

CIMEOS



UBFC
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

À L'ÉCOLE DU GOÛT - TABLE-RONDE «Manger en collectivité : de la crèche à l'Université»

Rédigé par David Michon, Laboratoire CIMEOS (EA4177)
Mis en page par Cloé Pham-Van, Laboratoire CIMEOS (EA4177)

Clémentine Hugol-Gential (Maîtresse de conférences en SIC) introduit le cycle en présentant l'axe « alimentation et gastronomie » qu'elle co-pilote avec Jean-Jacques Boutaud (Professeur en SIC) au sein du laboratoire de Sciences de l'Information et de la Communication de l'Université de Bourgogne (Laboratoire CIMEOS, EA4177). Les recherches et projets développés dans cet axe portent sur les différentes formes de discours, d'images et l'étude de leur diffusion et de leur mise en circulation, pour en mesurer l'impact sur les représentations et les pratiques alimentaires.



Clémentine Hugol-Gential introduit la table ronde

Aujourd'hui le repas en collectivité est une question centrale et on voit de nombreux documents récents (article de presse) qui relèvent à quel point il s'agit d'une question saillante. Grâce à la rencontre des différents acteurs du jour, il est possible d'en expliquer les tenants et les perspectives communes.

Sophie Nicklaus (Directrice de Recherche INRA) nous présente ses études en milieu scolaire dans son propos « **A l'école du goût, quand les chercheurs du goût retournent à l'école !** ». En effet, comment étudier le goût ?

Au sein de son laboratoire se trouvent des salles avec différents environnements qu'il est aisé de contrôler pour analyser les perceptions sensorielles et leur influence sur le goût.

Hors du laboratoire, une étude en crèche montrait que les choix des jeunes enfants étaient prédictifs de leurs choix futurs. Il est possible de revenir sur d'autres résultats concrets comme lors d'une étude sur le sel, le sucre et le gras (avec Sofia Bouhlal) qui prouvait que l'ajout de sel signifiait une consommation plus élevée d'aliments, contrairement au sucre et au gras.



Sophie Nicklaus présente ses travaux sur l'alimentation des enfants

C'est toute la compréhension du développement du contrôle des prises alimentaires qui est interrogée. Par exemple, trois situations de repas tentaient de comprendre si les enfants ajustaient leur consommation alimentaire. Le même type d'étude tendait à montrer qu'une pré-charge calorique ne se fait pas directement mais a besoin d'un apprentissage pour ensuite manger une charge « classique ».

Enfin, promouvoir le plaisir de consommer des petites portions est étudié grâce à une situation d'imaginer le plaisir que les enfants allaient ressentir en mangeant. Il a été démontré que par ce dispositif projectif, il est possible de baisser la quantité de ces petites portions tout en gardant le même plaisir.

A l'avenir différents projets sont en cours pour aider à « bien manger » en restauration scolaire : projet tuteuré AgroSup Dijon (consommation de fruits frais, acceptabilité de repas alternatif, importance de la qualité du contexte). Projet LED (Légumineuses à l'Ecole – Dijon).

Et demain ? Comment aller vers une alimentation plus durable, vers un impact environnemental plus faible ? C'est tout l'objectif des recherches menant vers une « Green cantine ».

Jean-Michel Grenier (Directeur de la restauration municipale de Dijon) revient sur **ce service public complexe et ambitieux**. Les exigences sont nombreuses en termes de qualité, garanties sanitaires, accessibilité et continuité du service.

Cette action se déroule dans un contexte particulier avec le Label UNESCO, la prochaine Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, Dijon Ville éducatrice et la participation au projet TIGA dans l'objectif d'une ville plus saine et durable à l'horizon 2030. Dijon est donc attractive et les citoyens sont en attente d'un service de qualité.



Jean-Michel Grenier présente les enjeux et objectifs de la restauration scolaire

La restauration scolaire concerne 78 écoles et sert 7800 repas/jour soit 1 255 000 repas/an. Chaque école de Dijon a un site terminal. De plus, il existe un restaurant du personnel municipal (300 repas/jour). La gestion directe se fait en liaison froide différée. Différents chiffres sont exposés et on peut retenir de ceux-ci que le coût de la denrée est élevé car le but n'est pas un service public à bas prix, la qualité doit être constante et réelle.

Ces enjeux de qualité sont accompagnés par le contrôle d'une diététicienne qui intervient sur l'équilibre et grammage des portions.

Ensuite, la préservation de la santé et de l'environnement s'illustre par un menu alternatif une fois par semaine, pour lequel la protéine végétale remplace la protéine animale.

Mais si l'éducation au goût est le rôle des parents, la cantine scolaire agit en complément, grâce à la découverte de saveurs et d'aliments originaux. Ainsi des sensibilisations sont réalisées autour de la saisonnalité, d'animations liées à la gastronomie locale et internationale et d'un choix laissé aux enfants.

Enfin, un effort constant est fait pour augmenter la part des productions de proximité, et insister sur l'agriculture biologique dès 2010 avec une forte accélération après 2017, atteignant au 31 août 2018 près de 30% des aliments consommés, au-dessus des exigences ministérielles.

Le gaspillage est un souci constant avec une limite dans les sources utilisées, grâce à des actions incitatives, une évaluation permanente, l'adhésion des acteurs (service à table), tout en valorisant les restes et emballages.

En conclusion, les objectifs sont ambitieux et les expérimentations continuent sur le temps du repas, l'optimisation de l'organisation et la transversalité (avec les équipes d'animation). La Ville de Dijon espère obtenir le label ECOCERT.

Sandrine Monnery-Patris (Chercheuse INRA) nous annonce d'emblée que le plaisir est un moteur de la consommation alimentaire. Mais cela se fait-il au risque d'aller vers des aliments gras et sucrés ? Comment intégrer les aliments sains dans le répertoire alimentaire de l'enfant ? Le plaisir n'est pas d'exclure des aliments car l'enfant dépend des adultes responsables de son alimentation.

Quelle est cette stratégie éducative ? Il existe différents profils parentaux : autoritaires (pas d'ajustement à l'enfant), démocratiques (règles éducatives mais négociables), permissifs (très forts ajustements). Plus les parents adoptent des pratiques autoritaires ou permissives plus les enfants sont néophobes (pas d'envie d'aliments nouveaux) et cela dès l'âge de 20 mois.

Attention, la séduction n'est pas l'éducation et les premières années de la vie sont fondamentales pour ouvrir notre lexique culinaire. En effet l'enfant associe le goût des aliments au contexte dans lequel ces aliments ont été consommés.



Sandrine Monnery-Patris nous explique la place du plaisir dans l'éducation alimentaire

Pour terminer, l'exemple du projet Edusens proposait des ateliers impliquant les enfants sur les 5 sens avec repas festif à la fin. Cela illustre la philosophie générale qui n'est pas que pensée car prouvée par plusieurs études : manger sain c'est bien, manger heureux c'est encore mieux.

Jean-Claude Brunet (Chargé de mission alimentation DRAAF) nous présente la loi EGAlim qui résulte de consultations régionales et nationales fin 2017. C'est une politique publique récente.

Elle vise à améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire pour renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits. **En effet l'éducation sensorielle contribue à lutter contre le gaspillage.**

On se dirige vers une instance de concentration pour la mise en œuvre au niveau régional du programme national.

Grégoire Maille (Designer, cuisinier, formateur) questionne le rapport entre art et cuisine. Mais l'art n'est pas l'art appliqué qui est une créativité orientée (= design industrielle) avec des contraintes techniques.



Grégoire Maille présente son approche de la cuisine

La cuisine est donc un art appliqué. Il y a nécessité de se centrer sur l'utilisateur, et bien connaître ses attentes. Ainsi aujourd'hui on constate que la génération ultra connectée n'utilise pas le couteau donc privilégie le manger-main dans un temps de repas très réduit.

Il faut connaître son convive mais aussi son évolution car à chaque génération ses nouvelles attentes.

Questions libres avec le public

Qu'est-ce qu'il reste des apprentissages éducationnels du tout jeune âge ?

Il existe un apprentissage de la structure par le biais de l'école. Il n'y a pas d'inefficacité des apprentissages de la prime enfance car il y a une mémoire sensorielle.

Les enfants qui ont plus d'accès à la variété alimentaire, même s'ils se referment un peu, retrouveront cela plus tard. C'est une sorte d'apprentissage implicite, essentiellement dans la variété.

Il existe une influence du facteur économique chez les étudiants qui ajustent leur budget en lien avec leur assiette : c'est un appauvrissement potentiel.

Il y a de plus en plus d'étudiants dans les épiceries solidaires. Est-ce qu'il faut travailler la notion de plaisir avec les adultes comme avec les enfants ?

C'est toujours possible oui, notamment pour les jeunes en difficulté ou les malades atteints de cancers. En particulier pour des gestes simples et retrouver du plaisir en cuisine, quel que soit l'âge.

Comment gérer le gaspillage ? Il y a des conventions de dons avec la cuisine centrale de Dijon, en cas de sur-production par exemple.

Le petit déjeuner à l'école est-il une bonne idée ? Il n'existe pas d'effet positif mesuré pour l'instant.

Dans notre société de l'hyperpersonnalisation, comment gérer cette tension entre collectivité et personnalisation de l'offre ? Ce n'est que le début en cuisine (Salad Bar, bar à fruits etc) et c'est une rupture par rapport à la chaîne du self. Il existe une vraie recherche de créativité dans les collectivités donc on peut rester optimiste, mais il faut le médiatiser davantage. Par ailleurs, le rôle de la cantine n'est pas forcément l'hyper-personnalisation mais le partage ensemble.

Est-ce que l'éducation du goût ne passe pas aussi par la capacité à cultiver des moments particuliers ?

C'est possible par petites touches grâce à la rencontre entre des grandes idées et des choses simples que les gens vont pouvoir s'approprier. Donc il faut un travail avec les chercheurs mais aussi avec les acteurs de terrain. En effet, les collectivités veulent co-construire une politique publique adaptée au territoire.

Après les remerciements pour ce beau moment convivial, rendez-vous est pris le 16 mai "**La saveur des mots et des images : communiquer et transmettre le goût** » à la Salle de l'académie à la bibliothèque municipale sous l'animation de Jean-Jacques Boutaud Professeur Université de Bourgogne, Cimeos, Expert auprès de la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon, Président du réseau national AGAP) avec comme participants :

🍏 **Jordi BALLESTER** (Maître de Conférences IUVV et CSGA, Université de Bourgogne, responsable du DU Apprendre et Comprendre la dégustation du vin, co-auteur de "Petit traité de mythologie oenologique")

🍏 **Camille BRACHET** (Maître de Conférences en communication, Université de Valenciennes, productrice du podcast, Ceux qui nous lient)

🍏 **Zoé BLUMENFELD CHIDO** (Directrice de la valorisation du Patrimoine, Ville de Dijon)

🍏 **Gérard CAGNA** (Chef, formateur, essayiste)

🍏 **Ophélie DUTHU** (Agence Propulse Dijon, Directrice des opérations, revue Arts et Gastronomie)

🍏 **Caroline POULAIN** (responsable du Patrimoine et du blog du Fonds gourmand de la Bibliothèque Municipale : Happy Apicius)

