



Prochaines Rencontres François Rabelais : Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?

Les 15^{èmes} Rencontres François Rabelais se tiendront les 22 et 23 novembre 2019 à l'Université de Tours (37).

Véritable université populaire des sciences gastronomiques, plusieurs tables rondes et ateliers seront le théâtre de débat autour de la thématique centrale de cette édition : l'éducation au goût pour la jeunesse.

15^{es} Rencontres François Rabelais 22-23 novembre 2019

Sous le Haut patronage de Jean-Michel Blanquer,
Ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ?



Dans le cadre du Forum Alimentation et Culture. Amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs, université de Tours.

Quelle éducation au goût pour la jeunesse ? Comment transmettre aux plus jeunes, qu'ils soient dans le primaire, le secondaire ou à l'université, qu'ils soient dans le cercle familial ou en dehors de celui-ci, les principes qui fondent une alimentation bonne pour la santé et bonne pour la planète ? Comment faire prendre conscience à nos enfants et nos ados que la cuisine est aussi un territoire culturel où se resserrent les liens sociaux et qui permet l'ouverture aux autres ?



Table ronde lors des Rencontres François Rabelais (archives)

15 tables rondes et ateliers sont organisés autour de la thématique de cette édition, l'éducation au goût. Parmi les questions soulevées et auxquelles les débats tenteront de répondre :

- Comment transmettre une bonne alimentation aux plus jeunes, à l'école comme dans le cercle familial ?
- Comment faire prendre conscience aux enfants que la cuisine est aussi un espace culturel qui permet l'ouverture aux autres ?
- Comment décoder les slogans publicitaires ?
- Comment l'enfant exprime-t-il ses goûts ?

Télécharger le [programme complet](#)



Les Rencontres François Rabelais (archives)

L'événement se déroulera sous le Haut patronage de **Jean-Michel Blanquer**, Ministre de l'Éducation nationale et de la Jeunesse et sous la présidence de Jacques Puisais.

Véritable « Université ouverte » des sciences gastronomiques, les **Rencontres François Rabelais** s'adressent à tous ceux qui pensent que la cuisine et la gastronomie sont des espaces socioculturels fondamentaux pour notre civilisation. Les Rencontres François Rabelais sont ouvertes à tous et gratuites.

Informations pratiques

Université François-Rabelais

Salle Thélème

3 rue des Tanneurs

37000 Tours

Entrée libre sur [inscription sur le site](#)

iehca

Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
37000 Tours • France
02 47 05 90 30



Les Rencontres François Rabelais (archives)



Terminologie: qu'est-ce que le goût ?

Hervé This propose de préciser les terminologies dans une série de chroniques.

Le goût : la sensation complète que l'on a en bouche. Oublions le mot « flaveur ».

Goût, arôme, saveur... Trop souvent, le monde culinaire ne fait pas bien la différence... ce qui est d'autant plus excusable que le monde scientifique, aussi, est parfois bien confus, avec des spécialistes qui ne s'accordent pas sur les

mots pour désigner des modalités sensorielles.

Certains évitent le débat en se focalisant sur les structures anatomiques ou biologiques, mais cette position a l'inconvénient de laisser courir des mots confus, imprécis. Inversement, le centre de l'Inra spécialisé dans l'exploration du goût, à Dijon, est très justement nommé « Centre européen des sciences du goût ».

Lors de séances publiques de l'Académie d'agriculture de France, nous avons discuté cette question, en partant de l'observation simple selon laquelle un aliment que l'on mange a un goût : une banane a un goût (de banane), le jus d'une orange a un goût (d'orange), et ainsi de suite. Quoi que l'on fasse, quoi que l'on dise, la consultation des dictionnaires du passé montre que le mot « goût » désigne la sensation complète que l'on a quand on met un aliment en bouche.

De ce fait, le mot « flaveur », qui avait été proposé dans les années 1950, est complètement inutile, puisque redondant (et copié sur l'anglais). Le goût est ce que l'on perçoit : c'est une sensation complète, complexe, synthétique.

Sensation complète : dans le goût, on peut avoir des composantes particulières. Par exemple, quand on boit du vin, on peut « percevoir » (j'évite le mot « sentir », ici, pour des raisons que l'on verra plus loin) de la banane, du lila, de la rose, du salé, du piquant... Le vin a son goût, et ce goût a plusieurs dimensions... sans compter qu'il peut évoluer en cours de dégustation (une attaque, une finale...).

Sensation complexe : ce que l'on ignore parfois, c'est que la perception du goût relève de plusieurs voies nerveuses, avec pour chacune des « récepteurs » et des nerfs qui montent vers le cerveau, où se fait l'intégration des perceptions. Par exemple, le nez porte des « récepteurs olfactifs », qui transmettent l'information sur les molécules odorantes qui se sont liées à ces récepteurs (pensons à des clés qui viennent dans des serrures). Par exemple, la langue porte des récepteurs « sapictifs », associés aux papilles. Par exemple, la bouche a des capteurs de pression (associés aux dents), de température, etc. Le goût est la résultante de toutes les perceptions élémentaires.

Sensation synthétique : quand on mange un aliment, les diverses voies sensorielles de la bouche et du nez sont stimulées, et des signaux sont donc envoyés au cerveau : là, se fait la synthèse de toutes les sensations, et c'est pour cette raison que l'on peut finalement « reconnaître » le goût d'une banane, d'un poulet rôti, d'un poisson grillé.

Quelles sont les sensations élémentaires ? Ce sera l'objet de billets à suivre.

Par Hervé This