



## Compte-rendu de la rencontre adhérents du 29 janvier 2015 Association Eveil'O'Goût



**Atelier « Cuisine&sens » autour des galettes des rois et point à date sur Eveil'O'Goût**

Lycée agroalimentaire, 85 rue de Velars, Plombières-Les -Dijons

Aude Gaignaire  
Chargée de projet et responsable formation



## Eveil'O'Goût Qui sommes-nous !

Notre rencontre a commencé par un petit tour de table...

**Création : 15 octobre 2010 à Dijon**

**Michel Haberstrau, président**  
fcp 21 Fédération 6

**Bruno Lombard, trésorier**  
la ligue de l'enseignement  
Général des Champs, Lycée de Cote d'Or, 215

**Coralie Biguzzi, secrétaire**

**Aude Gaignaire, chargée de projet, responsable de l'association, éducatrice du goût**

**Stéphanie Pagot, animatrice et éducatrice du goût à mi-temps**

Association loi 1901, hébergée au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation




## Eveil'O'Goût souhaite connaître ses adhérents, élargir son réseau, faire naître des projets via l'échange...

**Notre rencontre a commencé par un petit tour de table...**

Michel, Bruno, Stéphanie, Coralie et Aude ont été ravis d'accueillir 12 participants, adhérents ou futurs adhérents travaillant au lycée agroalimentaire :

Corinne, Eric et Sophie Guyot, Monica Van Der Stap, Sylvie Grall	Familles ayant participé aux ateliers les « Familles du Goût » dans le cadre du projet EduSens en 2008
Jean-Marie Woehly	Bénévole Eveil'O'Goût - retraité ayant travaillé dans l'agroalimentaire
Pruneville Aurélie	Enseignante en école primaire (a suivi la formation Classes du Goût)
Bénédicte Rivoire	Educatrice spécialisée travaillant avec des adultes handicapés
Laurie et Vincent Gourier, Gerald Camus	Travaillent à l'atelier technologique du lycée de Plombières-les -Dijon
Bruno Guillemain	Professeur de Maths Sciences au lycée de Plombières-les -Dijon

## L'ATELIER CUISINE & SENS AUTOUR DE GAULETTES DES ROIS ORIGINALES...



Chacun prépare sa propre galette (tourte feuilletée) personnalisée en choisissant parmi divers ingrédients sucrés, salés... etc. et en ajoutant l'appareil sucré ou salé contenant œufs, crème et poudre d'amande (+sucre ou sel)



Chacun garnit sa pâte feuilletée en sucré, salé ou sucré-salé ... Tout en échangeant sur les diverses idées .... Puis on referme avec la seconde pâte feuilletée, on dore avec le jaune d'œuf, on incise au centre et on décore !.. une vingtaine de mini-galettes sont ainsi prêtes à enfourner !

**Pendant la cuisson et le rangement :**

- visite des cabines d'analyse sensorielle du lycée (illustration ci-contre)
- présentation d'un point à date sur Eveil'O'Goût : voir pages suivantes



## DÉGUSTATION ET ÉCHANGES .... AUTOUR DE DECOUVERTES SENSORIELLES CREEES PAR CHACUN



**\*Pour en savoir plus sur les recettes réalisées, consultez le livret des recettes personnalisées de galettes sucrées et salées en pièce jointe...**

**Eveil  
goût**

## Eveil'O'Goût – Point à date Janvier 2015

- **2015 ... l'année de la piste « FORMATION »**
  - Les formations-actions 2014-2015
  - 2 succès en 2014 => **nouveaux catalogues 2015**
- **Nos interventions directes**
  - Semaine du Goût + CG21 opération volaille
  - TAP/NAP : Temps d'activités Péri-éducatives – nouveauté : intervention en maternelles à Quetigny...mater !
- **Les projets de partenariat : à développer !**
- **La piste « Atelier du goût pour les particuliers »**

**Eveil  
goût**

## Les formations- actions Les catalogues 2015



- Les formations-actions 2014-2015
- 2 succès en 2014 => **nouveaux catalogues 2015**

Lycée agroalimentaire, 85 rue de Velars,  
Plombières-Les -Dijons

Aude Gaignaire  
Chargée de projet et responsable formation

Ville de Dijon

## Formation-action 2014 Les Repas du Sens 3

Un projet fédérateur des animateurs, du personnel de la restauration

### 1 CENTRE DE LOISIRS CHAMPOLLION



**FICHE-MENU  
ODORAT**

On peut sentir les aliments avec le nez avant de les goûter mais notre nez nous aide aussi à bien percevoir le goût dans notre bouche !

« Menu le plus parfumé »

16 mai

Cartes question / action

Cartes familles

DRAAF Bourgogne

## Formation-action 2014 Ateliers des Collèges du Goût 2

Cible : Elèves de 3<sup>ème</sup> DP + SECPA

### Découvrir 2 modes de fabrication des produits : cuisine&sens /Atelier techno

**FIN => VISITE USINE Objectif + : créer des vocations valoriser les métiers de l'IAA**




**2015, misons sur les formations!**

**Eveil  
goût**

## Nouvelles formation-action en 2014 2 succès

Fondation Nestlé France

- **Formation des agriculteurs de l'Ain** – Janvier 2014 , projet primé en oct. 2014 au **Concours des Nids d'Or** avec AFOCG
- Formation du personnel éducatif du foyer médicalisé d'Auxonne, **adultes handicapés**



**Développement catalogue de formation 2015  
Pour chaque type de professionnels**

**Eveil  
goût**

Téléchargeable sur  
[www.eveilgoût.com/nos-formation](http://www.eveilgoût.com/nos-formation)

## 2015, misons sur les formations!

**Notre catalogue de formation 2015**

- pour les agriculteurs
- pour les professionnels de l'agroalimentaire
- pour les animateurs/personnel de la restauration scolaire
- Pour les professeurs.. : continuer primaire, collège + piste du privé ?

- Groupe de 10 adultes
- Tarif : 900€ pour 1 journée-groupe, incluant repas

+ piste diététiciennes !!  
Monde médical, hôpitaux (demande Roanne...)



## Nos interventions directes en 2014

- Semaine du Goût 2014
- CG21 opération volaille
- TAP/NAP... maternelles?
- Ateliers du goût Familles

Lycée agroalimentaire, 85 rue de Velars, Plombières-Les -Dijons

Aude Gaignaire  
Chargée de projet et responsable formation

## UNE SEMAINE DU GOÛT 2014 très active !!!

Collège + Foyer médicalisé-handicaps, AUXONNE

Pause méridienne - Collège de la Châtaigneraie, AUTUN

Enfants de 3 à 6 ans au centre de loisirs AUTUN

le Grand Autunois Morvan

Conseil Général Côte d'Or

Oct-nov 2014

## Restauration scolaire 100% Duo Côte d'or

11 établissements =

- 6 collèges
- 5 maisons de retraite/ hôpitaux

Un duo 100% Côte-d'Or

Eveil' O' Goût vous invite à vivre une EXPÉRIENCE MULTI-SENSORIELLE ! et à découvrir comment de bons participants à la dégustation.

Écrivez les mots qui correspondent le plus à ce que tu vois quand tu dégustes ce produit avec tes 5 sens !

Depuis 2015 : essai pour les maternelles => succès !! en photo les bonhommes légumes faits par les enfants

## NAP (Temps d'Activités péri-éducatives) : ateliers du goût, après la classe

Pour voir comment se passe un atelier du goût en NAP/TAP : visionner la vidéo diffusée dans le magazine de la Santé (France 5 - Emission « Grandir de 0 à 20 ans : l'apprentissage du goût »)

<http://www.allodocteurs.fr/actualite-sante-grandir-de-a-ans-l-apprentissage-du-gout-15109.asp?1=1>

Depuis 2015 : essai pour les maternelles => succès !! en photo les bonhommes légumes faits par les enfants

## Ateliers du goût pour les particuliers (type Familles du Goût)

7/10/14 : Premier atelier = séance découverte dans les locaux d'analyse sensorielle du lycée de Plombières-les-Dijons... après de nombreux affichages...

seulement 2 duos maman-enfant inscrits !!!

- Un atelier cuisine & sens
- Une séance en labo (cabines individuelles ci-contre)

## Ateliers du goût pour les particuliers ... un bon moment...

7/10/14

« Encore merci pour cette soirée découverte qui nous a beaucoup plu à Charlie et à moi...Charlie rêve de recommencer et il était très fier de montrer son œuvre à son papa et à sa petite sœur Capucine! »

Céline, maman de Charlie

## Ateliers du goût pour les particuliers...

Résultats : beaucoup d'enthousiasme mais pas assez de temps/de besoin à cause des contraintes d'organisation, d'horaires pour les parents intéressés qui souvent travaillent ...  
**Autre piste...: les goûters d'anniversaire...?**



## Un grand merci à tous nos partenaires !

