

FOCUS SUR LES CLASSES DU GOÛT

REGARD ÉVALUATIF À PARTIR DE QUATRE TERRAINS D'ÉTUDE

Mars-Juin 2019

Audrey Allemand et Julien Joanny

///

La Critic

81, rue Christophe Colomb

97300 Cayenne

www.la-critic.org

contact@la-critic.org

06 94 26 14 83 /// 06 94 26 13 99



SOMMAIRE

LE PROJET ET SON ANALYSE	3
Notre lecture du projet.....	3
L'enquête et sa mise en œuvre.....	4
<i>Les objectifs</i>	4
<i>Le protocole méthodologique</i>	5
LES TERRAINS	7
Classe n° 1.....	7
Classe n° 2.....	8
Classe n° 3.....	9
Classe n° 4.....	10
LES PRINCIPAUX RÉSULTATS	12
Constats généraux.....	12
Le projet et sa mise en œuvre.....	13
<i>Les outils et la démarche</i>	13
<i>Une mise en œuvre « à géométrie variable »</i>	15
La question des volontaires.....	15
La démarche pédagogique.....	17
<i>La posture des enseignant.es</i>	17
<i>Une démarche globale</i>	18
Et les élèves ?.....	19
<i>Des élèves-acteurs</i>	19
<i>De nouvelles connaissances, un nouveau regard</i>	20
<i>Des changements à long terme ?</i>	21
LES PISTES	23

LE PROJET ET SON ANALYSE

NOTRE LECTURE DU PROJET

En 2014, le Cese (Conseil économique, social et environnemental), dans son rapport intitulé *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée*, positionnait l'école comme « un lieu privilégié d'information et d'éducation des enfants et des adolescents en matière d'éducation alimentaire » et par là même appelait à « moderniser l'éducation scolaire à l'alimentation »¹.

De fait, cette question de l'éducation à l'alimentation est au croisement de différentes logiques d'action et de divers intérêts (politiques publiques, stratégies commerciales, démarches citoyennes). Surtout, elle met en lumière une diversité d'enjeux en termes éducatifs, sociaux et de santé publique. En effet, comme l'indiquent Marie Berthoud et Simona de Iulio, « depuis que le surpoids et l'obésité des plus jeunes ont été mis à l'agenda comme des problèmes à la fois médicaux et sociaux, les politiques publiques en matière d'alimentation enfantine ne concernent plus seulement la quantité et la qualité des prises alimentaires, mais travaillent également sur les visées d'une éducation alimentaire citoyenne. »² Au regard de ces enjeux, l'éducation alimentaire de la jeunesse est un des axes importants du PNA (Programme national pour l'alimentation)³. À ce titre, pour répondre à cet objectif, le programme a listé un certain nombre de moyens, dont les « Classes du goût ».

Initiées à l'origine par Jacques Puisais dans les années 70, les Classes du goût ont été relancées en 2012 dans le cadre du PNA, mais aussi du Plan santé à l'école. Au-delà de la seule question de l'alimentation, les Classes du goût visent à déployer un processus d'éducation sensorielle mettant au travail différentes dimensions :

- construction de soi (confiance en soi, estime de soi, développement de l'autonomie et des compétences psychosociales...),
- socialisation (rapport à l'autre, acceptation de l'altérité, apprentissage de la citoyenneté...),
- affirmation en tant qu'acteur (capacité d'analyse, esprit critique, verbalisation, curiosité, connaissance...),
- (re)découverte de la dimension positive de l'acte de manger (plaisir, convivialité...).

En Guyane, les enjeux en termes de santé publique sont particulièrement prégnants et la question des habitudes alimentaires participe de la réflexion. En effet, la prévalence de certaines affections (diabète, surpoids et obésité)⁴

1 Thierry Damien (rapporteur), *Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée*, Avis du Conseil économique, social et environnemental, Les éditions des Journaux Officiels, Février 2014, p 30.

2 Marie Berthoud et Simona De Iulio, « Apprendre à manger : l'éducation alimentaire à l'école entre politiques publiques, médiations marchandes et mobilisations citoyennes », *Questions de communication* [En ligne], 27/2015, p 106.

3 *Le nouveau programme national pour l'alimentation*, Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Novembre 2014.

4 Cf. notamment Jean-Baptiste Richard et ali., *Premiers résultats du Baromètre santé DOM 2014. Guyane*, Inpes/ARS/ORSG/Ministère de la Santé, 2014.

pointe l'importance d'agir sur la question⁵. Partant de là, l'implantation d'un programme tel que les Classes du goût en Guyane s'inscrit dans une certaine nécessité, celle d'améliorer la santé et les habitudes alimentaires des guyanais.es dès le plus jeune âge.

La mise en place des Classes du goût par l'association GPS (Guyane Promo Santé) s'inscrivait dans un projet plus large, témoignant d'une démarche globale concernant l'alimentation, intitulé : *Du jardin à l'assiette « l'éducation à l'alimentation et au développement durable en Guyane »*. L'intérêt d'associer une démarche autour des jardins pédagogiques au déploiement des Classes du goût permettait *a priori* d'inscrire le programme localement.

En effet, l'adaptation au contexte guyanais de ce programme représente en soi un enjeu important et GPS a pu, à ce titre, se baser sur le travail précédemment réalisé aux Antilles. Ainsi, l'objectif de l'association était de déployer les Classes du goût dans un nombre important de classes (42 classes réparties dans 27 écoles) sur plusieurs communes du littoral (Cayenne, Kourou, Matoury, Rémire-Montjoly), de l'Est (Camopi, Regina, Saint-Georges) et de l'Ouest (Apatou, Grand Santi, Maripasoula — dont Antecume Pata et Taluen —, Saint-Laurent). Dans cette dynamique d'essaimage territorial, le projet devait reposer sur la mobilisation de relais locaux, en premier lieu de jeunes volontaires en Service civique, formés et accompagnés, et sur l'implication d'une pluralité de partenaires, notamment les établissements scolaires concernés, avec le soutien des infirmières scolaires.

L'ENQUÊTE ET SA MISE EN ŒUVRE

Au regard de l'ampleur de l'action, il n'était pas envisageable de réaliser une évaluation globale. Le choix s'est porté sur la réalisation d'un travail de recueil de données permettant de cerner une diversité de situations, à chaque fois spécifiques. Ainsi, nous avons déployé l'enquête de terrain sur quatre classes à Cayenne, Kourou, Rémire-Montjoly et Saint-Georges.

Les objectifs

Les critères d'évaluation traditionnels évoquent trois niveaux d'analyse de l'activité : la pertinence, la cohérence et l'efficacité. La pertinence concerne le rapport entre le constat de départ (le diagnostic et les enjeux) et les objectifs qui en découlent (objectifs stratégiques et résultats attendus). La cohérence interroge l'adéquation entre ce constat, ces objectifs et la mise en œuvre, tant au niveau des actions en tant que telles que des moyens qui leur sont alloués. L'efficacité se situe du côté des résultats concrets, en rapport, justement, avec les moyens mis en place.

Si de tels critères peuvent apparaître comme autant de « portes d'entrée » à partir desquelles interroger le projet et les actions qui en découlent, ils ne paraissent pas suffisants pour élaborer une analyse évaluative. En effet, à ces critères doivent s'ajouter, à chaque évaluation, d'autres éléments permettant d'adapter la démarche évaluative aux spécificités du projet et de son contexte. En l'occurrence, il s'agit de prendre en compte les enjeux du déploiement des Classes du goût et de leur mise en œuvre concrète. À partir de là, les objectifs de cette évaluation se déclinent ainsi :

⁵ Qui plus est à l'heure où l'implantation d'une nouvelle chaîne de fast food sur le territoire est encore célébrée comme un événement médiatique et politique.

Objectif général :

- Rendre compte de la mise en œuvre du programme « Classes du goût » et de son appropriation par les différents acteurs en présence.

Objectifs spécifiques :

- Questionner la démarche au regard du sens de l'action
- Saisir les différents niveaux du projet (de la place des élèves à la coordination) et leur imbrication.
- Considérer les points de vue des différents acteurs
- Interroger les freins et les leviers
- Faire émerger des pistes pour la suite

Indicateurs :

Sur la base de ces objectifs, un certain nombre d'indicateurs sont à décliner :

- *Le projet dans son ensemble*
 - Qualité des relations partenariales
 - Niveau d'implication des différents acteurs
 - Modalités de mise en place des ateliers dans l'espace-temps de la classe
 - Inscription durable du projet : suites
- *Impacts chez les acteurs*
 - Compréhension des enjeux et appropriation des outils par les animateurs.trices
 - Compréhension des enjeux et appropriation des outils par la communauté pédagogique
 - Effets du projet pour le porteur : émergence de nouvelles actions, enseignements sur les publics...
- *Impacts sur les publics*
 - Niveau d'implication des enfants dans les ateliers
 - Acquisition de nouvelles connaissances et prise de conscience des enjeux par les enfants

L'évaluation n'est pas une simple compilation d'informations. Elle n'a pas non plus pour rôle de donner un verdict définitif. Le regard construit par la démarche d'évaluation sur le projet est éclairé par le projet lui-même, les dynamiques qui le composent et le contexte dans lequel il s'inscrit. À partir de là, la démarche d'évaluation peut se penser comme un processus de construction de clefs de lecture et de compréhension d'un phénomène — en l'occurrence la mise en œuvre des Classes du goût en Guyane — dans un objectif de « mieux agir ».

Le protocole méthodologique

La démarche s'est structurée autour de trois phases déployées entre mars et juin 2019 : la préparation, l'enquête de terrain et l'analyse conduisant à la rédaction du présent rapport.

Le protocole méthodologique s'est déployé dans le cadre d'une approche qualitative. Nous avons à ce titre mobilisé quatre outils de recueil de données : entretiens semi-directifs, questionnaires, observations et recueil documentaire.

Lors de l'enquête, nous avons réuni la matière suivante :

<i>Outils de recueil</i>	<i>Matière recueillie</i>
<i>Entretiens</i>	1 entretien avec le coordinateur 1 entretien avec l'animatrice Classes du goût de GPS 2 entretiens individuels avec les enseignant.es (Kourou, Rémire-Montjoly) 2 entretiens binôme enseignant.e/infirmière (Cayenne, Saint-Georges) 4 entretiens collectifs avec les élèves
<i>Observations</i>	5 observations de séances « Classes du goût »
<i>Questionnaires</i>	Passation de 69 questionnaires auprès des élèves.
<i>Documents et outils</i>	Cerfa du projet Programme de formation <i>Les Classes du goût en Guyane</i> Malle pédagogique et liste des éléments Liste des établissements scolaires mobilisés

LES TERRAINS

CLASSE N° 1

IDENTIFICATION	DONNÉES RECUEILLIES
Commune : Kourou, quartier de l'Anse (inscrit en géographie prioritaire – QPV)	2 observations : séances n° 6 et 7
École : Olivier Compas (Rep +)	1 entretien avec Guillaume Camplo, enseignant
Classe : CM1	1 entretien collectif avec les élèves
Nombre élèves : 23	23 questionnaires élèves

LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS

- l'enseignant anime les séances
- le rôle du volontaire en Service civique de l'école est indéterminé
- un projet de jardin pédagogique dans la continuité des Classes du goût

LES CLASSES DU GOÛT

L'enseignant s'est engagé dans le programme des Classes du goût à la demande de son directeur. Les séances ont débuté dès le retour de formation du volontaire en Service civique avec la malle pédagogique. Une autre classe de l'école est également inscrite dans le programme.

Par souci d'efficacité, l'enseignant préfère préparer et animer les séances lui-même. Trouvant le livret trop dense, il l'adapte à son approche et fait plus synthétique. Le volontaire en Service civique a plutôt un rôle d'assistant sur le déroulement bien que cela ne se soit pas vérifié lors des deux séances observées. Il a précisé ne pas pouvoir participer aux séances, car il était appelé à d'autres tâches dans l'école, tout en restant en classe. Quelques soucis d'organisation ont pu être observés : vaisselle faite en début de séance parce que cela n'avait pas été le cas à la fin de la séance précédente, préparation (découpe) des produits à déguster en cours de séance.

L'enseignant considère les Classes du goût comme un cours à part entière. Cependant, ce « cours » sort de l'ordinaire, car il « casse l'habitude pédagogique » et repose sur la participation active des élèves. Ce sont aussi les règles qui s'adaptent : l'orthographe n'est ainsi pas notée sur les fiches de réponse des élèves. Les élèves « adorent » les Classes du goût, car ce sont des « activités positives ». Les élèves participent à la distribution, au rangement, à la vaisselle et ont montré un souci certain pour l'hygiène.

On a pu voir que les Classes du goût permettent de travailler sur le vocabulaire et l'expression orale, mais aussi sur le rapport à l'autre, notamment dans ses différences. En effet, pendant les séances, les élèves ainsi que leurs ressentis, sont valorisés : l'enseignant lit leurs réponses de manière bienveillante et complice, sans jugement. Il les félicite et les encourage régulièrement. Les échanges avec/entre les élèves permettent de rappeler le caractère individuel du goût.

Un projet de jardin pédagogique démarre au sein de l'école. L'enseignant souhaite que le jardin s'inscrive dans la continuité des Classes du goût, dans un projet global autour du « *manger sain* » (jardin, compost et éveil sensoriel). À terme, il aimerait intégrer les familles dans la démarche, car il y a un enjeu éducatif de « *déconstruction* », notamment autour de la question du fast food.

CLASSE N° 2

IDENTIFICATION	DONNÉES RECUEILLIES
Commune : Rémire-Montjoly, bourg de Rémire	1 observation : séance n° 6
École : Jules Minidoque (Rep +)	1 entretien avec Ghislaine Pigrée, enseignante
Classe : CM1	1 entretien collectif avec les élèves
Nombre élèves : 23	22 questionnaires élèves

LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS

- séances animées par l'animatrice de GPS
- Classes du goût intégrées dans un projet de classe global et pluridisciplinaire
- découverte du développement durable (cultiver, transformer, composter...)

LES CLASSES DU GOÛT

Au premier trimestre, à partir de l'étude d'un conte, l'enseignante a initié un projet de botanique autour de l'oseille péyi et, plus généralement, du jardin créole (réalisation d'un herbier, de recherches et d'enquêtes, cuisine, etc.). Sa directrice l'a ensuite sollicitée pour que sa classe intègre les Classes du goût. C'est la seule classe de l'école qui y participe. Ce projet de botanique a conduit la classe à s'intéresser à la question du développement durable et un projet autour du compostage devrait voir le jour.

Les séances ont été animées par l'animatrice de GPS, en présence quelques fois de l'infirmière scolaire. Lors des séances, l'enseignante faisait le lien auprès des élèves « dys » ou allophones.

L'enseignante a poursuivi les Classes du goût en dehors des interventions de l'animatrice : les élèves ont pu compléter leurs fiches ou approfondir leurs connaissances (découverte du système digestif en cours de sciences). Il est à noter que les élèves rangent les fiches des Classes du goût dans leur herbier et non pas dans leur cahier de sciences, et ce, pour préserver la notion de plaisir associée aux Classes du goût.

L'enseignante a particulièrement apprécié la possibilité offerte aux élèves d'exprimer ce qu'ils ressentent (« *C'est le seul moment où l'on demande aux enfants de dire ce qu'ils ressentent* »). Nous avons observé, pendant la séance, qu'ils étaient très sollicités et actifs. Ils répondent aux questions et n'hésitent pas à interroger l'animatrice et l'enseignante quand ils ne comprennent pas certains mots. Ils débattent sur le goût, ce qu'ils aiment ou n'aiment pas et participent très volontiers à la distribution et au rangement (y compris à l'heure de la récréation). Les élèves partagent leurs connaissances avec le reste de l'école (cour de récréation, cantine) et leur

famille. À la différence du projet oseille, les parents d'élèves n'ont pas été associés à la démarche, mais l'enseignante leur a remis en mains propres le diplôme des Classes du goût de leurs enfants lors d'une réunion.

Enfin, un goûter commun est organisé en fin d'année avec la classe de l'école voisine qui a aussi participé aux Classes du goût. L'enseignante regrette que sa collègue et elle n'aient pas prévu, dès le départ, de concevoir ce goûter comme une séance n° 9.

Par ailleurs, l'enseignante a noté des changements sur la dynamique de classe : prise de parole plus facile (notamment les élèves allophones), moins d'absentéisme... À ce titre, elle a « *redécouvert certains élèves* » au regard de leur niveau d'implication. L'enseignante a remarqué aussi qu'ils n'arrivaient plus avec un chewing-gum à la bouche le matin, qu'ils « *ont passé un cap* » avec les légumes et qu'ils rechignent moins à la cantine.

CLASSE N° 3

IDENTIFICATION	DONNÉES RECUEILLIES
Commune : Cayenne, Cité Mortin	1 observation : séance n° 6
École : Mortin (Rep +)	1 entretien avec Sylvette Ferdinand, enseignante (sciences) et Élodie Govindin, infirmière scolaire
Classe : CM1-CM2	1 entretien collectif avec les élèves
Nombre élèves : 24	24 questionnaires élèves

LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS

- séances animées par l'animatrice de GPS et l'infirmière scolaire
- les élèves participent au jardin de l'école
- l'infirmière intervient auprès des parents d'élèves sur les questions de nutrition

LES CLASSES DU GOÛT

C'est l'infirmière scolaire, qui travaille régulièrement avec GPS, qui a proposé à l'enseignante de s'inscrire au programme des Classes du goût. En raison d'un fonctionnement propre à l'école Mortin, l'enseignante est « *la maîtresse de sciences* » des 2 classes de CM1-CM2 qui participent aux Classes du goût. Une demi-journée est banalisée à cet effet.

Si les séances sont animées en binôme par l'animatrice de GPS et l'infirmière scolaire, l'enseignante veille à leur bon déroulement. Elle apporte régulièrement des fruits locaux, rares ou anciens, à ses élèves ou « *des choses qu'ils n'ont pas l'habitude de goûter, de voir* » et « *cherche à leur faire plaisir* ».

Pour l'infirmière, les Classes du goût permettent d'appréhender la nutrition de manière plus « *ludique* » et de dépasser la seule question de la santé, car se nourrir c'est aussi une question « *de partage, de plaisir et de découverte* ». De son côté, l'enseignante apprécie les séances qui permettent « *de manipuler, d'expérimenter* », transformant ainsi les élèves en « *petits scientifiques* », les rendant acteurs. Les Classes du goût permettent « *de percevoir l'école autrement* » et de « *casser le groupe classe avec l'enseignant qui donne le savoir* ».

L'enseignante évoque une « *belle émulsion de classe* », « *une dynamique* ». (« *Ça fait du bien de voir nos élèves comme ça. D'habitude, ils écoutent, copient la leçon. Là, il y a une dynamique de classe, j'aime beaucoup* »). Les élèves sont « *motivés* », ce que semble indiquer leur présence « *malgré la grève* » lors de la séance que nous devions observer.

Pendant les séances, on fait régulièrement appel à l'expérience des élèves (parepou, banane). Ils peuvent partager leurs connaissances ou celles de leur famille, leurs pratiques, et même des recettes. D'habitude, « *ils ne peuvent jamais exprimer ce qu'ils vivent et là ils ne veulent plus s'arrêter* ». L'enseignante et l'infirmière partagent elles aussi des anecdotes familiales.

Les Classes du goût ne sont pas « *à part* » des enseignements, elles permettent d'améliorer le vocabulaire et l'expression orale et les notions théoriques sont reprises en classe de sciences ou approfondies (digestion, valeurs nutritives, régimes alimentaires, classes des aliments...). De plus, les élèves s'investissent dans le jardin de l'école et font leurs plantations.

Les parents d'élèves ont été sollicités pour amener des fruits. Les enfants éprouvent une certaine fierté à faire des retours à leurs familles et en rendent compte ensuite à l'enseignante. Sur le bulletin, l'enseignante indique l'implication des élèves dans les séances. Au-delà des Classes du goût, l'infirmière intervient régulièrement sur la nutrition, notamment auprès des parents. Depuis, certains élèves ont entamé un suivi diététique ou font du sport.

CLASSE N° 4

IDENTIFICATION	DONNÉES RECUEILLIES
Commune : Saint-Georges, quartier Gabin	1 observation : séance n° 2
École : Gabin (Rep +)	1 entretien avec Patrick Arsène, enseignant, et Magalie Christophe, infirmière scolaire
Classe : CE2	1 entretien collectif avec les élèves
Nombre élèves : 23	

LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS

- un démarrage compliqué
- une approche interculturelle
- la classe fait son compost et des plantations

LES CLASSES DU GOÛT

L'enseignant s'est inscrit après avoir été informé par un collègue du projet et de la nécessité d'impliquer plusieurs classes (« *on en a profité* »). L'infirmière scolaire, sollicitée par GPS, avait fait le relais auprès des écoles de la commune.

Les séances ayant des difficultés à se mettre en place, le coordinateur du projet s'est déplacé à deux reprises pour accompagner l'équipe pédagogique. Il a ainsi coanimé la séance n° 1 avec la volontaire en Service civique de l'école. La séance n° 2, que l'animatrice n'avait pas réussi à mener à son terme en classe, devait être reprise en coanimation avec GPS, lors de notre observation. L'animatrice étant finalement absente ce jour-là, le coordinateur a pris en main la séance. Malgré les difficultés de mise en œuvre, les attentes sont nombreuses tant du côté de l'infirmière que de l'enseignant, qu'il s'agisse de donner aux élèves des éléments de compréhension de leur corps et de leurs émotions ou les moyens de s'exprimer.

L'infirmière apprécie le caractère transversal des Classes du goût, qui permettent « *d'éveiller les enfants à des choses qu'ils ne connaissent pas* » (équilibre alimentaire, diversité des goûts), mais aussi de mettre en valeur leurs propres savoirs et ceux de leurs parents, sur le wassaï par exemple, ce que l'école ne fait pas. Pour l'enseignant, en dégustant des fruits locaux, les élèves se rendent compte « *des richesses* » qui les entourent. Pendant la séance, il a d'ailleurs régulièrement fait des liens avec les pratiques locales et les cultures amérindiennes (liane amère, cacao). Si les séances sont l'occasion de découvrir la diversité des goûts, elles permettent aussi la découverte de la diversité culturelle au sein de la classe. On a aussi pu remarquer que la séance pouvait être un prétexte à travailler l'orthographe (en épelant les aliments par exemple), le vocabulaire, la géographie, l'histoire...

Les élèves semblent apprécier les séances, ils se souviennent de ce qu'ils apprennent et l'enseignant n'hésite pas à les en féliciter. En classe, les élèves réalisent leur compost. S'ils font des plantations (on remarque vite la présence d'un grand nombre de plantes dans et devant la classe), ils ne participent cependant pas au jardin pédagogique de l'école.

LES PRINCIPAUX RÉSULTATS

CONSTATS GÉNÉRAUX

Pour rappel, l'objectif général de l'action étudiée était de développer l'éducation à l'alimentation en Guyane à travers une approche sensorielle. Il s'agissait, pour ce faire, de former des relais locaux à l'équilibre alimentaire et aux Classes du goût pour ensuite déployer les Classes du goût à l'échelle du territoire, mais aussi réaliser des ateliers d'éducation à l'alimentation à destination des familles.

Nous avons été en mesure de mettre en lumière un certain nombre de points forts et faibles, présentés dans le tableau ci-dessous, en prenant en compte les « impondérables » qui ont affecté le projet, qu'ils soient internes ou externes.

FACTEURS	POSITIFS	NÉGATIFS
INTERNES	<p style="text-align: center;">Forces</p> <p>Qualité et facilité d'appropriation des outils (malle et livret)</p> <p>Coordination, suivi du programme et présence d'une animatrice dédiée sur l'île de Cayenne</p> <p>Construction ou renforcement de partenariats (infirmières scolaires, écoles, Pag...)</p> <p>Programme en lien avec d'autres dispositifs menés</p>	<p style="text-align: center;">Faiblesses</p> <p>Nombre de classes trop élevé</p> <p>Présence d'ingrédients industriels ou essentiellement sucrés dans les malles</p> <p>Choix des volontaires en Service civique des écoles comme relais locaux</p> <p>Absence de liens avec le volet autour du jardin</p> <p>Des enseignants pas formés</p>
EXTERNES	<p style="text-align: center;">Opportunités</p> <p>Implication des enseignant.es et inscription dans un projet de classe ou d'école</p> <p>Une relation pédagogique différente</p> <p>Un programme prétexte à des partenariats</p>	<p style="text-align: center;">Menaces</p> <p>Absence d'implication et de réflexion avant inscription (remplissage)</p> <p>Des problèmes d'organisation et d'inertie (au démarrage et entre les séances)</p> <p>Manque de disponibilité des volontaires en Service civique des écoles</p> <p>Pas de travail en direction des familles</p>

En résumé :

- La réalisation du programme s'est appuyée sur ses points forts (outils, coordination...), permettant la concrétisation des Classes du goût dans un nombre important de classes sur l'ensemble du territoire. Ainsi, le résultat global semble plutôt positif, les élèves ayant particulièrement apprécié la démarche.
- Il est à noter toutefois certains freins et difficultés dans la mise en œuvre, notamment en dehors de l'île de Cayenne, limitant parfois l'impact des Classes du goût.
- À ce titre, l'action auprès des familles n'a pas encore été mise en place et le lien avec l'action sur les jardins partagés paraît inexistant.
- Les exemples témoignant de la meilleure pertinence dans la mise en œuvre des Classes du goût sont ceux où ces dernières s'inscrivent dans une globalité pédagogique (interdisciplinarité, lien avec les jardins, avec l'action des infirmières scolaires...).
- Cela suppose une véritable implication des enseignant.es et un accompagnement de la communauté éducative.
- Dans cette perspective, il aurait peut-être été plus pertinent de concentrer l'action sur un nombre plus limité d'établissements.
- Par ailleurs, le fait de s'appuyer sur les volontaires en Service civique des écoles apparaît comme une erreur stratégique, ces derniers manquant de disponibilité, de compétence voire d'intérêt pour les Classes du goût. Manques que ne pouvaient pas combler la formation proposée en début de projet.
- Ainsi, deux modèles d'animation paraissent plus efficaces pour la réalisation des Classes du goût :
 - Animation dans le cadre d'une intervention extérieure légitimée par un partenariat (exemple de l'animatrice de GPS)
 - Animation prise en charge par des professionnel.les de la communauté éducative (enseignant.es ou infirmières scolaires)

LE PROJET ET SA MISE EN ŒUVRE

Les outils et la démarche

Le programme des Classes du goût s'appuie sur un livret pédagogique, à destination des encadrants des séances, et une malle. Le livret présente le déroulé de chacune des huit séances et précise aussi bien le matériel à réunir que les possibilités de prolongement en dehors de la séance. La malle, quant à elle, fournit la quasi-totalité du matériel utile à l'animation des séances (vaisselle et petit matériel de dégustation, fiches pédagogiques à destination des élèves, ainsi que des consommables...), les enseignant.es devant principalement rajouter des produits frais. L'accueil de ces outils pédagogiques a été très positif. L'ensemble des enseignant.es et infirmières rencontré.es ont décrit des outils adaptés et bien pensés, témoignant ainsi de leur qualité et de leur facilité d'appropriation.

« C'est bien détaillé, avec des prolongements, de l'interdisciplinarité, il y a le livret, le matériel, les fiches péda, c'est vraiment très bien fait ». (Sylvette Ferdinand, enseignante, Cayenne)

« C'est vraiment bien pensé. C'est intelligent ». (Guillaume Camplo, enseignant, Kourou)

Le livret a été apprécié par les enseignant.es et les infirmières qui l'ont trouvé particulièrement complet, avec une progression des séances bien pensée. Il permet de s'approprier la démarche et contient toutes les ressources nécessaires, de la réalisation des séances à proprement parler aux fiches d'information sur les allergies à destination des parents. Ainsi, les enseignante.es ont pu témoigner du cadre rassurant apporté par le livret.

« C'est très bien, c'est adapté. C'est clé en main, ça donne la démarche ». (Patrick Arsène, enseignant, Saint-Georges)

« Ce qui m'a beaucoup plu c'est que tout était prêt, il n'y a pas de préparation de séances à faire, juste lire le livret, les fiches et apporter le périssable. C'est pas lourd pour un enseignant, c'est pas un travail fastidieux ou compliqué. Rentrer dans le projet c'est vraiment pas difficile. L'enseignant qui vous dit le contraire c'est qu'il ne s'est pas arrêté sérieusement dessus ». (Sylvette Ferdinand, enseignante, Cayenne)

« Le livret est un vrai apport, c'est ce que demandent les enseignants. Souvent, ils ont peur de ne pas pouvoir faire : avec le livret, on a une matière riche et exploitable. Ça soulage, on passe direct à la mise en place de l'atelier, il faut juste apporter ce qui manque. C'est un plus par rapport à tous les autres projets. Ça apporte un cadre et ça nous permet de cibler ce qu'on attend de nous les enseignants pour le cycle 3 au niveau des sciences. » (Ghislaine Pigrée, enseignante, Rémire-Montjoly)

Toutefois, à cette satisfaction générale doit s'ajouter un bémol dont nous a fait part l'enseignant de Kourou, en témoignant de séances denses, parfois trop riches en informations.

« Le livret il est bien fait. Par contre, je pense qu'il mériterait d'être un petit peu plus synthétique. On n'a pas le temps de passer tous les messages qui doivent être passés. » (Guillaume Camplo, enseignant, Kourou)

Les encadrants ont loué l'aspect pratique de la malle, mais c'est son aspect ludique, et notamment celui de la vaisselle qu'elle contient, qui a suscité l'attrait des élèves. C'est ce qu'avancent l'animatrice de GPS, quand elle évoque le côté « *dînette* » de la malle, ou bien encore l'enseignant de Kourou, quand il nous explique que la malle fait « *banco à chaque fois* ».

La malle a été pensée de manière à être opérationnelle sans délai, avec peu d'achats à faire, notamment pour les animateurs des fleuves. Si l'intention de départ est louable, celle-ci atteint vite ses limites. En effet, les consommables fournis, pour des raisons de conservation, sont de fabrication industrielle ou très sucrés (sirops, confitures, bonbons, etc.). Cela, le coordinateur du projet est le premier à le regretter, car cela va à l'encontre de la découverte des produits locaux et de la valorisation d'une alimentation saine, pourtant au cœur du programme. Au-delà de leur provenance (import), certains produits posent également la question de l'emballage, à l'exemple des raisins secs.

« On aimerait se décaler par rapport à ça, même plus, il faudrait. Il faut faire un effort sur ça. » (Jean-Luc Bauza, coordinateur des Classes du goût, GPS)

Certaines personnes interrogées nous ont fait part de certains manques concernant les outils. Par exemple, à Kourou, l'enseignant nous a informés qu'il aurait apprécié des éléments de « *démontage des images qui sont mises dans la tête des enfants* » et de développement de l'esprit critique. À Rémire-Montjoly, l'enseignante

regrette l'absence d'une affiche de conceptualisation, à accrocher en classe, pour que les élèves puissent avoir une lecture globale et thématifiée des séances.

« Au-delà d'une séance de sciences, ce serait bien de conceptualiser le travail fini sous la forme d'une affiche. Ils l'ont fait en binôme, mais ce serait bien qu'il y en ait une intégrée au livret pour globaliser les idées principales, les thèmes. Là, ils prennent des bribes, des temps forts, mais n'ont pas de synthèse. Savoir où on va, comment et pourquoi dès la première séance. Ça pourrait déclencher encore plus de choses. Là, ils ont découvert au fur et à mesure ». (Ghislaine Pigrée, enseignante, Rémire-Montjoly)

Une mise en œuvre « à géométrie variable »

L'un des enjeux de la mise en œuvre du programme des Classes du goût était de développer une approche globale au sein des établissements scolaires, qui dépasserait la seule question de l'alimentation.

« On espérait que l'éveil sensoriel ce soit reconnu dans l'école, que ça s'associe à des notions plus larges autour du goûter, du zéro déchet, du tri, du jardin... » (Jean-Luc Bauza, coordinateur des Classes du goût, GPS)

Parvenir à un tel objectif supposait un engagement de l'ensemble des acteurs concernés : relais locaux, infirmières scolaires, directeurs.trices et enseignant.es. Qu'en a-t-il été ? Dans les faits, nous avons constaté une diversité de situations quant à la mise en œuvre du programme. Il était prévu que les séances commencent au retour de formation des animateurs et cela a fonctionné dans certaines classes. Dans d'autres cas, le projet a pâti d'une certaine inertie au démarrage — qui s'est parfois fait sentir entre les séances — avant que n'intervienne le coordinateur du projet. Pour ce dernier, le déploiement du programme s'est fait « à géométrie variable en termes d'autonomie ».

Le coordinateur s'est ainsi rendu à plusieurs reprises dans les établissements pour accompagner les équipes pédagogiques et permettre aux séances de commencer. Les animateurs.trices et les enseignant.es n'étaient pas forcément en mesure de « se lancer » de manière autonome, pas plus que les directeurs.trices n'étaient à même d'impulser une dynamique de projet. C'est aussi le soutien que pouvaient apporter les infirmières, au-delà de leur rôle d'intermédiaire, qui a peut-être été surestimé.

« Et c'est là que j'ai dû me couper en petits morceaux pour aller dans toutes ces écoles, pour lancer, pour accompagner, pour un peu me substituer un peu à tout le monde en fait. » (Jean-Luc Bauza, coordinateur des Classes du goût, GPS)

Malgré ce « découpage », l'investissement du coordinateur n'a pas pu être le même partout, au vu du nombre d'écoles à couvrir (27 écoles pour 42 classes concernées). La stratégie de déployer le programme sur l'ensemble du territoire était d'ailleurs probablement trop ambitieuse pour une expérimentation. Autrement dit, cibler moins d'écoles aurait peut-être permis une meilleure mise en œuvre du programme.

LA QUESTION DES VOLONTAIRES

Le parti pris initial de l'association a été de s'appuyer sur des relais locaux pour le déploiement et la mise en œuvre des Classes du goût dans les territoires. À la fois « fer-de-lance » et « chevilles ouvrières » du

programme, ces relais avaient aussi pour rôle de sensibiliser parents et enseignant.es à la démarche et aux enjeux de l'éducation alimentaire et de l'éveil sensoriel. Hormis quelques exceptions, le contingent de ces relais locaux était composé de volontaires en Service civique positionnés dans les écoles du territoire. Sur l'île de Cayenne, GPS a opté pour le recrutement d'une volontaire dédiée à cette mission.

L'implication de ces volontaires a été inaugurée par une formation de 5 jours proposée par GPS qui visait à transmettre des connaissances en termes de diététique, de produits locaux et de techniques d'animation. Cette formation visait à permettre aux relais locaux d'appréhender le programme et les questions concernant le goût (les sens, les saveurs...).

« Je trouve que c'était très utile parce qu'on connaissait presque rien en fait. » (Judith Schillingford, animatrice des Classes du goût, GPS)

Concrètement, qu'ont apporté les relais locaux ? Le choix de s'appuyer sur des volontaires en Service civique a-t-il été payant ? La dynamique d'essaimage imaginée au départ a-t-elle pris forme ? Il y a quelques exemples où les volontaires, sur la base notamment d'une appétence pour l'animation, sont apparus comme des ressources certaines pour les Classes du goût. Toutefois, ce n'est majoritairement pas le cas.

Si nous n'avons pas eu l'occasion de le rencontrer, nous avons pris connaissance de la dynamique apportée par le volontaire du Parc Amazonien de Guyane (Pag) à Camopi qui est intervenu dans l'école du bourg. En effet, partant de ses connaissances des publics et de ses compétences linguistiques, il a réussi à adapter le cadre de l'animation pour la réaliser en trois langues, chose nécessaire dans cette commune isolée.

« Une des révélations pour moi ce sera Camopi, ce jeune de Camopi. [...] Je l'ai observé et il m'a appris mon métier ce jeune, sans le savoir. Et il m'a appris qu'une séance qui était prévue sur 1h30, elle pouvait durer 4h et que c'était pas le rythme que moi je lui avais donné qui comptait, mais que c'était le verbe. [...] Il me l'a démontré en teko, en wakampi et en français. [...] Et surtout il l'a fait avec des élèves qui sont pas francophones... Alors là c'est les Classes du goût dans toute leur splendeur. Il est parti sur des objets concrets, des fruits, des légumes divers et variés et là où les élèves n'ont pas les mots, et quand tu sais que ne pas avoir les mots c'est aussi le lit de toutes les violences, l'incapacité à élaborer ou à se projeter... [...] J'ai trouvé qu'il allait plus loin que tous. Il prenait le temps, lui il s'est donné ce temps, le temps de la sensorialité, le temps de se poser, de toucher vraiment, de sentir, de mettre des mots.. » (Jean-Luc Bauza, coordinateur des Classes du goût, GPS)

La réussite la plus prégnante reste celle de l'animatrice de GPS, volontaire en Service civique elle aussi, mais reconnue dans les écoles comme une intervenante extérieure, experte du sujet. L'enseignante de Rémire-Montjoly l'évoque à ce titre en parlant d'« *approche scientifique pure* ». Témoignant d'une volonté de professionnalisation dans le domaine de l'animation et faisant preuve d'un engagement certain dans sa mission, elle a réalisé plus d'une centaine de séances en moins de 4 mois, progressant au fil des séances.

« C'était super parce que moi j'apprends, je découvre, je change. » (Judith Schillingford, animatrice des Classes du goût, GPS)

De fait, le cas de Judith est spécifique. En effet, en tant qu'animatrice de GPS, elle était suivie au quotidien par la structure porteuse du programme, pouvant demander conseil au coordinateur au besoin. Ainsi, elle s'est impliquée et a été impliquée dans le projet différemment des volontaires des écoles. Concrètement, les

interventions de Judith étaient prévues, inscrites dans le planning des enseignant.es en tant qu'interventions d'un tiers extérieur, à savoir une structure partenaire. Un.e volontaire dans une école, potentiellement assigné.e à d'autres tâches aura peut-être plus de difficulté à planifier, voire imposer, les Classes du goût à un.e enseignant.e qui le/la connaît déjà en tant que « jeune volontaire » et ne lui confère pas forcément de légitimité à intervenir.

« C'est beaucoup plus facile pour moi de prendre mon livret, de monter les escaliers et de lui demander. Je sais pas si ça, ça a peut-être manqué aux autres. Je sais pas. » (Judith Schillingford, animatrice des Classes du goût, GPS)

Dans les faits, comme nous l'avons noté précédemment, il y a eu de réelles difficultés à mettre en place les séances dans les classes. Les volontaires n'étant pas moteurs, dans la plupart des cas, cela aurait dû impliquer un engagement plus fort de la communauté éducative : direction, enseignant.es, infirmières. Si on a vu dans certains cas, comme à Kourou, que les enseignant.es pouvaient s'emparer de l'animation des Classes du goût, force est de constater que quand cela n'a pas été le cas, c'est bien souvent le coordinateur du projet qui a pris le relais.

« On était allés les chercher, on les avait formés... Pour moi, il n'était pas question de les laisser à la dérive. Et puis on s'était engagés pour qu'il y ait cinquante classes, etc., et huit séances par classe. Pour moi, pareil, il était pas question que les gamins ne bénéficient pas de toutes ces séances. » (Jean-Luc Bauza, coordinateur des Classes du goût, GPS)

LA DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

La posture des enseignant.es

Même si nous ne l'avons pas directement noté dans les classes que nous observions, les témoignages de l'animatrice de GPS et du coordinateur du projet donnent à penser que, dans certaines situations, les Classes du goût ne participent pas réellement d'une démarche pédagogique et qu'il s'agit là d'un moyen d'occuper les élèves pendant un temps, les enseignant.es en question y voyant l'opportunité de faire autre chose. Un cas limite a par exemple pu être évoqué par l'animatrice, lorsqu'une professeure remplaçante témoignait de son désintérêt pour la Classe du goût en restant concentrée sur son smartphone, produisant un comportement négatif chez les élèves.

« Beaucoup ne participent pas si on leur demande pas. Ils restent juste sur leur bureau genre : on fait notre travail. Il y en a qui vont aider. Il y en a qui vont être remplaçants donc ils vont pas regarder ce que tu fais, ça les intéresse pas, ils te laissent galérer avec les enfants qui n'écoutent pas, etc. Ou de professeurs qui n'aident pas forcément, mais qui sont présents, qui parlent, qui aident les enfants. » (Judith Schillingford, animatrice des Classes du goût, GPS)

Se pose ainsi la question de la posture des enseignant.es pendant les Classes du goût. En dehors de cas spécifiques comme celui sus-cité, l'engagement minimum durant la séance consiste à assurer l'encadrement, c'est-à-dire à veiller sur les élèves et leur comportement (respect des consignes, écoute, respect des camarades), afin que la classe ne se dissipe pas. Toutefois, il est certains cas où les enseignant.es peuvent adopter une fonction de tiers-médiation, c'est-à-dire accompagner plus spécifiquement des élèves en difficulté, en situation de handicap par exemple, de réexpliquer si nécessaire voire de traduire pour les élèves allophones.

« Nous en tant qu'enseignants quand on a des intervenants on doit les aider, car ils ne savent pas qu'il y a des non-lecteurs, des non-francophones » (Ghislaine Pigrée, enseignante, Rémire-Montjoly)

Autre cas de figure que nous avons pu constater à Kourou, c'est celui où l'enseignant fait le choix de prendre en charge l'animation des Classes du goût, au regard notamment des difficultés ou de l'indisponibilité du volontaire en Service civique (voir plus haut). Plus globalement, les enseignant.es sont mobilisé.es dans la préparation des séances, étant notamment chargé.es d'apporter des aliments à faire découvrir aux élèves, tâche généralement appréciée. D'ailleurs, certain.es ont pris des initiatives, apportant des produits de leur jardin (oseille péyi), du terroir (sapotilles, jaune d'œuf, liane amère, ananas, cupuaçu), d'autres terroirs (saucisson) ou même des « surprises » (cacahuètes au wasabi).

Une démarche globale

Il est intéressant de noter que dans certains cas, les Classes du goût apparaissent comme une action intégrée dans un processus global, en lien avec le projet pédagogique de l'enseignant.e, voire même celui de l'établissement. Comme nous avons par exemple pu le voir dans les fiches monographiques, plusieurs cas de figure peuvent être mis en avant.

A minima, les Classes de goût s'inscrivent dans une logique pédagogique transversale, les liens étant tissés par les enseignant.es avec d'autres disciplines comme le français à travers un travail sur le vocabulaire ou même avec l'histoire — par exemple l'histoire du cacao chez les Amérindiens du Mexique — et la géographie — l'Amazonie — en lien avec l'idée de terroir et en insistant sur le contexte géographique et culturel dans lequel s'inscrivent les élèves.

« Il faut profiter des séances pour leur parler de leurs histoires, au pluriel. Ça peut être un tremplin vers l'histoire, un tremplin vers la géographie, vers tout peut-être. C'est exploitable à tous les niveaux » (Patrick Arsène, enseignant, Saint-Georges).

Cette dynamique interdisciplinaire peut aller plus loin et prendre la forme d'un projet global. C'est le cas à Rémire-Montjoly où l'enseignante a engagé les élèves dans un processus qui a lié travail sur la littérature (*Raiponce* des frères Grimm), découverte de l'oseille péyi et de ses usages (recettes, engrais), jardin créole, construction d'un herbier et Classe du goût. Ce que nous avons par ailleurs constaté à Cayenne et Kourou, c'est l'inscription des Classes du goût dans une dynamique les associant à un projet de jardin partagé. À Saint-Georges, même si un jardin a été mis en place en lien avec le Graine, la classe observée n'y participe pas. Ce constat interroge sur le manque de lien entre les deux axes principaux du projet *Du jardin à l'assiette*, c'est-à-dire les jardins pédagogiques et les Classes du goût. Il y a là un manque de cohérence globale.

À un autre niveau, les Classes du goût s'inscrivent en écho au travail des infirmières scolaires. En l'occurrence, l'exemple de Cayenne est particulièrement explicite, les Classes du goût répondant à un cycle d'interventions autour de l'alimentation, en direction des enfants et parents. À ce titre, ce travail global a eu quelques effets du côté des enfants (suivi diététique, pratiques sportives).

« - Et depuis, il y en a qui font des régimes carrément, et du sport ou peut-être pas forcément un régime... »

- mais qui sont suivis par des diététiciennes ou des fois des conseils qu'on a apportés parce que lorsqu'on fait des conférences pour les parents, les parents sont demandeurs. » (Sylvette Ferdinand, enseignante & Élodie Govindin, infirmière scolaire, Cayenne)

ET LES ÉLÈVES ?

En ce qui concerne les élèves que nous avons pu observer pendant les séances et interroger, plusieurs points sont à soulever, mais le constat général est celui d'un accueil particulièrement positif des Classes du goût. La note moyenne de 4,57 sur 5 qu'ils ont attribuée, dans le questionnaire, au programme dans son ensemble en témoigne. D'ailleurs, la quasi-totalité des enfants a affirmé leur désir de perpétuer l'expérience, que ce soit lors des entretiens collectifs ou dans leurs réponses au questionnaire (89,86 % de « oui » à la question : « Est-ce que tu voudrais que ça continue ? »)

« Parce que c'est génial. »

« Je veux que ça continue parce que j'ai trouvé ça super. J'ai appris par exemple le farofa, la cacahuète, le salé et le sucré, le wasabi. »

« Je veux que ça continue pour qu'ils nous apprennent encore différentes choses. »

Des élèves-acteurs

« Pour moi c'est important pour casser l'habitude pédagogique en quelque sorte. Ça permet de changer, de faire travailler les enfants sur d'autres choses, éviter de rester dans le schéma classique où ils sont assis, ils écoutent un maître. Là, ils sont acteurs d'une certaine manière de la séance. Ils sentent, ils goûtent, ils parlent, ils échangent, ils se questionnent. » (Guillaume Camplo, enseignant, Kourou)

« Ils s'interrogent, ils ne sont pas passifs, ils ne sont pas en train de recevoir l'information, ils participent » (Sylvette Ferdinand, enseignante, Cayenne)

Ce que nous avons pu considérer comme essentiel lors de nos observations des Classes du goût, c'est la place laissée aux élèves dans les activités. C'est en effet notamment en tant qu'acteurs que les enfants sont investis dans les ateliers, ce qu'ils apprécient particulièrement. Par exemple, les dégustations ont été des moments particulièrement marquants pour les élèves.

« C'était bien les dégustations. »

« Quand on goûte. »

« Moi, ce qui m'a plu c'est les dégustations, parce que c'était très bon. Moi j'ai tout aimé, sauf le wassaï que je connaissais déjà ».

Le caractère actif de la pédagogie employée dans le cadre des séances permet de changer les habitudes et de mobiliser d'autres aptitudes. Les élèves doivent en effet endosser un rôle de « chercheur » et le fait d'expérimenter, de résoudre des énigmes, de deviner nourrit curiosité, réflexivité et esprit d'analyse. Dans la même idée, l'expression de leurs ressentis les conduit à devoir discuter et échanger leurs points de vue. Ce qui leur permet d'argumenter et de considérer l'avis d'autrui, et par là même de faire l'expérience de la culture du débat.

« Moi j'ai aimé quand on parlait de l'ouïe, quand on touchait, quand on essayait de deviner qu'est-ce qu'il y avait dans les sachets, et parfois on goûtait et on essayait de savoir ce que c'est, et parfois on nous donnait des indices, ça nous aidait et ça m'a beaucoup plu. »
« Ce qui m'a plu c'étaient les étapes, les ateliers, ce qu'on a goûté, c'était super bien »
« C'est différent des maths et du français. »

Cette démarche participative a pu produire certains effets induits au niveau du comportement des enfants. En effet, quelques enseignantes ont remarqué une évolution certaine chez leurs élèves, ces derniers s'impliquant de plus en plus au fil des séances, prenant plus de responsabilités. C'est d'autant plus vrai pour les enfants les plus isolés, les plus en difficulté à l'image des élèves allophones. Une telle dynamique participe même à réduire l'absentéisme.

De nouvelles connaissances, un nouveau regard

« On a découvert des choses sur le corps humain que nous on savait pas et on a découvert aussi de nouveaux aliments »

Les élèves ont indéniablement acquis de nouvelles connaissances tout au long des Classes du goût. Ce dont ils ont témoigné à plusieurs reprises. Il y a eu par exemple 97,10 % de réponses positives à la question : « Est-ce que tu as appris des choses ? » Ce sont d'ailleurs des éléments à caractère théorique ou technique dont ils se souviennent de prime abord, les séances sur les cinq sens, les saveurs et sur le goût en général les ayant particulièrement marqués. De fait, les enseignant.es ont pu constater que ces apports de connaissances ont eu comme effet d'enrichir le vocabulaire des enfants.

« Les saveurs, les odeurs, les sensations »
« On a découvert d'autres sensations : la fraîcheur, la chaleur et on a découvert les cinq sens et les quatre saveurs. »
« On a appris l'odorat, l'ouïe, le toucher... on a regardé la couleur, on a touché aussi plein de choses et voilà »
« Les cinq sens : la vue, le toucher, l'ouïe, l'odorat et le goût »
« On a appris aussi que des fois le nerf sentait des saveurs dans la bouche grâce au trijumeau qui allait jusqu'au cerveau »

Ce qu'ont apporté les Classes du goût aux enfants des classes enquêtées, ce sont surtout de nouvelles perspectives en termes de pratiques alimentaires. Par exemple, 82,61 % d'élèves affirment avoir découvert de nouveaux aliments. Si les cacahuètes au wasabi ou le gingembre ont été cités à plusieurs reprises en raison des sensations ressenties, ce sont souvent des aliments originaires d'autres latitudes qui ont été découverts, à l'image du raisin sec, du pruneau, du saucisson, du sirop d'érable, de certains fruits (pomme, poire) ou même du bonbon à la menthe.

« Le saucisson », « Le raisin sec », « Le sirop d'érable », « La poire », « Le pain », « Le bonbon à la menthe »,
« Les fruits secs », « Le raisin sec », « Le pois cassé », « Le pruneau », « La pomme »
« On a découvert de nouveaux fruits, le gingembre. »

Si les élèves ont témoigné de leur méconnaissance originelle d'aliments produits dans d'autres zones géographiques, faut-il pour autant présupposer de leur savoir concernant les productions locales ? Au regard des propos des élèves et des enseignant.es, la réponse à cette question ne saurait être ni positive ni négative. En

effet, les Classes du goût ont indéniablement permis aux élèves de découvrir de nombreux fruits et légumes qui poussent en Guyane, certains n'étant pas pour autant particulièrement rares (banane plantain, piment, avocat...). Toutefois, les Classes du goût ont aussi permis de valoriser des connaissances acquises dans un cadre familial ou communautaire, les cas du wassaï et de l'oseille péyi ayant été cités à Saint-Georges et à Rémire-Montjoly par exemple.

*« La caïmite », « L'abricot péyi », « La cerise péyi », « Le piment », « Le cacao », « L'avocat »
« La merise », « Le parepou », « Le jaune d'œuf », « La banane plantain », « Le tamarin »*

« Ils ont plein de savoirs et ils s'en rendent pas compte en fait parce que à l'école on les met pas forcément en valeur. Et là, on va parler du wassaï, de plein de choses qu'ils savent faire [...] ça permet de découvrir ce qu'il se fait ailleurs, on est dans un modèle qui est très ethnocentré. C'est le problème en Guyane, on apporte quelque chose qui n'est pas de leur culture et ils ont l'impression que leur culture elle vaut moins que les autres et ça c'est une façon de dire que leurs connaissances sont autant valables que les autres. » (Magalie Christophe, infirmière, Saint Georges)

Ainsi, c'est à la question du terroir que les élèves ont eu l'occasion de réfléchir. À ce titre, qu'est-ce qu'une recette typiquement guyanaise au regard de la diversité culturelle du territoire ? Si beaucoup d'élèves ont à ce titre découvert le kwak/couac, aliment partagé par les différentes communautés, quelques élèves ont fait référence à des recettes typiquement créoles — notamment la classe de Rémire-Montjoly dont l'enseignante a fait découvrir le « *kwak koko sucre* » — ou brésiliennes (« *La farofa* »).

« On a appris plusieurs choses, qu'est-ce que c'est le terroir, on a appris plusieurs choses au cours de ces séances »

De manière plus générale, ce que les enfants ont appréhendé aussi, c'est un rapport à l'alimentation, une autre manière de concevoir le fait de se nourrir. Les élèves ont en effet appris à s'intéresser aux aliments, en tant que nourriture, mais aussi en tant que produits de consommation et qu'objet à découvrir, à sentir, à éprouver, bref, à déguster.

*« On apprend à découvrir. », « Plus attentifs. », « Avant on faisait même pas attention. »
« Avant de manger, je regarde l'aliment, je le sens. Ensuite, je le goûte, je le passe au-dessus de ma langue et à la fin, je l'avale. »
« On fait plus attention, on regarde ce qu'on mange, on prend le temps de mâcher pour bien percevoir les saveurs. »*

Des changements à long terme ?

« On a appris beaucoup de choses qu'on va beaucoup utiliser dans notre vie personnellement. »

Cet intérêt nouveau pour la question de l'alimentation provoquera-t-il chez les élèves une évolution des habitudes alimentaires à plus long terme ? S'il n'est pas possible de répondre à cette question — l'enquête ne se déployant justement pas sur le long terme —, certains constats peuvent nous permettre d'imaginer quelques hypothèses.

En effet, quelques élèves nous ont fait part de leur prise de conscience quant aux risques aussi bien pour la santé que pour l'environnement que pouvaient induire certains aliments. Ce sont notamment les boissons qui ont ainsi été ciblées, ont par exemple été citées : « *Le caprisun* », « *Les boissons gazeuses* », « *Le coca et le fanta* ». Ce

processus de conscientisation, s'il demande à être confirmé, reste un indicateur témoignant d'une évolution positive des pratiques des enfants, un certain nombre affirmant ne plus consommer ces produits.

« Le nutella parce que c'est pas bon pour les oranges-outangs, je ne mange plus du tout de nutella, le fanta, le coca, l'orangina et après c'est tout... et je ne mange plus de nutella parce c'est pas bon pour les oranges-outangs parce qu'ils mettent des choses qui les empoisonnent et qu'ils meurent. »

« Faut faire gaffe parce que si tu manges des trucs que tu ne manges pas régulièrement, ça va pas être bon pour toi, pour ton corps. »

« On a découvert d'autres choses, ce que tu pouvais manger, il fallait faire attention à ce que tu manges, des trucs salés ou pas salés ou sucrés. »

À l'inverse, pour quelques-uns, ce message n'a pas forcément été compris, les Classes du goût leur apparaissant comme un moment propice à laisser libre cours à une certaine gourmandise plus qu'à la prise de recul sur les produits consommés et leur composition.

« - Moi, ce que j'ai aimé c'est quand on dégustait les aliments comme quand on a dégusté de la banane j'ai bien aimé, quand on dégusté le chocolat j'ai adoré, quand on a eu des bonbons c'était trop bien et la dernière séance on a bu des boissons à l'orange. Y'avait une boisson gazeuse, du jus d'orange et du caprisun.

- Et laquelle tu as préférée ?

- Le caprisun et le fanta.

- Et qu'est-ce qu'on t'a dit sur le caprisun et le fanta ?

- Ben que c'était à l'orange et que, sur le fanta, y avait pas d'orange, ils ont dit que c'était juste du colorant qu'ils avaient mis et le caprisun y avait de l'orange. »

Par ailleurs, s'il n'y a finalement pas eu de travail spécifique auprès des parents comme cela était prévu initialement dans le projet, la plupart des enfants ont, de leur côté, partagé avec leurs familles les apports des Classes du goût, ce qui a été accueilli plutôt positivement. Dans certains cas, cette mise en partage a eu un impact concret sur la composition du panier de courses (lecture des étiquettes, jus d'orange à la place du caprisun, orientation vers le bio, etc.).

« J'en ai parlé à ma sœur, à ma mère et mon père et ma sœur a commencé à regarder les aliments si ils étaient bio, si il y avait de bonnes choses. Ma mère aussi a commencé, a vu que certains aliments n'étaient pas bons, certains d'autres meilleurs. »

« J'ai parlé avec ma mère et elle m'a dit qu'on prendra le régime bio pour avoir un truc plus sain, mais pas plus de gras que d'habitude. Quand on mange bio, on se sent plus sain et plus mûr pour les années à venir. »

« Elle lit beaucoup les étiquettes maintenant, elle sait ce qu'il y a dedans. »

« J'en ai parlé à mon frère, ma sœur, mon père et ma mère et ils ont dit que c'était très bien et qu'il faut que je continue à bien étudier, comme ça je pourrais aussi devenir diététicienne un jour. »

LES PISTES

Suite à cette étude et aux conclusions qui s'en dégagent, nous pouvons formuler ici plusieurs préconisations en vue de la poursuite du programme des Classes du goût en Guyane :

- Positionner les enseignant.es au cœur de la démarche et les former pour qu'ils deviennent relais locaux
- Permettre la diffusion de la démarche des Classes du goût aux autres classes des écoles déjà concernées
- Envisager un élargissement de la démarche au Cycle 2
- Inscrire impérativement les Classes du goût dans une dynamique globale : activités jardin, compost, cuisine, interdisciplinarité...
- Travailler plus efficacement l'implication des parents d'élèves dans les Classes du goût
- Poursuivre l'expérimentation de manière plus ciblée en s'engageant dans un établissement scolaire spécifique ou, plus largement, dans un territoire spécifique (commune, quartier, village)
- Poursuivre le travail d'animation territoriale auprès des enseignant.es (veille, information, accompagnement...) en lien avec les infirmières scolaires