



# FORMATION GOUT

**à destination des professionnels de  
l'agriculture, de l'alimentation et de  
la production**

Aude Gaignaire - Association Eveil'O'Goût  
Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation  
9E Boulevard Jeanne d'Arc - 21 000 Dijon - 03 80 68 16 51  
[eveil.o.gout@gmail.com](mailto:eveil.o.gout@gmail.com)

Catalogue téléchargeable sur le site de l'association : [www.eveilgout.com](http://www.eveilgout.com)

## L'association EVEIL'O'GOUT... Qui sommes-nous ?

Eveil'O'Goût est une association à but non lucratif dont la vocation est de diffuser l'éducation sensorielle et alimentaire tout en prônant les valeurs de partage, de plaisir et de convivialité dans l'acte alimentaire. Notre association a réalisé depuis 2011 de nombreuses formations en direction de professionnels au contact de publics divers, dans l'objectif de transmettre ces valeurs à travers l'utilisation des 5 sens et de la dégustation comme acte de plaisir et de partage. Favoriser la découverte des produits locaux via l'approche sensorielle et la rencontre entre producteurs et consommateurs font partie des objectifs d'Eveil'O'Goût.

## Notre expérience avec les agriculteurs et les fermes

En 2014, Eveil'O'Goût organise pour une association d'agriculteurs de l'Ain (l'AFOCG 01), une « formation-action » dont le principal objectif est de permettre aux agriculteurs de valoriser leurs produits dans le cadre d'un événement grand-public (De Ferme en Ferme®), par le biais de la dégustation. Grâce à cette action, les deux partenaires remportent en septembre 2014, le concours des Nids d'Or de la Fondation Nestlé qui récompense les actions exemplaires en matière de « TRANSMISSION ».

Fort de cette expérience et de ce succès, l'association Eveil'O'Goût propose aujourd'hui différents modules de formation, à destination de professionnels de l'alimentation ou de la production agricole :

- **Module 1** : « GOUT & TERROIR - Sensibilisation » : Découverte de l'approche sensorielle et globale de l'alimentation et de la dégustation avec les 5 sens
- **Module 2.1\*** : « GOUT & TERROIR - Application grand-public » : Mise en application des découvertes du module 1, pour animer des ateliers du goût dans le cadre d'événements grand-public (ex : portes ouvertes de fermes)
- **Module 2.2\*** : «GOUT & TERROIR Application enfants » : Mise en application des découvertes du module 1, pour animer des ateliers du goût dans le cadre d'interventions auprès d'enfants en collectivités (écoles, centres de loisirs...)
- **Module 2.3\*** : « Approfondissement Analyse sensorielle » : Approfondissements des découvertes du module 1, pour décrire les caractéristiques sensorielles des produits fabriqués par les agriculteurs du groupe.

*\*Les modules 2.1, 2.2, et 2.3 font suite au module 1.*

Chaque module dure une journée, avec déjeuner pédagogique et coûte 900€ net pour un groupe de 10 personnes. Il est cependant envisageable d'adapter les durées de formation en fonction des besoins du client (nombre de modules souhaité, temps et budget disponibles).

## La spécificité méthodologique des FORMATIONS EVEIL'O'GOUT

Les connaissances et compétences s'acquièrent par de nombreux exercices pratiques, ateliers et échanges d'expériences proposés tout au long de la journée de formation et du repas. Les stagiaires vivent « sensoriellement » les situations afin de mieux les intégrer et de les retransmettre à d'autres personnes.

## **MODULE 1 : « GOUT & TERROIR - Sensibilisation »**

Découverte de l'approche sensorielle et globale de l'alimentation et de la dégustation avec les 5 sens

### **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
- Créer du lien entre les stagiaires, leur apprendre à se connaître eux-mêmes et à mieux connaître les autres personnes du groupe, via ces expériences

### **PROGRAMME**

#### **Matinée - 9h30- 12h**

- **Faisons connaissance**

Présentation de l'association, de chaque participant (attentes, expériences, ...)

- « **Autour des représentations des personnes** »

S'interroger sur le fait alimentaire, sur sa propre relation à l'alimentation ... Utilisation de la technique du photo-langage pour faciliter l'expression. Présentation de la définition de la santé au sens global du terme.

*10h45 : PAUSE*

- **Intérêt de l'approche sensorielle de l'alimentation et expérience introductive sur les 5 sens.**

#### **TEMPS DU MIDI- 12h- 14h - Déjeuner autour de produits du terroir dans la convivialité**

Le repas fait partie intégrante de la formation. Le plaisir et l'intérêt de tous les aspects sensoriels y sont valorisés. Le repas est constitué par les **produits du terroir**, si possible emmenés par les stagiaires eux-mêmes, afin que chacun communique au groupe l'histoire et la fabrication artisanale de « son produit ».

#### **Après-midi - 14h-17h**

- **Série d'expériences sensorielles**

Vivre des expériences autour des 5 sens, partager, analyser

*15h30 : PAUSE*

Comprendre le fonctionnement des sens, les préférences et comportements alimentaires

- **Bilan sur le module 1, perspectives**

Questions et échanges sur les idées pour réinvestir les notions de cette journée.

## **MODULE 2.1 : « GOUT & TERROIR - Application grand-public »**

Mise en application du module 1 pour animer des ateliers du goût dans le cadre d'évènements grand-public (ex : portes ouvertes de ferme)

### **OBJECTIFS**

- Permettre aux stagiaires de prendre du recul sur les notions acquises dans le cadre du module 1 et de les ré-investir dans leur vie professionnelle
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation pour valoriser les produits du terroir lors d'évènements grand-public
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers de dégustation et à valoriser leurs produits auprès de publics de tout âge

### **PROGRAMME**

#### **Matinée : 9h30-12h**

- Accueil - Retour sur le module 1  
Bilan, questions sur le module 1 et besoins des stagiaires pour la journée
- **Quelques expériences** sensorielles pour « se remettre dans la philosophie de l'éducation au goût » - *Le fait de vivre les expériences permet de les retransmettre plus facilement au public cible.*
- 10h45 : PAUSE
- Présentation des outils pédagogiques existants (pour différentes tranches d'âges et dans différents contextes d'intervention)
- Conseils sur la posture de l'animateur de dégustations, méthode pour mettre en place une dégustation auprès du grand-public

#### **REPAS PEDAGOGIQUE « multi-sens » dans la convivialité : 12h-14h15**

- Pendant 45 minutes, les stagiaires associeront des aliments ensemble en se servant de leurs 5 sens dans le but de concevoir une entrée « odorante, sonore, attractive visuellement, avec différentes textures et mettant en jeu plusieurs saveurs ».
- Repas pris ensemble dans la convivialité, avec mise en avant des 5 sens et des produits de terroir

#### **Après-midi : 14h15-17h**

- Travail en sous-groupe : Réfléchir sur la mise en place d'activités à partir des outils existants et des produits amenés par les producteurs stagiaires, dans l'optique d'un évènement particulier (ex : portes ouvertes de fermes).

15h30 : PAUSE

- Mises en situation et jeux de rôle de chaque sous-groupe qui a créé une activité, puis debrief « à chaud »
- En grand groupe : Réflexion sur l'intégration des notions. Echanges d'expériences.
- **Bilan sur le module 2, perspectives**

## **MODULE 2.2 : « GOUT & TERROIR - Application enfants »**

Mise en application du module 1 pour animer des ateliers du goût dans le contexte scolaire, extrascolaire ou périscolaire (ex : écoles, centre de loisirs...)

### **OBJECTIFS**

- Permettre aux stagiaires de prendre du recul sur les notions acquises dans le cadre du module 1 et de les ré-investir dans leur vie professionnelle
- Transférer des outils et des pratiques en matière de dégustation et de posture d'animation pour valoriser les produits du terroir lors d'interventions auprès d'enfants en collectivités
- Permettre aux stagiaires d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des ateliers de dégustation et à valoriser leurs produits auprès de publics de tout âge

### **PROGRAMME**

#### **Matinée : 9h30-12h**

- **Accueil - Retour sur le module 1**

Bilan, questions sur le module 1 et besoins des stagiaires pour la journée

- **Quelques expériences sensorielles** pour « se remettre dans la philosophie de l'éducation au goût » - *Le fait de vivre les expériences permet de les retransmettre plus facilement au public cible.*

10h45 : PAUSE

- **Présentation des outils pédagogiques existants** : livret **CLASSES DU GOUT**, outils pédagogiques type sacs tactiles, etc., ouvrage pédagogique **LES RESTOS DU GOUT**.
- **Conseils sur la posture de l'animateur de dégustations**, méthode pour mettre en place une dégustation auprès d'élèves ou enfants en collectivités (4 à 15 ans)

#### **REPAS PEDAGOGIQUE « multi-sens » dans la convivialité : 12h-14h15**

- Pendant 45 minutes, les stagiaires associeront des aliments ensemble en se servant de leurs 5 sens dans le but de concevoir une entrée « odorante, sonore, attractive visuellement, avec différentes textures et mettant en jeu plusieurs saveurs ».
- Repas pris ensemble dans la convivialité, avec mise en avant des 5 sens et des produits de terroir

#### **Après-midi : 14h15-17h**

- **Travail en sous-groupe** : Réfléchir sur la mise en place d'activités à partir des outils existants et des produits amenés par les producteurs stagiaires, dans l'optique d'intervenir pour des élèves  
15h30 : PAUSE
- Mises en situation et jeux de rôle de chaque sous-groupe qui a créé une activité, puis debrief « à chaud »
- En grand groupe : Réflexion sur l'intégration des notions. Echanges d'expériences.
- **Bilan sur le module 3, perspectives**

## **MODULE 2.3 : « Approfondissement Analyse sensorielle »**

### **Approfondissements des découvertes du module 1, pour décrire les caractéristiques sensorielles des produits fabriqués par les agriculteurs du groupe**

## **OBJECTIFS**

- Rappel sur l'importance de la dégustation et de l'utilisation des 5 sens pour mettre en valeur les produits fermiers
- Transférer des outils et des pratiques d'analyse sensorielle pour apprendre à caractériser les aliments d'un point de vue sensoriel

## **PROGRAMME**

### **Matinée : 9h30-12h**

- **Accueil** - Faire connaissance
- Retour sur les expériences de dégustations et ateliers du goût réalisés par les stagiaires depuis le module 1 et éventuellement les modules 2 et 3
- Présentation de la démarche de caractérisation sensorielle des aliments  
*10h45 : PAUSE*
- Expériences de caractérisation sensorielle des aliments de plusieurs fermes (« Groupe Produit 1 »)
  - Description des produits à l'aveugle (codage anonyme des assiettes)
  - Remplissage individuel d'un tableau comparatif décrivant les sensations perçues par chaque sens avant/pendant et après mise en bouche des produits
  - Phase de mise en commun avec discussion autour du vocabulaire généré
  - Notation de l'intensité de certains descripteurs ressortis comme dominants dans les produits

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

REPAS avec des produits des agriculteurs  
Atelier culinaire à base de produits de terroir

### **Après-midi : 14h-17h**

- Expériences de caractérisation sensorielle des aliments de plusieurs fermes (Groupe Produit 2)  
*15h30 : PAUSE*
- Conclusion sur la manière de mettre en avant les caractéristiques sensorielles des produits et sur la diversité des préférences.

## Modalités pratiques de chaque module de formation

- **Dates** : A définir avec le client
- **Lieu** : Lycée agroalimentaire de Plombières-les-Dijon, 85 rue de Vélars, 21370 PLOMBIERES-LES-DIJON
- **Formatrice** : Aude Gaignaire ou Stéphanie Pagot
- **Coût** : 900€ net par journée, pour un groupe de 10 stagiaires, déjeuner inclus.

- A l'issue d'une formation, chaque stagiaire se verra remettre un ensemble de supports retraçant les acquis et les expériences vécues.
- Des supports pédagogiques seront remis comme outils de travail aux professionnels souhaitant mettre en œuvre des ateliers d'éducation au goût.
- Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

### ■ Modalités d'inscription

- Toute inscription doit se faire par écrit à l'aide du bulletin d'inscription joint. Cette inscription vaut acceptation des conditions générales mais aussi des objectifs et contenus des stages retenus.
- Deux semaines avant le début de la formation, une convocation est adressée à chaque stagiaire précisant les lieux, dates et horaires.
- Eveil'O'Goût se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler un stage si l'effectif est insuffisant. Elle en informe les personnes inscrites au plus tard deux semaines avant le début de la formation.

### ■ Prise en charge par l'OPCA

- L'association Eveil'O'Goût est agréée comme organisme de formation professionnelle (n° de formateur 26 21 02944 21).
- Le coût de la formation peut être pris en charge par les organismes collecteurs agréés dans le domaine de la formation professionnelle continue (OPCA). Dans ce cas, il suffit de le préciser sur le bulletin d'inscription.

# BULLETIN D'INSCRIPTION

Date d'inscription à la formation:

## LE PROFESSIONNEL

Nom et prénom .....

Date de naissance .....

Adresse .....

Téléphone ..... Portable .....

## L'EMPLOYEUR

Raison sociale .....

Secteur d'activité .....

Code NAF .....

Adresse .....

Téléphone .....

Personne à contacter .....

## MODALITES DE PAIEMENT

- Vous êtes un particulier : Règlement directement par chèque à l'ordre de l'association Eveil'O'Goût**
- Votre entreprise règle directement la formation à l'Association Eveil'O'Goût sur présentation d'une facture. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en double exemplaire entre l'Association Eveil'O'Goût et votre entreprise.**
- Votre entreprise souhaite que la formation soit prise en charge par son OPCA. Une convention simplifiée de formation professionnelle est établie en triple exemplaire entre l'Association Eveil'O'Goût et votre entreprise. Il vous appartient d'en envoyer un exemplaire à votre OPCA avec votre demande de prise en charge.**
  - o Nom OPCA : .....
  - o Adresse OPCA : .....

Bulletin d'inscription à retourner à Aude Gaignaire  
par courrier : Association Eveil'O'Goût  
Chez Centre des Sciences du Goût et de  
l'Alimentation  
9E Bvd Jeanne d'Arc  
21 000 Dijon  
Contact : Aude Gaignaire  
par e-mail : [eveil.o.gout@gmail.com](mailto:eveil.o.gout@gmail.com)  
Contact téléphone : 03 80 68 16 51  
n° organisme formateur 26 21 02944 21

Date, signature, et éventuellement  
cachet de l'entreprise