

1. Descriptif :

Grâce au fonds Français Alimentation Santé, le projet « L'alimentation dans tous ses sens » a pris part à la Semaine Alimentation & Santé.

La manifestation a été organisée sur **deux jours** (15 et 16 décembre 2012), dans **trois villes** (Dijon, Besançon, Paris) et a permis de toucher près de **600 visiteurs** (aussi bien enfants, qu'adultes et seniors).



A Dijon, la manifestation était organisée Place de la République

La manifestation visant à sensibiliser la population au développement de l'usage des 5 sens dans leur alimentation dans une perspective d'autonomie dans leurs choix alimentaires a permis de diffuser un ensemble de messages pédagogiques simples et ludiques à travers **6 ateliers** :

Atelier 1 : L'odorat et le ressenti face aux odeurs

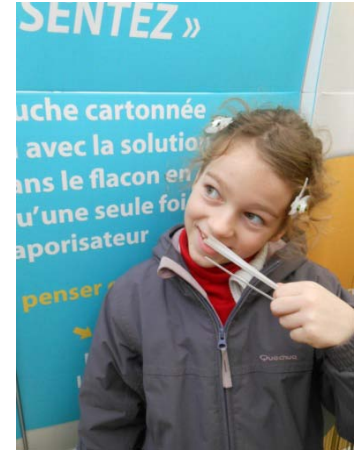
Objectif de l'atelier : valoriser les personnes dans leur capacité à percevoir des odeurs et des goûts tout en étant à l'écoute de leurs sens et à donner confiance aux personnes dans leur rapport à l'alimentation.



Deux espaces constituaient l'atelier 1 : un espace « odeurs au nez » fonctionnant en autonomie, et un espace « odeurs en bouche », animé par deux animatrices.

Atelier 2 : Comment élargir son répertoire alimentaire par l'approche sensorielle ?

Objectif de l'atelier : mettre à contribution ses 5 sens afin de découvrir des aliments peu habituels (n'appartenant pas au répertoire alimentaire de la majorité) et apprendre à les associer pour les trouver à son goût.



A travers un parcours sensoriel divisé en cinq espaces (pour chacun des sens), les visiteurs ont été amenés à découvrir les ingrédients composant une « salade mystère » réalisée à base de quinoa.

Atelier 3 : A l'écoute de ses sens pour doser à son goût

Objectifs de l'atelier : permettre une meilleure connaissance individuelle de la sensibilité sensorielle, mettre en lumière les différences interindividuelles en termes de sensibilité et indirectement, déclencher une prise de conscience chez la personne sur ses habitudes alimentaires.

Atelier 4 : Elargir son répertoire alimentaire

Objectifs de l'atelier : favoriser l'intégration de légumes dans son alimentation, introduire des légumes dans son alimentation et les associer à d'autres aliments dans les repas quotidiens.



Comment assaisonner une soupe basique au chou en écoutant ses sens

Atelier 5 : La cuisine et les sens à travers les générations

Objectif de l'atelier : Valoriser la transmission du patrimoine culinaire à travers les générations, par la préparation du repas et le partage au moment de la dégustation.



Petits et plus âgés ont découvert, autour d'une même table, que leurs préférences, tout comme leurs besoins, diffèrent

Atelier 6 : « Quand nos sens dictent notre consommation »

Objectif de l'atelier : Prendre conscience que les signaux sensoriels envoyés par le corps peuvent contribuer à l'arrêt de la consommation (rassasiement sensoriel spécifique) et à l'incitation à la consommation (variété sensorielle)

2. Statistiques :

a. Nombre et typologie des participants :

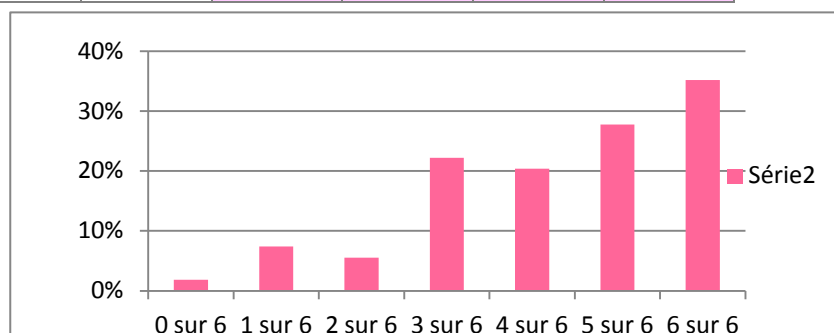
	nb participants Dijon	nb participants Besançon	nb participants Paris
comptage	190	150	200
marge (10%)	19	15	20
total	209	165	220
		TOTAL	594

nb de questionnaires groupes / familles recueillis	54
% groupes / familles ayant répondu	9%

Avec combien de personnes êtes-vous venu à la manifestation?	1 pers	2 pers	3 pers	4 pers	5 pers	6 pers	7 pers	8 pers	9 pers
nb de réponses	10	13	7	8	2				1
dont enfants	1 enfant	2 enfants	3 enfants	4 enfants	5 enfants	6 enfants	7 enfants	8 enfants	9 enfants
nb de réponses	15	5	3	2					
dont seniors	1 senior	2 seniors	3 seniors	4 seniors	5 seniors	6 seniors	7 seniors	8 seniors	9 seniors
nb de réponses	4	6	1		1				

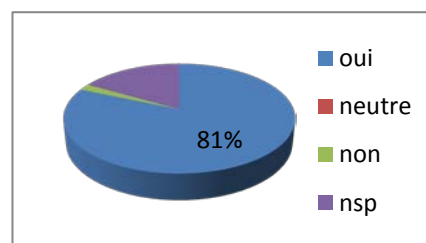
b. Participation :

nb d'ateliers faits par visiteur	0 sur 6	1 sur 6	2 sur 6	3 sur 6	4 sur 6	5 sur 6	6 sur 6
%	2%	7%	6%	22%	20%	28%	35%



c. Satisfaction :

avez-vous apprécié la manifestation?	oui	neutre	non	nsp
nb de réponses	44	0	1	9
%	81%	0%	2%	17%



quel atelier avez-vous préféré?	tous	1	2	3	4	5	6
%	8%	25%	17%	10%	25%	15%	0%

Rq : l'atelier 6 étant sous forme d'un film, celui a été probablement moins identifié comme un « atelier » en tant que tel.

d. Avis en expression libre :

à développer et à refaire à faire plus souvent, éducatif plus souvent et plus de stands à renouveler à renouveler à renouveler je reviendrai l'an prochain!
toutes les personnes peuvent participer (n'importe quel âge)
très intéressant très bien Educatif instructif très bien, génial utile bonne idée bonne initiative ateliers agréables, performants, pédagogiques
très sympathique très bon accueil animateurs très sympathiques sympathique bon accueil bon accueil très bien, bon accueil interactivité et accueil bon accueil bon accueil animateurs motivés et sympathiques

3. Valorisation prévue de l'intervention

a. Retombées actions de communications :

- Cf : fichier dossier de presse joint à ce compte-rendu

A noter également :

- Actualité en ligne sur les sites de partenaires de l'action
- Un article de blog publié sur le blog du pôle Vitagora®

a. Reproductibilité et Perspectives :

- **Un site Internet dédié à la manifestation et comprenant notamment un kit d'organisation de la manifestation a été développé:**
[L'alimentation dans tous ses sens](#)
- **A l'occasion du Salon de l'Agriculture 2013**, le CSGA, partenaire de l'action, proposera aux visiteurs deux des animations développées dans le cadre de la manifestation « L'alimentation dans tous ses sens » :
 - ➔ L'atelier 3 « sucrage du yaourt »
 - ➔ Le visionnage du film sur le Rassasiement Sensoriel Spécifiques (atelier 6)
- **D'autres valorisations pourront être envisagées**, notamment dans le cadre d'autres manifestations grand public telles que la Foire Gastronomique de Dijon ou la Fête de la Science.

4. Merci à toute l'équipe et à nos partenaires !

Nous remercions le Fonds Français Alimentation Santé, pour son soutien technique et financier

Nous remercions également les villes de Dijon et Besançon et le Pavillon de l'Eau à Paris, ainsi que nos partenaires de l'action : le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Eveil 'O' Goût, l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes, le Pôle de Gérontologie Interrégional, SEB, Dijon-Ville Santé, et le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

C'est grâce à l'engagement de chacun, venu avec ses connaissances, ses ambitions et sa vision, que cette manifestation a pu voir le jour.

