

Code de déontologie des éducateurs du goût

Objectifs du document :

- Décrire la déontologie des pratiques professionnelles des éducateurs du goût ou de tout professionnel mettant en œuvre des pratiques professionnelles d'éducation au goût

Documents de référence :

- [1]. « Référentiel de compétences des éducateurs du goût » (Referentiel_competences_educateur_goutv2.pdf) – auteurs : des éducateurs du goût
- [2]. Sens'Asso Carnet – Saison 1 – Episode 2 « Qualification de la pédagogie en éducation au goût en situation d'animation » - auteurs : Sarah BOIVIN, Sylvie DELAROCHE-HOUOT, Danièle DUBOIS

1. Préambule

En 2011, un groupe de travail constitué d'éducateurs du goût s'est réuni pour écrire le référentiel de compétences de l'éducation au goût. Ce document a pour objectifs de décrire la mission de l'éducateur du goût, ses activités professionnelles et les compétences associées (voir document [1]). Durant les réunions de ce groupe de travail, il est apparu la nécessité de définir les règles et les devoirs de l'éducateur du goût.

Un premier document a été écrit, jamais diffusé, dans lequel les règles et les devoirs qui régissent la profession, la conduite de ceux qui l'exercent, et les rapports entre ceux-ci et leurs commanditaires ou le public ont été présentés.

En 2015/2016, dans le cadre du projet LÉA¹ « Place au goût », un groupe de travail a été constitué, dont l'objectif est de qualifier la pédagogie de l'éducation au goût. Lors de ce travail, des nouveaux éléments liés aux droits et devoirs du professionnel sont apparus. Le groupe de travail a donc enrichi le document initié en 2011, et a décidé de le diffuser dans le cadre de la qualification de la pédagogie de l'éducation au goût.

Sans ces deux groupes de travail, le contenu de ce document n'aurait pas été possible. Les auteurs remercient l'ensemble des professionnels ayant contribué à ce document.

2. Règles et devoirs concernant la profession

L'éducateur du goût s'engage :

- A l'analyse de la demande d'actions relevant d'éducation au goût, pour appréhender la situation d'intervention et identifier les partenaires éventuellement nécessaires.
- A la mise en place d'une proposition dans laquelle sont décrites : les objectifs des interventions du professionnel, le public concerné, son déroulement, les moyens humains et matériels nécessaires (pour les deux parties), et la proposition financière.
- A la mise à disposition de concepts et d'outils pour la réalisation d'intervention.

¹ LÉA : Lieu d'Éducation Associé

- A la mise en place dans les interventions, d'une pédagogie didactique permettant d'avoir un rôle de médiateur entre les disciplines concernées², d'ouvrir les esprits, de décloisonner les savoirs et de favoriser dans nos pratiques, l'autonomie du public.
- A la réalisation des interventions en toute clarté.
- A une évaluation systématique des interventions en lien avec ses objectifs.
- A respecter le code de déontologie et la qualification de la pédagogie du goût à l'ANEGJ.

3. Règles et devoirs concernant la conduite de l'éducateur du goût

L'éducateur du goût s'engage :

- A proposer systématiquement une pédagogie didactique proche de la pédagogie active, permettant l'appropriation de connaissances par les expériences concrètes alimentaires.
- Au respect du public et en particulier des différents modes de « consommation » du public, sans jugement, quelles que soient les pratiques.
- A la mise à disposition des connaissances autour des orientations et recommandations des pouvoirs publics, pour une mise en perspective des pratiques apportées.
- A exercer le métier d'éducateur du goût sans discrimination aucune.
- Au respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire.
- A connaître ses limites symboliques et gustatives en terme d'alimentation.
- A veiller à l'émergence d'une relation de plaisir entre le mangeur et l'aliment.

4. Règles et devoirs concernant la relation entre l'éducateur du goût et son public

Dans les cas des activités caractéristiques de formateur, d'animateur ou d'accompagnateur, l'éducateur du goût s'engage :

- A remercier sur un temps formalisé, le public de la confiance attribuée au professionnel.
- A proposer un climat de déroulement de la prestation de formation, d'animation, d'accompagnement favorable à l'expression de tous.
- A proposer au public des expériences concrètes alimentaires leur permettant de s'interroger, d'être à l'écoute de son corps.
- A offrir au public un espace de liberté d'expression dans lequel le public est invité s'il le souhaite, à décrire ses perceptions, ses émotions, son histoire avec les aliments proposés.
- A se positionner dans l'écoute et à favoriser la valeur de la parole de chacun en réaction aux expériences proposées, pour permettre au public de prendre conscience de sa spécificité et de son caractère « extra-ordinaire ».
- A inviter le public à respecter la parole des autres même si celle-ci est différente de la leur.
- A respecter les différences interindividuelles de perceptions (les perceptions varient d'un individu à l'autre).
- A respecter les sensations, les préférences et les choix de chacun.
- A respecter l'intégrité morale et physique de chacun (par exemple, ne pas obliger de goûter un aliment interdit par une religion).
- A relier quand c'est possible, les perceptions aux mécanismes neurophysiologiques déclenchés et à tout autre type de connaissances scientifiques au sens large.
- A laisser la place au public de verbaliser ses perceptions, ses connaissances, ses témoignages, ses émotions dans le cadre de l'intégrité morale et physique de tous les participants

² Voir document [2]

- A faire les mêmes dégustations que le public et en même temps, afin d'accompagner le public dans ses perceptions et émotions.
- A laisser toujours le choix au mangeur de goûteur ou non (les raisons de ce refus peuvent être énoncés ou non au professionnel).
- A transmettre des notions complexes avec simplicité, permettant au public d'acquérir et de valider ses acquis dans la confiance.
- A être à l'écoute.
- A choisir le bon moment pour proposer d'expérimenter.
- A motiver, encourager, valoriser.
- A évaluer les capacités de chacun à réaliser les objectifs recherchés.
- A respecter les libertés individuelles et les principes de morale.

ANNEXES

Contributeurs des deux groupes de travail

Groupe de travail de 2011 :

Brigade Papilles - Elise LAGALLE – éducatrice du goût
CQFDgustation - Christophe PROUTEAU – éducateur du goût
Etudiante - Catherine LANTENOIS – Etudiante master 2 « Alimentation – option sciences sociales appliquées à l'alimentation »
Expérigoût - Marie-Claire BOUCHER – éducatrice du goût
Groupuscule d'Actions Gustatives - Didier SINTOT – éducateur du goût
Indépendante - Isabelle BEDEX – éducatrice du goût
Indépendante - Katherine KURETTA – éducatrice du goût
Le monde sensible - Hélène LOMBARDO – éducatrice du goût
Les Sens du Goût - Danielle PAUTREL – éducatrice du goût
Pommes et Sens - Marie-Claire THAREAU-DUPIRE – éducatrice du goût
Sens et Avenir - Sylvie DELAROCHE-HOUOT – éducatrice du goût

Groupe de travail de 2016 :

Cresna –Sarah BOIVIN – éducatrice du goût
Indépendante - Danièle DUBOIS – professeur émérite au CNRS - psycholinguiste
Sens et Avenir - Sylvie DELAROCHE-HOUOT – éducatrice du goût