15es Rencontres François Rabelais **22-23 novembre 2019**

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

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

Dans le cadre du Forum Alimentation et Culture. Amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs, université de Tours.

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 familiale 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 resserre le lien social et qui permet l'ouverture aux autres ? Ce ne sont pas d'anodines questions qui agiteront les 15e 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 Réflessoir*, 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)

Ateliers au choix
15h00 › 16h30

ATELIER 1 | Les arômes naturels ou artificiels (dé)forment-il 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 MOISSEEFF, 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 Réflessoir*, 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 et messages naturalisent en surface 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 des universités, *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, *ferme du Cabriolat*, Sepmes
Quentin REVEL, *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 de l'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 et de la Communication*

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 fœtale 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

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

Samedi 23 novembre

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 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 des universités, 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

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 II*

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
Intervenants | Danièle DUBOIS, psychologue et linguiste, CNRS, *université Pierre-et-Marie-Curie*, Paris
Roseline LÉVY-BASSE, psychanalyste et thérapeute familiale, *université Paris-Dauphine*
Aurélie 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 d'école primaire, *Pierre et Marie Curie*, Roissy-en-Brie
Evelyne DEBOURG, cuisinière, cantine, Ebreuil
Éric LÉPÊCHEUR, 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, *Iehca*, JEAN-PIERRE CORBEAU, sociologue, 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*, KILIEN STENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur Rencontres François Rabelais, *Iehca-université de Tours*, LAURENT TERRASSON, directeur de publication, magazine *L'autre cuisine*.

Inscriptions sur internet

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

Les Rencontres François Rabelais 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

Centre-Val de Loire
www.regioncentre-valdeloire.fr

VILLE DE TOURS

Tours métropole Val de Loire

université de TOURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

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

lycée albert bayet

CFA des Douets

Le repas gastronomique des Français®
Patrimoine de l'humanité

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

CRTE
CENTRE - VAL DE LOIRE

CANOPÉ
LE RÉSEAU DE CRÉATION ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES

Sept. 2019 - Université de Tours - SID'com - Alexandra Louault ©Claire Le Meil