

LES TERRITOIRES DU GOÛT - 2023/2026



la coopérative  
Cresma est agréée  
**ESUS**



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**

**CE CONCEPT A ÉTÉ CRÉÉ ET MIS EN OEUVRE PAR  
LA COOPÉRATIVE D'UTILITÉ SOCIALE **

Delphine FAUCON - Salariée-administratrice, Coordinatrice de projets participatifs & éducatifs

Laurence LOUISSON - Salariée, Chargée de projets participatifs & éducatifs

Mathilde VIDIL - Salariée, Animatrice de développement territorial participatif & éducatif

*Avec le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Auvergne-Rhône-Alpes*

# SOMMAIRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>La coopérative Cresna</b>  | <b>05</b> |
| <b>Éléments de cadrage</b>  | <b>07</b> |
| <b>Synthèse du dispositif</b>   | <b>09</b> |
| <b>Qui peut devenir volontaire ?</b>  | <b>10</b> |
| <b>Pourquoi devenir volontaire ?</b>  | <b>11</b> |
| <b>Détail du dispositif</b>   |           |
| 3 jours de formation 'S'initier au programme pédagogique <i>Les Classes du goût</i> | 15        |
| 8 séances <i>Les Classes du goût</i>  | 19        |
| 1 suivi personnalisé  | 23        |
| 1 conférence ' <i>Les Territoires du goût</i> '                                     | 25        |
| 1 journée régionale ' <i>Les Territoires du goût</i> '                              | 29        |
| <b>La certification</b>   | <b>31</b> |
| <b>Rétroplanning conseillé</b>  | <b>33</b> |



# LA COOPÉRATIVE CReSNA

## NOTRE COEUR DE MÉTIER

- La coopérative Cresna (agrément Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale - ESUS) a pour mission d'accompagner les **processus de transitions et changements de comportements** dans une démarche participative en favorisant la transversalité entre l'individu, son environnement et son écosystème.



## NOTRE MISSION



- Partant des **besoins** et des **pratiques** en matière d'alimentation et de mieux-être des individus et/ou des collectifs, nous élaborons ensemble un **plan d'action** permettant de faire évoluer les comportements de chacun.
- Cela passe par le développement des **compétences individuelles** (*savoirs, savoir-faire et savoir être*), afin de pouvoir faire ses propres choix alimentaires & mieux-être en conscience avec plus d'autonomie, et sans compromettre le « **bien commun** ».

## CRÉATRICE D'ENVIRONNEMENTS FAVORABLES

- Les projets et/ou dispositifs proposés par la coopérative Cresna permettent de **faire interagir l'individu, son environnement proche et le territoire** dans lequel il évolue pour favoriser les transitions & changements de comportements individuels & collectifs.
- Ces transitions & changements de comportements nécessitent d'**informer, sensibiliser et mettre en mouvement** de façon complémentaires les parties prenantes des projets et/ou dispositifs coconstruits avec la coopérative Cresna pour créer un/des environnement(s) propice(s).
- Dans une logique de transformation positive et durable, les impacts sociaux, sanitaires, environnementaux, et économiques de ces projets et/ou dispositifs seront majorés en alliant les **processus d'accompagnement alimentaire** aux **processus d'accompagnement mieux-être**.
- Ainsi, en combinant ces quatre graduations, la coopérative Cresna favorise la création d'environnements favorables aux transitions et changements de comportements alimentaires & mieux-être.



## NOS FACILITATRICES

- Nos quatre facilitatrices des transitions et changements de comportements chargées du déploiement du dispositif "Les territoires du goût" sont avant tout des personnes de terrain.
- Passionnée, notre équipe se réunit régulièrement pour approfondir ses connaissances, échanger, analyser les comportements observés et perfectionner ses pratiques pédagogiques en relation avec les textes officiels et la demande du public.



*Delphine Faucon*

Coordinatrice de projets participatifs & éducatifs  
**EXPÉRIMENTÉE**

- **Changement de comportement**
- **Education au goût**
- **Gaspillage alimentaire**
- **Justice sociale alimentaire**
- **Alimentation holistique / Sociologie de l'alimentation**
- **Nutrition & spécificités publics / Prévention santé**
  
- **Montage de projet**
- **Animation participative / Gestion d'équipe**
- **Facilitation pédagogique / Création d'outils de facilitation**
- **Formation professionnelle**



*Laurence Louison*

Chargée de projets participatifs & éducatifs  
**JUNIOR**

- **Santé publique**
- **Promotion & prévention de la santé**
- **Education populaire**
- **Justice sociale alimentaire**
- **Gaspillage alimentaire**
  
- **Montage de projet**
- **Animation participative / Gestion d'équipe**
- **Formation professionnelle**



*Mathilde Vidil*

Animatrice de développement territorial  
**JUNIOR**

- **Santé publique**
- **Promotion & prévention de la santé**
- **Diététique**
- **Nutrition du sportif**
  
- **Animation participative**



*Stéphanie Grenet*

Partenaire chargée de projets participatifs & éducatifs  
**EXPERTE**

- **Psychologie (dont psychologie du travail)**
- **Neurosciences de l'accompagnement**
- **Préparation mentale**
- **Thérapie systémique**
- **Programmation neurolinguistique**
- **Hypnothérapeute**
  
- **Animation participative / Gestion d'équipe**
- **Formation professionnelle**

# ÉLÉMENTS DE CADRAGE

## L'ÉDUCATION AU GOÛT

L'éducation au goût est un processus éducatif mettant en œuvre des pratiques pédagogiques reposant sur l'acte alimentaire, comme interaction entre les aliments, les mangeurs sensibles et leur(s) environnement(s).

L'éducation au goût comprend deux axes :

- l'éducation **pour** le goût concernant l'usage de ses sens dans un objectif de développer l'acuité sensorielle du mangeur ;
- l'éducation **par** le goût permettant de développer le bien-être physique, mental et social du mangeur.

- Le dispositif expérimental '*Les Territoires du goût*' est un processus d'accompagnement proposés aux adultes (professionnels ou particuliers) souhaitant s'allier afin de construire un environnement favorable au déploiement de l'éducation au goût au sein de leur territoire.
- La phase expérimentale du dispositif s'adresse aux adultes étant en contact avec des jeunes de 8 à 11 ans (CE2 - CM2).
- Le processus d'accompagnement '*Les Territoires du goût*' est détaillé dans les pages suivantes.

## LES TERRITOIRES DU GOÛT



# SYNTHÈSE DU DISPOSITIF

**3** jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

**8** séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*

**1** suivi personnalisé  
*(par territoire)*

**1** conférence

*'Les Territoires du goût'*

*(par territoire)*

**1** journée régionale

*'Les Territoires du goût'*

*(pour tous les territoires)*



# QUI PEUT DEVENIR VOLONTAIRE ?



Élu(e) et Chargé(e) de mission  
Projet Alimentaire Territorial



Enseignant(e)  
(CE2-CM2)



Parents  
(enfants de 8-11 ans)



Ambassadeur du goût de CE2-CM2  
(8 à 11 ans)



Animateur(trice)  
(péri)scolaire  
(8-11 ans)



Agent(e) de restauration scolaire  
(8-11 ans)



Infirmier(e) scolaire  
(CE2-CM2)

# POURQUOI DEVENIR VOLONTAIRE ?



- Coanimer une dynamique pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son territoire ;
- Impliquer l'ensemble de la communauté éducative (*professeur-e-s des écoles, directeur-trice-s d'établissements du second degré, animateur-trice-s péri-scolaire-s, infirmier-e-s scolaire, parents, etc.*), ses partenaires (*collectivités territoriales, prestataires de restauration collective, associations agréées, etc.*) et les élèves ;
- Favoriser l'information, la sensibilisation et l'accompagnement des jeunes sur la place du plaisir dans une alimentation saine ;
- Concourir à la reconnaissance et à la valorisation d'un parcours pédagogique pluridisciplinaire d'éducation au goût.

Élu(e) / Chargé(e) de mission PAT

Professeur(e) des écoles / Animateur(trice) (péri)scolaire

- Collaborer à la mise en œuvre d'une dynamique pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son territoire ;
- Développer son acuité sensorielle personnelle ;
- Favoriser l'acquisition pendant l'enfance d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux hédoniques et culturels, liés aux ressentis et choix alimentaires ;
- Contribuer au déploiement d'une pédagogie - l'éducation au goût - basée sur l'expérience et l'expérimentation ;
- Participer au développement des compétences langagières des jeunes ;
- Participer au développement des compétences psychosociales de l'enfant (*estime de soi, confiance en soi, identité individuelle et collective, autonomie, écoute de soi et des autres, esprit critique, etc.*) ;
- Participer à la diminution de la néophobie alimentaire du jeune de 8 à 11 ans.





- Collaborer à la mise en œuvre d'une dynamique pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son territoire ;
- Développer son acuité sensorielle ;
- Contribuer au déploiement d'une approche spécifique de promotion à la santé et d'éducation à l'alimentation adaptée aux jeunes de 8 à 11 ans ;
- Renforcer l'éducation à l'alimentation des 8-11 ans par l'éducation au goût ;
- Favoriser l'acquisition pendant l'enfance d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux hédoniques et culturels, liés aux ressentis et choix alimentaires ;
- Participer au développement des compétences psychosociales de l'enfant (*estime de soi, confiance en soi, identité individuelle et collective, autonomie, écoute de soi et des autres, esprit critique, etc.*) ;
- Participer à la diminution de la néophobie alimentaire du jeune de 8 à 11 ans.

- Collaborer à la mise en œuvre d'une dynamique pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son territoire ;
- Développer son acuité sensorielle ;
- Favoriser l'acquisition pendant l'enfance d'une culture générale de l'alimentation soulignant les enjeux hédoniques et culturels, liés aux ressentis et choix alimentaires ;
- Participer au développement des compétences psychosociales de l'enfant (*estime de soi, confiance en soi, identité individuelle et collective, autonomie, écoute de soi et des autres, esprit critique, etc.*) ;
- Participer à la diminution de la néophobie alimentaire du jeune de 8 à 11 ans, cause de gaspillage alimentaire en restauration scolaire ;
- Participer à la valorisation des produits locaux ;
- Participer à la valorisation des compétences de l'équipe de restauration scolaire.





- Collaborer à la mise en œuvre d'une dynamique territoriale pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son enfant ;
- S'informer sur les pédagogies et outils de socialisation alimentaire de l'enfant ;
- Développer une influence positive dans l'établissement de normes familiales concernant les modes de repas et de collations ;
- Développer le rôle de "modèle" sensoriel alimentaire pour son enfant ;
- Favoriser l'envie de goûter de son enfant ;
- Participer au développement des compétences psychosociales de son enfant (*estime de soi, confiance en soi, identité individuelle et collective, autonomie, écoute de soi et des autres, esprit critique, etc.*) ;
- Développer une curiosité positive vis-à-vis des aliments pour son enfant.

- Collaborer à la mise en œuvre d'une dynamique pédagogique pluridisciplinaire et transversale pour son territoire ;
- Développer son acuité sensorielle ;
- Faire confiance à ses propres perceptions sensorielles ;
- Augmenter la verbalisation de ses perceptions ;
- Développer ses compétences psychosociales (*son estime de soi, sa confiance en soi, son identité individuelle et collective, son autonomie, son écoute de soi et des autres, son esprit critique, etc.*) ;
- Déployer son envie de goûter ;
- Dépasser les réponses dichotomiques et normatives de type "bon/mauvais" ou "j'aime/j'aime pas" ;
- Renforcer ses relations avec l'équipe pédagogique de son territoire ;
- Découvrir les produits locaux ;
- Limiter son gaspillage alimentaire.





# DÉTAIL DU DISPOSITIF

**3** jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

**8** séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*



**1** suivi personnalisé

*(par territoire)*

**1** conférence

*'Les Territoires du goût'*

*(par territoire)*

**1** journée régionale

*'Les Territoires du goût'*

*(pour tous les territoires)*

# 'Les Classes du goût'

## Présentation

L'éducation au goût est une pédagogie spécifique permettant d'allier apprentissages et expérimentations grâce à un ensemble d'activités qui développent l'acuité sensorielle et la curiosité des participants.

Le programme pédagogique 'Les Classes du goût' est un programme pédagogique clé en main initié dans les années 1970 par le spécialiste de l'éducation au goût, Jacques Puisais. Le programme a été relancé en 2012 dans le cadre du premier Programme national pour l'alimentation (PNA). Inscrites encore aujourd'hui dans le PNA 2019-2023, les classes du goût se déploient sur tout le territoire sous l'égide des ministères chargés de l'Agriculture et de l'Éducation Nationale.

## Publics

- être un-e élu-e (d'un PAT)
- être un-e chargé-e de mission d'un PAT
- être un-e professeur-e des écoles de CE2 à CM2 (du PAT)
- être un-e animateur-trice périscolaire jeunesse 8-11 ans (du PAT)
- être un-e infirmier-e scolaire de primaires (du PAT)
- être un-e agent-e de restauration scolaire pour des primaires (du PAT)

5 binômes max.

## Pré-requis

Être intéressé-e par la mise en place d'un programme pédagogique de développement de l'acuité sensorielle d'enfants de 8 à 11 ans

## Objectifs pédagogiques

- Identifier ses connaissances en matière d'éducation au goût ;
- Appréhender son futur positionnement pédagogique de pratiquant du goût ;
- Identifier ses réactions lors d'une expérience sensorielle alimentaire ;
- Expérimenter les 8 séances 'Les Classes du Goût'
- Se mettre en situation d'animation d'une séance "Les Classes du goût"

## Méthodes pédagogiques

**Méthode expérientielle** : les stagiaires vivent et partagent leurs ressentis face à chacune des séquences des séances 'Les Classes du Goût'

**Méthode affirmative** : la formatrice décompose le séquençage de chaque séance, le positionnement du futur pratiquant du goût, et partage avec les stagiaires ses expériences terrains...

## A l'issue de la formation

Le/la stagiaire sera capable de tester la mise en place du programme pédagogique 'Les Classes du goût' pour un public d'enfant de 8 à 11 ans

## Évaluation

- Boussole d'auto-évaluation à chaque journée de formation
- Évaluation individuelle de satisfaction à chaque fin de journée de formation
- Échanges volontaires sur les ressentis individuels et collectifs à l'issue de chaque journée de formation

## Livrables

- Cahier des productions de chaque journée de formation
- Livret pédagogique de chaque journée de formation
- Guide pédagogique 'Les Classes du goût' à la fin des 3 journées de formation

## PROGRAMME DE LA FORMATION

du  CRESNA

### Journée 1 - 9h à 17h

Philosophie de la formation  
Introduction à l'éducation au goût  
Positionnement du pratiquant du goût  
Expérimentations des séances 1, 2 et 3-A "Les Classes du goût"

### Journée 2 - 9h à 17h

Retour sur la journée 1  
Expérimentations des séances 3-B, 5, 6 et 8 "Les Classes du goût"

### Journée 3 - 9h à 17h

Retour sur la journée 2  
Mise en situation d'une séance pédagogique du guide ;  
Boussole individuelle et collective de mise en oeuvre ;  
Projection du plan d'engagement individuel pour le dispositif.

### Cette prestation comprend



la matière  
première



les outils de  
facilitation  
pédagogique



le matériel  
de dégustation



8h\* par journée  
3j de formation



1 attestation de  
présence par  
journée de  
formation

\*pause déjeuner comprise 1h + 10-15 min par demi-journée



# DÉTAIL DU DISPOSITIF

**3** jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

**8** séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*



**1** suivi personnalisé  
*(par territoire)*

**1** conférence  
*'Les Territoires du goût'*  
*(par territoire)*

**1** journée régionale  
*'Les Territoires du goût'*  
*(pour tous les territoires)*

# "Les Classes du goût"

par le  **CresNA**



## Séance 1

### Les 5 sens dans la dégustation

Avec 'Prolongements à la maison'

- Les 3 fonctions de l'acte alimentaire
- Les 5 sens & le déclenchement de la sensation de plaisir
- Les 3 étapes d'une dégustation

## Séance 2

### La ronde des saveurs dans le goût

Avec 'Prolongements à la maison'

Avec 'Prolongement possible à l'école – Français, Sciences'

- Les 4 saveurs principales
- L'intensité des saveurs
- Les saveurs & les aliments
- Les mots de la gustation

## Séance 3

### L'olfaction et la mémoire des odeurs

Avec 'Prolongement possible à l'école – Géographie, Français'

- Les souvenirs & les odeurs
- Odeurs & arômes
- Les propriétés de l'arômes
- Les mots de l'olfaction

## Séance 4

### La vue

Avec 'Prolongement possible à l'école – Français, Sciences, Arts plastiques'

- La place de la vue dans l'acte alimentaire
- L'acuité visuelle
- La couleur & les perceptions gustatives
- Les mots de la vue

## Séance 5

### Le toucher et l'ouïe

Avec 'Prolongement possible à la maison'

- Texture & consistance
- Les mots du toucher
- Les sons, les aliments & son environnement
- Les sons avant la mise en bouche
- Les mots de l'ouïe

## Séance 6

### Le goût au sens large

Avec 'Prolongement possible à la maison'

Avec 'Prolongement possible à l'école – Géographique, Histoire, Français, au restaurant scolaire'

- La mastication & les perceptions aromatiques
- Les stimulations trigéminales
- Les mots pour des sensations complexes

## Séance 7

### Le patrimoine alimentaire : les produits du terroir

Avec 'Prolongement possible à l'école – Français, Arts plastiques, Géographie, Histoire, Sciences'

- Terroir & perceptions sensorielles
- Les mots du terroir

## Séance 8

### L'étiquetage, les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Avec 'Prolongement possible à l'école – Français, Arts plastiques, Géographie, Musique'

- Dégustation comparative & acuité sensorielle



Enseignant(e)  
(CE2-CM2)



Animateur(trice)  
(péri)scolaire  
(8-11 ans)



Infirmier(e) scolaire  
(CE2-CM2)

SOUTIEN / COMPLÈTE



Séance 1

Séance 2

Séance 3

Séance 4



ANIME

ACCOMPAGNE

Séance 5

Séance 6

Séance 7

Séance 8



CO-COORDONNE / ACCOMPAGNE / SOUTIEN / COMPLÈTE





# DÉTAIL DU DISPOSITIF

**3** jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

**8** séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*



**1** suivi personnalisé  
*(par territoire)*

**1** conférence

*'Les Territoires du goût'*

*(par territoire)*

**1** journée régionale

*'Les Territoires du goût'*

*(pour tous les territoires)*

# "Les Visios du goût" par le



- Un forfait de 4h de suivi des stagiaires en visioconférence est proposé à chaque groupe formé.
- Ce forfait peut être utilisé pour :
  - identifier l'état d'avancement des projets individuels 'Les Classe du goût' des stagiaires
  - partager ses expériences terrain
  - lever collectivement les freins rencontrés à la mise en place des 'Les Classe du goût'
  - finaliser la mise en place des actions d'observations du goût
  - finaliser la mise en place des conférence à destination des parents d'élèves ;
  - participer à la co-construction du programme de la journée régionale 'Les Territoires du goût'
    - des temps spécifiques optionnels et complémentaires pourront être proposés à cet effet

# "Les Observations du goût" par le



- La coopérative Cresna propose l'équivalent de 7h d'observation des stagiaires en conditions réelles (sur site en présence des enfants) ;
  - Ce forfait peut-être divisé en 2 demi-journée d'observations (selon les disponibilités de la coopérative et les frais de déplacement liés) ;
  - Il est cependant conseillé de réaliser 1 observation par demi-journée sur 1 journée complète afin d'optimiser les déplacement des observatrices.
- Ce forfait de 7h est possible pour chaque PAT inscrit dans le dispositif ;
- L'identification des lieux d'observations se fera directement en concertation avec les stagiaires.
- La coopérative Cresna conseille de mettre en place les observations durant le semestre suivant les 2 premières journées de formations.

# DÉTAIL DU DISPOSITIF

3 jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

8 séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*



1 suivi personnalisé

*(par territoire)*

1 conférence

*'Les Territoires du goût'*

*(par territoire)*

1 journée régionale

*'Les Territoires du goût'*

*(pour tous les territoires)*

# 'Les Territoires du goût'

## Présentation

La conférence 'Les Territoires du goût' permet de créer un moment de dialogue, d'information et de débat autour du thème de l'éducation au goût des jeunes avec les parents de ces derniers.

## Publics

- être un-e parent d'élèves bénéficiaires de (futurs) ateliers 'Les Classes du goût'
- être un-e parent d'élèves du PAT partenaire du dispositif 'Les Territoires du goût'
- être un volontaire du dispositif 'Les Territoires du goût'

**Le nombre de participant-e-s dépend du lieu de mise en place de la conférence**

## Pré-requis

Être intéressé-e par l'éducation au goût des jeunes de 8-11 ans  
Être intéressé-e par l'éducation à l'alimentation des jeunes de 8-11 ans

## Objectifs pédagogiques

- Définir collectivement l'éducation au goût
- Expérimenter l'éducation au goût
- Le rôle des parents dans l'éducation au goût
- S'impliquer en tant que parent dans le dispositif "Les Territoires du goût"

## Méthodes pédagogiques

**Méthode active** : les participants co-construisent des savoirs et pratiques collectifs

**Méthode expérientielle** : les participants vivent et partagent leurs ressentis grâce à une dégustation flash commentée

**Méthode expositive** : la conférencière partage ses connaissances et expériences terrains sur le sujet traité

## A l'issue de la conférence

Le/la participant-e sera informé(e) sur l'éducation au goût et sur son rôle potentiel dans le dispositif 'Les Territoires du goût'

## Évaluation

- Évaluation collective participative de satisfaction

## Livrables

- Une brochure-atelier à destination des parents d'élèves pourra être téléchargée par chacun des participants
  - Cette brochure sera disponible sur la e-boutique de la coopérative d'ici janvier 2024

# PROGRAMME DE LA CONFÉRENCE

du  CRESNA

2 FORMATS

## EN VISIOCONFÉRENCE

### Date et horaire - À définir avec le PAT

Pour vous, l'éducation au goût en 3 mots  
Dégustation commentée d'une madeleine  
Le rôle des parents dans l'éducation au goût  
Votre implication dans le dispositif  
"Les Territoires du goût"

*Echanges avec les participant-e-s*

## EN PRÉSENTIEL

### Date et horaire - À définir avec le PAT

Pour vous, l'éducation au goût en 3 mots  
Dégustation commentée d'un aliment  
Le rôle des parents dans l'éducation au goût  
Votre implication dans le dispositif  
"Les Territoires du goût"

*Echanges avec les participant-e-s*

### Cette prestation comprend



le formulaire  
d'inscription à la  
visioconférence

+

le logiciel de  
visioconférence

+

le protocole pour  
pouvoir  
participer à la  
dégustation  
commentée



2h15 de conférence

### Cette prestation comprend



le formulaire  
d'inscription à la  
conférence



2h15 de conférence

\*pause 10 min comprise

### À prendre en charge en sus



la matière  
première pour la  
dégustation  
(fonction du nb de  
participant)



le matériel  
de dégustation  
(fonction du nb de  
participant)



les frais de  
déplacement

\*pause 10 min comprise

### OPTION

Chaque parent pourra acheter s'il le souhaite le guide  
'L'éducation au goût - Le B.A.BA pour les parents de jeunes  
de 8 à 11 ans" sur la e-boutique de la coopérative  
Cresna - **disponible en janvier 2024**



# DÉTAIL DU DISPOSITIF

**3** jours de formation

*S'initier au programme pédagogique*

*'Les Classe du goût'*

*(par territoire)*

**8** séances

*'Les Classe du goût'*

*(par classe ambassadrice de CE2-CM2)*



**1** suivi personnalisé

*(par territoire)*

**1** conférence

*'Les Territoires du goût'*

*(par territoire)*

**1** journée régionale

*'Les Territoires du goût'*

*(pour tous les territoires)*

# 'Les Territoires du goût'

## Présentation

La journée régionale 'Les Territoires du goût' permettent d'échanger, coopérer et capitaliser les pratiques et besoins des parties prenantes du dispositif.

## Publics

- être un volontaire du dispositif 'Les Territoires du goût'
- être un-e parent d'élèves bénéficiaires de (futurs) ateliers 'Les Classes du goût'
- être un-e élu-e des PAT partenaire du dispositif 'Les Territoires du goût'
- être partenaire (financier ou autre) du dispositif 'Les Territoires du goût'

## Nombre participant-e-s

- À déterminer collectivement avec les volontaires

## Pré-requis

Avoir participé soit :

- aux 3 journées de formation 'Les Classes du goût'
- à la conférence 'Les Territoires du goût'

## Objectifs pédagogiques

- Créer un espace de dialogue entre élus, agents, partenaires et stagiaires accompagnés par le dispositif 'Les Territoires du goût'
- Explorer collectivement les freins et problématiques liés au dispositif 'Les Territoires du goût'
- Renforcer les liens de coopération entre territoires inscrits dans le réseau régional 'Les territoires du goût' par la création d'une charte commun
- Donner de la visibilité et valoriser les expériences des acteurs et des 'Territoires du goût'

## Méthodes pédagogiques

**Méthode active** : les participants co-construisent des savoirs et pratiques collectifs

**Méthode expérientielle** : les participants vivent et partagent leurs ressentis grâce à une dégustation flash commentée

**Méthode expositive** : la conférencière partage ses connaissances et expériences terrains sur le sujet traité

## Programme, lieu, modalités de la journée

- À déterminer collectivement avec les volontaires

## A l'issue de la conférence

À déterminer collectivement avec les volontaires

## Évaluation

- Évaluation collective participative de satisfaction

## Livrables

- À déterminer avec le financeur

# LA CERTIFICATION

## TERRITOIRE DU GOÛT

### Avoir co-organisé :

La formation 'S'initier au programme pédagogique *Les Classes du goût*

La conférence '*Les Territoires du goût*'

### Avoir facilité :

La mise en place des 8 ateliers '*Les Classes du goût*' pour chacun des stagiaires à la formation précitée

La mise en œuvre du suivi personnalisé suite à la formation précitée

## ANIMATEUR 'Classe du goût'

### Avoir participé :

Aux 3 jours de la formation 'S'initier au programme pédagogique *Les Classes du goût*

Avoir testé la mise en œuvre des 8 ateliers '*Les Classes du goût*' avec le soutien de son PAT de de la coopérative Cresna

Avoir participé au suivi personnalisé proposé en visioconférence par le dispositif

### Avoir promu :

La conférence '*Les Territoires du goût*' auprès des parents des enfants de 8 à 11 ans que vous encadrez

**Délivrance d'un certificat  
'Les Territoire du goût' \***

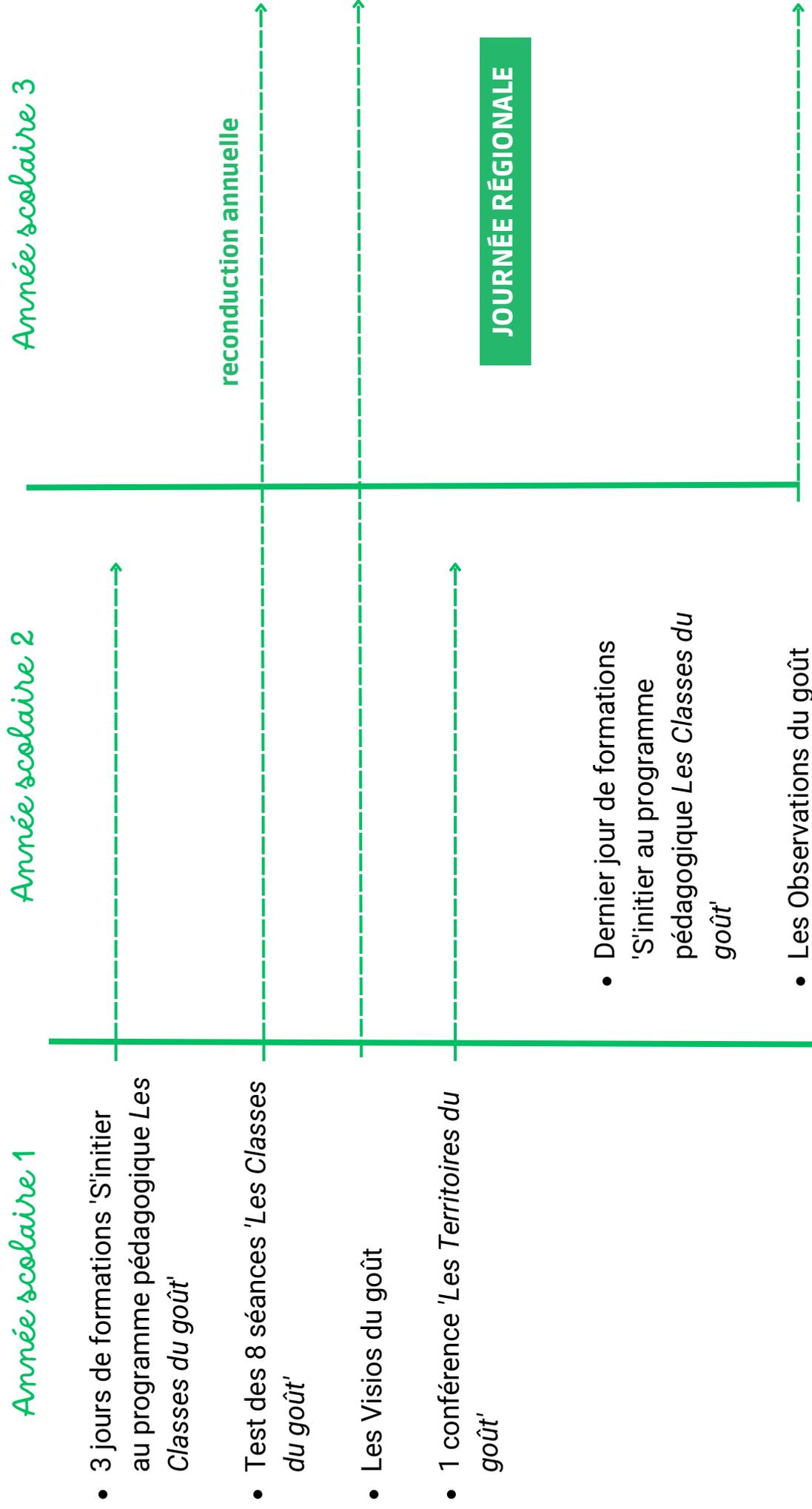
**Délivrance d'un certificat  
'Animateur Classes du goût  
pour le territoire...' \***

\*L'animation d'ateliers '*Les Classes du goût*' n'est possible que pour des structures formatrice du dispositif '*Les Territoires du goût*' ou aux animateurs Classes du goût certifiés, pour le territoire indiqué sur la certification.

Tout animateur Classe du goût s'engage en intégrant le dispositif à tenir informé la structure formatrice de tout déploiement à minima 1 fois/an. Sans retour sous 2 ans passé la certification, cette dernière ne sera plus valide. Des dérogations pourront être mises en place selon les contraintes rencontrées et sur demande motivée par mail à la structure formatrice assurant le suivi auprès des financeurs.



# RÉTROPLANNING CONSEILLÉ







**Delphine FAUCON**

Coordinatrice du dispositif "*Les territoires du goût*"

[delphine.faucon@cresna-intermediation.com](mailto:delphine.faucon@cresna-intermediation.com)

06 74 00 98 17

**Cresna - 4 place Regensburg  
63000 Clermont-Ferrand**

**[www.cresna-intermediation.com](http://www.cresna-intermediation.com)**

