

Compétence
**ÉDUCATION
AU GOÛT (EGT)**

LA COOPÉRATIVE D'UTILITÉ SOCIALE CRESNA : EXPERT DE L'INNOVATION PAR L'ÉDUCATION AU GOÛT

Par nos actions innovante d'éducation au goût, nous jouons un rôle essentiel dans la reconnaissance de cette dernière en tant qu'outil majeur des transitions de comportements alimentaires et de mieux-être.

Comment notre coopérative innove dans le domaine de l'éducation au goût ?

Le Cresna innove dans le domaine de l'éducation au goût en adoptant une approche globale, participative et innovante qui dépasse largement la simple notion d'acuité sensorielle.

UNE APPROCHE HOLISTIQUE DE L'ALIMENTATION ET DU MIEUX-ÊTRE

- **Lien entre alimentation, santé et environnement** : nous ne nous limitons pas à l'aspect sensoriel de l'alimentation. Nous mettons en avant les liens étroits entre ce que nous mangeons, notre santé et notre environnement, sensibilisant ainsi à une alimentation durable et respectueuse et un mieux-être physique et mental des individus. Cette approche permet de développer une conscience critique et de faire des choix alimentaires et mieux-être plus éclairés.
- **Dimension hédonique et sensorielle** : nous invitons à (re)découvrir le plaisir de manger, en sollicitant tous les sens pour une expérience gustative complète, allant au-delà de la gustation pour inclure l'odorat, le toucher, l'ouïe et la vue.. Cette expérience sensorielle permet de créer un lien émotionnel avec les aliments et de favoriser une alimentation plus intuitive et plus respectueuse du corps.
- **Dimension sociale et culturelle** : l'alimentation est abordée sous un angle social et culturel, en mettant en valeur la diversité des pratiques alimentaires et mieux-être et en favorisant le partage d'expériences, favorisant au passage le mieux-être mental des individus. Cette approche permet de également lutter contre les préjugés et de découvrir l'autre sous de nouveaux jours.
- **Dimension psychosociale** : nous utilisons l'éducation au goût comme vecteur d'acquisition ou de développement des compétences psychosociales individuelles et/ou collectives.

UNE PÉDAGOGIE ACTIVE ET PARTICIPATIVE

- **Ateliers créatifs et ludiques** : nos ateliers sont conçus pour être interactifs et stimulants, favorisant la participation active des apprenants de tous âges.
- **Approche expérimentale et créative** : nos apprenants sont encouragés à expérimenter et à créer, à manipuler les aliments et à créer leurs propres expérimentations sensorielles, culinaires...
- **Échange et co-construction** : nous misons sur l'échange et la co-construction pour favoriser l'appropriation des connaissances et le développement de compétences individuelles et/ou collectives.

UNE INNOVATION DANS LES OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- **Utilisation de supports variés** : nous créons et utilisons une grande variété de supports pédagogiques pour rendre l'apprentissage ludique et accessible à tous.
- **Partenariats avec des acteurs locaux** : nous collaborons avec de nombreux acteurs locaux (*producteurs, artisans, cuisiniers*) pour offrir une expérience authentique et ancrée dans le territoire.
- **Approche interdisciplinaire** : L'éducation au goût est abordée sous différents angles, en faisant appel à des connaissances en sciences, en histoire, en géographie, etc.

Quelques exemples concrets d'innovations :

- **Les "Territoires du Goût"** : ce dispositif d'accompagnement innovant propose une approche globale de l'alimentation en associant les acteurs locaux (écoles, collectivités, producteurs) autour d'un projet de collaboration territoriale en faveur du développement de l'éducation au goût des 8-11 ans des territoires.
- **Sol'i'dôme** : ce dispositif d'accompagnement innovant propose une approche croisée entre changements de comportements alimentaires et compétences psychosociales pour des publics de 16-25 ans en insertion professionnelle sur la thématique de la justice sociale alimentaire au service de la transition écologique.