantine peut-elle être pédagogique ? Est-ce son rôle ? Quelles sont les difficultés qu'elle rencontre ?

Modération | **Laurent TERRASSON**, directeur de publication, magazine *L'autre cuisine*
Intervenants | **Yannick CHOULET**, directeur, École primaire *Pierre et Marie Curie*, Roissy-en-Brie
Evelyne DEBOURG, cuisinière, cantine, Ebreuil
Eric LEPÉCHEUR, porte-parole du réseau, *Resto co*, Paris
Marine MANDRILLA, responsable du *Refugee food festival*, Paris

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

Comité de pilotage

LAURENT ARON, sémiologue, PHILOMÈNE BAYET-ROBERT, post-graduate program director, *Institut Paul Bocuse*, JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*, FRANCIS CHEVRIER, directeur, *lehca*, JEAN-PIERRE CORBEAU, professeur émérite de sociologie, *université de Tours*, VÉRONIQUE GASTÉ, cheffe du bureau de la santé, de l'action sociale et de la sécurité, *Direction générale de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse*, RÉGIS HANKARD, professeur de pédiatrie, *université de Tours*, ALAIN HENRIET, inspecteur général de l'Éducation nationale filière tourisme, CHRISTOPHE LAVELLE, chercheur en biophysique, *Cnrs, Muséum national d'histoire naturelle*, MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration, NATHALIE MORAND, chargée d'études, Direction générale de l'enseignement scolaire, *Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse*, PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*, JEAN-MARIE PANAZOL, directeur général, *Réseau Canopé*, NATHALIE POLITZER, ingénieur agronome, directrice de l'*Institut du Goût*, THIBAUT DE SAINT POL, sociologue, école normale supérieure Paris-Saclay, directeur, *Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*, KILIENTENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur Rencontres François Rabelais, *lehca-université de Tours*, LAURENT TERRASSON, directeur de publication, magazine *L'autre cuisine*.

Entrée libre sur inscription

Inscription sur internet :

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/>

Dans le cadre de notre mission de diffusion de la Culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais, soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire, sont inscrites au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Villa Rabelais

116 boulevard Béranger
37000 Tours • France

+ 00 33 (0)2 47 05 90 30

contact@iehca.eu

www.iehca.eu

#RencontresFrancoisRabelais

@IEHCA_Network



www.regioncentre-valde Loire.fr

VILLE DE
TOURS

Tours
métropole
Val de Loire

université
de **TOURS**



Ministère
Culture
Direction régionale
des affaires culturelles
Centre-Val de Loire



MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

injep
INSTITUT NATIONAL DE LA JEUNESSE
ET DE L'ÉDUCATION POPULAIRE

lycée albert bayet
LYCÉE DES MÉTIERS
DE LA BIÈRE ET DE L'IMPRIMERIE,
DE LA LOGISTIQUE ET DE LA RESTAURATION



**Le repas
gastronomique
des Français®**
Patrimoine de l'humanité

Centre
Sciences
C.C.S.T.I.
DE LA RÉGION
CENTRE-VAL DE LOIRE



CENTRE - VAL DE LOIRE

CANOPÉ
LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES