

Bulletin d'inscription

Nom et prénom:

.....

Fonction:

Employeur:.....

Adresse:

.....

e-mail:.....

Participe au colloque ☐

Ne participera pas au colloque ☐

Signature:

Merci de répondre pour lundi, le 8 février 2010 au plus tard

Parc Naturel de l'Our
12, Parc
L-9836 Hosingen
Luxembourg
Tél. +352 90 81 88 632
Fax +352 90 81 89
luc.jacobs@naturpark-our.lu

Pour la liaison d'autobus
Ettelbrück - Brandenburg,
(Ligne 560)
veuillez consulter
www.mobiliteit.lu



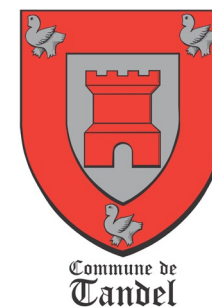
Dans le Cadre du Projet:
Ecole du Goût Brandenburg

Invitation au
Colloque
“A la Découverte du Goût”

Brandenburg,
mercredi le 10 février 2010 à 14.15 h.

“Apprendre à déguster pour mieux goûter les instants de la vie”.

(Jacques Puisais, Vice-Président de l'Institut du Goût)



Eveil au goût des enfants

Tutoyer dès l'enfance le plaisir de goûter, apprécier toute la palette de sensations offerte par les aliments ...



Telle est la finalité, hédoniste et humaniste, des démarches liées à l'éveil sensoriel. Dans cette approche, l'enfant ne se contente plus de manger en se laissant guider par ses habitudes et sa fantaisie, il prête une attention soutenue à ses ressentis et prend conscience de l'extraordinaire acuité de ses sens.

Au fur et à mesure qu'il apprend à goûter, l'enfant se met à s'intéresser à ce qu'il mange et il est progressivement gagné par la curiosité : d'où vient cet aliment ? comment est-il préparé ? pourquoi a-t-il ce goût ? ...

Les enfants affûtent aussi leur sens critique : ils apprennent à opérer des choix alimentaires plus avertis, en faisant davantage confiance à leur jugement de dégustateur et en décryptant les informations données sur les produits.

Bien souvent, ces apprentissages sensoriels, concrets et ludiques, stimulent l'envie de goûter des aliments et des plats moins familiers, favorisant ainsi l'enrichissement du répertoire alimentaire de l'enfant.

L'éveil sensoriel amène à une découverte de soi, mais aussi à une découverte des autres : la verbalisation et la mise en commun des ressentis soulignent à quel point les dégustateurs sont différents. Chacun est amené à se situer par rapport aux autres, dans le respect des différences inter-individuelles.

L'apprentissage du goût est donc une aventure personnelle qui laisse à coup sûr une trace durable dans le vécu de l'individu et contribue à améliorer sa qualité de vie.

Source: <http://www.institutdugout.fr>

Programme *

14h15:

Accueil

14h30 - 14h40:

Allocution de bienvenue par M. Ali Kaes, Député
- Maire de la Commune de Tandel

14.40 - 15h20:

Les bases scientifiques d'une pédagogie du goût
Prof. Patrick Mac Leod (Président de l'Institut du Goût, Paris)
Questions et discussion

15h20 - 16h00:

L'éducation sensorielle des jeunes en France: mise en perspective. Mme Nathalie Politzer (Responsable des formations et projets pédagogiques, Institut du Goût)
Questions et discussion

16h00 - 16h30:

Le Plan National "Gesond lessen, Méi Bewegen".
Dr. Yolande Wagener (Chef de Division de la Médecine scolaire, Ministère de la Santé)
Questions et discussion

16h30 - 16h40

Présentation du Projet « Ecole du Goût » Luc Jacobs
(Conseiller agricole, Parc Naturel de l'Our)

16h40 - 17h00

Questions et discussion

17h00 - 17h10

Conclusions

17h10

Clôture par M. Emile Eicher, Député - Président du Parc Naturel de l'Our

Vin d'honneur



* Langues des contributions: F/ L. Une traduction simultanée n'est pas prévue