



## LES CLASSES DU GOÛT

Dispositif du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation- DGAL (direction générale de l'alimentation)

### Historique

Conçu à l'attention des enseignants par une équipe de professionnels de l'éveil sensoriel, issus de la France métropolitaine et des DOM, ce programme est né dans les années 2011-2012. Basé sur l'approche globale de Jacques Puisais, de l'Institut de goût, il vise à engager une réflexion sur ce que l'enfant perçoit quand il mange. Il a été initialement conçu pour le cycle 3.

C'est la DGAL (direction générale de l'alimentation) qui est à l'initiative de ce dispositif.

### Concept

Le dispositif des classes du goût se présente comme un parcours en **huit séances**, qui rythme le temps de la classe sur les thèmes suivants : les cinq sens, le goût, l'olfaction, la vue, le toucher et l'ouïe, la multisensorialité, le patrimoine alimentaire, l'étiquetage et les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Elles s'adressent aujourd'hui principalement aux élèves du **3ème cycle (CM1 – 6ème)** et sont, la plupart du temps, mises en œuvre **lors du temps scolaire** par les équipes éducatives. Il existe aujourd'hui une déclinaison des « Classes du goût » pour les enfants porteurs de handicap.

Des **référents régionaux « Classes du goût »** sont chargés de former les personnes intervenant auprès des élèves. Entre **400 et 600 formations de formateurs** ont lieu chaque année, ce qui témoigne de l'intérêt pour les « Classes du goût » sur le territoire. Une version martiniquaise a d'ailleurs été élaborée afin de mieux correspondre aux habitudes alimentaires locales.

Les équipes éducatives qui souhaitent mettre en place le programme sont invitées à utiliser le manuel « programme de formation des enseignants aux classes du goût », mis en ligne gratuitement sur le [site alim'agri](#) du ministère de l'agriculture et de l'alimentation (voir ressources ci-dessous). Ce sont les DRAAF (direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt) en région qui sont les relais d'information et de formation.

Une valise pédagogique a aussi été créée pour accompagner le livret de formation. Cette valise est gratuitement mise à disposition des enseignants qui ont suivi la formation. Une déclinaison pour les territoires d'Outre-Mer de cette mallette a été faite (voir en ressources : [valise Martinique](#)).

### Objectifs et enjeux

Les classes du goût ont pour objectifs de développer chez l'enfant sa capacité à goûter les aliments en ouvrant tous ses sens. En verbalisant ses sensations, en argumentant ses choix, l'enfant peut ainsi prendre confiance.

L'enjeu est à la fois alimentaire, nutritionnel, pédagogique et social :

- Alimentaire, car en découvrant le plaisir de jouer avec ses sens, certaines néophobies alimentaires peuvent être levées ;
- Nutritionnel, car le goût est une porte d'entrée intéressante pour parler aussi des choix des aliments, de l'équilibre alimentaire ;
- Pédagogique car parler des aliments, c'est aussi remonter à l'origine, et des origines géographiques, parler d'agriculture, de transformation des matières premières, de qualité, d'étiquetage...
- Sociale car les ateliers des classes du goût sont collectifs et collaboratifs. Ils permettent d'améliorer la relation de l'enfant à lui-même et aux autres.

### Déroulement

Chaque séance est animée par l'enseignant. Les huit séances sont prévues chacune sur une durée de 1h30 environ, pour une quinzaine d'enfants au maximum pour plus d'efficacité et pour une réalisation plus sereine. Elles permettent ainsi de (re)découvrir les alimentations en utilisant tous les sens au fil des séances. Des intervenants extérieurs ou des visites peuvent apporter des compléments concrets pour mieux connaître les aliments de la fourche à la fourchette : agriculteurs, artisans des métiers de bouche, chefs de restaurant, cuisiniers de la restauration collective, etc.

### **Valorisation des classes du goût**

Les pistes de valorisation sont nombreuses

- Création d'un « cahier du goût » qui suit les séances, est rempli par l'enfant et fait la navette avec la famille : les traces écrites sont importantes
- Mise en place d'ateliers de dégustation par les enfants lors des portes ouvertes de l'école ;
- Mise en place par les enfants de panneaux (collages, photos, dessins) parlant des aliments et de leurs goûts dans le restaurant scolaire ;
- Mise en place par les enfants d'atelier de tests sensoriels simples, pour d'autres classes en interne
- Création de vidéos diffusées sur les pages internet de l'école, voire sur le site de la DRAAF de la région concernée ;
- Création de livret de recettes à destination des familles
- Etc.

### **Les « classes du goût » du futur**

Les classes du goût inscrites dans le programme national pour l'alimentation PNA3 doivent être étendues aux autres cycles de formation, ainsi qu'au collège et lycée. Une attention toute particulière sera faite autour du projet « les maternelles du goût » car c'est au plus jeune âge qu'il est important d'apprendre à déguster les aliments et à prendre du plaisir à le faire. Une déclinaison en périscolaire, pour l'enseignement spécialisé est également prévue. L'actualisation sera mise en ligne à l'adresse indiquée dans les ressources.

- Précautions et règles en matière d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire
- Une [sélection bibliographique](#) du Réseau canopé

### **RESSOURCES ET OUTILS**

- Expérience : fabriquer des arômes, exemple de la vanilline avec [dossier pédagogique](#)
- Animer des ateliers culinaires : les conseils donnés dans un [manuel téléchargeable](#) mis en ligne par la DRAAF Auvergne-Rhône Alpes

