

Restitution des réflexions de la Journée d'Études – 8 Juin 2016

Objectifs du document :

- Présenter les restitutions littérales des réflexions des deux groupes de travail, constitués l'après-midi de la journée d'études du 8 Juin 2016.

1. Le Bilan des Classes du Goût - Sarah Boivin *(Co-fondatrice du CRESNA, éducatrice au goût, adhérent ANEGJ)*

« Notre thème de l'après-midi était le Bilan des Classes du Goût et la question posée était : « **Comment faire pour valoriser les éducateurs au goût dans les nouveaux dispositifs TAP et EPI en lien avec l'éducation au goût et les Classes du goût ?** ».

Pour résumer (les participants vous rajouterez, vous complèterez si j'ai oublié des choses), on s'est déjà demandé, quels étaient les établissements concernés par les EPI¹ ? Donc, ça se passe dans les collèges et il y a deux grands champs d'acteurs possibles ; les **enseignants**, et toute **l'équipe pédagogique** qui dépend de l'Education Nationale. On a aussi tout le personnel du collège qui lui va dépendre du **Conseil Départemental**. En ce qui concerne les TAP² on est au niveau des écoles, donc là aussi on a comme acteurs, l'équipe pédagogique qui dépend de l'Education Nationale mais par contre le personnel, lui, va dépendre des communes. Et sur cet aspect-là on a eu des discussions et un constat a été fait ; c'est qu'il y avait quand même des difficultés pour monter des projets, qui fédèrent à la fois ce corps Education Nationale mais aussi le personnel des collectivités.

Après on s'est intéressé aussi aux destinataires de l'Education au Goût, donc les différents publics cibles (et qui découlent directement de mon premier point). Donc les cibles sont les **élus, les enseignants, les équipes de cuisine, les centres périscolaires, le personnel de santé et bien-sûr les élèves**.

Ensuite, on a constaté qu'il y avait un grand turnover parmi les équipes, c'est-à-dire que le personnel change très souvent, d'un côté comme de l'autre et que l'une des difficultés des projets était ensuite de les pérenniser, parce que régulièrement ils reposaient sur **une** personne et lorsque cette personne partait, malheureusement le projet s'arrêtait. On a aussi relevé que les enfants sont **demandeurs** eux, de savoir ce qu'il y avait dans leur assiette, et de donner un **sens** à leur alimentation. Donc finalement côté enfant, on a pu remarquer durant nos discussions qu'il n'y avait pas de freins de leur côté et que, au contraire ils sont plus en attente d'avoir l'éducation au goût inscrit dans leur activités.

On a ensuite pu relever, du côté des professionnels, un frein, qui est la peur de partager les pratiques, les savoir-faire. On a vu aussi qu'il fallait faire attention en termes de mise en place des actions, à l'effectif des enfants, et ceci notamment dans les TAP. En effet certaines fois dans les TAP, on peut se retrouver avec un très grand **effectif** d'élèves pour l'action, car l'organisation est très variée d'une école à une autre, ce qui est un gros frein au niveau de l'éducation. On verra plus tard que l'éducation au goût peut s'adapter à beaucoup de choses mais ce frein-là reste quand même plus compliqué...

On a vu aussi que finalement la mise en place du projet dépendait d'une **personne moteur**, et que ce qui allait faire que cette personne soit impliquée était son profil et ses affinités. C'est-à-dire que si on essaye de faire développer un projet sur l'alimentation à quelqu'un, mais que cette personne ne veut même pas entendre parler d'alimentation, ou qu'elle n'a pas un rapport très constructif à l'alimentation, ce projet ne pourra pas être mis en place. On a aussi remarqué, pendant nos discussions, qu'il y a quand même un gros facteur politique qui entre en compte, que cela soit au niveau des TAP ou des EPI.

¹ EPI : Enseignements Pratiques Interdisciplinaires

² TAP : Temps d'activités Périscolaires

C'est-à-dire qu'en fonction des politiques de la collectivité concernée, on va avoir des facilités ou non à développer les actions.

Ensuite, on a un peu discuté sur, finalement, les **temps**. Quel temps pour l'éducation au goût dans ces dispositifs ? Là, on s'est dit que c'était très divers selon les structures, parce que finalement c'était les éducateurs au goût sur le terrain qui s'adaptent actuellement aux établissements qu'ils avaient autour d'eux et qui, du coup, génèrent des opportunités avec leur réseau et leurs partenaires habituels et créent une grande diversité.

Par contre on a remarqué qu'il s'agissait de temps très **morcelés**, qui peuvent aller, selon les établissements de 45min à une demi-journée d'activité. Toutefois, après réflexion, on s'est dit ce n'était pas vraiment gênant dans un contexte d'activité d'éducation au goût, parce que l'éducateur au goût à une **palette d'outils, de savoir-faire**, qui permettent vraiment de s'adapter à ces temps-là. Le frein que nous avons donc relevé dans cette situation est qu'il faut que ce soit un **éducateur au goût** avec ses compétences qui s'occupe de ces temps-là afin de pouvoir les gérer au mieux. En revanche, un énorme avantage sur ces temps-là, est que l'on travaille avec un groupe que l'on va **suivre** dans le temps. Donc on a vraiment un projet avec un processus pédagogique qui peut s'installer et donc du coup, on peut maximiser l'impact.

Ensuite, on s'est posé la question « mais qu'est-ce qu'on y fait sur ces temps-là ? ». De l'éducation au goût, certes. Donc, on a le dispositif des Classes du Goût qui existe mais qui semble peut-être trop **lourd**, en particulier au niveau des TAP, pour pouvoir être mis en pratique tel quel. Il faudrait peut-être, donc, que ce dispositif soit réajusté, refondu, allégé, pour que cela puisse rentrer plus facilement dans les programmes.

Nous avons également souligné un manque de **ressources**, de la part des acteurs de l'éducation au goût. Et sachant qu'il existe de plus en plus de dispositifs de partage de ressources, il faudrait peut-être, entre autres, aller plus vers le **numérique**, vers les **plateformes de partage**, vers les **réseaux sociaux**. On a parlé aussi des projets d'innovations, de recherches, de l'Education Nationale aussi, qui sont demandeurs et qui peuvent peut-être du coup, financer aussi des projets pilotes.

Et enfin, comment envisage-t-on la mise en place de ces actions ? Très rapidement, on s'est rendu-compte que finalement, il peut y avoir des actions faites directement par des éducateurs au goût du réseau, mais que ce qui semble aussi obligatoire est de passer par de la **formation d'acteurs**, déjà, des dispositifs existants. Donc, c'est peut-être passer en premier par de la **formation des enseignants** au niveau des EPI et de tous les acteurs qui sont impliqués dans les TAP au niveau des écoles.

Donc là on a également débattu sur cet aspect. Donc le problème majeur reste toujours la même chose, c'est le nerf de la guerre, le **financement**. Surtout qu'il est plus facile de faire **financer quelque chose que l'on peut mesurer**, quantitatif ou qualitatif, il est donc plus facile de faire financer l'éducation au goût dans un cadre de lutte contre le gaspillage alimentaire, que dans un cadre de bien-être au-delà de la nutrition, de la citoyenneté, etc.

Une des solutions serait peut-être d'essayer de trouver les **thèmes porteurs** qui peuvent aider. Il y a des dispositifs qui existent au sein par exemple du **Conseil de la vie des collégiens**, dans lequel on peut inclure les projets pour essayer de faciliter leur mise en place et leur pérennisation. On a vu aussi que le rôle de l'éducateur au goût va plus loin que former à l'éducation au goût. Cela passe aussi par un important volet de **formation à la médiation** et à la **communication** parce que le but du jeu c'est vraiment de réinstaurer un **dialogue entre toutes les parties actrices des dispositifs**.

On a eu d'autres idées par exemple, pourquoi ne pas intégrer l'éducation au goût dans les évaluations de l'élève, et cela pourrait se produire au niveau du brevet, peut-être, en compétence obligatoire la validation « maîtriser 5 recettes de base », ouvert à tous les élèves. Bien entendu, on était d'accord sur le fait qu'il faut que cela soit fait intelligemment, mais parce que c'est un peu inadmissible que cela soit développé actuellement par les anglais alors que c'est nous qui avons notre gastronomie au patrimoine mondial de l'UNESCO ! (On ne l'a pas dit mais c'est moi qui fait le lien !) Voilà pour l'ouverture, si j'ai oublié des choses, si vous voulez compléter, n'hésitez pas ! ».

2. La place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école- Sylvie

Delaroche-Houot (*Consultante, formatrice et animatrice en éducation au goût – Présidente de l'ANEGJ – Référente Classes du Goût en région Ile de France – fondatrice de l'association Les Alchimistes du Goût et de Sens & Avenir*)

« Donc je rappelle le thème ; on était sur la place de l'éducation au goût dans la refondation de l'école, et la question était « **comment faire pour que l'éducation au goût trouve sa place comme éducation possible dans le cadre de la refondation de l'école ?** ».

Donc d'abord la première approche, c'était de dire que la question était drôlement ambitieuse et qu'il fallait peut-être resserrer cette question à des choses plus concrètes, et puis finalement, chemins faisant, on s'est dit qu'il fallait que cette éducation trouve sa place, et que pour trouver sa place, une façon de faire était de travailler la valeur ajoutée de l'éducation au goût. En réfléchissant sur cette valeur ajoutée, bien évidemment il y eu l'aspect monétaire, par exemple, le gaspillage alimentaire à un coût, donc finalement l'idée d'investir pour économiser peut faire son chemin, et donc créer cette valeur ajoutée.

On s'était dit aussi que pour trouver sa place, il fallait réussir à motiver et à stimuler les enseignants, et en enrichissant tout cela on s'est dit que finalement il n'y avait pas que les enseignants qu'il fallait motiver et stimuler sur l'éducation au goût, que finalement c'était tous les acteurs du temps éducatif qui devaient l'être. Mais du coup **comment** faire pour motiver et stimuler ces acteurs ?

Donc nous nous sommes dit que pour cela il fallait d'abord identifier les lieux où ces acteurs de l'éducation trouvaient de **l'information**, donc on avait une première étape à faire qui était de recenser tous ces lieux où les acteurs de l'éducation au goût viennent chercher de l'information pour leurs pratiques professionnelles. Une fois que l'on avait recensé ces lieux, il nous fallait motiver, et que pour cela, une idée était de créer des espaces d'information, qui les mettraient en situation d'éducation au goût. On s'est dit aussi que cela allait forcément décroquer, c'est-à-dire permettre que dans ces lieux-là, il n'y ait pas **qu'un** type d'acteur de l'éducation mais qu'on s'adresse aux enseignants, aux périscolaires, par exemple, etc.

Une autre façon également d'informer était de décroquer et que pour cela, il fallait des éléments un peu **pivots** et des **espaces**. On s'est dit que cet élément pivot, finalement, pouvait être le directeur d'établissement, mais en rebondissant sur les choses apportées, l'avis était opposé, c'est-à-dire que ce n'était pas une bonne chose de cibler un directeur d'établissement et qu'il fallait que ce pivot ne soit pas seul et qu'il fallait bien, une **équipe** pivot. Pour que cette énergie si nécessaire au décroquement ne soit pas apportée par une seule personne, mais par plusieurs personnes pour qu'elles puissent se relayer afin de pouvoir porter ce type de projet.

Et puis on s'est dit également que pour pouvoir donner envie, il fallait donner des **moyens**. Que les moyens étaient des moyens financiers mais pas seulement, que c'était des moyens de mutualisation et du coup, souvenez-vous, dans le cadre de l'Observatoire National pour l'Education au Goût des Jeunes, l'action en cours est de recenser les outils d'éducation au goût. Cette idée de recenser les actions d'éducation au goût, désigne donc l'ANEGJ comme un bon moyen de mutualisation. Et puis voilà ça me revient, lors des réunions d'information sur l'éducation au goût qui ont pour visée de motiver, et de stimuler les acteurs de l'éducation, on s'est dit que non seulement il fallait les mettre **en situation de pratiques** d'éducation au goût, mais il fallait aussi leur permettre de **voir et d'entendre des retours** d'expérience en éducation au goût pour leur donner cette envie-là.

Et enfin une dernière chose qui a été abordée, mais là on mon avis il y a du chemin, c'est de placer l'acte alimentaire pas comme un acte secondaire à enseigner à l'école mais comme **un acte aussi essentiel que l'enseignement des mathématiques et du français**. Mais là je pense qu'il reste encore du travail... Voilà je crois que j'ai fait le tour, si vous voulez enrichir bien évidemment vous êtes les bienvenus. ».

3. Conclusion

« Vous partez d'ici et qu'est-ce que vous emportez avec vous et comment ce que vous emportez avec vous, vous allez le transformer peut-être demain, après-demain ou peut-être plus tard ? ».

[Participant]

- « Je n'ai pas fait la journée donc je ne suis peut-être pas la meilleure placée pour répondre, mais par contre c'est vrai que j'ai identifié une autre façon d'intéresser les enfants à ce qu'ils peuvent avoir dans leur assiette et à la façon dont il fallait le consommer. J'étais plus axée sur l'aspect gaspillage alimentaire, sensibilisation, ouverture au goût, et là je vois les choses d'une façon différente, voire plus large peut-être ».

[Anne Didier Petremant – De mon assiette à notre planète – conseil et étude en alimentation durable et éducation au goût]

- « Moi je pense que pour faire progresser l'éducation au goût, il faut absolument formaliser les retours de terrains, les retours d'expériences, ... Faire des piles et commencer à en tirer de la matière et de la valeur. Ça donnera de la valeur de manière subséquente à ce qui est fait sur le terrain. »

[Claire Chambrier – INTERBEV – Chef de projet]

- « J'emporte avec moi déjà un cadre mieux formalisé, en ce qui concerne le projet LéA et je suis ravie d'avoir entendue l'intervention de début d'après-midi ; on voit que le groupe a digéré ce qui a été fait, tout ce qui c'était passé et je trouve qu'on commence à pouvoir écrire les choses et formaliser et que ça va nous donner un vrai poids pour faire reconnaître l'éducation au goût, bon je suis déjà une convaincue par nature de l'éducation au goût, mais ça c'est un vrai plus par rapport au bagage que j'avais déjà grâce à l'association, grâce à l'ANEGJ. Et l'autre chose que j'emporte comme à chaque réunion, c'est encore une grande richesse au niveau des échanges, avec effectivement, pleins de petites choses qu'on se dit parce qu'on les vit chacun dans des contextes différents et du coup ça nous amène à réfléchir autrement, à voir les choses sous un autre angle, et du coup je sais que sur mes projets au quotidien, ça me redonne encore des billes et une autre façon de voir les choses et de pouvoir positionner l'éducation au goût dans l'éducation pédagogique globale qu'on peut mener à l'interprofession. »

[Sylvie Delaroche-Houot – présidente ANEGJ]

- « Alors je vais m'exprimer sur ce que j'emporte : je le disais ce matin, quand on a parlé de journée d'études, ça a été d'abord une grande peur parce que je me suis demandée comment on allait porter ça, comment on allait s'y prendre, je ne savais même pas ce qu'était une journée d'études. Donc on a travaillé à la formulation de cette question, on a travaillé à l'animation, on a travaillé à l'identification de tous ces gens qu'on pouvait rassembler, qu'on avait envie de rassembler et aussi ces gens qui venaient au forum national AGORES et qu'on allait apprendre à connaître parce qu'on ne se connaissait pas. Tout simplement, une fois de plus, merci, j'ai trouvé qu'il y avait une qualité d'échanges sur les tables cet après-midi qui en tout cas, moi, à titre personnel et ensuite à titre ANEGJ, me permettent d'apporter du contenu au Conseil d'Administration pour soumettre des perspectives 2016/2017, qui pour moi, sont extrêmement concrètes dans ma tête, et je pense qu'on a les moyens dès demain de se mettre au travail. Après se pose la question des limites de chacun dans l'investissement en temps à l'association, j'en parle en connaissance de cause, et donc se posera forcément, de manière évidente, les moyens financiers. Mais j'entends aussi qu'il y peut-être des envies de mutualiser, des envies d'associer, collaborer qui vont faire en sorte que tout ce temps investi bénévolement à l'association pour avancer, pour qualifier, pour apporter de la valeur ajoutée, finalement on ne sera peut-être pas juste l'ANEGJ à l'apporter, mais qu'il y aura d'autres acteurs qui viendront s'associer avec nous pour grossir le mouvement et donc du coup éclater ce temps bénévole. De toute façon il faut un pilote donc il nous faudra des éléments pivot pour aussi se rassembler et organiser et articuler. »