

Dossier de candidature

Eveil'O'Goût

Formation-Action Goût et Terroir

PIÈCES JOINTES AU DOSSIER

- 1 - statuts signés et copie de la déclaration au JO
- 2 -Rapport d'activité 2013
- 3- Comptes de résultats et bilans des deux dernières années
- 4- Organigramme
- 5- Calendrier du déroulement des actions sur 2012/2013
- 6- Budget
- 7- Résultats obtenus
- 3 photos libres de droits pour utilisation sur les outils de communication de la Fondation

1) INFORMATIONS GENERALES SUR L'ORGANISME

Coordonnées de l'organisme :

Nom de l'organisme : Eveil'O'Goût

Sigle (abréviation) : EOG

Adresses : Siège social : Chez Ligue de l'enseignement - 101 Boulevard Maréchal Joffre

Adresse opérationnelle : Chez Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, 9E Boulevard Jeanne d'Arc

Code postal : 21000 / VILLE : DIJON

Site internet : www.eveillogout.com

Coordonnées de la personne à contacter pour échanger sur le projet :

Civilité : Madame

NOM, prénom : Gaignaire Aude

N° téléphone fixe : 03 80 68 16 51

N° mobile : 06 61 57 18 20

Adresse email : gaignaire@eveillogout.com

Statut (salarié/bénévole) : Salariée

Fonction : Chargée de projet et responsable formation, éducatrice du goût.



Fondation Nestlé France

Avez-vous déjà déposé un dossier de candidature auprès de la Fondation Nestlé France ?

OUI en 2013

Avez-vous déjà déposé un dossier de candidature auprès d'un autre organisme. Si oui, précisez.

Depuis sa création, Eveil'O'Goût a déposé des dossiers pour répondre à des appels d'offre au sujet de différentes actions, auprès des organismes publics suivants :

- Le Ministère de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (MAAF)
- La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) de Bourgogne
- La Ville de Dijon

Quelle est la date de création de votre organisme ?

15 octobre 2010

Quel est le statut juridique de votre organisme ?

- Association loi 1901
- Association loi 1908
- Ecole
- Collectivité locale
- Autre, précisez :

Quel est le nombre de :

Salariés : 1

Bénévoles : 3

Si association, en ce qui concerne les adhérents :

Nombre : 18

Préciser : personne physique X personne morale
 X association collectivité locale...



2) INFORMATIONS SUR L'ACTION REALISEE AVANT JUIN 2014

Faites nous partager votre initiative

1. Description synthétique de l'action (environ 10 lignes)

L'association Eveil'O'Goût a pour vocation de diffuser l'éducation sensorielle au goût et prône le plaisir, la convivialité, la découverte des produits locaux et la rencontre entre producteurs et consommateurs, à travers l'utilisation des 5 sens. A la demande de l'association d'agriculteurs AFOCG de l'Ain (Association de Formation Collective à la Gestion), Eveil'O'Goût a conçu et animé une formation-action « Goût et terroir », dont le principal objectif était de permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leurs produits auprès du grand-public, par le biais de la dégustation. Quatre sessions d'une journée de formation ont été menées dans l'Ain en janvier 2014. Cette « formation-action », originale par sa méthodologie proactive et expérimentale, a permis aux stagiaires d'appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale, d'intégrer des connaissances sur les cinq sens, ainsi que des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation. Ainsi, les 44 agriculteurs formés ont acquis de la confiance dans leur capacité à animer des ateliers de dégustation pour valoriser leurs produits. Quelques mois plus tard, ils ont pu appliquer cette formation lors de l'opération « De ferme en ferme® », qui consistait à accueillir le grand-public dans leurs fermes lors d'un week-end portes-ouvertes.

2. Quel est le public visé par votre projet (*enfants, bébés, adolescents, personnes âgées...*)?

- agriculteurs
- enfants, adolescents, adultes : personnes de tout âge visitant les fermes pendant les portes ouvertes

3. Combien de personnes sont-elles concernées par l'action sur l'année 2013/2014 ?

- 44 agriculteurs
- 57 000 visiteurs de tout âge sur 45 fermes ouvertes au grand-public

Localisation de l'initiative (Plusieurs réponses possibles)

- ✓ Zone rurale
- Zone urbaine

Dimension de l'initiative (Plusieurs réponses possibles)

- Niveau local / communal
- ✓ Niveau départemental
- Niveau régional
- Niveau national



4. Votre projet s'inscrit-il dans la durée ?

Oui, la session de formation à la dégustation pourra être délivrée à tout autre professionnel ou association de professionnels désireux(se) de valoriser leurs produits auprès du grand-public, via la dégustation. De plus, les 44 agriculteurs formés en 2014 pourront réinvestir, dans les années à venir, les connaissances et pratiques acquises lors des prochains événements ou prochaines rencontres avec des consommateurs dans des marchés, des écoles, etc.

5. Expliquez la méthodologie de votre initiative

Le principe de la méthodologie de formation Eveil'O'Goût est le transfert des connaissances et des compétences par de nombreux exercices pratiques, ateliers et échanges d'expériences proposés, tout au long de la journée de formation et également au cours du repas. Les stagiaires vivent « sensoriellement » les situations afin de mieux comprendre et retransmettre à leur public.

Le module de formation conçu par Eveil'O'Goût est décrit ci-dessous :

OBJECTIF DE LA FORMATION

- Permettre aux stagiaires de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement, d'appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale
- Transférer des connaissances sur le goût et les 5 sens via des expériences gustatives, sensorielles et humaines
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers de dégustation et à valoriser leurs produits

PROGRAMME DE CHAQUE SESSION DE FORMATION D'UNE JOURNÉE :

Matinée : 10h-12h30

- Accueil - Faire connaissance
Présentation de l'association ; Mise en commun des acquis et besoins des stagiaires
- Echanges autour des représentations des personnes sur l'alimentation : « D'après vous, qu'est-ce que « manger »? Qu'est-ce que la « santé » ? » . Conclure sur le fait que le plaisir est un besoin et fait partie de la santé au sens global du terme (définition de l'OMS : « Etat complet de bien-être social, physique et mental, et pas uniquement l'absence de maladie ») - Utilisation de la technique du photo-langage pour faciliter l'expression et le débriefing.
- Expériences et évocations sensorielles permettant de transmettre des notions sur le fonctionnement des 5 sens et les méthodes de dégustation
- Les expériences vécues permettent aussi de créer du lien dans le groupe de stagiaires



REPAS PEDAGOGIQUE « multi-sens » dans la convivialité : 12h30-14h

Le repas fait partie intégrante de la formation. Il est important d'y valoriser le plaisir et de l'intérêt de tous les aspects sensoriels.

Tous les repas sont confectionnés à partir de produits du terroir. L'un après l'autre, chaque stagiaire fait déguster au groupe un produit de sa ferme en expliquant l'histoire et la fabrication artisanale de son produit.

Après-midi : 14h-16h30

- **Application** : posture de l'animateur de dégustations, méthode pour mettre en place une dégustation auprès du grand-public
- Mises en situation avec des produits amenés par les producteurs stagiaires
- Bilan et réflexion sur l'intégration des notions acquises dans l'optique de l'événement « L'Ain de ferme en ferme ». La richesse de la formation émane aussi des personnes formées elles-mêmes via les échanges d'expériences intéressants entre agriculteurs.
- Les détails du déroulement de la journée de formation se trouvent précisés dans le guide de formation fourni en pièce jointe : « PJ1-Guide-animation-formation ». La formatrice, Coralie Biguzzi, s'est également appuyée sur une présentation power point : cf. « PJ1-bis-PPT-FormationDeFermeEnFerme ».

6. Existe-t-il une méthodologie d'évaluation des résultats obtenus grâce à votre initiative

Un questionnaire d'évaluation de la formation a été conçu par Eveil'O'Goût, association agréée en tant qu'organisme de formation : voir PJ2-quest eval formation. Ce questionnaire a été rempli par 39 stagiaires sur les 44 ayant suivi la formation.

7. Avez-vous des résultats qualitatifs liés à votre action à nous communiquer ?

L'évaluation qualitative a été effectuée grâce aux éléments d'évaluation qui ont été émis lors du bilan suite à l'évènement « De ferme en ferme® » qui a eu lieu en avril 2014, trois mois après les sessions de formation. En effet, cette opération a été une application parfaite pour évaluer si la formation avait atteint son objectif principal : permettre aux agriculteurs de valoriser leurs produits de manière plus qualitative et par l'intermédiaire de la dégustation.

Vous trouverez ci-dessous les points clés relevés par le responsable de l'AFOCG de l'Ain, M. Jean-Luc Fromont :

- « - la méthode de dégustation nous a aidés lors des portes ouvertes
- amélioration de l'organisation et de la qualité de la dégustation
- amélioration de l'accueil du public
- les échanges d'idées sur la dégustation ont été des informations pratiques utiles
- les agriculteurs ont mis en place une approche différente pour déguster
- mise en valeur du goût dans le déroulement de la dégustation
- la dégustation est considérée comme un poste important dans l'opération. »



Fondation Nestlé France

En conclusion, d'après M. Fromont, « cette démarche a permis une meilleure prise de conscience de l'importance de la dégustation au sein de la porte ouverte et en lien avec l'acte d'achat. Certains ont constaté qu'il fallait mieux penser son organisation, ou revoir complètement les façons de faire. Plusieurs ont expérimenté des choses, avec plus ou moins de succès. Le bilan est par conséquent positif car cette phase de formation a mis l'accent sur le produit et les conditions de sa mise en valeur. Il s'agit de quelque chose d'important pour des producteurs en circuits courts. »

Enfin, une des preuves qualitatives de la réussite du projet se trouve imagée grâce aux trois photos fournies en pièce jointe qui montrent à quel point la qualité de la présentation des produits a été soignée lors de l'évènement « De ferme en ferme® » 2014. Cf. photos ci-jointes :

- « PJ3-photo1-Difficile de résister » : présentation de pain local,
- « PJ4-photo2-Le goûter au Verger Gourmand » : présentation de tranches de pain accompagnée de confiture,
- « PJ5-photo3-Feu d'artifice de truite fumée » : présentation de truite fumée locale.

Ces photos illustrent parfaitement comment les agriculteurs se sont appropriés les connaissances acquises en formation pour mieux valoriser leurs produits. Par exemple, l'agriculteur qui produit ses céréales, sa farine et son propre pain, a su mieux mettre en valeur son produit de terroir en suivant les recommandations de présentation ci-après (voir stand de dégustation de pain alléchant ci-contre (PJ3)) :

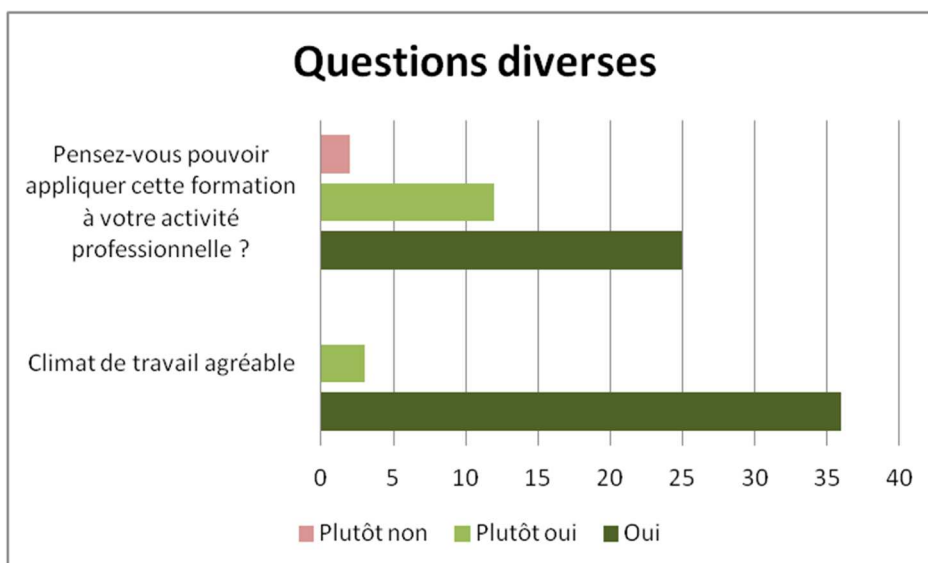
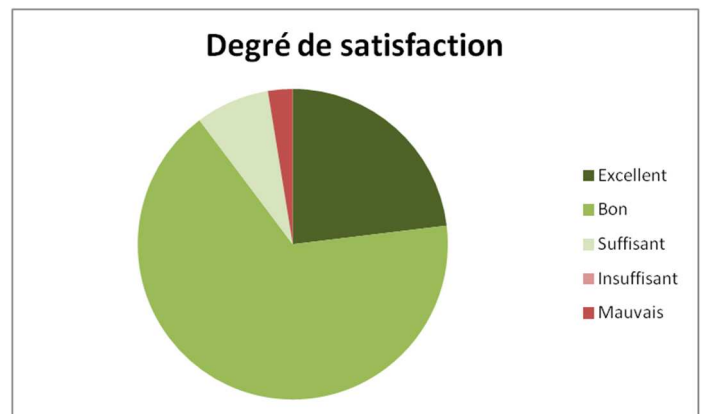
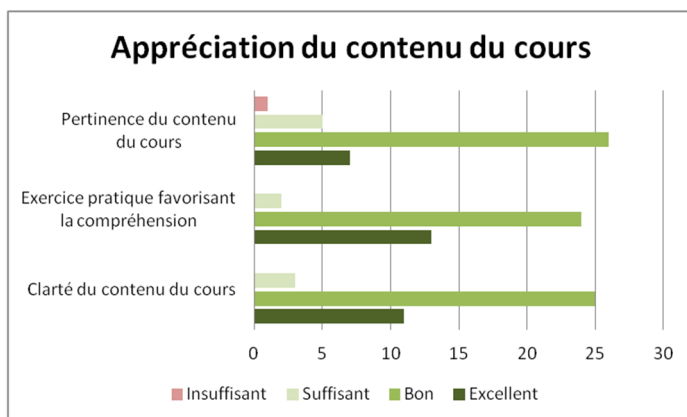
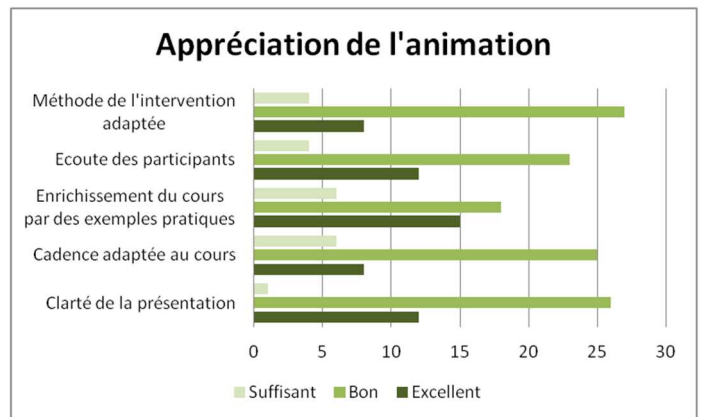
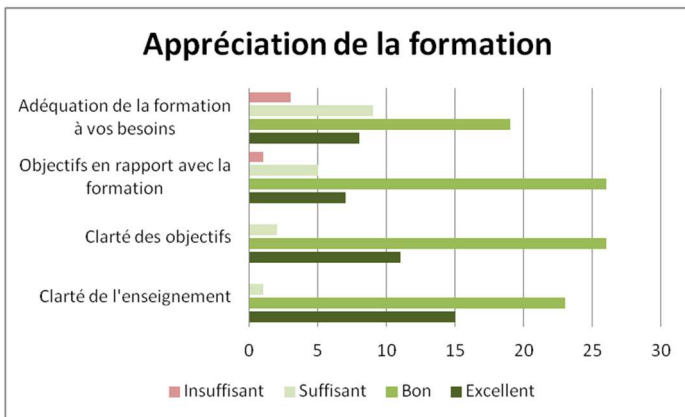
- pain entier pour présenter le produit global et décorer la table
- portions individuelles de la taille d'une bouchée pour déguster une quantité suffisante pour apprécier les qualités sensorielles du produit
- alternance de plusieurs pains visuellement différents pour attirer l'œil,
- présenter la variabilité des recettes d'un même produit et susciter l'envie de les déguster
- table en bois, panier de pain et jolis plateaux rustiques pour accentuer le côté "produits du terroir"
- décoration colorée avec des fleurs et feuilles pour donner un cadre champêtre.





8. Avez-vous des résultats quantitatifs liés à votre action à nous communiquer ?

Cette formation a été suivie par des personnes de 44 fermes sur 46 fermes inscrites, ce qui correspond à un taux de participation de 96 %. Au total, 89 % des participants ont rempli le questionnaire de satisfaction (soit 39 personnes). Cette fiche vous résume les résultats obtenus.





Les **points forts** soulignés par les participants sont **les mises en situation et exercices pratiques**, pour 44 % des participants. De plus, 31 % des participants indiquent avoir apprécié les **ateliers sur les 5 sens**, et notamment l'expérience sur l'importance de l'odorat dans le goût. Enfin, 29 % des participants ont apprécié **la convivialité et les échanges d'expériences entre les participants** et 10 % ont souligné avoir apprécié **la clarté et la structuration de la formation**.

Les **points faibles** relevés sont la **longueur de la journée**, pour 15 % des participants. Par ailleurs, 10 % des participants ont indiqué que cette formation ne leur avait **pas apporté beaucoup de connaissances**, car ils faisaient déjà de la dégustation en vente directe ou dans des foires. Enfin, 8 % des participants ont regretté que l'on n'ait **pas eu le temps de faire une aide spécifique à leur exploitation**.

9. « **Votre action, un modèle pour tous** »

Si vous deviez expliquer comment mettre en place une action comme la vôtre que diriez-vous ?

- *Quels sont les moyens nécessaires (financiers, humains, matériels) ?*

⇒ *Coût du développement et de l'animation des formations*

3500€ facturés à l'AFOCG de l'Ain (Association de Formation Collective à la Gestion)

⇒ *Moyens humains*

-Temps de travail de la formatrice Eveil'O'Goût (Coralie Biguzzi) pour concevoir la formation et former les 4 groupes de 10-12 agriculteurs (6 journées de travail)

-Temps de travail des agriculteurs et du responsable de l'AFOCG pour préparer les lieux de formation et organiser le repas à base de produits locaux

-Temps de réflexion des stagiaires, suite à la formation, pour intégrer les nouvelles pratiques dans l'évènement d'application.

⇒ *Moyens matériel*

L'avantage de ce projet formation-action est que la session de formation a été conçue pour nécessiter un minimum d'achats d'aliments et matériel puisque la formatrice doit se déplacer sur les lieux de formation, le plus souvent, au domicile des agriculteurs.

Le fait que les repas soient pris en charge par les agriculteurs eux-mêmes permettait d'utiliser des denrées locales et de diminuer le budget de formation tout en valorisant les agriculteurs.

- *Comment doit être mise en place l'action dans le temps ? (« le phasing »)*

Il est pertinent d'échanger sur les besoins et l'organisation du projet de formation-action 1 à 2 mois en amont de sa réalisation.

Les quatre dates de formation (27 et 28 janvier, puis 3 et 4 février 2014) pour des groupes de 10 à 15 stagiaires maximum et les horaires (10h-16h30, temps du déjeuner inclus) ont été déterminés en fonction des disponibilités des agriculteurs.

Le lieu peut être le domicile d'un agriculteur, ce qui permet d'ajouter une note conviviale à la formation.

L'action de formation doit être terminée au moins 2 semaines avant le déroulement de l'évènement à réaliser en application. Pour notre cas, l'évènement « De ferme en ferme® »



Fondation Nestlé France

avait lieu en avril 2014, ce qui laissait largement le temps aux stagiaires d'intégrer la formation et d'en tenir compte pour leur opération dans leur propre ferme.

- *Quelles sont d'après votre expérience les conditions de réussite ?*

- ✓ Une formation proactive faisant vivre les expériences aux personnes à former,
- ✓ Des exemples concrets et si possible, des personnes volontaires pour amener un ou des produit(s) de leur ferme pour servir d'exemples concrets lors du repas d'application et des exercices appliqués,
- ✓ Des stagiaires acceptant d'échanger sur leurs expériences et leurs pratiques, ce qui donne toute sa richesse à la formation,
- ✓ Des stagiaires prêts à accepter de changer leurs pratiques pour concevoir une dégustation multisensorielle.

- *Quelles difficultés peuvent être rencontrées ?*

Le projet de formation « Goût et Terroir » est un projet humain donc très riche mais également très dépendant des différences interindividuelles. Il se peut donc qu'une minorité de stagiaires considèrent qu'ils n'ont rien à apprendre d'une formation sur la dégustation, car étant déjà habitués à en faire depuis des années, n'envisagent pas de changer leurs pratiques. L'enjeu est donc de réussir à les convaincre de l'importance de ce moment, et qu'ils réfléchissent ensemble à des améliorations possibles pour mieux mettre en valeur leurs dégustations en pensant à stimuler les 5 sens des consommateurs.

10. Comment pensez-vous utiliser la subvention dans le cas où vous recevriez le Nid d'Or de la Fondation Nestlé France ?

La subvention pourra être utilisée pour mener d'autres formations de ce type auprès de professionnels ou associations de professionnels de l'alimentation ou de la production agricole. Mais également pour créer des sessions de formation d'approfondissement sur des produits spécifiques (demande émise par les agriculteurs).

11. Pourrez-vous nous fournir des justificatifs pour prouver vos dépenses ? (Lesquels ?)

- Les fiches de salaire de la formatrice
- Les factures d'achats de matériel et aliments pour les expériences sensorielles de la formation
- Les justificatifs de frais de déplacement et d'hébergement de la formatrice

12. Y a-t-il déjà eu des articles parus sur votre initiative dans la presse (ou dans les médias en général) ?

OUI

Si oui, précisez :

- « PJ6-Article presse formation 27-01-14 »
- « PJ7-article presse formation 3-02-2014 »
- « PJ8-Ain defermeenferme 2014 »
- « PJ9-dossier de presse L'Ain d Ferme en Ferme 2014 »



13. Avez-vous des partenaires ?

OUI

Si oui, précisez

Dans le cadre de ce projet de formation-action « Goût et terroir », le partenaire principal est l'association **AFOCG de l'Ain (Association de Formation Collective à la Gestion)**. Les partenaires associés à l'opération « De ferme en ferme® » ont également permis l'application de la formation (voir PJ8 et PJ9 : logos des partenaires cités dans les articles sur cet évènement).

Les partenaires d'Eveil'O'Goût sont de manière plus générale :

- Le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon et l'Université de Bourgogne à Dijon (hébergeur)
- Le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la forêt (MAAF)
- La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne (DRAAF)
- Le Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative (MENJVA)
- Le Conseil Général Côte d'or
- Vitagora, pôle de compétitivité Goût Nutrition Santé
- Les Villes de Dijon et de Quetigny.

3) BUDGET DU PROJET

Merci de remplir les tableaux ci-après

N.B. : si votre projet n'est pas suffisamment abouti pour avoir des montants très précis, nous vous remercions de nous indiquer malgré tout les principaux postes de dépenses que vous envisagez et une estimation du budget.

DEPENSES DE FONCTIONNEMENT		RECETTES	
Libellé du poste	Montant (€TTC)	Partenaires du projet (dont autofinancement ou emprunt)	Montant (€TTC)
Conception de la formation - 2 j	1 000 €	AFOCG	3500€
Organisation et animation de la formation 4 sessions d'une journée se déroulant sur 2 x 2 jours	2 000 €		
Matériels et aliments divers pour la formation (4 groupes de 12 personnes) Coût du déjeuner pour les stagiaires non inclus : pris en charge par les agriculteurs eux-mêmes qui amènent leurs produits des fermes.	2 00 €		
Frais de vie du formateur (Déplacement et hôtel)	3 00 €		
TOTAL DEPENSES	3500€	TOTAL RECETTES	3500€



Synthèse du dossier

Merci de remplir la synthèse récapitulative de votre projet.

Objectif de l'initiative

Objectif principal : Permettre aux agriculteurs de mieux valoriser leurs produits auprès du grand-public, par le biais de la dégustation

Sous-objectifs :

- Permettre aux stagiaires de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation à l'alimentation et à leur environnement, d'appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale
- Transférer des connaissances sur le goût et les 5 sens via des expériences gustatives, sensorielles et humaines
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers de dégustation pour valoriser leurs produits

Informations concernant la candidature :

- Statut juridique : Association Loi 1901
- Nombre de salariés et bénévoles :
 - 3 bénévoles : les 3 membres du bureau
 - 15 adhérents bénévoles
 - 1 salariée : chargée de projet
- Public visé :
 - Public de tout-âge
 - Agriculteurs
- Personnes concernées :
 - 44 agriculteurs formés à l'animation de dégustations
 - 57 000 visiteurs de tout âge sensibilisés à la valeur des produits locaux via la dégustation
- Dimensions de l'initiative : Départementale (AIN)

Moyens mis en œuvre pour la réalisation du projet :

- Moyens financiers : coût du développement et de l'animation des formations : 3500€
- Moyens humains : temps de travail de la formatrice Eveil'O'Goût (Coralie Biguzzi), des agriculteurs et du responsable de l'AFOCG
- Moyens matériel : peu important, formation à base de produits locaux amenés par les agriculteurs.



Fondation Nestlé France

Utilisation de la subvention :

- mener d'autres formations de ce type auprès de professionnels ou associations de professionnels de l'alimentation ou de la production agricole.
- créer des sessions de formation d'approfondissement sur des produits spécifiques à la demande des agriculteurs.

Points forts de votre dossier :

- **Grand nombre d'agriculteurs formés** à entrer en contact avec le grand-public (44 agriculteurs)
- **Valorisation des produits locaux** et de la **proximité entre les producteurs et les consommateurs**
- **Amélioration de la culture alimentaire pour le grand-public** via la connaissance de l'origine des aliments du terroir
- **Mise en valeur de la dimension sensorielle et sociale de l'alimentation** grâce à la dégustation et à la richesse des échanges entre les personnes formées elles-mêmes.

Budget de départ :

3500€